

Carne equina, qualche luce sul futuro

Fortemente voluto da Fiesa Assomacellai, l'incontro si poneva l'obiettivo di analizzare l'andamento del mercato delle carni equine, le sue evoluzioni, tracciando un profilo degli scenari futuri del settore. Tanti i problemi del comparto, ma anche la speranza che le cose possano cambiare. In meglio, per tutti

di Elena Benedetti

Lo scorso 27 maggio, all'interno della manifestazione fieristica Eurocarne, ASSOMACELLAI FIESA CONFESERCENTI ha dato vita ad un evento dal titolo *Tracciabilità delle carni equine: un percorso per la sicurezza alimentare*, che ha chiamato a raccolta tanti macellatori, macellai e trasformatori del settore equini vivi e morti, giunti a Verona da tutta Italia. Organizzato sotto la regia del presidente di Assomacellai Fiesa Confesercenti GIANPAOLO ANGELOTTI, il *meeting* ha riguardato temi attuali, al momento oggetto di nuove normative e di aggiornamenti, quali l'anagrafe equina e il trasporto degli animali vivi. Si è parlato anche di consumo e di qualità delle carni equine.

Massima l'attenzione degli operatori, che in un centinaio hanno affollato la sala del Palaexpo. Numerosi i loro interventi nel corso di un convegno impostato su uno scambio continuo di opinioni ed esperienze tra i relatori e il pubblico, composto in gran parte da delegazioni di macellai giunte da Calabria, Puglia, Veneto, Emilia-Romagna, Liguria e Lombardia.

Prima di entrare nel vivo della tavola rotonda, quale migliore occasione per entrare nel mondo delle carni equine se non quella di presentare le due pubblicazioni edita da VIRGINIO MASINA.

Invitato a rispondere a qualche domanda della sottoscritta, Masina, presidente di *Naba Carni*, ha raccontato con l'entusiasmo e l'energia che lo caratterizzano da sempre il primo volume, *La carne equina: storia, caratteristiche e griglia di classificazione*, un libro che è una sorta di enciclopedia del cavallo, per quanto riguarda la carne e i suoi tagli, mentre in *Storia di un cavallaro* traccia il profilo del rapporto vec-

chio di millenni tra questo animale e l'uomo, filtrandolo attraverso la propria esperienza personale.

Creare un confronto costruttivo tra gli operatori che ogni giorno si scontrano con incongruenze procedurali e i tecnici adibiti ai controlli del rispetto normativo

La parola è quindi passata al moderatore dell'evento, NICOLA CAGGIANO, della giunta nazionale di Fiesa



Il presidente di Assomacellai Fiesa Confesercenti Gianpaolo Angelotti premia Virginio Masina, presidente di Naba Carni Spa, con un attestato di merito per l'impegno nella professione all'interno comparto delle carni equine.



Alcuni tagli di carne fresca della macelleria equina della famiglia Pellegrini in via Spallanzani a Milano. La carne di cavallo è meno grassa e più ricca di glicogeno, contiene proteine nobili importanti per lo sviluppo muscolare, la crescita dei bambini e negli sportivi, a supporto vi è un buon contenuto di ferro. I lipidi nella carne equina sono quasi assenti (non superano il 2%); si tratta di un grasso per lo più di copertura, che generalmente viene sintetizzato durante la cottura. Il fatto di contenere così pochi lipidi e un “tasso zero” di colesterolo la fa prediligere nelle diete e nell’igiene alimentare. È facilmente digeribile e peraltro poco calorica (fonte dott. Giuseppe Palamara, medico chirurgo).

Confesercenti, che ha subito sottolineato i problemi del comparto: la difficoltà degli approvvigionamenti e di gestione della carne equina in Italia e l’annosa questione della tracciabilità.

Temî ripresi anche dal presidente di Assomacellai Fiesa Confesercenti, GIANPAOLO ANGELOTTI, al quale va il merito di aver fortemente voluto questo incontro, improntato al confronto e al dialogo tra gli operatori che ogni giorno si scontrano con incongruenze procedurali e chi invece si occupa dei controlli e della vigilanza del rispetto delle normative.

La carne di cavallo è senza dubbio una delle carni più interessanti a livello nutrizionale. Infatti, da un’indagine scientifica svolta dall’Università di Milano e dettagliata dal prof. SALVATORE CIAPPELLANO, emerge che la carne equina è povera di grassi, ricca di ferro, con una buona presenza di acidi grassi, con funzioni elevate di

riduzione del colesterolo totale e ricca di Omega-3. La carne equina possiede alcune caratteristiche che la differenziano dalle altre carni.

