



## Attualità

### I consumi reali di carne in Italia

*Si è tenuto di recente a Bologna il convegno “La carne e i suoi valori nell’alimentazione umana. Nuove evidenze sui consumi reali in Italia”, cui hanno partecipato relatori del mondo accademico e istituzionale per l’aggiornamento dei dati più recenti sul consumo di carne, sulle evidenze nutrizionali e sulla qualità e sicurezza del settore in Italia.*

Al convegno, organizzato dall’Accademia Nazionale di Agricoltura in collaborazione con Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Carni Sostenibili, Associazione Giornalisti Agricoltura-Alimentazione-Ambiente (ARGA) e Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA), erano presenti Giorgio Cantelli Forti, Presidente dell’Accademia Nazionale di Agricoltura, Umberto Geri, Comandante dei NAS – Carabinieri di Bologna, e Simona Caselli, Assessore all’Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.

Ha aperto i lavori Lara Sanfrancesco, Segretario Generale di Carni Sostenibili, che ha parlato del “Valore economico e sociale della filiera della carne e dei salumi in Italia”.

È stato poi il turno del Professor Vincenzo Russo, che ha presentato i risultati del suo ultimo studio: “Quanta carne si mangia in Italia?”.

Laura Rossi, ricercatrice CREA, ha trattato invece “Il ruolo della carne in una dieta equilibrata: caratteristiche nutrizionali e raccomandazioni”; mentre la Professoressa Alessandra Bordoni si è occupata del “Rapporto tra consumo di carne e salute: pregiudizi e verità scientifica”.

6

attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Maggiore dei NAS di Bologna, Umberto Geri, ha poi spiegato come avvengono "I controlli e la sicurezza della carne"; infine, la giornalista Lisa Bellocchi, Vice Presidente ENAJ, ha analizzato i rapporti tra "Giornalismo e corretta informazione in ambito agroalimentare".

Durante l'evento è stato inoltre presentato il libro "Consumo reale di carne e di pesce in Italia", a cura di V. Russo, A. De Angelis, P. Danieli - Ed. Franco Angeli, in cui s'illustra il "Metodo della detrazione preventiva delle perdite". Questo innovativo sistema di studio statistico, ideato da una commissione di studio di ASPA presieduta dallo stesso Professor Russo, è utilizzato per calcolare il consumo giornaliero reale, per persona, di carne fresca e pesce in Italia, a differenza di quello comunemente usato che si basa esclusivamente sul consumo di calcolo apparente. Un sistema che, com'è stato evidenziato, porta a un netto ridimensionamento dei dati sull'eccessivo consumo di carne in Italia da parte della popolazione.

La ricerca, svolta dalla Commissione di studio istituita dall'ASPA (Associazione Scientifica per la Scienza e le Produzioni Animali), pone una distinzione fra consumo reale e consumo apparente di questi alimenti poiché i dati più diffusi sono proprio quelli apparenti, stimati sulla base dei Bilanci di Approvvigionamento Nazionali utilizzati solo a fini macroeconomici: alla produzione nazionale calcolata su peso equivalente alla carcassa per le carni e al peso vivo per il pesce, si somma l'importazione, si sottrae l'esportazione e si divide per il numero di abitanti. 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. 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.

Applicando il Metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite, la fotografia dei consumi di carne in Italia cambia radicalmente, fornendo valori più attendibili e precisi. Secondo i dati di consumo apparente disponibili in me-

### 31 gennaio - 3 febbraio

#### Eurocarne

VeronaFiere, Verona

Email: eurocarne@veronafiere.it

Web: www.eurocarne.it

### 24 - 27 febbraio

#### Golositalia 2018

Centro Fiera del Garda Via Brescia, 129

Montichiari, Brescia

Tel: +39 030 9523919

Web: www.golositalia.it

### 10 - 12 marzo

#### Taste 13

Il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle

Stazione Leopolda, Firenze

Web: www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html

### 18 - 20 marzo

#### ProWein

International Trade Fair for Wine and Spirits

Duesseldorf, Germania

Web: www.prowein.it

### 20 - 23 marzo

#### Anuga FoodTech

Tecnica, tecnologia e trasformazione alimentare

Koeln Messe, Germania

Web: www.anugafoodtec.de

### 15 - 18 aprile

#### 52° Vinitaly

VeronaFiere, Verona

Web: www.vinitaly.com

### 7 - 10 maggio

#### Cibus 2018

19° Salone Internazionale dell'Alimentazione

Parma

Web: www.cibus.it

*“Secondo i dati di consumo apparente disponibili in media, un abitante italiano consuma annualmente 237 g al giorno di tutti i tipi di carne, pollo, suino, bovino, e ovi-caprina.”*

dia, un abitante italiano consuma annualmente 237 g al giorno di tutti i tipi di carne, pollo, suino, bovino, e ovi-caprina. Il consumo reale pro-capite 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 sia consumata.

Considerando solo il consumo di carne rossa e salumi, il consumo reale si attesta sui 69 g al giorno, pari a 463 g pro-capite a settimana. Per quanto riguarda invece solo la carne bovina, il consumo reale scende a 24,8 g al giorno pro-capite, al di sotto dei 100 g al giorno indicati da OMS/IARC, quale soglia di rischio di contrarre malattie tumorali.

www.convivum.it