



Quanta carne consumano gli italiani? La metà di quanto stimato fino ad oggi

Presentato il volume "Consumo reale di carne e di pesce in Italia", a cura di Vincenzo Russo, Anna De Angelis, Pier Paolo Danieli

83 Views | ottobre 12, 2017 | No Comments

Carne e salumi, Cibo, salute e benessere, Convegni, Emilia Romagna, MARKETING E COMUNICAZIONE, PRIMA PAGINA, Sportello sicurezza alimentare

Giuseppe



[Vedi altri articoli e video Consumo reale di carne e di pesce in Italia](#)

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

Quanta carne consumano gli italiani? La metà di quanto stimato fino ad oggi

Bologna, 27 settembre 2017 –

Si è svolto oggi a Bologna il Convegno "La Carne e i suoi valori nell'alimentazione umana". L'evento, tenutosi presso la Sala Monticelli del Comando Regionale dei Carabinieri, 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 dal Prof. Giorgio Cantelli Forti, Pres. Accademia Nazionale Agricoltura, dal Maggiore Umberto Geri, Com. Nas Carabinieri Bologna, e dall'On. Simona Caselli, Assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna.

CERCA IN NEWSFOOD

Google Ricerca personalizzata

[Iscriviti alla newsletter](#)

GAZZETTA NORMATIVA ALIMENTARE Le normative alimentari per aziende, tecnologi e professionisti

ISCRIVITI ORA

Prova l'eccellenza regionale!

Prodotti sani e genuini selezionati per te

Lombardiafood
Trovati, gustati... ricordati

28 settembre - 1 ottobre
MAZARA DEL VALLO

blue sea land

TRAPANI
BIRGI
MARSALA
MAZARA DEL VALLO

IMPIANTI FOTOVOLTAICI

preventivi.it

Gli incentivi scadono il 31/12/17.
Confronta Gratis 5 Preventivi

ULTIMISSIME

- Storo, Festival della Polenta 2017: Giampietro Comolli (Video) 13 ottobre 2017
- Storo, Festival della Polenta 2017: Convegno, protagonisti e momenti di festa (Video) 13 ottobre 2017
- Lara Sanfrancesco, Segretario Generale Carni Sostenibili 12 ottobre 2017
- Vincenzo Russo, Prof. Emerito – Alma Mater Studiorum – Bologna 12 ottobre 2017
- Quanta carne consumano gli italiani? La metà di quanto stimato fino ad oggi 12 ottobre 2017
- Gnocco d'Oro 2017: ecco gli Ambasciatori della Confraternita... Si dice il gnocco o lo gnocco? 12 ottobre 2017

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



Newsfood.com

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Eliminare gli sprechi?

Segui i consigli Verso Natura Conad per scoprire come adottare uno stile di vita ECO! conad.it

Eliminare gli sprechi?

Segui i consigli Verso Natura Conad per scoprire come adottare uno stile di vita ECO! conad.it



un sito sempre nuovo

VIDEO

Durante l'evento 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.



Simona Caselli – Assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna

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 – dichiara Vincenzo 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.

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



Giorgio Cantelli Forti, Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura

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.

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.



Vincenzo Russo, Prof. Emerito – Alma Mater Studiorum – Bologna

evidente – conclude Vincenzo 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”.



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



Guarda i video di Newsfood





Lara Sanfrancesco, Segretario Generale Carni Sostenibili

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.”



Umberto Geri, Maggiore – Comandante NAS Carabinieri Bologna

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 dei NAS, Maggiore Umberto 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 Dott.sa Laura Rossi (Crea) e la Dott. sa Lisa Bellocchi, Vice Pres. ENAJ-European Network of Agricultural Journalist.

In collaborazione con:



Carne sostenibile

Dieta alimentare

Consumo reale di carne e di pesce in Italia

Dieta Mediterranea

Emilia Romagna

TAGGED

CATEGORIE

Carne e salumi

Cibo, salute e benessere

Convegni

Emilia Romagna

MARKETING E COMUNICAZIONE

PRIMA PAGINA

Sportello sicurezza alimentare

RELATED ARTICLES



Prenota la tua visita
Clicca qui

