

Pianeta carne & Economia agricola

I consumatori scelgono la carne italiana



DI PIERFRANCO RIO

Sulla sicurezza delle carni l'Italia è ai primi posti in Europa. Si punta a tutelare il consumatore facendo controlli rigorosi e specifici per eliminare ogni rischio contaminante. Il progetto "Carni Sostenibili" come modello da seguire.

Roma. "I consumatori preferiscono la carne italiana". Lo rivela un articolo apparso su AskaneWS.it. La notizia non ci stupisce. Il Progetto Carni Sostenibili, infatti, ha spesso ricordato quanto la qualità e la sicurezza delle carni italiane siano superiori. Anche in termini di sostenibilità ambientale, tanto da proporsi sia come valida proposta per la Carta di Milano, che come modello da seguire per l'intero pianeta.

«Perché il consumatore cerca rassicurazioni quando si parla di carne e

sospensione, per evitare possibili contaminazioni delle carni o del latte». E i famigerati ormoni della crescita? In Europa e soprattutto in Italia sono vietati da decenni, e sugli stessi c'è "tolleranza zero". A differenza di altri continenti o di nazioni come gli Usa. L'Italia, inoltre, è l'unico paese che a quelli già obbligatori «aggiunge ulteriori controlli, anche sperimentali, proprio per andare verso il rischio zero».

Il consumatore italiano, insomma, è decisamente "molto tutelato".

MENO ANTIBIOTICI IN ALLEVAMENTO, BISTECHE PIÙ SANE NEL PIATTO

Azove riduce i farmaci impiegati per combattere le malattie respiratorie dei bovini

La partita si gioca in stalla, il risultato finisce direttamente a tavola. Tale affermazione è supportata dai dati emersi dalla sperimentazione condotta da Azove, su un migliaio di capi bovini, in collaborazione con Università di Padova Maps e Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie nell'ambito del progetto "Sanibeef", inserito nel Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007/2013. In particolare si è riscontrata una riduzione superiore al 10 per cento nell'uso di antibiotici, con una diminuzione di circa il 50 per cento dei costi sanitari per singolo capo allevato. Tali risultati si inseriscono perfettamente nelle raccomandazioni fornite di recente dall'Organizzazione Mondiale della Sanità che ha messo in guardia i Governi



ottenere informazioni come il tipo di allevamento, l'alimentazione con la quale l'animale è stato allevato o l'età di macellazione». Se può tranquillizzare ulteriormente, possiamo ricordare anche che per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, «l'Italia da sola fa più controlli di tutti gli altri Paesi UE messi assieme». Ce lo ha spiegato Maria Caramelli, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta: «Se un animale è malato si possono usare gli antibiotici, ma vanno rispettati i cosiddetti tempi di

ottenere informazioni come il tipo di allevamento, l'alimentazione con la quale l'animale è stato allevato o l'età di macellazione». Se può tranquillizzare ulteriormente, possiamo ricordare anche che per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, «l'Italia da sola fa più controlli di tutti gli altri Paesi UE messi assieme». Ce lo ha spiegato Maria Caramelli, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta: «Se un animale è malato si possono usare gli antibiotici, ma vanno rispettati i cosiddetti tempi di

SEGUE A PAG 36



Maria Caramelli, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Pianeta carne & Economia agricola

➔ **SEGUE DA PAG 34**

ni su un'«era post-antibiotica», invitandoli a dotarsi di piani nazionali per combattere la resistenza agli antibiotici. I risultati scientifici della sperimentazione sono stati presentati a Expo Gate Aquae Venezia 2015 a Marghera nel convegno «Carni bovine ancora più sane». Tra gli esperti sono intervenuti Igino Andrighetto e Antonia Ricci, rispettivamente direttore generale e direttore del Dipartimento per la sicurezza alimentare Izs Ve, Massimo Morgante, responsabile scientifico del progetto, professore dell'Università di Padova Dip. Maps e Giorgio Trentin, dirigente del Servizio Ricerca Sperimentazione e Diversificazione Aziendale della Regione Veneto, Eliana Schiavon, Dirigente Veterinario Laboratorio Diagnostica Clinica Izs Ve. «Dato che produciamo 45.000 bovini l'anno – spiega Fabio Scomparin, presidente di Azove – abbiamo a cuore il benessere degli animali nei nostri allevamenti e la salute di chi si nutre della nostra carne. Per questo abbiamo studiato un sistema di allevamento che riduce l'impiego di antibiotici, migliorando ulteriormente la qualità della carne, senza danneggiare la produttività per l'allevatore. Si tratta di un progetto pilota, Sanibeef, che coinvolge l'intera filiera: dopo due anni di studi e test su un migliaio di capi abbiamo sviluppato un protocollo che diffonderemo tra tutti i nostri soci». Il tema del convegno intro-



dotto da Franco Manzato, assessore Agricoltura Regione Veneto e da Fabio Scomparin, si è sviluppato sui risultati del progetto pilota, che si traducono in salute per il consumatore e vantaggio economico per gli allevatori. Un vantaggio economico che si unisce con un sistema di gestione volto a salvaguardare la salute e il benessere dei bovini e che contribuisce a garantire carne più salubre, oltre che dotata di ottime caratteristi-

che nutrizionali. Tra i nuovi e utili strumenti che saranno presentati in convegno rientra un vademecum per l'allevatore, che raccoglie tutte le buone prassi di gestione della fase di inserimento dei bovini in allevamento, fase notoriamente critica e che condiziona l'intera vita dell'animale. Fondamentale per ottenere i risultati descritti è proprio la formazione degli allevatori e quindi la capacità di gestione dell'allevamento. ■



Fabio Scomparin,
presidente di Azove.



Franco Manzato, assessore Agricoltura
Regione Veneto.

Il Gruppo Azove

Organizzazione di produttori di carne bovina riconosciuta dalla Regione Veneto, cooperativa Fedagri, conta 150 soci, per una produzione annua di oltre 45.000 bovini da carne e un fatturato consolidato di 130 milioni di euro; 60.000

le tonnellate di materie prime e mangimi fornite ogni anno per l'alimentazione dei bovini. Ha sede a Ospedaletto Euganeo, in provincia di Padova. Controlla l'intera filiera attraverso Azove Carni srl, con sede a Loria (Treviso), braccio



operativo che si occupa della macellazione, lavorazione e commercializzazione delle carni.
www.azove.it

