



«Carne sicura, ma il marchio 100% Trentino va fatto»

Prodotti davvero locali? Piervito Botteri (Botteri carni di Strembo) difende la filiera del "Qualità Trentino": «Da noi nessun prodotto extra Ue. Il marchio 4T? Io ce l'avrei già...»

LUCA PETERMAIER

TRENTO. «Un marchio che identifichi la filiera della carne 100% trentina? Io l'ho già pronto e registrato da tempo, eccolo qui: si chiama "Vitello 4T: nato, allevato, nutrito e macellato in Trentino...».

Piervito Botteri, presidente della Botteri Carni di Strembo, vede passare dalla sua struttura circa 2000 capi di bestiame proveniente da molti allevamenti del Trentino che taglia e poi distribuisce ai piccoli negozi o alla grande distribuzione. Se vuoi tagliare la carne da Botteri devi appartenere alla filiera "Valli del Trentino" che si rifa proprio al disciplinare del marchio "Qualità Trentino".

Nessuna carne extra Ue

Botteri chiarisce subito un punto. Benché il disciplinare "Qualità Trentino" non escluda di per sé la possibilità di importare in Trentino anche carni da fuori provincia a patto che gli animali rimangano sei mesi sul nostro territorio (sul Trentino del 14 maggio il presidente degli allevatori Mauro Fezzi aveva spiegato che qui arrivano carni anche da paesi dell'Est Europa), le carni della filiera "Valli del Trentino" provengono solo ed esclusivamente da Italia o Francia. «Il nostro disciplinare prevede il rispetto di caratteristiche specifiche quali la scelta degli animali, l'individuazione e la separazione degli animali, strutture ed impianti, tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento e di alimentazione, esclusione di bovini sottoposti a trattamenti farmacologici durante il periodo di accrescimento e finissaggio, tracciabilità e registrazioni con-



• Dipendenti della Botteri Carni di Strembo al lavoro nell'azienda di Strembo

HA DETTO



«Ma i controlli sull'origine non bastano: servono anche quelli sull'alimentazione»
Piervito Botteri

formi alla normativa vigente ed al disciplinare stesso» - spiega Botteri. «Gli allevatori si impegnano al rispetto di queste indicazioni, garantendo benessere animale durante tutta la permanenza in stalla, dedicandosi all'alimentazione no ogm, priva di grassi animali aggiunti e privi di alterazioni o sostanze tossiche. I bovini ammessi alla filiera non sono sottoposti a trattamenti con corticosteroidi».

Un marchio Trentino 4T

Chiarito questo aspetto, Botteri non si nasconde l'anomalia di una marchio di origine (il Qualità Trentino) voluto dalla Provincia ma che finisce per "beffare" pro-

prio quegli allevatori che hanno nelle loro stalle bovini trentini al 100% per nascita, crescita e macellazione. «Io sarei talmente favorevole ad un marchio di "trentinità" a 360 gradi - spiega Botteri - che insieme all'azienda Bambi di Civezzano ho registrato il marchio "Vitello 4T" che certifica la filiera tutta locale, dalla nascita alla macellazione. Vogliamo farne fare una istituzione dalla Provincia? Noi siamo favorevoli, ma il relativo disciplinare dovrebbe prevedere regole di controllo non solo sull'origine trentina ma anche sull'alimentazione di questi animali. La sola origine, infatti, non è indice di sicura qualità della carne».

Risto 3, 40 anni e ancora tanta voglia di crescere



• Da sinistra il direttore Raffaelli e la presidente Santagiuliana

Ieri l'assemblea.

Fatturato a 47 milioni in crescita e attenzione ai prodotti trentini

TRENTO. Compie 40 anni, ma Risto 3 si conferma la più grande cooperativa trentina per numero di dipendenti, per la maggior parte costituito da donne, con un'età media di 47 anni, competenti e professionali (8.700 sono infatti le ore di formazione erogate nel 2018).

Ai positivi dati occupazionali si aggiungono quelli di bilancio, con un fatturato pari ad oltre 47 milioni di euro (nel 2017 erano 44), approvati ieri dai 443 soci riuniti in assemblea.

L'impegno - è stato detto ieri nel corso di una conferenza stampa - rimane inalterato per la valorizzazione dei prodotti locali: si arriva al 97% di mele di provenienza locale (di cui il 51% è bio), al 100% per trote e pane, con percentuali significative per il latte (49%), lo yogurt (92% di cui il 38% è bio), i formaggi (54% di cui il 52% BIO/DOP), e la carne bovina (37%).

Risto 3 è attiva nei settori della ristorazione scolastica (da cui deriva circa il 40% del fatturato), aziendale, commerciale, socio-sanitaria e catering. Un totale di 276 strutture gestite, in gran parte dotate di cucina interna, che nel 2018 hanno preparato e servito oltre 7,7 milioni di pasti. Due i Ristoranti Commerciali aperti nel 2018: il Ristorante Self al Top Center di Trento, e il Ristorante Caffè Risto 3 a Interporto, con un format affine a quello del Ristorante "Il gusto della Cooperazione Trentina", che prevede il servizio al tavolo e la possibilità di scegliere tra una selezione di piatti che si contraddistinguono per l'uso di materie prime del territorio, anche biologiche, e

di pasta e dolci fatti in casa.

Le attività di produzione vengono programmate a monitorate per contenere gli sprechi, così come la collaborazione con Banco Alimentare, che ritira da alcune mense scolastiche gestite dalla cooperativa, le eccedenze alimentari.

L'impegno di Risto 3 per la sostenibilità si concretizza anche nella progressiva diminuzione dell'uso degli imballaggi di plastica, e nell'introduzione nel proprio parco auto di autoveicoli elettrici.

«Al centro di tutto ci sono le nostre persone, è grazie a loro che riusciamo ancora a fare la differenza» - ha detto la presidente Camilla Santagiuliana Busellato parlando del progetto Soci in 3D, avviato nel 2018 con l'obiettivo di rafforzare il senso di appartenenza dei soci, tramite l'individuazione di un format per definire la loro partecipazione alla vita della cooperativa, per costruire una "cultura del socio Risto 3", che sia compartecipata e condivisa.

«Come ha dimostrato l'esito positivo della sentenza del Tar che ha assegnato definitivamente a Risto 3 la gestione della ristorazione scolastica della Comunità Alto Garda e Ledro - ha aggiunto poi il direttore generale Stefano Raffaelli - l'obiettivo è quello di proseguire lungo la consueta politica commerciale, evitando di presentare offerte a un prezzo eccessivamente basso, che avrebbe conseguenze negative, sia sulla qualità del servizio, che sul rispetto delle condizioni lavorative dei lavoratori. L'intenzione quindi è quella di proseguire nell'ottica di una crescita che sia graduale, etica e sostenibile, prestando attenzione anche alla possibilità di avviare gestioni anche al di fuori del territorio provinciale».

FLASH

Rincari, 279 euro di aumenti medi in Trentino

• L'Istat ha reso noti ieri i dati dell'inflazione delle regioni e dei capoluoghi di regione e comuni con più di 150 mila abitanti, in base ai quali l'Unione Nazionale Consumatori ha stilato la classifica delle città e delle regioni più care d'Italia, in termini di aumento del costo della vita. Nella classifica Bolzano è prima con un rincaro annuo per famiglia tipo che viene stimato in 598 euro. Trentino si colloca in 15ma posizione e il rincaro annuo stimato viene quantificato in 279 euro.

Compatti Etici NEF
Investire rispettando i diritti delle persone e l'ambiente



www.nef.lu