



ASSOCIAZIONE WWF BOLZANO - VEREIN WWF BOZEN

Speck Alto Adige. Così la Provincia di Bolzano nasconde l'insostenibilità degli allevamenti intensivi e la distruzione delle foreste



L'immagine dello speck

Prati verdi, le montagne dell'Alto Adige sullo sfondo e al centro l'immagine dello speck. E' così che viene rappresentato uno dei prodotti più conosciuti della gastronomia altoatesina. Anche il contadino con il grembiule blu e una ragazza in costume tipico tirolese fanno spesso da contorno a questo quadro idilliaco. E' il motivo ripetuto nelle campagne pubblicitarie dei prodotti dell'Alto Adige, una favola che viene proposta a turisti e consumatori. Tuttavia, questa icona creata dagli esperti di marketing del settore alimentare, con il supporto istituzionale ed economico della Provincia di Bolzano, è estremamente fuorviante, ma efficiente, perché riesce a creare nell'immaginario collettivo un'idea di produzione alimentare regionale, autentica e genuina.

La realtà

Nulla di più distante dalla realtà. Secondo i dati della Relazione agraria e forestale della Provincia di Bolzano dell'anno 2018, nello stesso anno in Alto Adige sono stati allevati 8.557 suini.

Tab. 1: Patrimonio zootecnico in Alto Adige 2018

specie	censimento agricolo 1990	censimento agricolo 2000	censimento agricolo 2010	dati censiti 2018
bovini	151.143	144.196	132.784	128.329
equini	3.319	4.725	5.281	7.553
ovini	32.293	39.739	29.846	40.114
caprini	11.130	15.714	12.775	27.061
suini	25.273	15.794	4.703	8.557
avicoli	188.387	250.863	95.847	237.000
alveari	23.562	17.095	8.800	38.174

I dati fra il censimento agricolo 2010 e quelli censiti nel 2018 differiscono perchè tante aziende agricole con attività secondarie non sono state rilevate nell'ambito del censimento agricolo.

Tabella 1: Dati suini censiti in Alto Adige nel 2018.

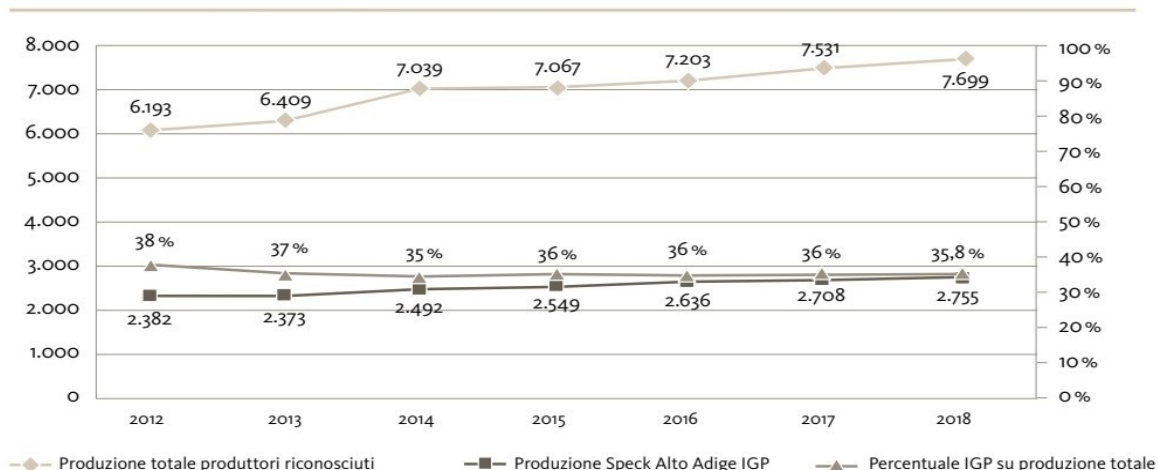
Fonte: Relazione agraria e forestale 2018 - Provincia di Bolzano

Se ogni suino è dotato di due cosce, da tutti quelli allevati in Alto Adige si sarebbero potute produrre 17.114 baffe di speck (cosce suine affumicate) all'anno.