Molto interessante è il quantitativo di ferro che fornisce: una porzione di 150 grammi riesce a coprire un terzo e un quinto del

ASSOMACELLAI FIESA CONFESERCENTI

È l’associazione di categoria più rappresentativa dei dettaglianti specialisti della carne. Tra essi le macellerie equine occupano un posto speciale, per la loro nicchia e per la dedizione alla particolarità. Una categoria di operatori che opera con la massima professionalità, per garantire qualità al consumatore, offrendo un prodotto accompagnato da un’alta specializzazione.

Gruppo Italiano Carni Equine

È nato a Bergamo nel luglio 2011 con lo scopo di aggregare gli operatori del settore delle carni equine. Tra i soci fondatori ci sono Mario Rossoni, Angela e Ivonne Tentori, Mario e Stefano Carminati, Alessandro Carminati, Lorenzo Carminati, Gerolamo Gamba e Cesare Rossi (segretario). Insieme condividono un percorso di crescita professionale teso a costruire iniziative per migliorare l’offerta ai consumatori. La loro esperienza pluridecennale consente loro di lavorare con serietà, professionalità e attenzione nei confronti della clientela. È intenzione del Gruppo Italiano Carni Equine diffondere e far conoscere ad una sempre più vasta platea di persone le caratteristiche e le qualità della carne equina che la rendono unica nel panorama della gastronomia.



L'Associazione per la tutela del Cavallo Pesto di Parma è stata costituita nel corso del 2010, insieme a Confesercenti, con lo scopo di valorizzare e tutelare questo piatto di antica tradizione locale. Dal 2011 è iscritto nell'elenco dei "Piatti e Prodotti Tipici dell'Emilia-Romagna".

fabbisogno giornaliero per l'uomo e la donna.

In Italia il consumo di carne di

cavallo è il più alto tra tutti i Paesi della Comunità europea, seguito da Francia, Spagna, Belgio, Svizzera,

Germania, Austria e Olanda. Nella nostra Penisola la Puglia rappresenta la regione con il più alto consumo di carni equine: il 32% del consumo totale nazionale, contro il 14,3% della Lombardia, il 10,8% del Piemonte, il 9,2% dell'Emilia-Romagna, il 7,6% del Veneto e il 5,5% del Lazio.

I suoi consumatori dimostrano un certo grado di fidelizzazione per il prodotto equino e tante sono le ricette locali che impiegano la carne di cavallo nella preparazione di piatti di carne e di salumi. Come ad esempio il *pesto di cavallo*, un piatto molto amato dai parmigiani, solitamente consumato fresco e crudo, condito in vari modi.

E proprio per tutelare questa ricetta del territorio parmense FABIO FERRARONI, presidente dell'Associazione Cavallo Pesto, è venuto a raccontare la propria esperienza. «La nostra associazione nasce non a caso a Parma, una città che oggi conta ben 26 macellerie equine e che per tradizione consuma carne di cavallo da secoli. Il *cavallo pesto* nella nostra

Effetto del consumo della carne di cavallo su alcune variabili legate allo stato del ferro, al profilo lipidico e degli acidi grassi di membrana

Autori: CRISTIAN DEL BO', DANIELE CONTINO, PATRIZIA RISO, PAOLO SIMONETTI E SALVATORE CIAPPELLANO

Fonte: Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche Sezione di Nutrizione, Università degli Studi di Milano

Obiettivo

Nel 2009 il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (Sez. di Nutrizione Umana) dell'Università degli Studi di Milano ha svolto una valutazione dell'effetto del consumo di carne di cavallo sulla composizione degli acidi grassi di membrana e parametri ematici correlati al profilo lipidico e allo stato del ferro in soggetti volontari sani.

Modalità

La ricerca ha preso in esame 52 volontari maschi sani (età 20-50, Indice Massa Corporea $24,4 \pm 3,8$). Di questi, 26 soggetti consumavano 2 porzioni da 175 g/settimana di carne di cavallo (gruppo test). Gli altri 26 soggetti consumavano altre tipologie di carne. Sono stati esclusi vegetariani o soggetti che seguivano un qualsiasi regime dietetico. Ai soggetti sottoposti al test il sangue venoso è stato prelevato al tempo 0 e dopo 45 e 90 giorni dall'inizio dello studio.

Risultati

La carne di cavallo rappresenta una importante fonte di acidi grassi Omega-3 e di ferro. Rispetto alle altre carni rosse è povera di acidi grassi saturi, ma ricca di acidi grassi polinsaturi come alcuni prodotti della pesca. Dai dati ottenuti si evidenzia che il consumo di carne di cavallo, rispetto alle altre carni rosse, riduce il livello di colesterolo totale, migliora lo stato del ferro e il profilo degli acidi grassi della serie Omega-3, in particolare l'acido docosaesaenoico (C22:6 ω -3). Per questo motivo, un consumo regolare può migliorare il profilo degli acidi grassi modulando in particolare quelli polinsaturi, i più utili nel mantenere un buono stato nutrizionale e un effetto protettivo.



