

[« TORNA AL BLOG](#)

SEGUICI SU...

[f Facebook](#)[t Twitter](#)[yt Youtube](#)

Consumi di carne? Ecco quanto se ne mangia in Italia

Ma è proprio vero che in Italia si mangia troppa carne? Sembrerebbe di no.

Publicato il 29/05/2019 da *Andrea Bertaglio*



VIEWS

Ma è proprio vero che in Italia si mangia troppa carne? Sembrerebbe di no. A dimostrarlo un rigoroso studio di un'equipe universitaria tutta italiana coordinata da **Vincenzo Russo**, Professore Emerito di Zootecnica all'Università di Bologna. Nel libro "Consumo reale di carne e di pesce in Italia", edito da **Franco Angeli** e redatto da **Vincenzo Russo, Anna De Angelis, e Pier Paolo Danieli**, viene descritto nei dettagli questo lavoro di ricerca, svolto dalla **Commissione di studio istituita dall'ASPA**, l'Associazione Scientifica per la Scienza e le Produzioni Animali. Grazie a questa ricerca, il dato che mostrava il consumo di **90 chili di carne ogni anno** è stato riportato alla sua dimensione reale, e cioè a meno della metà.

La cifra dei 90 kg infatti è basata in modo semplicistico su stime che valutano i cosiddetti "consumi apparenti" di carne, cioè quelli che considerano anche tutte le parti non edibili degli animali, come le ossa, grasso, tendini e cartilagini, che vengono in realtà scartate e non consumate. Lo studio invece è stato in grado di calcolare i "consumi reali", cioè basati su cosa finisce veramente nel nostro piatto. Grazie al lavoro del Professor Russo e del suo team, **primo in Europa per la sua portata** e con pochi eguali nel resto del mondo (infatti ad aver raccolto dati puntuali sui consumi reali di carne e pesce erano stati finora solamente i giapponesi), oggi sappiamo che in Italia il consumo reale pro-capite corrisponde appunto a meno della metà di quello che si pensava, e cioè a 38 kg all'anno, pari a 728 g alla settimana e a 104 g al giorno.

NEWSLETTER

Lascia la tua mail per ricevere ogni settimana consigli e ricette di Prevenzione a Tavola

 Ho letto ed accetto la [privacy policy](#)[Iscriviti](#)

BLOG D'AUTORE

Consumi di carne? Ecco quanto se ne mangia in Italia

di [Andrea Bertaglio](#)

Ma è proprio vero che in Italia si mangia troppa carne? Sembrerebbe di no. A dimostrarlo un rigoroso studio di un'equipe univer...

0 SHARES

Riso integrale al pesto di fave con profumo di menta

di [Elena Alquati](#)

[Elena Alquati](#) Oggi voglio condividere con voi questa ricetta semplice, veloce, sfiziosa: riso integrale al pesto di fave. Sicuramente da provare...

0 SHARES

Prevenzione a tavola: un commento da condividere

di [Elena Alquati](#)

Questo 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.) viene consumata. Considerando solo il consumo di **carne rossa**, quindi bovina e suina, e **salumi**, escludendo dunque le carni bianche, il consumo reale si attesta a **69 g al giorno**, pari a 463 g pro-capite a settimana. Per quanto riguarda invece la **carne bovina**, il suo consumo reale scende a **24,8 g al giorno pro-capite**, cifra davvero irrisoria e **ben al di sotto dei 100 g al giorno indicati da OMS/IARC** quale soglia di rischio di contrarre malattie tumorali.

Oggi i dati più diffusi sono quelli legati alle **stime FAO o Ismea**, basati sui **consumi apparenti**, secondo cui un abitante italiano consuma in media annualmente 237 g al giorno di tutti i tipi di carne (pollo, suino, bovino, ovi-caprina). Queste sono stime basate sui **Bilanci di Approvvigionamento Nazionali** utilizzati a fini puramente 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. Con questo metodo si ottiene **una cifra ben distante dal consumo reale, sovrastimandolo, perché** include anche il contenuto e il peso di parti non edibili di carne e pesce: eppure, nonostante queste limitazioni, **il consumo apparente è l'unico dato che viene preso in considerazione per lo studio delle relazioni tra consumo di carne e salute.**

“La nostra ricerca 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** – spiega Vincenzo Russo – che, a partire dai Bilanci di Approvvigionamento dei diversi Paesi, esprime 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. “È evidente 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**”, conclude il professore.

Dopo tutti gli **allarmismi sugli eccessivi consumi di carne**, insomma, **sembra sia stata fatta chiarezza, scoprendo che in Italia non si mangia poi così tanta carne. Al contrario, considerando che siamo ben al di sotto dei quantitativi raccomandati dall'OMS e dalle dosi previste dalla nostra Dieta Mediterranea, forse è giunto il momento di rivedere nel loro complesso anche le principali linee guida nutrizionali.**

di **@AndreaBertaglio**, **giornalista ambientale e autore del libro “In difesa della carne”, edizioni Lindau.**



Elena Alquati Beh, questo Corso on line sulla Prevenzione a tavola di soddisfazioni ce ne ha date molte, ma questa volta è arrivato un comment...

0 SHARES

Crostata testa di moro, ma non solo e sempre cioccolato
di Elena Alquati

Elena Alquati Una crostata testa di moro ma stavolta non usiamo il cioccolato. Una prova che mi è piaciuta, ed ha convinto anche la famiglia. ...

0 SHARES

Zuppa di borlotti con maltagliati fatti in casa
di Elena Alquati

Elena Alquati Oggi prepariamo una gustosa e nutriente zuppa di borlotti con maltagliati fatti in casa. Ecco cosa vi serve e come procedere! Ing...

0 SHARES

Muffin con olive e capperi agli aromi
di Elena Alquati

Elena Alquati Oggi prepariamo di gustosi muffin salati buonissimi ma ottimi per il nostro organismo. Ecco cosa vi serve. INGREDIENTI 400 g...

0 SHARES

Il sale rosa dell'Himalaya fa bene?
di Elena Alquati

Elena Alquati Sento spesso farmi questa domanda: “Il sale rosa fa bene? E' meglio di quello bianco?” Ho allora pensato di fare una ricerca...

0 SHARES