



a cura della redazione di  
**Carni Sostenibili**

www.carnisostenibili.it

## Carnipedia, dal libro di Giuseppe Pulina un nuovo punto di partenza per il dibattito sulla carne

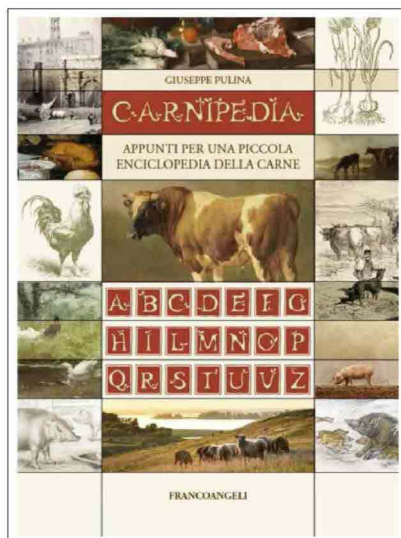
L'antropologo Marino Niola: "No agli integralismi alimentari".

La nutrizionista Elisabetta Bernardi: carne alimento efficiente: poche calorie con molti nutrienti

Il dibattito sulla carne ha inaugurato un nuovo punto di partenza. L'occasione è stato l'evento di lancio del libro del professor **Giuseppe Pulina**, *Carnipedia*. Appunti per una piccola enciclopedia della carne (FrancoAngeli editore) che ha rappresentato un importante momento di ricognizione su **sostenibilità, salute e valore culturale** di un alimento profondamente legato alla nostra tradizione. Insieme all'autore hanno partecipato alla presentazione del volume, la dottoressa **Elisabetta Bernardi**, biologa e nutrizionista e l'antropologo **Marino Niola**, professore di *food studies* presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa. L'incontro che si è tenuto presso la sala Cavour del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è stato moderato dalla giornalista e *food ambassador* **Francesca Romana Barberini**.

Ad aprire la presentazione il Direttore Generale del Mipaaf per le Politiche Internazionali e l'Unione europea, **Felice Assenza**. "Questo abbecedario della carne, approccia in un modo innovativo, efficace e didatticamente valido ad una tematica complessa e ritengo che possa contribuire a fornire in un ampio raggio quelle prospettive che sono necessarie per migliorare e far crescere il settore". Al centro dell'intervento di Assenza anche i temi della sostenibilità in relazione alla produzione. "L'agricoltura e l'allevamento con modelli di sostenibilità efficaci ed elevati hanno l'opportunità di contribuire a mitigare gli effetti del cambiamento climatico e migliorare le condizioni agroambientali delle zone rurali". E, ha aggiunto il Direttore Generale del Mipaaf, "In questo contesto è importante quindi rafforzare le politiche per una migliore comunicazione e promozione delle produzioni, che facciano comprendere ai consumatori la qualità delle produzioni e la portata di sostenibilità da cui queste derivano".

"Ho compilato *Carnipedia*, con l'accento sulla *come Enciclopedia* - ha detto l'autore, **Giuseppe Pulina** Presidente di Carni Sostenibili e professore di Zootecnia all'Università di Sassari - avendo presente la straordinaria ricchezza del mondo delle carni". Già, perché il volume è un viaggio al centro del mondo



Editore: FrancoAngeli Editore

Autore: Giuseppe Pulina

Pagine: 160

Prezzo: 24 €

della carne, un compendio agile che offre al lettore infinite chiavi di lettura, dagli spunti più urgenti a quelli più sofisticati, culturali e tradizionali. "Dagli allevatori che curano gli animali a questi ultimi, i veri protagonisti che dobbiamo conoscere e rispettare - ha raccontato Giuseppe Pulina provando a riassumere gli infiniti spunti del suo libro - "dai salumi, ai tagli meno conosciuti; dalla salubrità di tutte le carni al gusto dei prodotti nostrani, freschi e trasformati; dal paesaggio zootecnico ai dipinti degli animali e dei loro prodotti".

L'incontro è stato anche un momento di discussione utile ad approfondire uno dei binomi più indagati, quello su carne e salute. Infatti, come ha ricordato la dottoressa **Elisabetta Bernardi**, i nuovissimi studi - dalle raccomandazioni appena pubblicate su *Annals of Internal Medicine* all'imponente *Burden Disease Study*

uscito sul *Lancet* - confermano che il consumo di carne all'interno di una dieta equilibrata è benefico per la salute. "Per la maggior parte delle persone - ha ricordato l'esperta in nutrizione - continuare con l'attuale consumo di carne rossa e trasformata è l'approccio giusto, non solo perché il consumo in Italia è già vicino alle raccomandazioni nutrizionali nazionali, ma anche perché così evitiamo di incorrere in potenziali carenze alimentari". La carne quindi come alimento importante per diete salutari "Un alimento molto efficiente dal punto di vista nutrizionale - ha aggiunto la dottoressa Bernardi - che con poche calorie fornisce molti nutrienti, quella rossa, in particolare, fornisce dei nutrienti unici come il ferro eme, che consente di prevenire le anemie".

Non è mancato, infine, un momento di riflessione rispetto agli atteggiamenti di intransigenza che vorrebbero limitare la libertà di scegliere quali alimenti inserire nella dieta quotidiana. Secondo il professor **Marino Niola** "La tendenza attuale alla demonizzazione della carne deriva da un'antica e ingiustificata identificazione tra carne e crudeltà". L'antropologo non ha dubbi "si tratta di un classico esempio di integralismo alimentare che produce un cortocircuito fra etica e dietetica". E sulla contrapposizione, spesso alimentata dalla diffusione di fake news che nuocciono non solo a chi produce carne ma anche e soprattutto ai consumatori, che vede da una parte chi vorrebbe impedire il consumo di proteine animali e dall'altra chi invece vorrebbe liberamente scegliere come comporre il proprio regime alimentare, Niola ha chiosato "La vera questione non è carne sì, carne no. Ma favorire una produzione e consumo sostenibili per vivere senza sensi di colpa il piacere della carne".

L'auspicio è che *Carnipedia* rappresenti un punto di riferimento nel dibattito sul mondo della carne, dalla sua produzione fino al consumo "Ho scritto il libro basandomi su rigorose fonti scientifiche e letterarie - ha concluso Giuseppe Pulina - e spero di aver reso la lettura semplice e gradevole anche e soprattutto per coloro che lontani da questo mondo hanno la curiosità di conoscerlo meglio".