

NATURALMENTE CARNIVORO



Giuseppe Pulina, Riccardo Bari, Giuliano Marchesin, Andrea Bertaglio, Elisa Guizzo, Placido Massella, Francesco Camassa, Carlo Angelo Sgoifo Rossi, Fulvio Fortunati e Alberto Cucchi: sono gli speaker intervenuti alla prima edizione di "Be-ef The Future", svoltasi lo scorso 23 giugno a Pescantina (VR). Lo speciale sull'evento organizzato da Sugar Plus, brand della multinazionale ED&F MAN, e dedicato "ai temi della sostenibilità e del futuro della carne italiana per gli imprenditori del mondo della carne di oggi e di domani" lo trovate a pagina 62.



Be-ef The Future: il futuro della carne bovina passa da qui

Un momento per condividere idee sul futuro della carne, un futuro più sostenibile a tutti i livelli della filiera produttiva: *Be-ef The Future*, evento organizzato da SUGAR PLUS (sugarplus.it), brand

della multinazionale ED&F MAN, dopo l'annullamento forzato lo scorso anno legato al contenimento sanitario della pandemia da Covid-19, è finalmente andato in scena giovedì 23 giugno, negli spazi della

Cantina Monteci (www.monteci.it), sita lungo le rive del fiume Adige, nel comune di Pescantina, in provincia di Verona. *Be-ef The Future* è nato dal desiderio «di condividere liberamente pensieri, atteggiamenti



Gli speaker intervenuti a Be-ef The Future portando tutta la propria esperienza e professionalità sul palco: Giuseppe Pulina, Riccardo Bari, Giuliano Marchesin, Elisa Guizzo, Andrea Bertaglio, Placido Massella, Francesco Camassa, Carlo Angelo Sgoifo Rossi, Fulvio Fortunati e Alberto Cucchi. L'evento organizzato da Sugar Plus era alla sua prima edizione. Il format, con speech all'americana, è stato molto apprezzato dai presenti.

e visioni future per accendere in noi idee per sbloccare il vero valore della carne italiana» ha dichiarato. RICCARDO BARI, del team Sugar Plus mangimi liquidi e moderatore dell'evento. «Vogliamo scuotere il mondo della carne ed essere portatori di un cambiamento positivo. Il tema di questa edizione ad esempio è la *sostenibilità*, una parola che è sulla bocca di tutti. **Per noi di SUGAR PLUS sostenibilità vuol dire creare le condizioni per garantire un futuro alla carne italiana.** Noi vogliamo riconoscere il vero valore alla filiera per portare il nostro lavoro, la nostra visione nel futuro».

Beef Talk: un format innovativo con idee innovative condivise per dare nuova linfa al settore
Nove speaker, scelti dal mondo dell'università e della ricerca, dall'area della comunicazione di settore, dal circuito degli allevamenti virtuosi e dalle macellerie artigiane più importanti d'Italia, coi loro *speech* hanno condiviso coi presenti le loro visioni sul futuro della carne italiana. I punti essenziali di ogni singolo intervento li trovate nei box nelle pagine seguenti. Di seguito, invece, trovate una breve presentazione dei relatori:

1. **Fulvio Fortunati**, amministratore unico di *IN.CON.TRA. Srl*, lavora da più di 40 anni nel settore del commercio internazionale della carne e del bestiame. Ha ricoperto dal 2009 al 2014 il ruolo di coordinatore del comitato dei giovani operatori nell'ambito delle carni e del bestiame per l'Italia, affinando la sua conoscenza con la partecipazione a 20 congressi della carne in tutto il mondo. Dal 2014 è vicepresidente e consigliere di UNICEB, l'organizzazione italiana che cura e tutela gli interessi della filiera delle carni, dell'allevamento e del bestiame sino alla sua trasformazione e commercializzazione;

2. **Giuliano Marchesin** è direttore generale di *UNICARVE-Associazione produttori carni bovine del Tri-veneto*, un punto di riferimento per la zootecnia bovina da carne

a livello regionale, nazionale ed europeo. Il motto di UNICARVE è *“Aggregare gli allevatori, valorizzare le produzioni zootecniche e dare un ‘nome’ alla carne bovina”*;

