

ECONOMIA

Coalvi pubblica un libro per rispondere alle critiche e rilanciare il ruolo della razza bovina Piemontese nella dieta

La carne fa male? “No, se di qualità da filiera corta e con le giuste dosi”

IL CASO

MATTEO BORGETTO
CUNEO

Il primo boccone salva dalla fame, il secondo pure. Il terzo e il quarto fanno stare bene. Il millesimo uccide. Anche per il consumo di carne vale il principio dell'«utilità marginale» che insegnano in Economia. Il troppo, stroppia. Ma all'interno di un'alimentazione bilanciata, la carne può fare bene. A patto che sia di qualità, inserita in una dieta sana e varia. Su questo insiste Coalvi, consorzio di tutela della razza bovina Piemontese, che si sente «assediato» e reagisce a studi e posizioni su un tema di cui è stato detto tutto e il suo contrario. «Una miriade di informazioni, spesso approssimative, sulle quali abbiamo cercato di fare luce con una nuova pubblicazione».

Il libro si intitola «Carne e salute» e sarà presentato stasera ad Anzano del Parco (Como), per

poi essere distribuito in tutte le 280 macellerie associate del Coalvi. Stampato in 20 mila copie, nelle 64 pagine un gruppo di medici ed esperti di salute sciolgono i dubbi e chiariscono il ruolo della carne nell'alimentazione, con un particolare riferimento al Fassone di Piemontese. La ricerca dimostra come questa carne di razza autoctona si distingua per valori nutrizionali e il basso colesterolo: solo il 3,4% di grassi, contro il 5,7% del pollo e il 5,9% del coniglio.

E ancora, l'indice aterogenico (parametro predittivo del rischio cardiovascolare) compreso tra 0,3 e 0,4 punti, fascia in cui si ritrovano pesci come l'orata e la trota. «Valori che la rendono la buona carne Piemontese ideale per la dieta - sottolinea Coalvi -. Scopo della pubblicazione è porre una voce di contrasto alla demonizzazione sul tema, mettendo in evidenza le differenze tra tipologie di carne e promuovendo un consumo consapevole ed equilibrato». Una

COLLABORAZIONE

Tra Miac e Cna un'intesa per la ricerca e l'innovazione nell'agroalimentare

Mercato ingrosso agroalimentare Cuneo e Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola media impresa di Cuneo, insieme per la ricerca e l'innovazione nel settore agroalimentare. Un protocollo d'intesa per facilitare i contatti tra le imprese associate a Cna e il Polo Agri-food del Miac in frazione Ronchi, creare una rete di supporto per le aziende, progettare e realizzare strategie e iniziative comuni a livello territoriale, nazionale e internazionale. Il tutto con processi innovativi, attività di formazione, trasferimento tecnologico e di sviluppo. «La collaborazione permetterà di programmare interventi di sostegno al tessuto imprenditoriale cuneese

per conseguire obiettivi fondamentali come la salute, la qualità, la protezione ambientale e la sicurezza agroalimentare - dice il presidente del Miac, Marcello Cavallo -. Fondamenti del vivere comune e opportunità socioeconomiche per le imprese del sistema economico cuneese». «Potremo collaborare con uno degli enti più competenti ed autorevoli dell'agroalimentare - aggiunge Patrizia Dalmaso, direttore Cna Cuneo -. A disposizione delle imprese associate nuovi strumenti per essere sempre più competitive, assicurare il posizionamento corretto nel contesto globale e prepararle ad attuare nuove strategie di sviluppo commerciale». MT. B. —

reazione anche alla crisi dell'«oro rosso», settore di nicchia che in Italia conta 340 mila capi, il 60% allevati nella Granda, per un fatturato di 230 milioni alla stalla, senza contare l'indotto. Un anno di pandemia, tra chiusure e restrizioni, in particolare di ristoranti e mense scolastiche, hanno causato un calo dei consumi e la diminuzione dei prezzi al produttore. Anche il 25% in meno per il vitellone maschio, mentre schizzava alle stelle il costo delle materie prime e per l'alimentazione. Molti hanno lavorato in perdita.

«Anche sugli studi secondo i quali il consumo di carne è tra le principali cause dei cambiamenti climatici, servono distinzioni - ribadisce Coalvi -. L'Italia non è l'America. La nostra carne, certificata dal Sistema qualità nazionale di zootecnia, è di qualità superiore. I piccoli allevamenti, la filiera corta, non possono essere paragonabili a quelli intensivi di carne di bassa qualità». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DRAGO GT

Nessuno come lui



L'unica testata mais con piatti spannocchiatori ammortizzati e a regolazione automatica per un raccolto totale senza perdite di chicchi e pannocchie. Una scelta esclusiva che fa crescere i tuoi profitti.

olimac
L'INNOVAZIONE CONTINUA



Olimac s.r.l. - Margarita (CN) - tel +39 0171 38 48 98 - info@olimac.it - www.olimac.it