

ESORDIO A CREMONA

# MeatItaly, la carne è ancora protagonista

*Fondamentale l'apporto delle sue proteine per limitare i problemi di obesità. Presentata InterCarniPro, l'organizzazione interprofessionale che avrà il compito di superare le difficoltà strutturali del comparto.*



Foto Arch. Cremona Fiere

CLAUDIA MOLINARI

**D**agli aspetti nutrizionali, a quelli commerciali, di marketing e di comunicazione. Non è mancato nulla a MeatItaly, il primo salone della carne bovina, che si è svolto a Cremona Fiere dal 22 al 25 ottobre, in contemporanea alla 64ª edizione della Fiera internazionale del bovino da latte. Il salone, organizzato da Assocarni e sponsorizzato da Inalca, ha infatti proposto da un lato una vasta gamma espositiva delle più moderne attrezzature e tecnologie per tutti i livelli della filiera; dall'altro una serie di convegni e seminari di grande interesse ai quali hanno preso parte i nomi più significativi del comparto.

Dalla rassegna cremonese è uscito anzitutto un messaggio forte e chiaro rivolto al consumatore: la carne è apportatrice di proteine animali e il suo consumo contribuisce in modo significativo a regolare l'appetito e, quindi, a tenere sotto controllo il peso.

Da parte dei docenti intervenuti ai numerosi momenti di riflessione è stato infatti ampiamente riconosciuto che includere la carne in una dieta equilibrata migliora la qualità dell'apporto alimentare. Ma non

solo. Secondo quanto suggerito dall'autorevole intervento di **Carlo Cannella**, nutrizionista di fama indiscussa e presidente dell'Inran (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) un corretto consumo di carne potrebbe contribuire a limitare i problemi di obesità così frequenti nel nostro Paese, anche tra i giovani e i bambini. Se infatti il sovrappeso rischia di divenire il "male di oggi", ecco la necessità di mettere a punto nuove strategie di controllo del peso corporeo.

«Credo che per sconfiggere l'obesità bisogna mangiare meglio e muoversi di più - ha spiegato Cannella - ed anche se le radici della nostra alimentazione sono mediterranee, bisogna però ricordare che siamo fatti di carne ed è quindi giusto consumare la carne. Le proteine ci servono per mantenere il nostro organismo. Bene le proteine del pane e della pasta, ma per completare l'alimentazione servono anche quelle della carne, caratterizzate da alto valore biologico ed apportatrici di tutti gli amminoacidi essenziali».

Dai convegni sono anche emersi i risultati di una ricerca che mettono in evidenza la capacità che ha la carne di saziare e quindi la potenzialità di questo alimento di attenuare velocemente il senso della fame, contribuendo a limitare l'apporto calorico. Secondo questi studi, infatti, le proteine si confermano come i componenti più efficaci nel far scattare il senso di sazietà. Bloccano, infatti, il rilascio della grelina, una delle sostanze ad azione ormonale che aumenta l'appetito. E, di conseguenza, fanno letteralmente passare la fame, aiutando a tenere il consumatore per più ore lontano dal frigorifero e dai pericolosi *snack*.

## SI MANGIA MEGLIO OGGI RISPETTO A IERI

Da MeatItaly è anche arrivata una qualificata risposta ad un vecchio interrogativo: la carne di oggi è migliore di quella di ieri? E' stato ancora Cannel-

la a rispondere spiegando che «la carne che consumiamo ha una qualità superiore perché abbiamo capito come alimentare l'animale per avere tante proteine, pochi grassi e che deve vivere in condizioni tali da sviluppare la massa muscolare, rispettando una procedura di abbattimento che non faccia rilasciare adrenalina negli animali. Il che renderebbe poi la carne che mangiamo meno buona».

Certamente nel quadro disegnato dalla rassegna cremonese sono emersi come fondamentali anche il ruolo della comunicazione e l'impatto dei media sulle abitudini del consumatore: l'approccio con cui si sceglie il cibo è sempre più emotivo. E questo è più vero in Italia che altrove, poiché i dati presentati hanno evidenziato che gli scandali alimentari - come la mucca pazza o la carne alla diossina - non hanno avuto in altri Paesi dell'Unione gli effetti devastanti sul mercato che si sono verificati in Italia. D'altro canto la ricerca ha anche confermato come i concetti ormai abusati di "tracciabilità" e "etichettatura" siano ancora molto lontani dall'assumere una rassicurante concretezza nella percezione del consumatore.

Dal valore nutrizionale dell'alimento carne e dalla capacità di comunicare le qualità del prodotto alle strategie per tenerlo sul mercato il passo è breve: per questo da MeatItaly è giunta anche una novità importante, che potrebbe contribuire a migliorare la competitività di questo comparto e a stringere i rapporti tra gli attori della filiera: la costituzione di InterCarniPro, l'organizzazione interprofessionale costituita da Assocarni, insieme a Italia Zootechnica, Lega Coop Agroalimentare e Confcooperative-Fedagri.

L'obiettivo del nuovo organismo - ha spiegato lo stesso presidente di Inalca, **Luigi Cremonini** - è quello di rilanciare la zootecnia bovina da carne: il riconoscimento giuridico dell'interprofessione (per il quale la procedura legale è stata ufficialmente avviata) viene visto dagli operatori di settore come uno

strumento prezioso verso il «superamento delle difficoltà strutturali del comparto, in un'ottica di apertura a tutte le componenti economiche della filiera».

### ORIENTARE I CONSUMI

Per affrontare il mercato è, infatti, necessario che il comparto della carne italiana ed europea sappia confrontarsi con i *competitor* d'Oltreoceano in maniera adeguata: se infatti Brasile, Stati Uniti, Canada e Cina sono favoriti dai bassi costi di produzione, l'azione comunitaria deve puntare ad un marketing sapiente e ad una comunicazione mirata, rendendo il consumatore in grado di scegliere in modo



Foto Arch. Cremona Fiere

consapevole il tipo di carne da acquistare. Anche perché a fronte di una stabilizzazione delle importazioni, si rivela drastico il calo delle esportazioni. Il che riporta sul tavolo un'esigenza che ormai quasi tutti i comparti agricoli manifestano: quella di una Politica agricola comunitaria più moderna, che offra un forte sostegno al reddito degli allevatori per garantire la produzione degli alimenti secondo standard multifunzionali, nell'ambito di un sistema condiviso di regole comunitarie e puntando soprattutto sulla promozione delle valenze distinte dei prodotti europei.

Dal palcoscenico di MeatItaly è arrivata puntuale la risposta della Commissione europea, rappresentata direttamente da un suo dirigente, che ha spiegato come l'attuale regime di pagamento unico per il sostegno al reddito obbliga l'imprenditore a diventare veramente tale assumendo decisioni di *business*. Sicuramente le prospettive finanziarie future della zootecnia dovranno fare i conti con le valutazioni post 2013, quando il comparto agricolo dovrà avanzare valide motivazioni per conquistarsi risorse importanti nel bilancio della Ue. ■

## MEATITALY

1° Salone della filiera della carne bovina

