

L'intervista Il Dr. Alessandro Scolari racconta studi, aspettative e professione a Mondo Padano

La qualità, alla fine, paga sempre

Il veterinario garantisce la salubrità degli alimenti e la salute degli animali

di Emilio Croci

Alessandro Scolari è un medico veterinario di grande esperienza: «Dopo gli studi, ho iniziato a lavorare in una

azienda avicola di Cremona completamente integrata nel settore, nel senso che comprendeva allevamento, produzione, incubatori e manginifici. Ci sono stato per 10 anni. E questa azienda, che ha sempre privilegiato la qualità, è ancora presente sul mercato. È un segnale importante per tutto il territorio».

Dottor Scolari, quali sono state le tappe successive del suo percorso?

Sono poi entrato all'Asl di Cremona, nel settore veterinario, dove ho ricoperto diverse funzioni, iniziando a seguire alcuni Comuni per poi diventare responsabile della sanità animale dell'intero distretto di Cremona. Dopo 25 anni ho dato le dimissioni e sono diventato responsabile di un laboratorio, affiancando l'attività libero professionale.

Di che cosa si occupa in questo momento?

Di attività di supporto di aziende del settore avicolo. E di controllo di qualità degli alimenti.

Proviamo a fotografare il territorio cremonese in rapporto agli allevamenti avicoli.

È un settore importante, in generale tutta la zootecnica in provincia ha un peso nel panorama italiano, ancora oggi nonostante la crisi. La produzione avicola, pur inferiore rispetto al veneto o alla provincia bresciana, è di gran lunga superiore alla media nazionale. Parliamo di una quota compresa tra il tre ed il quattro per cento rispetto all'intero dato italiano.

Quali sono le zone a più alta densità?

La parte che confina con breisciano e mantovano ed una porzione nel cremasco.

Per quale motivo si registrano numeri così alti?

Il nostro modello di medio-piccola azienda, negli anni sessanta e settanta, ha portato diversi agricoltori a differenziare la propria attività. È per questo motivo che si sono sviluppati gli allevamenti. L'accorpamento e la crisi dell'agricoltura, negli ultimi anni, hanno portato anche aziende di grandi dimensioni ad investire in questo settore, costruendo capannoni.

Parliamo di piccola produzione rapportata alla produzione industriale, messa sotto la lente di ingrandimento da alcuni media negli ultimi mesi.

Per l'informazione che ha il consumatore medio italiano, la tendenza è quella di attaccare l'agricoltura intensiva, in modo non corretto. Avendo lavorato nei settori produttivi, posso dire che ognuno di questi ha punti di forza e debolezza. Se si applicano correttamente le leggi, tutti sono in grado di produrre un alimento con caratteristiche di prezzo e qualità idoneo per essere consumato. Non è vero che negli allevamenti intensivi l'animale

Nella foto al centro il Dr. Alessandro Scolari

Alessandro Scolari

male è sempre maltrattato e non è vero, per esempio, che negli allevamenti biologici l'animale stia sempre bene. Occorre avere equilibrio ed una visione a trecentosessanta gradi di tutti i settori. Fermo restando che, in generale, occorre rispettare regole e leggi.

Siamo partiti dal mondo del lavoro. Torniamoci. Quali sono i pro e i contro della facoltà di medicina veterinaria?

Gli atenei sono troppi, così come gli studenti, nonostante il numero chiuso. Troppi raggiungono il mercato in

base a quelle che sono le richieste del mercato stesso in rapporto alle nuove assunzioni. Esiste uno scostamento tra domanda ed offerta. All'interno di questo panorama che sembra poco incoraggiante, la situazione non è così negativa e le possibilità esistono.

In che ambito?

Lo Stato non assorbe come in passato, ma, anche se meno, continua ad assumere. Il settore degli animali da compagnia è parecchio inflazionato, ma offre lavoro a tantissimi veterinari. La zootecnica è in crisi ma il lavoro, alla lunga, si trova. Occorre avere pazienza ed aver passione per il proprio lavoro, che offre problematiche di sicuro interesse ed enorme importanza per la comunità. E parlo anche del controllo di qualità degli alimenti.

Il made in Italy in questo senso è ancora ai vertici mondiali?

Absolutamente sì. In generale in Europa i controlli sono elevatissimi se confrontati al passato. Le leggi sul pacchetto igiene hanno rivoluzionato il settore. Il consumatore deve sentirsi più tutelato rispetto a prima. La qualità alimentare, soprattutto in Italia, si tocca con mano. Importiamo più genetica rispetto al passato, alcuni Paesi ci hanno superato, ma rimaniamo i numeri uno quando produciamo l'alimento. Tanto è vero che continuiamo ad esportare all'estero, chiave di volta nella sopravvivenza della nostra industria agroalimentare.

