

19 Ottobre 2012

Martelli

Un'industria sostenibile? Si può fare

Benessere animale, filiera corta e smaltimento controllato dei liquami: il Gruppo Martelli si impegna per ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti intensivi



Lombardia

Gli allevamenti intensivi sottopongono gli animali a sofferenze e stress e hanno un forte impatto sull'ambiente, sia per l'enorme consumo di risorse (quali acqua e cereali per l'alimentazione), sia per l'inquinamento che provocano (dovuto ai pesticidi e prodotti chimici contenuti nei liquami, e ai gas intestinali che sono i principali responsabili dell'emissione di gas serra). Il **Gruppo Martelli** si impegna per garantire una **maggiore sostenibilità della sua filiera** attraverso l'applicazione di alcune norme fondamentali, conformi agli standard Coop: innanzitutto, negli allevamenti è assicurato un metraggio minimo per i suini, la scrofa non è legata e resta in gabbia parto solo lo stretto indispensabile, i suinetti hanno la possibilità di giocare. I maiali hanno un ricovero interno per dormire e un'area esterna per i loro bisogni; vengono effettuati controlli sulla salubrità dell'aria, sull'umidità e sulla temperatura per garantire l'eliminazione dei gas nocivi.

L'alimentazione (a base di mais, soia, orzo e acqua o siero di latte) non prevede l'utilizzo di antibiotici né ormoni come promotori di crescita, e vengono costantemente monitorati i livelli di pesticidi e diossina per assicurare che siano nei margini consentiti. I liquami non devono superare le quote massime e, per un corretto smaltimento, vengono raccolti in cisterne e usati in agricoltura in modo controllato, oppure utilizzati per produrre energia.

Infine, gli animali sono allevati in **un raggio di 50-60 km dallo stabilimento di produzione**, per cui non devono affrontare lo stress di lunghi trasporti senza cibo né acqua e vengono fatti riposare per alcune ore prima della macellazione. La filiera corta va a vantaggio anche della qualità della carne: se l'animale è stressato, il pH della carne è più alto, per cui la carne sarà acida.
