Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Serena Revetria

Quanta carne mangiamo davvero?

Quanta carne mangiano davvero gli italiani? È vero che il consumo pro capite è al di sopra delle linee guida per una buona salute, redatte dall'Organizzazione Mondiale della sanità? Si può vivere bene da vegani? A queste e a molte altre domande ha dato risposta, a Bologna il Convegno "**La Carne e i suoi valori nell'alimentazione umana**", tenutosi presso la Sala Monticelli del Comando Regionale dei Carabinieri, per iniziativa di Accademia Nazionale di Agricoltura, Regione Emilia Romagna, gruppi NAS dei Carabinieri, Società Italiana di nutrizione umana, Carni Sostenibili, Aspa, l'Associazione per la Scienza e le Produzioni animali ed Arga, l'Associazione dei giornalisti agricoli.

Consumo reale e consumo apparente

Durante l'evento è stato presentato il volume **"Consumo reale di carne e di pesce in Italia",** (Ed. Franco Angeli) a cura di Vincenzo Russo, Anna De Angelis, Pier Paolo Danieli: 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 (ossi, 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.

"*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".*

Quanta carne mangiamo davvero

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, ovi-caprina).

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 scatolata, 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.

"E' evidente – conclude Vincenzo Russo - *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".

Alimentazione ad alto valore biologico

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 compon*ente importante dell'alimentazione umana in quanto fornisce proteine ad alto valore biologico, ferro e vitamina B12. Quest'ultima è particolarmente importante, 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"*.

I temi legati a carne ed alimentazione sono stati al centro anche dalla relazione di Laura Rossi (scienziata del Crea), che ha ricordato come i consumi di carne italiani siano i terz'ultimi dell'Unione Europea, mettendo inoltre in relazione le necessità di apporti nutritivi di carni rosse in relazione ai diversi stadi della vita: infanzia, adolescenza, gravidanza, ecc.

Un comparto, quello delle carni, importantissimo per il nostro Paese, che 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.

Nutrire tutta la popolazione

"*La realtà produttiva italiana* – ha commentato Lara Sanfrancesco, Segretario Generale di Carni Sostenibili **-** *è costituita da aziende prevalentemente medio piccole, molto spesso a conduzione famigliare 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*."

L'evoluzione del sistema produttivo verso modelli più sostenibili ed efficienti, in un mondo la cui popolazione aumenta significativamente (nel 1960 gli abitanti della terra erano 2,9 miliardi, oggi siamo 7,4 miliardi) è la vera la grande sfida che il settore agroalimentare, e quello zootecnico in particolare, hanno davanti: produrre di più con meno risorse."

Controlli per una carne sicura

Il Comandante dei NAS, Maggiore Umberto Geri, è intervenuto su "I controlli e la sicurezza della carne", illustrando i controlli dei NAS su tutta filiera e le principali operazioni condotte sul territorio nazionale. L'alto ufficiale ha fornito le fonti giuridiche e tecniche cui sono improntati i controlli, che mirano innanzi tutto alla salvaguardia della salute dei consumatori poi alla tutela degli interessi dei consumatori, alla tutela della salute e del benessere degli animali, ed infine alla tutela dell'ambiente.

Per la giornalista Lisa Bellocchi, Vice Presidente di ENAJ (European Network of Agricultural Journalists) un contributo importante di chiarezza può e deve venire da una corretta informazione, che si scontra però oggi con il dilagare delle "fake news", notizie false messe ad arte in circolazione in Rete per confondere le persone o per favorire interessi di parte, talora anche illeciti. Occorre evitare – ha concluso la Bellocchi – che anche all'informazione si applichi la Legge che Gresham individuò per il denaro: che la cattiva moneta scaccia la buona.