

Una bella vetrina per la "Porta dla Langa" e il consorzio Coalvi

## Carrù in tv: su Italia 1 il servizio di "Studio Aperto" dedicato alla carne nell'alimentazione

*f.trax.*

■ Carne sì o carne no? Se lo è chiesto il giornalista Mediaset Beppe Gandolfo all'inizio del servizio intitolato "La carne nell'alimentazione" andato in onda domenica 20 febbraio a "Studio Aperto Mag", la seconda parte dell'edizione delle 18,30 del telegiornale di Italia Uno. Per rispondere a questo amletico quesito giovedì 16 dicembre, giorno della Fiera del Bue Grasso 2021, l'inviato si era recato a Carrù per vedere i capi migliori e per capire come vengono allevati. «La carne - gli ha spiegato l'agronomo Luca Varetto - contiene le sostanze che ci sono in tutti i prodotti di origine animale: gli amminoacidi essenziali che l'organismo umano non è in grado di sintetizzarsi pur avendo a disposizione gli elementi di base teoricamente per costruirli. E poi ci dà la vitamina B12 che non si trova in nessun prodotto vegetale se non in minima quantità. E in particolare, oltre a questi due elementi, ci dà del ferro nella forma meglio assimilabile che è il ferro eme, un ferro legato all'azoto che riesce ad essere assorbito». «Tutti questi 1.400 allevamenti che aderiscono al Consorzio di Tutela della Razza Piemontese - ha aggiunto il presidente del Coalvi Guido Groppo - sono aziende famigliari. Ci te-

miamo sempre a dire che noi della Piemontese siamo "un'altra cosa". Quando si parla di carne rossa ci mettiamo la faccia come allevatori ma siamo tutta un'altra storia. Il consumatore deve essere informato su questo: quando vede il logo Coalvi in una macelleria può entrare con sicurezza perché queste aziende qua non hanno niente a cui spartire con aziende industriali o con allevamenti intensivi».

Nei mesi scorsi più volte le telecamere di Studio Aperto, transitate anche da Piozzo il 3 ottobre per un servizio sulle zucche, ha fatto tappa a Carrù. Ricordiamo le interviste a vari operatori del settore raccolte il 27 luglio (per un servizio sulla carne di Fassone di Razza Piemontese) e il 4 novembre. Domenica 20 febbraio è stato trasmesso il servizio con il materiale registrato a metà dicembre nella "Porta dla Langa". Ma Beppe Gandolfo ha trovato una risposta al quesito iniziale? «Carne sì, purché buona, sana, genuina e consumata nella giusta quantità (2-3 volte per complessivi 300-500 grammi alla settimana). Occhio, poi, alla griglia: la carbonizzazione della carne causata dalla cottura a fiamma diretta lascia elementi nocivi».

**Nella foto: i buoi in fiera a Carrù ripresi dagli operatori di Studio Aperto**

