

a cura della redazione di
Carni Sostenibili

www.carnisostenibili.it



La carne e i suoi valori nell'alimentazione umana

A Bologna, il Convegno organizzato dall'Accademia Nazionale dell'Agricoltura

La carne rappresenta una delle principali risorse agroalimentari presenti in Italia e la produzione di prodotti alimentari di origine animale, in particolare salumi e insaccati, una delle punte di eccellenza della tradizione culinaria italiana e del **Made in Italy**. A questi fattori oggi si uniscono, sempre più, altri importanti elementi che caratterizzano la produzione di carne nel nostro Paese e che il convegno "La Carne e i suoi valori nell'alimentazione umana" ha trattato, per fornire un'attenta e scientifica analisi dell'argomento e per rispondere alle esigenze attuali del consumatore.

Il convegno, che si è tenuto il 27 settembre nella storica cornice della "Sala Monticelli" del Comando Legione Carabinieri Emilia-Romagna, è stato 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).

Dopo i saluti iniziali di **Giorgio Cantelli Forti**, Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, di **Umberto Geri**, Comandante dei NAS - Carabinieri di Bologna, e di **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, il dibattito si è aperto con l'intervento di **Lara Sanfrancesco**, Segretario Generale di Carni Sostenibili, che ha parlato del "Valore economico e sociale della filiera della carne e dei salumi in Italia" e del ruolo

dell'Associazione.

Carni Sostenibili - spiega Sanfrancesco - nasce dalla comunione di intenti delle tre principali associazioni di categoria, Asso-carni, ASSICA e Unaitalia, e si propone di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni. Un progetto senza precedenti, in Italia, che con un approccio formativo e informativo, vuole contribuire a una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità. Il Progetto Carni Sostenibili, attraverso la Clessidra Ambientale contenuta nel rapporto "La sostenibilità delle Carni in Italia", ha rivelato come per avere una dieta corretta sia dal punto di vista nutrizionale che ambientale sia consigliabile un consumo moderato di tutti gli alimenti, dimostrando come in una dieta settimanale bilanciata come quella mediterranea, basata sulle porzioni consigliate dai nutrizionisti, le varie categorie di alimenti presentano lo stesso impatto ambientale e garantiscono quindi il giusto equilibrio tra salute ed ambiente.

Per quanto riguarda invece il valore delle carni, importantissimo per il nostro Paese, il segretario generale ha affermato che il comparto 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 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".

È stato poi il turno del Professor **Vincenzo Russo**, che ha presentato i risultati del suo ultimo studio "Quanta carne si mangia in Italia?" contenuti nel volume "Consumo reale di carne e di pesce in Italia". In questo libro (vedi box sotto) viene presentato un lavoro di ricerca sull'importanza della "quantità" di carne e pesce nella dieta, rispetto ai benefici e ai presunti rischi per la salute ad essi collegati. "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".

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 necessaria 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".

Laura Rossi, ricercatrice CREA, ha trattato invece "Il ruolo della carne in una dieta equilibrata: caratteristiche nutrizionali e raccomandazioni", mentre il Maggiore dei NAS di Bologna, **Umberto Geri**, ha poi spiegato come avvengono "I controlli e la sicurezza della carne".

Ha concluso il convegno l'intervento della giornalista **Lisa Bellocchi**, in qualità di Vice Presidente ENAJ che ha analizzato i rapporti tra "Il giornalismo e la corretta informazione in ambito agroalimentare".

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

"Consumo reale di carne e di pesce in Italia", è 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.

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.

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, ovicaprina). 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.

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.

Editore: Franco Angeli
Autore: Vincenzo Russo, Anna De Angelis, Pier Paolo Danielli
Pagine: 286
Prezzo: 35 €