

26 maggio 2011

IL CONSUMO DI CARNE NELLA SOCIETÀ ATTUALE: FRA SALUTE, TRADIZIONE COMPETITIVITÀ

In un seminario che si è svolto all'Accademia dei Georgofili il 25 maggio, si è parlato del consumo di carne nella attuale società.

“Oggi, alla luce delle grandi paure per mucca pazza e influenza suina e aviaria il settore della carne è uno dei più sicuri che esista nel nostro paese. Proprio in virtù di queste emergenze il comparto tutto ha reagito e la sicurezza alimentare, in particolare in termini istituzionali, è più che garantita”.

Si è aperto con queste parole del Presidente di Isad, Augusto Marinelli il seminario intitolato “Il consumo di carne: fra salute, tradizione e competitività” organizzato da Isad-Accademia dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia della Fiorentina.

“Resta invece attuale – ha proseguito Marinelli - il dibattito sulla relazione tra allevamenti e emissione di gas serra. Sebbene infatti solo il 3,5% di esse siano imputabili agli allevamenti, va considerato che le previsioni di consumo sono sempre più elevate e quindi che la questione potrebbe assumere un peso più rilevante”. Marinelli si è poi soffermato su alcuni dati: “Nel mondo si allevano circa 1 miliardo di bovini con 56 milioni di tonnellate prodotti, e in alcuni paesi, come il Brasile o l'India, il consumo è cresciuto e continua a crescere, mentre in Europa si registra un calo, sebbene lieve dell'1%. A livello mondiale il consumo è stabile; in Italia si mangiano 92 kg di carne procapite all'anno, contro i 25kg del 1982 o addirittura gli 8 kg del 1901”.

E' poi seguita la relazione di Giuseppe Rotilio, professore Ordinario di Biochimica della Nutrizione che ha animato il dibattito parlando del ruolo de “Il consumo di carne come fattore chiave dell'evoluzione umana. Dalla preistoria alla storia più recente” nella quale ha esposto quanto il consumo di questo alimento, ricco di elementi come il ferro le proteine nobili e gli aminoacidi, abbia rappresentato un elemento basilare per lo sviluppo umano. Paolo Nanni, ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell' Università di Firenze si è poi soffermato sugli aspetti di tradizione e cultura legati alla alimentazione e alla buona tavola. Silvio Menghini, professore Ordinario della Facoltà di Agraria dell'ateneo fiorentino, nella sua relazione su “Filiera carne e mercati nelle preferenze del consumatore moderno” ha esaminato le evoluzioni nelle preferenze dei consumatori in ragione di certi ideali di benessere e di comportamento d'acquisito, facendo emergere come esse esaltino sempre di più gli aspetti culturali che sono alla base del vantaggio competitivo dei prodotti di qualità. “E' interessante notare ad esempio – ha detto Menghini – come la spesa di una famiglia italiana media nel 2009 sia stata di 2.442 euro di cui il 19% è rappresentato dagli acquisti di

alimenti: tra questi i primi sono frutta e ortaggi, seguiti praticamente a pari merito tra carne e pane pasta e riso”.

Infine Leonardo Casini, professore Ordinario della Facoltà di Agraria di Firenze, si è soffermato sugli aspetti più specificatamente economici del settore con una relazione su “Il mercato delle carni bovine e le implicazioni territoriali”, sottolineando, tra l’altro, di come le politiche agrarie si trovino in un momento di transizione e di quanto il settore bovino sia importante non solo in senso economico ma anche territoriale. Casini ha poi illustrato alcuni dati toscani. “Nella nostra regione – ha spiegato – il consumo di carne bovina si divide così: macinato 19%, bistecca 13%, bollito 9%, hamburger 6% (contro il 50% degli USA), magro 5% e poi a seguire gli altri tagli”