

Eurocarni nr. 11, 2017



Rubrica: **Convegni**
 Articolo di **Borghì G.**
 (Articolo di pagina 114)

Il valore della carne

A Bologna il convegno "La carne e i suoi valori nell'alimentazione umana", organizzato dall'Accademia Nazionale di Agricoltura in collaborazione con Carni Sostenibili, ASPA, SINU e ARGA, ha fatto il punto sui reali consumi di carne in Italia, grazie ad un nuovo metodo di stima. E le sorprese non sono mancate

Quanta carne mangiano gli Italiani? O, meglio, quanta ne mangiano davvero? E qual è il valore economico della filiera produttiva della carne e dei salumi nel nostro Paese? Quale il ruolo della carne all'interno di un'alimentazione equilibrata e quali e quanti sono i pregiudizi che la riguardano, tra fake news, bufale sempre più improbabili, mode, attacchi mediatici volti a screditare l'acquisto e il consumo da un lato e, dall'altro, i controlli reali sul territorio nazionale, negli allevamenti, nei punti vendita, a tutela del nostro status di consumatori? A queste ed altre domande hanno dato risposta esauriente i relatori intervenuti al convegno **"La carne e i suoi valori nell'alimentazione umana. Nuove evidenze sui consumi reali in Italia"**, organizzato lo scorso 27 settembre presso il Comando Regionale dei Carabinieri dell'Emilia-Romagna, nella centralissima piazzetta dei Servi a Bologna. Ad

introdurre le esposizioni il professor Giorgio Cantelli Forti, presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura.

Dal consumo apparente al consumo reale di proteine animali

Quello della carne e del suo consumo è oggi un tema caldo e lo è soprattutto quando si tratta di comunicarne il valore, considerando anche tutto ciò che "le" ruota attorno, a partire dalla sua produzione fino all'arrivo sulle nostre tavole quotidiane. Fondamentale in questo senso è quindi, per chiunque si trova nella posizione di dover fornire informazioni, risposte, approfondimenti in merito a questa tematica, il poter disporre di dati corretti, supportati scientificamente e, conseguentemente, validi.

«L'uomo è un animale che ha necessità di carne da sempre» ha ricordato il prof. Cantelli Forti. «Eppure, proprio questo alimento così importante e necessario dal punto di vista nutrizionale, è oggi "vittima" di un'informazione non veritiera, basata su statistiche distanti dalla realtà. Il convegno di questa mattina è perciò particolarmente significativo perché, tra i vari interventi in programma, ci dà l'occasione di rendere noti ufficialmente dati statistici in merito al consumo di carne attendibili e precisi».

Durante l'evento bolognese è stato infatti presentato il volume **"Consumo reale di carne e di pesce in Italia"** (Ed. **Franco Angeli**), a cura di Vincenzo Russo, Anna De Angelis e Pier Paolo Danielli. «Un lavoro di ricerca straordinario, messo a punto dalla Commissione di studio istituita dall'ASPA (Associazione Scientifica per la Scienza e le Produzioni Animali), in un momento di intenso dibattito sull'importanza della "quantità" di carne e pesce da inserire nella nostra dieta rispetto ai benefici e ai presunti rischi per la salute ad essi collegati» ha ribadito il professor Cantelli Forti. E, applicando la nuova metodologia di stima alla base della pubblicazione, la fotografia dei consumi di carne in Italia cambia radicalmente.

Quanta carne si mangia allora in Italia?

Meno, decisamente meno di quello che si pensa e si dice. «Esistono diversi metodi per rilevare il consumo degli alimenti» ha ricordato **Vincenzo Russo**, professore emerito di Zootecnia all'Università di Bologna, tra i

Eurocarni



Anno:

2017

Numero:

Novembre

mostra

Cerca negli articoli di Eurocarni:

Cerca

Euro Annuario Carne



La banca dati Europea del mercato delle carni sempre aggiornata, utile strumento di lavoro per gli operatori del settore lavorazione, commercio e distribuzione

carni.



EURO CARNE

curatori della pubblicazione. «Ogni metodo ha però uno scopo ben preciso. E, se un metodo che ha uno scopo specifico viene scelto e utilizzato per ottenere un altro scopo, allora si otterranno notizie sbagliate. Entrando nel merito — ha proseguito il professor Russo — i metodi principali per rilevare il consumo alimentare, carne compresa, sono sostanzialmente due: il "consumo apparente" e il "consumo individuale" (IDS). Entrambi presentano criticità che con il metodo che abbiamo messo a punto, il "Metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite (DPP)", abbiamo cercato di superare».

