



ASSOCARNI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI E BESTIAME

COMUNICATO STAMPA

Convegno “BEEF QUALITY TRA PERCEZIONE E REALTA’: la qualità delle carni bovine a 360”

La carne bovina: l’equilibrio perfetto tra qualità e nutrizione

La composizione nutrizionale della carne bovina è oggi profondamente cambiata, soprattutto con riferimento al contenuto in grasso che è quasi dimezzato, grazie a sistemi di alimentazione degli animali sempre più controllati e a sistemi di allevamento improntati al massimo rispetto del benessere degli animali. La carne bovina oggi offerta al consumatore è un prodotto ancora più magro ed in grado di rispondere perfettamente alle moderne esigenze nutrizionali.

E’ quanto emerso dai dati scientifici presentati durante il convegno “**Beef Quality tra percezione e realtà: la qualità delle carni bovine a 360**” organizzato da Assocarni, Eblex ed Eurocarni, che si è svolto questa mattina al Boscolo Exedra Roma.

“Gli esseri umani sono indiscutibilmente onnivori e la carne bovina costituisce una delle migliori fonti di ferro che si possono trovare negli alimenti” - ha dichiarato **Robert Pickard**, Presidente del *British Nutrition Foundation* - che ha posto l’accento sull’elevato valore biologico della carne (aminoacidi essenziali, vitamine, ecc) che la rendono praticamente insostituibile nella dieta quotidiana, soprattutto in alcune fasce di età.

“Recenti studi hanno evidenziato vantaggi per la salute legati al consumo di carne bovina in termini di controllo del peso” – ha proseguito **Franca Marangoni**, della ricerca per *Nutrition Foundation of Italy* – “attribuibili sia alla bassa densità energetica dell’alimento in sé, sia agli effetti sul senso di sazietà e sulla regolazione dei meccanismi della fame e dell’appetito”. “Inoltre” - ha continuato Franca Marangoni - “all’aumento dei livelli di assunzione di proteine corrisponde la riduzione del consumo di grassi che, associato alla restrizione calorica, può rappresentare una strategia efficace nella prevenzione di molte alterazioni del metabolismo tipiche delle società evolute come la nostra”.

Dati nutrizionali importanti che uniti al particolare equilibrio nel consumo di carne da parte del consumatore italiano rendono tale prodotto un alimento imprescindibile per una dieta equilibrata e completa.

La carne bovina si costruisce nelle diverse fasi che caratterizzano il processo produttivo, dall’allevamento fino alla distribuzione del prodotto sul punto vendita. Un concetto semplice per il consumatore finale, che esige una carne tenera e gustosa. Un concetto articolato per gli operatori, che da monte a valle della filiera si passano idealmente di mano un testimone, la qualità, ottenuta in ogni singola fase del processo, sinonimo di attenzione, eccellenza, sicurezza alimentare, efficienza.

Le componenti che determinano la qualità della carne bovina sono certamente la razza e l’alimentazione ma “le modalità di lavorazione e di raffreddamento delle carni da parte dell’industria sono indispensabili per ottenere delle carni veramente tenere e saporite” ha spiegato **Jeff Wood**, Professore dell’Università di Bristol

Laurie Ibbotson, della catena distributiva inglese *Waitrose*, e **Marco Guerrieri**, della catena distributiva italiana *Coop Italia*, hanno invece evidenziato come per entrambe le catene distributive i controlli comincino sin dalle prime fasi produttive in allevamento al fine di garantire al consumatore un prodotto di alta qualità ottenuto nel rispetto del benessere degli animali e dell’ambiente.

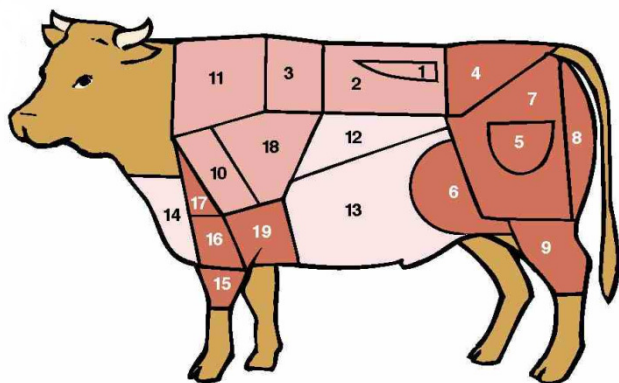
“La carne bovina, anche per il ferro che contiene, è insostituibile soprattutto nella prima infanzia” - ha affermato **Agostino Macri** in rappresentanza dell’Unione Nazionale Consumatori. “Sui dibattiti riguardanti l’alimentazione, però” – ha sottolineato Macri - “sempre più spesso intervengono pseudo scienziati di estrazione la più varia e colorita che attribuiscono pericoli per la salute ad alcuni alimenti, creando sconcerto nel consumatore”. Egli ha pertanto richiamato l’attenzione dei media sulla necessità che questi ultimi attingano le informazioni a carattere scientifico solo da fonti autorevoli, come ad esempio l’Agenzia europea dell’Alimentazione (EFSA).



ASSOCARNI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI E BESTIAME

Composizione di alcuni tagli – variazione dal 1996 al 2007 (g/100 gr di parte edibile, fonte INRAN)



Tagli vitellone	Dati 1996	Dati 2007
	Grassi	Grassi
1 - Filetto	5,0	2,2
2 - Lombata	5,2	2,9
8 - Girello	2,8	1,1
5 - Fesa	1,8	1,2
6 - Noce	2,3	2,1

Consumo di carne bovina in alcuni Paesi Europei e nei maggiori produttori nel 2009 (kg/capita)

Argentina	69,5
USA	39,7
Uruguay	39,6
Australia	34,3
Canada	30,2
Brasile	29,8
Francia	25,5
Danimarca	24,7
Nuova Zelanda	24,1
Italia	22,8
Irlanda	19,6
Regno Unito	19,1
Russia	18,6
Slovenia	18,3
UE- media	16,5

Fonte: GIRA, 2010