

MAI COSI' POCA CARNE DALL'INIZIO DEL SECOLO COLDIRETTI: ADDIO ALLA CARNE DA OLTRE 100MILA ABRUZZESI, 1 SU 10

A PESCARA MAXIGRIGLIATA CONTRO LA CRISI MA E' ALLARME ANCHE SU ARROSTICINO

SEQUISTRI NAS: PER COLDIRETTI BENE MA NON ABBASSARE LA GUARDIA

“E' necessario non abbassare la guardia e continuare ad incentivare l'opera di controllo effettuata dalle forze dell'ordine competenti. Ben venga dunque l'aumento della vigilanza, volta al rispetto delle norme e delle regole che permettono al prodotto made in Italy di essere associato al concetto di qualità e di sicurezza alimentare”. Giulio Federici, direttore Coldiretti Abruzzo, commenta così la notizia del sequestro di due allevamenti di carne bovina nel teramano e nell'aquilano. E rilancia sull'importanza di poter scegliere con trasparenza ciò che si mangia, a garanzia sia del consumatore che del produttore serio e onesto. “Oggi più che mai, e i fatti di cronaca lo dimostrano, è necessario sapere da dove proviene ciò che mangiamo e conoscere sempre più precisamente la provenienza della materia prima come requisito di garanzia di sicurezza alimentare - aggiunge Federici - è significativo che il sequestro sia avvenuto proprio oggi in occasione della giornata nazionale della carne italiana lanciata da Coldiretti, quasi a dimostrazione che il sistema dei controlli funziona e va ulteriormente incentivato”. Un imperativo in perfetta linea con la tanta curiosità suscitata questa mattina tra i consumatori dall'iniziativa lanciata da **Coldiretti nel mercato di Campagna Amica di Pescara**, dove è stata festeggiata la Giornata nazionale della Carne italiana alla presenza dell'assessore regionale all'agricoltura Dino Pepe. Un'operazione verità sulla carne ed i suoi primati qualitativi ma anche una occasione per aiutare con equilibrio e buonsenso a fare scelte di acquisto consapevoli e non cadere in pericolose mode estreme, a partire dall'arrosticino, carne simbolo della zootecnica abruzzese per storia e per gradimento soprattutto tra le nuove generazioni. Così, di fronte ad una maxi grigliata preparata all'esterno del mercato di via Paolucci alla presenza del direttore Giulio Federici, del presidente provinciale di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich e del presidente dell'Associazione agrimercato d'Abruzzo Giuseppe Scorrano, tantissimi consumatori si sono cimentati con assaggi e degustazioni, accompagnati dalle spiegazioni fornite dagli stessi produttori e allevatori del mercato.

TUTOR DELLA CARNE

Nel corso della Giornata nazionale della carne italiana, nel mercato di Campagna Amica di Pescara questa mattina è stato presentato ufficialmente anche il tutor della carne che ha illustrato come la sana alimentazione si possa coniugare anche con il risparmio utilizzando tagli alternativi ma ugualmente nutrienti. “Con i tutor della carne è possibile risparmiare fino al 50% con l'acquisto di tagli alternativi meno conosciuti e più economici, ma anche più adatti alla ricetta che si vuole portare in tavola, senza rinunciare alla qualità italiana - dice Coldiretti - La nuova figura, che presto sarà operativa nel mercato in modo continuativo, permetterà di aiutare a conoscere la carne, scegliere i pezzi migliori per la cucina, valorizzare le parti low cost e consigliare su dove fare acquisti di qualità direttamente dagli allevatori. Di fronte alla grave crisi economica che sta coinvolgendo sia le stalle che i consumatori - commenta Coldiretti Abruzzo - è necessario trovare soluzioni nuove con una rete che, partendo dagli allevamenti e arrivando al bancone dei negozi, promuova la diffusione di tutti i tagli di carne, non solo di bistecche e filetti”.

Così tra “arrosticini”, salsicce e tagliate, questa mattina consumatori incuriositi hanno toccato con mano la diversità della carne italiana e i rischi della scomparsa degli allevamenti con effetti per l'economia, il lavoro e l'ambiente ma anche il pesante impatto dell'allarmismo infondato e le campagne diffamatorie su un alimento determinante per la salute che fa parte a pieno titolo della dieta mediterranea, alla quale apporta l'indispensabile contributo proteico.

