



Coalvi presenta

SUMMEAT – La carne nella dieta salutare

Riflessioni e opinioni di medici e professionisti sullo studio approfondito nel nuovo libro "Carne e salute" sul ruolo della carne in una dieta sana ed equilibrata

Sul tema carne e alimentazione sana, negli anni, è stato detto tutto e il contrario di tutto. Una miriade di informazioni, spesso approssimative e parziali, su cui Coalvi, il Consorzio di Tutela della Razza bovina Piemontese ha cercato di fare luce con una pubblicazione dal titolo "Carne e Salute".

Venerdì **13 maggio** presso lo **Stadio di Domiziano a Roma**, il **Coalvi** organizza un nuovo momento di dibattito e riflessione prendendo spunto dalle tematiche del libro, per ampliare ulteriormente il ventaglio di opinioni di professionisti, medici ed esperti del settore sul legame tra carne e salute. Rientra in quest'ottica di ricerca e studio sul consumo della carne di **Razza Piemontese** la collaborazione con l'**Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina**, arricchita dall'esperienza del suo presidente **Antonio Galatà**, che per prima si è posta il problema di non alterare la qualità e la salubrità degli alimenti con processi di cottura errati.

Moderato dalla presentatrice televisiva e foodwriter, **Francesca Romana Barberini**, **SUMMEAT** prevede subito dopo il benvenuto del Presidente Coalvi, **Guido Groppo**, gli interventi di **Luca Varetto**, Referente Scientifico Coalvi, di **Laura Di Renzo**, docente di Nutrizione clinica presso il Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione dell'Università degli studi di Roma Tor Vergata, di **Carla Ferreri**, senior reasearcher del Consiglio Nazionale delle Ricerche Area di Bologna; proseguendo con le riflessioni del Direttore Coalvi, **Giorgio Marega**, l'incontro si concluderà con gli interventi di **Chiara Nediani**, docente di Biochimica Clinica presso l'Università degli Studi di Firenze, e del biologo nutrizionista e Presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, **Antonio Galatà**.

Le opinioni che ne scaturiranno andranno ad arricchire le svariate nozioni presenti in "Carne e Salute": già nel libro infatti si chiede aiuto a un gruppo di medici ed esperti di salute per sciogliere i dubbi e chiarire meglio il ruolo che può avere la carne in una dieta sana ed equilibrata, con un particolare approfondimento sulle caratteristiche di quella del **Fassone di Razza Piemontese** che, come dimostrano i dati di analisi, si distingue per i valori nutrizionali che la rendono – per molte ragioni - ideale per la nostra dieta.



La pubblicazione "Carne e Salute" propone una serie di **interventi tecnici selezionati**, volti a spiegare in maniera scientifica quale possa essere l'apporto nutrizionale corretto della carne bovina nella nostra quotidianità. Un alimento che – affermano evidenze archeologiche e scientifiche – è sempre stato una componente importante nella dieta dell'uomo, fin dalla preistoria, come spiega nel suo intervento il professore emerito di anatomia umana dell'Università di Torino: Giacomo Giacobini.

L'argomento "carne e salute", in questa nuova pubblicazione promossa da Coalvi, viene trattato da un punto di vista clinico, analizzando ad esempio come nel contesto di una dieta sana, varia ed equilibrata la carne bovina di buona qualità possa contribuire al raggiungimento del miglior equilibrio nutrizionale: a dirlo è il dottor Paolo Godina, biologo e nutrizionista specializzato in patologia clinica che firma uno degli interventi del libro.

Sono in tutto dieci gli esperti in medicina coinvolti nella pubblicazione, ognuno chiamato ad analizzare un aspetto specifico del rapporto tra carne e salute. C'è il dottor Luca Mandia, medico specialista in Ginecologia ed Ostetricia presso l'Ospedale Sacco di Milano, che analizza le linee guida internazionali e italiane per il consumo di carne in gravidanza. C'è il dottor Massimiliano Elli, ginecologo specializzato in medicina e biologia della riproduzione, che racconta il peso che possono avere gli alimenti nella fertilità di coppia. Spazio anche al ruolo della carne in situazioni specifiche della vita, come l'età dello sviluppo, tema su cui è stata interpellata la dottoressa Mariangela Perego, specialista in pediatria, o l'attività fisica e sportiva, su cui è il dottor Roberto Sala, specialista in medicina dello sport, a dare un parere tecnico.

