

NEWSAGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

HOMEPAGE LATTE ENOGASTRONOMIA AGRICOLTURA EXPO ZOOTECNIA AGROALIMENTARE



POLPA DI POMODORO
naturale e certificata
TOMATO PULP NATURAL AND CERTIFIED

Homepage | Bologna | Zootecnia |

Mercoledì 27 Settembre 2017 20:51:19



Zootecnia



Accademia di agricoltura, ricerca sui consumi di carne: se ne mangia la metà di quello che viene riportato

BOLOGNA - Il consumo reale di carne è diverso da quello apparente. Secondo i dati di consumo apparente attualmente disponibili (Fao, Ismea) in media un abitante italiano consuma annualmente 237 g al giorno di tutti i tipi di carne (pollo, suino, bovino, ovi-caprina). Il consumo reale procapite corrisponde invece a meno della metà, ovvero 104 g al giorno di carne, pari a 728 g alla settimana e 38 kg all'anno. Tale consumo comprende tutta la carne, indipendentemente da come (cruda, cotta, trasformata in salumi, presente in preparazioni

alimentari miste, in scatola, ecc.) e da dove (casa, ristoranti, fast food, mense, comunità, bancarelle, ecc.) essa viene consumata.

I dati sono emersi oggi, a Bologna, al Convegno "La Carne e i suoi valori nell'alimentazione umana", tenutosi nella Sala Monticelli del Comando Regionale dei Carabinieri, che ha ospitato illustri relatori del mondo accademico e istituzionale che hanno animato il dibattito sulle evidenze nutrizionali, di qualità e sicurezza del settore in Italia. I lavori sono stati introdotti da **Giorgio Cantelli Forti**, presidente Accademia Nazionale Agricoltura, dal maggiore **Umberto Geri**, comandante del Nas Carabinieri Bologna, e da **Simona Caselli**, assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna.

LA RICERCA Durante la giornata è stato presentato il volume "Consumo reale di carne e di pesce in Italia", Ed. **Franco Angeli**, a cura di **Vincenzo Russo**, **Anna De Angelis**, **Pier Paolo Danieli**: un lavoro di ricerca di straordinaria importanza in un momento di dibattito intenso sull'importanza della "quantità" di carne e pesce nella dieta, rispetto ai benefici e ai presunti rischi per la salute ad essi collegati. La ricerca, svolta dalla Commissione di studio istituita dall'ASPA (Associazione Scientifica per la Scienza e le Produzioni Animali), pone una distinzione dirimente fra consumo reale e consumo apparente di questi alimenti, poiché i dati attualmente più diffusi (Fao, Ismea) sono proprio quelli apparenti, stimati sulla base dei Bilanci di Approvvigionamento Nazionali utilizzati solo a fini macroeconomici: alla produzione nazionale (calcolata su peso equivalente carcassa per le carni e su peso vivo per il pesce) si somma l'importazione, si sottrae l'esportazione e si divide per il numero di abitanti.

LE DIFFERENZE Questo calcolo è però ben distante dal consumo reale perché esprime anche il contenuto e il peso di parti non edibili di carne e pesce (ossa, cartilagini, grasso, carcasse, interiora). Ciò nonostante, il consumo apparente è l'unico dato che viene preso in considerazione in modo improprio per lo studio delle relazioni tra consumo di carne e salute. «La nostra ricerca - ha detto Russo, professore emerito di Zootecnia all'Università di Bologna - si è posta l'obiettivo di trasformare il consumo apparente in consumo reale attraverso uno strumento di stima rapido e affidabile - "il Metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite" - che, a partire dai bilanci di approvvigionamento dei diversi Paesi esprima però l'effettivo consumo, ovvero la quantità di alimento realmente assunto». Applicando questa metodologia la fotografia dei consumi di carne in Italia cambia radicalmente fornendo valori più attendibili e precisi.

I CONSUMI Considerando solo il consumo di **carne rossa** (bovina e suina) e **salumi** (escludendo quindi le carni bianche), il consumo reale si attesta a 69 g al giorno, pari a 463 g procapite a settimana. Per quanto riguarda invece solo la carne bovina, il consumo reale scende a 24,8 g al giorno procapite, ben al di sotto dei 100 g al giorno indicati da OMS/IARC quale soglia di rischio di contrarre malattie tumorali.

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

Please, update your flash player version.
[Download Here](#)

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

Ultimi eventi



Milano

Milano Golosa (14-16 ottobre) fa un tuffo nella tradizione con le Premiate trattorie italiane



Ravenna

Il sapore della carne e dei salumi di qualità serviti in tavola a Brisighella di Ravenna

ALIMENTO IMPORTANTE «E' evidente - conclude Russo - come questi dati vadano a ridimensionare l'allarme sui consumi eccessivi di carne in Italia, avendo prima sovrastimato al doppio i dati. Il metodo può essere facilmente applicato a tutti gli alimenti disegnando una nuova mappa delle corrette quantità di nutrienti per una sana e corretta alimentazione». Sul tema del rapporto tra consumi di carne e salute, è intervenuta **Alessandra Bordoni**, professore associato all'Università di Bologna. «La carne - ha spiegato - è un componente importante dell'alimentazione umana in quanto fornisce proteine ad alto valore biologico, ferro e vitamina B12. Quest'ultima è particolarmente importante, in quanto è presente esclusivamente negli alimenti di origine animale. Tutti gli studi di correlazione fra consumo di carne e insorgenza di patologie, legano il rischio alla quantità. Il dibattito di oggi apre nuove prospettive e può contribuire finalmente a fare chiarezza».

IL COMPARTO Un comparto, quello delle carni, importantissimo per il nostro Paese, che genera annualmente un valore economico di circa 30 miliardi di euro, pari al 17% dell'intero introito del comparto agroalimentare (180 miliardi) e al 2% del PIL nazionale (1.500 miliardi) e occupa circa 180.000 persone. «La realtà produttiva italiana - ha commentato **Lara Sanfrancesco**, segretario generale di **Carni Sostenibili** - è costituita da aziende prevalentemente medio piccole, molto spesso a conduzione familiare o poco più. Osservando i dati statistici storici si nota però come la tendenza sia quella di passare ad aziende via via più strutturate, che hanno subito negli anni un processo importante di concentrazione ed integrazione in filiera, con l'obiettivo di assicurare la sostenibilità economica mantenendo l'identità originale».

L'evoluzione del sistema produttivo verso modelli più sostenibili ed efficienti, in un mondo la cui popolazione aumenta significativamente (nel 1960 gli abitanti della terra erano 2,9 miliardi, oggi siamo 7,4 miliardi) è la vera la grande sfida che il settore agroalimentare, e quello zootecnico in particolare, hanno davanti: produrre di più con meno risorse.

Il Comandante del Nas, Geri, è intervenuto su "I controlli e la sicurezza della carne", illustrando i controlli dei Nas su tutta filiera e le principali operazioni condotte sul territorio nazionale. Nel convegno sono intervenute anche la **Laura Rossi** (Crea) e la **Lisa Bellocchi**, vice presidente ENAJ-European Network of Agricultural Journalist.



Roma

Un fiume Po da valorizzare: il progetto "Eridano" punta a fare rete e creare lavoro



Cremona

Fiere zootecniche di Cremona (25-28 ottobre) obiettivo su tecnologie, bio, sostenibilità, bioenergie, latte

Per la tua pubblicità su
NEWSAGEAGRO.IT
SpeedD