

Una storia di qualità tutta marchigiana

Bovinmarche è una cooperativa di produttori di carni bovine che nasce alla fine degli anni '80 con lo scopo d'identificare le produzioni di qualità delle Marche, con pochi capi per stalla, tutti nati ed allevati nella regione, ed alimentati in modo sano e secondo natura.

La cooperativa conta oltre 600 soci, più di 70 macellerie convenzionate che vendono in esclusiva solo carne di vitellone nostrano garantito ed etichettato e 6000 capi certificati ogni anno.

Bovinmarche cura la commercializzazione diretta del proprio prodotto anche presso la grande distribuzione, la distribuzione organizzata e le mense pubbliche.

Struttura e organizzazione

Bovinmarche è una realtà che opera in modo organico ed articolato attraverso una sede legale ed operativa situata ad Ancona, ed organizzata per competenze e funzioni, con un direttore, sei responsabili di settore (commerciale, qualità, contabilità, amministrazione, certificazione ed acquisti bestiame), un agronomo, una biologa ed un rappresentante vendite. L'attività principale è costituita dalla certificazione e tracciabilità delle produzioni dei soci attraverso lo strumento del Disciplinare di etichettatura approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, a garanzia delle caratteristiche della carne acquistata e delle tecniche di allevamento degli animali.

Le fasi d'intervento dell'attività ordinaria si svolgono secondo uno schema preciso e collaudato che parte con la gestione ordini, passa attraverso l'acquisto bestiame e la gestione macellato, e si conclude con il trasporto.

Questi gli step principali: l'allevatore porta il capo al mattatoio dove il responsabile del mattatoio verifica la rispondenza del capo ai requisiti previsti dal disciplinare; in caso positivo, applica sulla carcassa 12 sigilli alimentari numerati, 6 per ogni mezzena, suddivisi in posteriore, lombata e anteriore. Una volta applicati i sigilli, l'incaricato del mattatoio inserisce i dati dell'animale al computer, sull'apposito programma Bovinmarche, e stampa il certificato cartaceo che da questo momento in poi viaggia sempre con la carcassa dell'animale, fino all'arrivo al punto vendita. Qui, il macellaio scarica i dati dell'animale sul proprio computer, cui è collegata la bilancia, che stampa l'etichetta Bovinmarche, contenente tutte le informazioni richieste dalla legge ed oltre.

Rintracciabilità e certificazione

Nell'intento d'informare sempre con maggior chiarezza il consumatore, prima in Europa, la cooperativa già nel 1996 ha inserito nel circuito delle macellerie un innovativo sistema di rintracciabilità ed etichettatura elettronica della carne, ulteriormente migliorato ed innovato, fino ad arrivare all'etichettatura di ogni singolo taglio, con le informazioni richieste dalla normativa europea - identificazione del paese comunitario di nascita, ingrasso e macellazione del capo – ed informazioni ulteriori e facoltative, quali la data e l'ora dell'acquisto, il tipo di taglio (bistecca, ecc.), il codice d'identificazione dell'animale, il numero del lotto di appartenenza, l'allevamento in cui è nato ed allevato il capo, la razza, il luogo e la data precisi di macellazione ed altro ancora.

Esclusivamente allevata nelle Marche

Gli allevamenti Bovinmarche presentano tutte le caratteristiche peculiari della zootecnia marchigiana, che la rendono unica nel panorama nazionale: piccole aziende che producono alta qualità con il metodo tradizionale del ciclo chiuso, distribuite su uno splendido territorio collinare e pedemontano con il quale hanno un legame strettissimo.

L'alimentazione è costituita quasi completamente da prodotti aziendali (fra cui fieno, orzo, mais e fava), il pascolo pedemontano viene sfruttato nel periodo estivo per vacche e vitelli e l'allevamento semibrado rappresenta una consuetudine.

La certezza della qualità

Il settore Qualità è da sempre il cuore della struttura, e rappresenta l'esplicazione del concept fondante dell'attività svolta per oltre vent'anni, ed arricchitasi nel tempo di nuove finalità e nuovi interventi ad esse correlati.

Ne è testimonianza l'adesione al marchio 5R per qualificare la razza autoctona, ed al marchio DOC, con la richiesta della regionalizzazione (DOC- Produzione delle Marche), per poter garantire anche le altre razze bovine da carne allevate nella regione.

Bovinmarche ha inoltre ottenuto il marchio IGP per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, unico IGP italiano per carne bovina.

In collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico di Marche ed Umbria, ha messo a punto il progetto che prevede il controllo incrociato sul DNA dei capi certificati, ad ulteriore garanzia di un prodotto sicuro al 100%. Il doppio controllo ha luogo al momento della macellazione e, successivamente, sulle carni porzionate messe in vendita o distribuite presso le mense scolastiche, così da poterne verificare l'esatta corrispondenza con la massima certezza.

Alimentazione controllata

Presso la stalla di Ca' Lippo, in provincia di Urbino, sin dal 2004 Bovinmarche in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria ha avviato un progetto pilota volto all'utilizzo di materie prime NON OGM prodotte sul territorio regionale, da inserire nella razione alimentare dei bovini, per eliminare soia e mais, i due alimenti a maggior rischio, e sostituirli con pisello e favino.

Nel 2005, in base a questa sperimentazione, è stata creata una linea di mangimi "Bovinmarche" distribuita ai soci attraverso mangimifici convenzionati e controllati periodicamente, che producono il mangime secondo le specifiche fornite da Bovinmarche e dichiarano in cartellino la composizione del mangime.

Una rete di punti vendita esclusivi

Bovinmarche ha creato la più diffusa rete di macellerie esclusiviste d'Italia, con circa 70 punti vendita regionali convenzionati e 6000 capi certificati ogni anno. Si tratta di punti vendita selezionati e facilmente individuabili da parte del consumatore, e sottoposti a controlli e verifiche periodiche, a tutela della qualità del prodotto venduto.

BOVINMARCHE IN NUMERI

- 615 Allevamenti (soci)
- 21 Mattatoi convenzionati
- 78 Punti vendita convenzionati
- 220 Allevamenti fornitori
- 9 Contratti di filiera con grande e media distribuzione e laboratori di sezionamento
- 3500 Capi Certificati/anno

La cultura della tipicità

Il prodotto tipico nasce dalla natura e cresce con l'uomo.

Bovinmarche ha scelto d'identificare le proprie produzioni di qualità per le loro caratteristiche e per il loro valore, e di svolgere un'importante ruolo informativo ed educativo nei confronti del consumatore, per metterlo nelle condizioni di saper riconoscere con certezza la buona carne marchigiana.

Lo sforzo di tanti piccoli allevatori e di molte macellerie selezionate nel sottoporsi a severi disciplinari di qualità ed a rigidi controlli non è finalizzato soltanto ad un puro riscontro di mercato, sicuramente importante, ma è frutto della passione per un prodotto tipico da salvaguardare per favorire il permanere delle realtà produttive e non perdere un patrimonio insostituibile; da tutelare per proteggerlo da concorrenze sleali; da promuovere e garantire a livello di consumo per la tutela del consumatore.

Bovinmarche, un interlocutore unico dagli allevamenti al mercato

Bovinmarche, oltre a garantire una produzione certificata di capi d'elevato livello qualitativo, ne concentra l'offerta, superando la fornitura frammentaria tipica dei piccoli allevamenti: allevatore e punto vendita possono contare su una distribuzione precisa e puntuale di prodotti sempre freschi, certificati e garantiti, all'interno di un range qualitativo costantemente alto.