Nel libro viene anche trattato un argomento che spesso è stato protagonista delle discussioni sul tema "carne e salute", quello della cardiologia. Ad affrontarlo è il dottor Simone Tresoldi, specialista presso l'Ospedale San Gerardo di Monza. Se è vero che "i prodotti di origine animale non dovrebbero occupare uno spazio eccessivo nel nostro menù quotidiano a causa della quantità di colesterolo e di grassi che contengono – si legge nella pubblicazione – è importante sapere che non tutti i grassi sono uguali: alcuni di essi non solo non sono dannosi ma costituiscono elementi protettivi per diverse patologie".

Inoltre, spiega il dottor Tresoldi esiste "una sostanziale differenza tra carni di specie diversa e, per la specie bovina, ve ne sono anche di significative tra una razza e l'altra". Analizzando nello specifico i valori, dunque, quel che viene fuori è, ad esempio, che la carne del Fassone di Razza Piemontese "si colloca in una fascia di indice aterogenico compreso tra 0,3 e 0,4 nella quale si ritrovano pesci come l'orata e la trota".

E ancora, "una situazione analoga la si incontra anche nella classifica per l'indice trombogenerico, dove il Fassone, con un indice di poco inferiore a 1, fatica a competere con il pesce che si attesta tra 0,2 e 0,3, ma si distacca decisamente dalla carne del bovino di Razza Frisona che sfiora 1,8 e da quella della Razza Chianina che supera abbondantemente 1,3". Non mancano i suggerimenti di consumo, che fanno da corollario a una pubblicazione in cui, sostanzialmente, gli esperti interpellati concordano sull'opportunità di orientare la scelta su una carne con basso contenuto in grasso, trovando una risposta convincente in quella di Fassone di Razza Piemontese.



Scopo della pubblicazione, in definitiva, è proprio quello di porre una voce di contrasto alla demonizzazione in toto spesso operata sul tema della carne, evidenziando le differenze tra i diversi tipi di carne e promuovendo un consumo consapevole ed equilibrato di quest'alimento.

Il libro è stato realizzato con il contributo della Regione Piemonte per promuovere il Fassone di Razza Piemontese, recentemente riconosciuto nel Sistema Qualità Nazionale, che raggruppa quelle produzioni che si distinguono dalle concorrenti per una qualità particolare.

Il volume, che si compone di 64 pagine è stato stampato in 20.000 copie e distribuito nelle macellerie a marchio. Chiunque vorrà averne una copia, inoltre, potrà richiederla sul sito del Coalvi e la riceverà gratuitamente al solo costo delle spese di spedizione.

Coalvi, Consorzio di Tutela della Razza bovina Piemontese.

CHI SIAMO

Oltre trentacinque anni di esperienza, quasi trecento punti vendita in tutta Italia, 1400 allevamenti e circa 20mila bovini etichettati ogni anno: questi sono i numeri del **Coalvi**, il Consorzio di Tutela della Razza bovina Piemontese. Nato in provincia di Cuneo nel 1984, il Coalvi ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare la pregiata carne di **Fassone di Razza Piemontese**, controllandola in ogni fase della sua filiera produttiva: dagli allevatori ai consumatori, passando per tutti gli operatori del settore (macellerie, ristoranti, distributori, ecc).

Già marchio di qualità con Decreto Ministeriale del 1988, il Coalvi è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato nel 2000 dal Ministero delle Politiche Agricole (IT007ET).

La sua attività di tutela e garanzia, negli anni, ha fatto sì che il marchio Coalvi venisse percepito come segno distintivo della **carne di eccellenza**, ma anche della grande qualità delle attività commerciali che la propongono ai consumatori. Il risultato è che oggi il marchio Coalvi è sinonimo di origine italiana, rispetto per la tradizione, trasparenza e rispetto per l'ambiente.

Non a caso, la carne di Fassone di Razza Piemontese certificata dal Consorzio di Tutela e marchiata Coalvi deriva esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Grazie anche all'ausilio di tecnologie all'avanguardia, la carne etichettata dal Coalvi viene tracciata dagli allevamenti, ai quali il consorzio fornisce **assistenza tecnica**, fino al consumatore finale. In aggiunta il Coalvi è in grado di assistere i clienti nell'acquisto di mezzene, di quarti o di singoli tagli anatomici confezionati sottovuoto. Coalvi vuol dire **cultura, tradizione, ambiente e paesaggi** plasmati e conservati dalla presenza della Razza Piemontese. L'impegno del Coalvi è questo: valorizzare un prodotto e il mondo ad esso intimamente collegato.