3. **Placido Massella**, titolare del brand *Mr.Beefy!*, è un allevatore di bovini di razza Aberdeen Angus. La sua azienda si trova a Mozzecane e i suoi pascoli si estendono verso territori limitrofi al Lago di Garda fino alla dorsale del Monte Baldo. Nella sua azienda gli animali vengono allevati in modo naturale, alimentati da tutto ciò che il terreno può offrire;
4. **Giuseppe Pulina**, PhD, è professore ordinario di Etica e Sostenibilità degli allevamenti presso l'Università di Sassari e presidente dell'associazione *Carni Sostenibili*. È anche docente di Etica della Ricerca per il Dottorato di Ricerca e prorettore alla Ricerca dell'Università di Sassari, autore di oltre 370 pubblicazioni scientifiche e tecniche, delle quali 98 repertorate in *SCOPUS* e ha un h-index di 29. È accademico ordinario dei Georgofili, corrispondente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna e onorario di quella di Pesaro-Urbino, nonché presidente onorario dell'associazione per la Scienza e le Produzioni Animali;
5. **Carlo Angelo Sgoifo Rossi**, professore dell'Università degli studi di Milano-Dipartimento di Medicina veterinaria e Scienze animali. Autore di oltre 350 pubblicazioni a carattere scientifico e divulgativo. Ha collaborato con l'Università del Nebraska, il *Consorzio di Ricerca Filiera Carni* di Messina e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia. Ricercatore a livello mondiale di nutrizione e benessere dei ruminanti, sottolinea come nei prossimi anni il settore zootecnico sarà chiamato a sfamare l'intero pianeta. Grandissimo appassionato di carne, da sempre studia come i bovini vengono allevati nel mondo;
6. **Alberto Cucchi**, classe 1990 e

Placido Massella, Mr Beefy, dallo stress alla felicità

La storia di Placido Massella (*in foto con la moglie e la figlia*) è una di quelle che iniziano talmente bene che sembra che il destino sarà sempre a favore. Nasce in una famiglia di allevatori e fin da piccolo si dedica con passione ed energia all'allevamento: l'azienda di famiglia va bene e Placido vede già il suo futuro roseo. Nel 1990 decide di aprire la sua azienda agricola, che continua ad andare molto bene: la produzione in quegli anni è al massimo e Placido sogna che la sua azienda diventi il miglior allevamento di bovini d'Europa. Ma, senza preavviso, qualcosa stava per cambiare mettendo in crisi l'azienda: i suoi bovini, che venivano trasferiti dall'allevamento originario al suo, si ammalavano e morivano. In quegli anni il bilancio dell'azienda è disastroso: le perdite di fatturato sono enormi e nessun veterinario riesce ad aiutare i bovini.

«La vita è strana, imprevedibile, imponderabile. Arriva il momento in cui pensi di avere tutto sotto controllo, di essere finalmente arrivato dove desideravi, quando all'improvviso tutto cambia senza che tu possa evitarlo. Conducevo i miei allevamenti di bovini con la frusta alla mano e le briglie ben salde, controllando ogni costo, massimizzando i profitti. Sognavo di diventare il più grande allevatore in Europa, il più innovativo, il più performante. Improvvisamente tutto cambiò. I miei animali non stavano al passo, faticavano, si ammalavano, morivano. Sembrava mi dicessero "così non ci stiamo". 25 novembre 2014, ore 18:12, la svolta. Uno scambio di e-mail mi ha portato Oltreoceano a consultarmi con Temple Grandin e a capire che la causa di tutto ciò era lo stress: il distacco dalle madri, gli spostamenti nelle aziende, il cambio di alimentazione... traumi continui, sofferenze letali. Questo percorso, quasi spirituale, mi ha spinto a fermarmi, a riflettere, a decidere di spalancare le porte del cambiamento. Perché soffrivo anch'io. Sono passato all'allevamento di razza Black Angus creando un ambiente dove oggi i miei bovini possono crescere, pascolare liberamente e stare insieme. **La mia carne deve essere "ricca di felicità" e non più "carica di stress"**».

I consigli che nascono da questa sua esperienza? «Non dare niente per scontato: resta sempre con la mente aperta e non farti trovare impreparato. Segui l'istinto ed esplora nuove strade. Cambia: devi essere in grado di modificare il tuo punto di vista, la tua strategia e il tuo modus operandi. Non ti abbattere e impara da ogni esperienza che fai».