Come è possibile che nello stesso periodo in Sudtirolo siano state prodotte 7.699.000 baffe di speck vendute con il marchio Alto Adige e di queste 2.755.541 baffe con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP?

Produzione

ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Nel 2018 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.755.541 baffe**. Questo corrisponde a 35,8% della produzione complessiva dei produt-

tori del Consorzio di Tutela, evidenziando una crescita del 1,9% rispetto al 2017. Si tratta della produzione più elevata nella storia dello Speck Alto Adige IGP.

Andamento dei dati produzione speck Alto Adige anno 2018

Fonte: Relazione annuale 2018 - Consorzio Tutela speck Alto Adige

La realtà: solo lo 0,2% delle carni utilizzate nella produzione dello speck Alto Adige è di provenienza regionale, mentre il 99,8% della materia prima arriva dall'estero. Ogni anno circa 3,8 milioni di maiali vengono allevati in vere e proprie fabbriche, dei capannoni chiusi, noti come allevamenti intensivi. E' da lì che provengono gran parte delle carni destinate alla produzione dello speck altoatesino, e non dai masi e dalle valli alpine che vediamo nelle immagini pubblicitarie. Le carni giungono in Alto Adige da Germania (70%), Olanda (20%), Austria (2,5%), Italia (7%) Belgio (0,5%), dove si allevano maiali a bassissimo costo, in allevamenti "ad alta efficienza" e dove i suini vengono alimentati con mangimi a base di soia e cereali per ingrassarli velocemente.

Anche lo speck Alto Adige IGP è prodotto con maiali provenienti dall'estero

Ciò che appare una truffa è stato reso legale dal disciplinare dello speck Alto Adige, che consente di esternalizzare la produzione delle carni di maiale e con essa anche gli effetti negativi dell'allevamento intensivo: l'inquinamento dei terreni e delle acque a causa dei reflui zootecnici, e le emissioni di ammoniaca.

Per la preparazione dello speck Alto Adige il disciplinare non impone di utilizzare carni di provenienza regionale o nazionale e nemmeno di mostrare in etichetta la provenienza della carne stessa, ma dà solo indicazioni sulla lavorazione e affumicatura delle carni.

Come vivono gli animali negli allevamenti intensivi

In Sudtirolo non si sa quasi nulla, o meglio, non si vuole fare sapere nulla dell'allevamento intensivo dei suini nei capannoni, dove non arriva il sole, dove non ci sono spazi all'aperto e i suini hanno poca possibilità di muoversi. Gli animali vivono a centinaia in spazi ristretti e con luce artificiale, sapientemente dosata per massimizzare l'ingrasso e la produzione della carne. L'allevamento intensivo prevede che i suini siano sottoposti a pratiche come il taglio della coda, alla castrazione e all'assunzione di antibiotici, perché tanti animali, ammassati in poco spazio, si ammalerebbero facilmente.



Suini in un allevamento intensivo

Gli effetti sul clima: l'allevamento intensivo, una delle principali cause del riscaldamento globale

Gli allevamenti intensivi da soli sono responsabili del 14,5% delle emissioni totali di gas serra, soprattutto di anidride carbonica, metano e protossido di azoto e quindi possono essere considerati tra i maggiori responsabili del riscaldamento globale. Anche per questo motivo sarebbe necessario ridurre il consumo della carne.

La scomparsa delle foreste e la perdita di biodiversità

Non solo i maiali utilizzati nella produzione dello speck Alto Adige sono di provenienza estera, anche i mangimi, che sono a base di soia e mais geneticamente modificati, coltivati in gran parte in Sud America, a scapito delle foreste tropicali che ospitano la più elevata biodiversità del pianeta. All'insaputa della maggior parte dei consumatori, i suini allevati nel Nord Europa, alimentati con mangimi geneticamente modificati provenienti anche dal Sud America, diventano speck Alto Adige: un finto prodotto regionale. In realtà, il prodotto di un'economia globalizzata, le cui materie prime vengono coltivate e trasportate su scala mondiale.



