

Spagna: «Il mattatoio di Mercatale non è stato messo in vendita»

Il presidente dell'Unione Montana del Montefeltro, proprietaria della struttura, smentisce alcune voci. In tutto il territorio provinciale ci sono solo due punti per la macellazione, l'altro si trova a Urbania

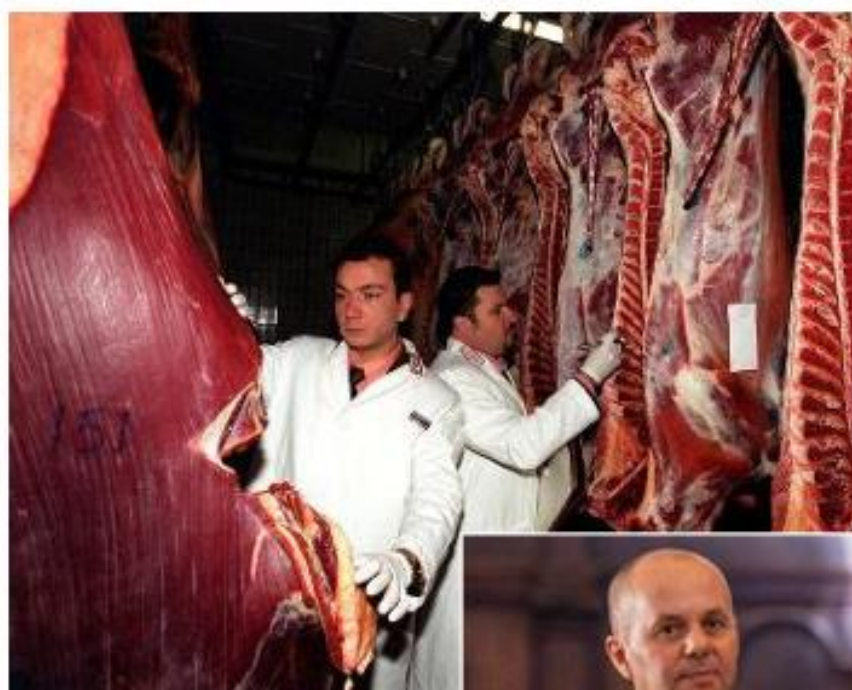
FRONTINO

«Il mattatoio di Mercatale non è in vendita, anzi abbiamo avviato dei ragionamenti su scala territoriale per migliorare il servizio»: parole di Andrea Spagna, sindaco di Frontino e presidente dell'Unione Montana Montefeltro, proprietaria della struttura. Quella dei mattatoi è una questione quanto mai accesa di cui si parla da qualche tempo: nel territorio provinciale ne rimangono attivi due, uno a Mercatale di Sassocorvaro e uno a Urbania. Dopo la chiusura del mattatoio di Schiette la questione riguarda tutti gli allevatori, alcuni dei quali si rivolgono ormai fuori regione, fino ad arrivare a Faenza e la problematica è molto sentita dalle aziende zootecniche.

Nel frattempo hanno preso a diffondersi voci che la struttura di Mercatale possa essere in vendita, ma Spagna smentisce categoricamente: «L'immobile, attualmente, non è in vendita - conferma -. Se si decidesse diversamente dovremmo inserire

GLI ALLEVATORI

I produttori di carne si preoccupano perché la filiera dei costi è influenzata da questo servizio



Sopra, una immagine d'archivio su un controllo dei Nas in un mattatoio. A lato, il sindaco Andrea Spagna



l'immobile nel piano delle alienazioni, ad oggi non presente, e iniziare la procedura pubblica per la cessione. Ma non è nostra intenzione, anzi. Ad oggi sia la struttura di Mercatale che quella di Urbania macellano due giorni a settimana e i costi di gestione sono rilevanti, entrambe hanno bisogno di manutenzioni importanti e continui investimenti, ad esempio servirebbe migliorare la linea del freddo. Nel tempo abbiamo già fatto interventi sia con risorse proprie che attraverso bandi ma ora bi-

sogna muoversi nuovamente. Nei mesi scorsi abbiamo già riunito, insieme all'Unione Montana del Metauro, gli allevatori per comunicare la situazione. Abbiamo davanti tre possibilità: mantenere entrambi i mattatoi, puntare congiuntamente su uno dei due o costruire una struttura più moderna ex novo». «Ora - continua Spagna - abbia-

mo dato un incarico a un tecnico di stendere una relazione sulle due strutture per capire quale sia più funzionale. Cerchiamo di capire se ci sono condizioni per la realizzazione di una struttura unica congiunta, capace di ridurre i costi fissi e di attrarre nuove macellazioni, altrimenti si rischia di continuare ad investire soldi pubblici in due mattatoi con scarse prospettive, anche perché le normative e le prescrizioni sul settore della macellazione sono stringenti. Anche la sostenibilità economica di questa attività è da valutare bene, in questi anni le due Unioni Montane hanno fatto sforzi consistenti per mantenere il servizio in entrambi i plessi. Stiamo cercando una soluzione ma nessuno chiude, guardiamo in prospettiva cosa sia meglio fare nell'interesse di tutti, scongiurando il rischio che il territorio rimanga senza questo servizio. Abbiamo interessato anche la Regione e l'assessore Enrico Rossi che si è detto disponibile a supportarci. Lasciateci però lavorare per il bene del territorio».

Andrea Angelini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INVESTIMENTO NECESSARIO

La struttura va migliorata, occorre fare una scelta sul futuro. C'è l'ipotesi di una struttura nuova