I dati attualmente più diffusi relativi al consumo di carne pro capite sono quelli "apparenti", acquisiti sulla base dei Bilanci di Approvvigionamento Nazionali (FBS-Food Balance Sheet). Per ottenerli, si utilizza una formula attraverso la quale alla produzione nazionale (calcolata su peso equivalente carcassa per le carni e su peso vivo per il pesce) si somma l'importazione, poi si sottrae l'esportazione e, infine, si divide per il numero di abitanti. «Questo calcolo, però, è assolutamente distante dal consumo reale — ha sottolineato Russo — perché esprime anche il contenuto e il peso di parti non edibili di carne e pesce (ossa, cartilagini, grasso, carcasse, interiora), non considerando oltretutto l'autoconsumo e le macellazioni clandestine, i turisti, ecc... La nostra ricerca si è posta l'obiettivo di trasformare il consumo apparente in consumo reale attraverso uno strumento di stima rapido e affidabile che, a partire dai bilanci di approvvigionamento dei diversi Paesi, esprime l'effettivo consumo, ovvero la quantità di alimento realmente assunto» ha ribadito Russo. «Il Metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite, infatti, utilizza le stesse procedure di calcolo del consumo apparente (FBS) ma sono sottratte da carcasse, mezzene, tagli e prodotti carnei tutte le perdite (cali di lavorazione, scarti, rifiuti) che si verificano tra la macellazione e il consumo a tavola ed esprime, come l'IDS (che ha tra i suoi svantaggi più evidenti il costo elevato e la lunghezza e la complessità delle indagini), il consumo in quantità di carne (consumo reale) anziché in peso equivalente carcassa».

I risultati ottenuti per il periodo 2010-2015 indicano che i nostri connazionali, a casa e fuori casa, hanno consumato in media poco più di un etto di carne (tra cotta, cruda, trasformata, in scatola, ecc...); si veda box in alto) al giorno, pari a circa 38 kg in un anno. Quantitativi decisamente non preoccupanti, in linea con i risultati ottenuti nel 2016 attraverso il metodo di stima individuale. «È evidente come questi dati vadano a ridimensionare l'allarme sui consumi eccessivi di carne in Italia basato sul consumo apparente che sovrastima, anche più del doppio, la quantità di carne effettivamente assunta» ha concluso Vincenzo Russo. «Inoltre, il nostro metodo può essere facilmente applicato a tutti gli alimenti, disegnando una nuova mappa delle corrette quantità di nutrienti per una sana e corretta alimentazione».

Il valore economico e sociale della filiera delle carni e dei salumi

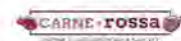
Un valore di circa 30 miliardi di euro, pari al 2% del PIL nazionale (1.500 miliardi), e l'impiego di circa 180.000 addetti. Cifre importanti quelle del comparto zootecnico italiano, un patrimonio prezioso che si concentra soprattutto al Nord del Paese, l'area padana, comprendente Lombardia, Veneto, Piemonte ed Emilia-Romagna. Le tre principali filiere (bovina, avicola e suina) rappresentano circa il 60% del fatturato, con la bilancia commerciale che vede la filiera bovina destinare la sua produzione prevalentemente al consumo interno, mentre la suina si caratterizza per l'esportazione di prodotti finiti. Totalmente autosufficiente è invece l'avicola, una filiera che, nel corso degli ultimi anni, ha notevolmente incrementato anche la propria quota di export. «La realtà produttiva italiana — ha commentato Lara Sanfrancesco, segretario generale dell'associazione **Carni Sostenibili** intervenuta al convegno bolognese — è costituita da aziende prevalentemente medio-piccole, molto spesso a conduzione familiare. 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».

