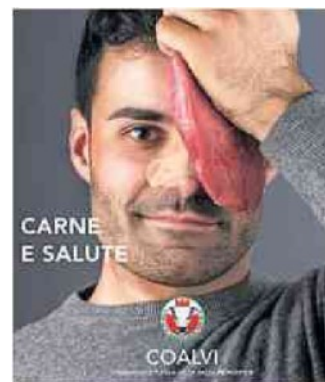


Coalvi, un libro con i pareri tecnici per sfatare i tabù sul consumo di carne

Fare chiarezza sul tema carne e alimentazione: questo il motivo che ha portato Coalvi, il Consorzio di Tutela della Razza bovina Piemontese, a racchiudere in un libro pareri tecnici volti a spiegare in maniera scientifica quale possa essere l'apporto nutrizionale corretto della carne bovina nella nostra quotidianità. Il volume si chiama "Carne e Salute", uscirà in primavera e sarà distribuito nelle trecento macellerie a marchio Coalvi che si trovano in tutta Italia. «L'idea libro – spiega Giorgio Marega, Direttore del Consorzio che conta 1400 allevamenti e circa 20 mila bovini etichettati ogni anno – è partita due anni fa quando è circolata la notizia che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha criminalizzato il consumo di carne bovina con indagini a livello mondiale. È stato allora che abbiamo deciso di approfondire il discorso: abbiamo coinvolto in quest'opera specialisti, cardiologi, epidemiologi, medici dello sport, geriatri, ginecologi per studiare l'impatto che la carne bovina di Razza Piemontese potesse avere sulla salute dei nostri consumatori. Sono state eseguite oltre 2000 analisi chimiche da parte della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Milano su tutti i tagli di carne ed è emerso che la Razza bovina Piemontese ha un basso contenuto di grassi e che si colloca in una fascia di indice aterogenico identica a quella in cui si ritrovano pesci come l'orata e la trota». Le caratteristiche della bovina Piemontese (la

cui popolazione è di 340 mila capi di cui 120 mila in banca dati Coalvi) sono di avere mantello bianco, mucose nere, testa leggera, pelle sottile, ossa di diametro piccolo, ma soprattutto una carne magra e tenera. «Caratteristiche che la rendono unica – spiega Marega – per il suo patrimonio genetico ancor prima che per l'alimentazione e il metodo di allevamento». Allevamenti che hanno una dimensione media di una trentina di capi e che si trovano per il 98% in Piemonte: cuneese e torinese le zone più interessate, seguite da Asti, Alessandria, Savona e Imperia. Allevamenti che sono pensati anche per i giovani: «Oggi si sono affermate stalle aperte con animali a stabulazione libera – spiega Luca Varretto, referente scientifico del Consorzio - e noi ci siamo interessati a moderni sistemi di gestione degli animali che facilitano il lavoro e che permettono di intercettare stati anomali dell'animale in modo da poter intervenire subito per il loro benessere». E se 77 kg di carne è il consumo medio pro capite in Italia, sono solo 19 kg quelli di carne bovina: elemento che ci colloca come fanalino di coda in Europa. Scopo della pubblicazione è dunque quello di porre una voce di contrasto alla demonizzazione in toto operata sul tema della carne, evidenziando le differenze tra diverse tipologie e promuovendone un consumo consapevole ed equilibrato che si attesta tra i 300 e i 500 grammi a settimana. s.sca. —



Il volume esce in primavera

