

Libri Tutte le verità su produzione e consumo di carne

MONICA CALAMANDREI

■ Oggi il consumo di carni è sempre più oggetto di attenzioni e al centro di dibattiti più o meno approfonditi. In un panorama costellato di luoghi comuni e vere e proprie fake news, arrivano due pubblicazioni di particolare interesse: «In difesa della carne», edito da Lindau, di Andrea Bertaglio, e «La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia», edito da Franco Angeli, scritto da Ettore Capri insieme a Elisabetta Bernardi e Giuseppe Pulina, spuntano come due fari illuminanti in un mare ricco di disinformazione e mezze verità.

I due libri, presentati alla libreria LaFeltrinelli Village del centro La Galleria di via Emilia est, nell'ambito della XII edizione di Obesity Week, affrontano questi temi da un altro punto di vista: quello dei produttori e degli allevatori di carne.

In un dialogo con il pubblico, moderato da Leone Arsenio, presidente di Obesity Week, gli autori hanno provato a sfatare i «falsi miti», presentando due testi ricchi di dati. «Gli antibiotici vengono somministrati agli animali solo quando servono - ha affermato Bertaglio -

Molti non sanno che negli ultimi tre anni nella filiera avicola il loro utilizzo è calato del 40%. E in un paese della provincia di Parma è sceso addirittura del 50% in soli due anni. Un altro dato significativo? I litri di acqua consumati per produrre un chilo di manzo non sono 15000 ma 790. E l'industria del bestiame produce un inquinamento, in termini di emissioni Co2, del 10% rispetto a quello dai trasporti che sfiora l'80%».

Nel testo di Capri, Bernardi e Pulina il tema centrale è quello della sostenibilità, anche nel settore della carne. «Il prodotto ricavato da un animale che sta bene, perché mangia cose sane, sarà sempre di qualità - ha dichiarato Capri -. In Italia esiste da sempre una grande attenzione per l'allevamento. Legata alla tradizione di un popolo di coltivatori che risale al 1700. Perché la sostenibilità della carne passa attraverso la nutrizione, gli impatti ambientali di allevamenti e industrie, la sicurezza alimentare, il benessere animale, gli aspetti economici delle filiere e la lotta contro lo spreco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Obesity Week Sport e dieta
Parola d'ordine: equilibrio
Il tema è la sostenibilità, anche nel settore della carne. «Il prodotto ricavato da un animale che sta bene, perché mangia cose sane, sarà sempre di qualità - ha dichiarato Capri -. In Italia esiste da sempre una grande attenzione per l'allevamento. Legata alla tradizione di un popolo di coltivatori che risale al 1700. Perché la sostenibilità della carne passa attraverso la nutrizione, gli impatti ambientali di allevamenti e industrie, la sicurezza alimentare, il benessere animale, gli aspetti economici delle filiere e la lotta contro lo spreco».

Nuova KIA Niro Hybrid.
Hybrid & Fun.
€ 22.600
1497 cc. 105 CV
1497 cc. 105 CV