L'ALLARME DI COLDIRETTI: SCENDE IL CONSUMO DI CARNE ANCHE IN ABRUZZO

Una festa quindi per celebrare la vera e sana carne italiana ma anche per riflettere sulla crisi di un settore determinante per l'economia. Un dato per tutti: nel giro degli ultimi cinque anni oltre 128 mila Abruzzesi hanno detto addio alla carne bovina, secondo la stima effettuata da Coldiretti Abruzzo. Oggi a portare in tavola carne bovina è rimasto il 63,7 per cento degli

abruzzesi, mentre a primeggiare nel gradimento sono le carni bianche (pollo, tacchino, coniglio), presenti almeno una volta a settimana nel piatto per 82,7% dei cittadini della regione. A mangiare maiale è, invece, il 49,8 per cento, mentre il 62,4 per cento non si fa mancare mai i salumi.

“Proprio nel 2015 – precisa Coldiretti – la carne ha perso per la prima volta il primato ed è diventata la seconda voce del budget alimentare delle famiglie dopo l’ortofrutta, con una rivoluzione epocale per le tavole nazionali. Il risultato di un trend negativo in atto da anni è che non si è mai mangiata così poca carne in Italia dall’inizio del secolo. Le quantità di carne portate realmente in tavola sono scese in media a 85 grammi al giorno, ben al di sotto del limite dei 100 grammi al giorno fissato dai più accreditati Istituti di ricerca. Eppure la carne e i salumi – sottolinea Coldiretti, rappresentano importanti fonti di proteine ed altri micronutrienti solitamente assenti (vitamina b12) o poco rappresentati (zinco, selenio, B2, PP) o scarsamente disponibili (ferro) nei prodotti di origine vegetale. Un alimento importante soprattutto per i bambini: la carne è uno dei primi cibi che si può introdurre a partire dal periodo di svezzamento perché è fonte di nutrienti essenziali alla crescita ed è anche facilmente digeribile”.

UN CASO A PARTE: L'ARROSTICINO

Non corre invece rischio di estinzione l’arrosticino, il cui appeal aumenta tra il consumatore, ma con un altro tipo di problema: oltre due arrostiticini su tre, stando ad una stima di Coldiretti Abruzzo, deriverebbero da carni provenienti dall’estero, penalizzando gli allevatori onesti e snaturando una produzione che trova il suo punto di forza proprio nella tradizione pastorale regionale che in Abruzzo è rappresentata da circa 250mila capi di ovini adulti di cui ogni anno 60mila destinate alla produzione di arrostiticini”.

UNA CRISI DI SETTORE SENZA PRECEDENTI

Una crisi con due cause: una diminuzione dei consumi e l’aumento delle importazioni selvagge. Negli ultimi venti anni sono state chiuse in Abruzzo circa la metà delle stalle: in particolare, l’allevamento bovino ha subito un decremento in termini di capi del 33,7% contro una diminuzione del 31,8% dei capi suini e del 63,8% dei capi ovini a dimostrazione dell’allarme sul prodotto “arrosticino”. Ad essere “sopravvissuti” sono circa 400mila capi tra bovini, suini e ovicaprini per un totale di 9200 aziende, dove lavorano minimo 18mila persone, tra capi azienda e manodopera familiare e non. “Gli arrivi da Paesi comunitari e extracomunitari di carne a basso prezzo senza il valore aggiunto di sicurezza e sostenibilità garantiti dall’Italianità provoca la chiusura delle stalle, impoverisce le attività di trasformazione e distribuzione ad esse legate e fa venir meno il presidio ambientale e di legalità di interi territori – sostiene Coldiretti – Quando una stalla chiude si perde un intero sistema fatto di animali, di prati per il foraggio, di prodotti tipici e soprattutto di persone impegnate a combattere lo spopolamento e il degrado spesso da intere generazioni. Ecco perché per salvare un patrimonio culturale, ambientale ed economico del Paese è importante verificare le etichette che obbligatoriamente devono indicare la provenienza della carne fresca per scegliere la filiera italiana della carne che crea occupazione, produce ricchezza, rispetta l’ambiente e la biodiversità e presidia il territorio delle nostre regioni, ma garantisce anche qualità e sicurezza alimentare grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d’Europa”.