Il Fassone di Razza Piemontese

La Piemontese è la più importante razza autoctona da carne italiana. Storicamente nota con il nome di "**Fassone**" (dal piemontese "fasòn", che significa "di buona fattura"), è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo: possiede infatti proprietà organolettiche eccezionali che le permettono di presentarsi tenera ma al contempo molto magra, per via della fine struttura delle fibre muscolari che la compongono.

Per questo, risulta anche essere una carne molto salutare e genuina. Tutte caratteristiche che soddisfano pienamente le richieste del consumatore moderno, esigente sulla qualità ma che non intende rinunciare al piacere della buona tavola. Dagli operatori commerciali è molto apprezzata anche per l'elevatissima resa allo spolpo e per la maggior valorizzazione dei tagli meno pregiati, fattori che la rendono estremamente **remunerativa**. Oggi il termine "fassone" viene usato e abusato, ma in realtà il "**Fassone di Razza Piemontese**" è una specialità con tanto di **disciplinare** di produzione approvato con decreto ministeriale. Si tratta di un vero e proprio Sistema di Qualità Nazionale di cui il Coalvi è stato Ente Proponente e oggi è Capofiliera per molti allevamenti associati che sono stati abilitati a questa certificazione di qualità.

La carne del "Fassone di Razza Piemontese" a marchio Coalvi

La superiorità della carne certificata Coalvi, il cui merito va attribuito in primo luogo alle caratteristiche genetiche della Razza Piemontese, è stata messa in luce e confermata in più occasioni da indagini condotte da autorevoli istituti di ricerca a livello universitario, delineando un quadro che la colloca tra quelle più salubri.

Il ridotto contenuto in colesterolo e il livello di grasso, molto basso e con una composizione che vede una presenza notevole di acidi a lunga catena, la rendono adatta anche a una dieta che miri a prevenire l'insorgenza delle temute patologie cardiovascolari.

	Proteina %	Grasso %
Coscia di pollo (*)	18,4	5,7
Coscia di coniglio (*)	21	5,9
Coscia di vitellone (*)	21,5	3,4
Coscia di vitellone di Razza Piemontese Coalvi (**)	21,4	1,1



	Rapporto acidi grassi polinsaturi / grassi totali
Nasello (*)	0,40
Coscia di vitellone di Razza Piemontese Coalvi (**)	0,38
Orata (*)	0,32
Coscia di pollo (*)	0,28
Coscia di vitellone (*)	0,20
Coscia di coniglio (*)	0,14

(*) Fonte: Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione – Tabella composizione alimenti
http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html

(**) Fonte: Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica Università di Milano
<http://www.coalvi.it/pubblicazioni/oro-rosso-la-guida-della-piemontese/>

La linea "Oro Rosso"

Coalvi vuole essere un punto di riferimento non solo per la carne, ma anche per tutto ciò che può andare in tavola. Per questo ha messo a punto la linea "**Oro Rosso**" a base di salumi realizzati con carne certificata di Fassone di Razza Piemontese: la Bresaola, il Carpaccio di Bresaola, il Manzo Affumicato, il Girello Cotto, il Grancotto Bovino, la Salsiccia di Fassone e il Würstel 100% Bovino. Inoltre comprende anche altri prodotti a base di carne quali la Pasta Fresca ripiena, il Ragù e il Sugo d'Arrosto.

Al fine di accompagnare i prodotti a base di carne della linea "Oro Rosso", è stata ideata anche la linea "**La Dispensa di Coalvi**": una varia e prelibata gamma di antipasti, condimenti, salse, dessert. Il tutto realizzato esclusivamente da aziende del territorio selezionate dal Consorzio: aziende che rispettano le tradizioni gastronomiche locali mantenendo e garantendo elevati standard qualitativi.





PER INFORMAZIONI E MATERIALE STAMPA:

Valentina Dirindin | valentinadirindin@yahoo.it | 3939196933

Michele Segreto | michelesergeto@gmail.com | 3491879183