Torniamo al veterinario. Quando si definisce bravo professionalmente?

Per chi inizia è fondamentale l'impegno, perché spesso non esistono orari nella professione. E la voglia di studiare ed aggiornarsi continuamente, anche a costo di prendere ferie per seguire seminari e corsi di formazione.

EQUILIBRIO

Sia gli allevamenti intensivi che quelli bio hanno dei punti di forza

NUMERI UNO

Qualche Paese ci ha superato nella genetica ma per la produzione siamo ai vertici

DEDIZIONE

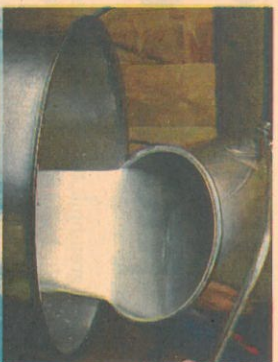
Per chi fa questo mestiere che spesso non ha orari necessaria la passione

»

ORIGINE OBBLIGATORIA PER LATTE E FORMAGGI

L'Italia bussa alla porta dell'Ue

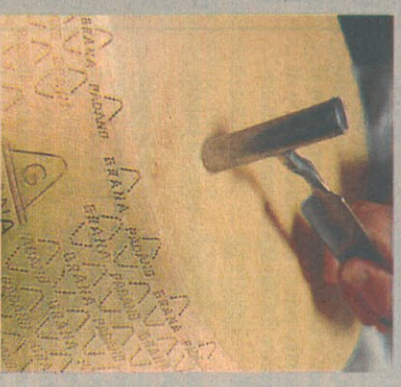
Origine obbligatoria in etichetta per latte e formaggi in Italia. Lo schema di decreto è stato inviato per la prima volta a Bruxelles. Il sistema previsto dal provvedimento è finalizzato ad indicare con chiarezza al consumatore la provenienza delle materie prime di molti prodotti come latte, burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini. Le novità - il decreto in particolare prevede che il latte o i suoi derivati dovranno avere obbligatoriamente indicata l'origine della materia prima in etichetta con le seguenti diciture: a) "Paese di produzione"; b) "Paese di confezionamento"; nome del paese in cui il prodotto è stato confezionato; c) "Paese di trasformazione"; nome del paese nel quale è stato trasformato il latte. Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, sia stato munto, confezionato e trasformato, nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di



una sola dicitura: ad esempio "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA". In ogni caso sarà obbligatorio indicare espressamente il paese di mungitura del latte. Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE. Sono esclusi solo i prodotti Dop e Igp che hanno già disciplinari relativi anticipati. «Siamo davanti a un passo storico».

co - ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina - che può aiutare tutto il sistema lattiero caseario italiano. Parliamo di un settore che nel suo complesso vale più di 20 miliardi di euro e che vogliamo dotare di ancora più strumenti per competere. Ci sono analisi che dimostrano la propensione dei consumatori anche a pagare di più per un prodotto che sia d'origine italiana tracciata. Con questo decreto sarà possibile sfruttare questi spazi, perché finalmente i consumatori potranno essere pienamente informati. L'indicazione chiara ed evidente dell'origine della materia prima è un elemento cruciale per valorizzare il lavoro di più di 34 mila allevatori che rappresentano il cuore pulsante di questo settore. Il nostro impegno per salvaguardare il loro reddito è quotidiano e spingiamo perché ci sia un ulteriore rafforzamento dei rapporti di filiera nel nostro Paese. Lavoriamo ancora a Bruxelles perché questa sperimentazione apra la strada ad un passo europeo ancora più forte».

L'iniziativa di FNOVI per i prodotti tipici



Nella convinzione che il medico veterinario può diventare l'unico vero consulente di riferimento di una produzione alimentare di prodotti tipici, fiore all'occhiello del "Made in Italy", la FNOVI (Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani) lancia una nuova iniziativa: costituire un gruppo di medici veterinari che, creando una rete dedicata, possano scambiarsi le esperienze dei vari territori italiani realizzando, poi, concrete opportunità di divulgazione e trasferimento dei risultati conseguiti e delle esperienze acquisite anche attraverso corsi, convegni, tavole rotonde, eventi itineranti nelle varie località italiane. Questo il progetto divulgato con una nota indirizzata agli Ordini che trae origine dai lavori del Consiglio Nazionale della FNOVI tenutisi a Bari lo scorso aprile, quando si è registrato grande interesse intorno ad un progetto che, con il coinvolgimento degli Ordini provinciali, si prefigge di individuare e censire i medici veterinari che si occupano (o che sarebbero interessati a farlo) delle filiere alimentari dei più antichi prodotti tradizionali di origine animale ancora in produzione in Italia.