Per fare posto alle coltivazioni intensive destinate alla produzione di mangimi vengono distrutte estese aree di foresta

La trasformazione del prodotto e le informazioni nascoste ai consumatori

Negli allevamenti esteri, una volta terminato il periodo di ingrasso, dagli allevamenti i maiali arrivano nei macelli. Qui vengono abbattuti, le carni lavorate ed esportate verso l'Alto Adige, dove vengono salate, affumicate e confezionate. L'etichetta del prodotto finale non deve contenere le informazioni sull'intera filiera produttiva. Ben pochi consumatori sarebbero disposti a comprare

uno speck Alto Adige con la scritta "carni di provenienza estera", oppure "proveniente da allevamento intensivo", o ancora "suini alimentati con mangimi geneticamente modificati". Meglio quindi riportare solo il marchio regionale Alto Adige Südtirol e non indicare null'altro. Che non corrisponda al vero non importa. L'importante è aumentare di anno in anno la produzione dello speck e le vendite.

L'appello e la richiesta del Wwf

Se vogliamo dare un futuro al Pianeta non è sufficiente abbattere le emissioni di CO2, dobbiamo ridurre anche gli altri effetti negativi della produzione industriale della carne: la deforestazione, la perdita di biodiversità e l'inquinamento.

Il Wwf chiede che si "eliminino gli allevamenti intensivi industriali" e che l'Unione Europea, l'Italia e la Provincia di Bolzano non diano più sussidi alle produzioni alimentari che utilizzano carni provenienti da allevamenti intensivi, e sostengano invece "aziende agricole che producono con metodi biologici ed estensivi".

Informarsi per scegliere meglio

Attualmente ai consumatori risulta estremamente difficile riconoscere se un alimento è effettivamente regionale e prodotto in modo sostenibile. Consigliamo di diffidare del marchio Alto Adige - Südtirol, dietro al quale si nascondono sfruttamento e danni ambientali che vanno ben oltre i confini provinciali. Lo strumento per difendersi e per non contribuire a processi produttivi poco sostenibili per gli animali e per l'ambiente è l'informazione.

Informarsi bene per essere consapevoli di quello che si sta acquistando e mangiando, in modo da scegliere prodotti veramente regionali, lungo tutta la loro filiera, e nel rispetto dei diritti delle persone, dell'ambiente e, per quanto possibile, del benessere degli animali allevati.

Per saperne di più:

La Repubblica

WWF: gli allevamenti intensivi producono il 14,5% dei gas serra

https://www.repubblica.it/green-and-blue/2021/07/23/news/wwf_allevamenti_intensivi_producono_14_5_gas_serra-311391447/

WWF Deutschland

Der Appetit auf Fleisch und seine Folgen

<https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/der-appetit-auf-fleisch-und-seine-folgen>

TGR Bolzano del 25 giugno 2020

Speck Alto Adige IGP. Forniture dalla Tönnies sospese.

<https://www.rainews.it/tgr/bolzano/video/2020/06/blz-speck-alto-adige-igp-toennies-carne-maiale-6a65c1af-a35e-4059-b461-6188fa678fd8.html>

TGR Bolzano del 12 marzo 2019

Sequestrate in Alto Adige 7 tonnellate di speck, salumi e carne

<https://www.rainews.it/tgr/bolzano/articoli/2019/03/blz-speck-sequestro-alto-adige-carabinieri-tracciabilita-99c5af2d-4d23-4db9-bfe1-765f9c18e752.html>

Saluteducazione - il blog

Lo sai come è stato fatto questo speck, vero?

<https://saluteducazione.wordpress.com/2014/09/30/lo-sai-come-e-stato-fatto-questo-speck/>

Stuttgarter Zeitung 30.06.2020

Von wegen Dolomiten

<https://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.corona-und-fleischeslust-von-wegen-dolomiten.afa35a7a-997e-4dc0-851d-abe113d1b6bd.html>