La figura dell'allevatore, fondamentale per la tutela del nostro territorio, è già mutata rispetto al passato e, nel futuro prossimo, è destinata a farlo ancor più profondamente: alla guida delle aziende agricole oggi ci sono infatti uomini e donne che hanno intrapreso un percorso di studi specialistici e che rientrano nelle aziende di famiglia con un bagaglio importante fatto di conoscenza, innovazione, efficienza. «E questa è una notizia molto, molto positiva» ha proseguito il segretario generale di Carni Sostenibili. «L'evoluzione del sistema produttivo verso modelli più sostenibili ed efficienti, in un mondo la cui popolazione aumenta significativamente, è la vera grande sfida che il settore agroalimentare, e quello zootecnico in particolare, hanno davanti: produrre di più con meno risorse». La zootecnia è un settore virtuoso, nel quale gli sprechi sono limitati e si lavora per una sempre maggior "rigenerazione delle risorse". «Carni Sostenibili — ha concluso la Sanfrancesco — con il supporto di una rete di esperti, ha come obiettivo quello di promuovere questo modello di sviluppo, dare informazioni corrette, combattere le fake news, riportare il dibattito relativo alle carni e ai salumi su argomenti oggettivi e basati su fonti autorevoli anche mediante la formulazione di documenti tecnici che ne trattino i veri temi di sostenibilità. Proprio come quello presentato questa mattina. Abbiamo dalla nostra parte il modello alimentare per eccellenza, equilibrato ed onnivoro, tutelato dall'Unesco e grazie al quale siamo il popolo più longevo al mondo: la Dieta Mediterranea. Un modello che deve diventare globale, anche per garantire l'accesso ad un cibo di qualità al maggior numero possibile di persone».

Carne e salute, pregiudizi e verità scientifica

Rossa o bianca che sia, la carne rappresenta una ricca fonte di nutrienti ed è quindi una componente essenziale dell'alimentazione dell'uomo. Da questo assunto non si scappa! «La carne fornisce proteine ad alto valore biologico, ferro e vitamina B12» ha spiegato **Alessandra Bordoni**, professore associato all'Università di Bologna. «Quest'ultima è particolarmente importante, in quanto è presente esclusivamente negli alimenti di origine animale». E l'associazione del consumo di carne con l'aumentato rischio di alcune patologie, in particolare alcuni tipi di tumore? Tutto falso? «Tutti gli studi di correlazione fra consumo di carne e insorgenza di patologie legano il rischio alla quantità» puntualizza la dottoressa Bordoni. «Inoltre, non bisogna sottovalutare la presenza di fattori "confondenti". Il maggior rischio di cancro gastrico rilevato dallo studio di Fang et al. (2015) nei soggetti a più alto consumo di carne processata e di pesce salato rispetto a soggetti con un basso consumo, ad esempio, sembra essere attribuibile all'alta introduzione di sodio e non alla carne in sé. Ugualmente, l'aumento di rischio di cancro del colon-retto osservato nei forti consumatori di carne rossa appare in gran parte legato alle ammine eterocicliche che si generano durante la cottura ad elevate temperature (Song M. et al., 2015)».

TECNOLOGIE E SOLUZIONI PER LA FILIERA CARNE



16 - 19 Aprile 2018 BARCELONA



«Ciò che occorre evitare sono i comportamenti alimentari esagerati» ha ribadito **Laura Rossi del Crea**, il Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. «Non esiste nessun motivo per criminalizzare la carne rossa fresca, il cui consumo va in ogni caso moderato, e nemmeno ha senso la criminalizzazione del consumo di carne bianca, che va vista in alternativa alla rossa e alla conservata. Solo per quest'ultima, attualmente i consumi nel Paese sono tali da richiamare la nostra attenzione. Il dato epidemiologico in tal senso è chiaro e non ci permette di dare una porzione sicura».

«Prima di trarre conclusioni affrettate, insomma, è bene analizzare diversi fattori» ha concluso la dottoressa **Bordoni**. «Il dibattito di oggi ha aperto nuove prospettive e può contribuire finalmente a fare un po' chiarezza». Ed è di buona informazione che non bisogna mai smettere di avere fame.

Gaia Borghi

Nota

Sul canale youtube ufficiale dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura è possibile vedere il video completo del convegno: www.youtube.com/watch?v=tgdcmoUfb-o&t=2s

Stampa questa pagina 

[Indice](#)

EDIZIONI

PUBBLICITÀ ITALIA

© 2018 Edizioni Pubblicità Italia. Tutti i diritti riservati.
P. IVA 02897210361 - VAT No. 02897210361
E' vietata la riproduzione dei testi pubblicati sul sito di
PubblicitaItalia.com
senza l'esplicita autorizzazione dell'Editore.

 Pinterest
 LinkedIn
 Instagram

 Eurosaimi
 Il Paese
 Premiata Edizione Italiana