La vicepresidente della Commissione Industria della Camera Laura Froner e Carlo Alberto Aliberti, del servizio veterinario dell'Emilia-Romagna.

città è una vera istituzione, è un simbolo gastronomico della nostra identità che ci ha spinti a creare un disciplinare di produzione».

In questo modo le macellerie

che aderiscono all'Associazione Cavallo Pesto garantiscono al consumatore che la carne impiegata sia di provenienza equina e che sia magra e macinata.

L'insufficienza della produzione equina nazionale, e pertanto la necessità di ricorrere all'importazione di carne fresca o congelata da altri Paesi, resta uno dei problemi centrali, come altrettanto quello del paventato stop al trasporto di animali vivi. «Se si confermassero queste voci per noi sarebbe un vero disastro» ha dichiarato Ferraroni.

Sono tante le ricette che impiegano carne cruda di cavallo e un eventuale blocco del vivo sarebbe la fine per questo tipo di preparazioni. Le problematiche della filiera sono tante e complesse: si va dai problemi relativi alla tracciabilità (per i quali MARIO ROSSONI, attivo macellaio bergamasco tra i fondatori di Gruppo Italiano Carni Equine invoca un passaporto unico) ai tanti enti oggi preposti alla sorveglianza e al rilascio dei certificati sanitari, all'anagrafe, o meglio alle anagrafi, ai trasporti. Un insieme di problematiche che mettono a dura prova l'efficienza e la corretta gestione del settore.

CARLO ALBERTO ALIBERTI, del ser-

La carne equina: storia, caratteristiche e griglia di classificazione

VIRGINIO MASINA nasce a Lonato, in provincia di Brescia, nel 1951. Unico di tre fratelli a continuare la tradizione familiare di mercanti di cavalli iniziata nel secolo XVIII da Bernardino, proseguita da Giovanni, poi dal nonno paterno Angelo e continuata dal papà Rinaldo.

Una vita di sacrifici ma anche di ricche esperienze, che lo hanno portato a diventare, oggi, uno dei pochi profondi conoscitori al mondo di carni equine. Nato, cresciuto e vissuto in mezzo ai cavalli e in quel mondo ormai scomparso di "cavallari", ampiamente descritto nel suo precedente volume *Storia di un cavallaro* dato alle stampe nel 2009, Virginio Masina ripropone in questo secondo volume una sintesi non facile di analisi e classificazione scientifica delle specie equine.

Frutto della lunga esperienza di tutta una vita condotta sul campo, non formata in scuole o atenei, ma cresciuta giorno dopo giorno a contatto diretto con la materia prima, il "cavallo".

Note

Chi fosse interessato al libro può mettersi in contatto con:

Naba Carni Spa

Via Prati, 69

25086 Rezzato (BS)

Telefono: +39 030 24986

Fax: +39 030 2498600

E-mail: nabameat@nabacarni.it

Web: www.nabacarni.it



VIRGINIO MASINA

La carne equina

**Storia, caratteristiche
e griglia di classificazione**

Edito da Naba Carni, dicembre

2010, Grafiche Tagliani,

Calcinato (BS)

pp. 400



La distribuzione di carne equina nel nostro paese avviene in gran parte attraverso il canale tradizionale, la rete di macellerie equine che offrono tagli di carne fresca ed elaborati pronti da cuocere.

vizio veterinario dell'Emilia-Romagna, sottolinea l'importanza della tracciabilità ricordando che gran parte della legislazione comunitaria deriva da problemi registrati in passato nella filiera delle carni (ad esempio la BSE nei bovini, la diossina nei mangimi dei suini in Belgio, ecc...). «Se questa filiera vuole sopravvivere, deve accettare la tracciabilità».

È necessaria la razionalizzazione dei controlli e degli uffici con una sola anagrafe equina e un solo documento europeo

Nel corso della tavola rotonda da più voci è stata lamentata la molteplicità delle competenze igienico-sanitarie di sorveglianza e di registrazione, di gestione dell'anagrafe con duplicazioni e contraddizioni che rendono il lavoro degli addetti assolutamente impossibile. È stato denunciato lo stato di confusione in cui versa il settore in merito all'importazione

di cavalli da alcuni paesi europei, con regioni che si orientano in modo diametralmente opposto, causando danni alle imprese e incongruenze operative al settore. Singolare ed esplicativo l'esempio citato da ANDREA ZERBINI, che gestisce un macello equino in provincia di Reggio Emilia: «È da dicembre che non riusciamo più a importare cavalli dall'Ungheria; l'Emilia-Romagna non li vuole. La Puglia invece sì, senza alcun problema».

Rispetto ai temi sollevati, ben noti al Ministero della Salute, il dicastero sanitario, grande assente della giornata, si è infatti defilato dalle responsabilità negando la partecipazione al convegno e omettendo di rispondere alle questioni sollevate già da tempo dalla presidenza di Assomacellai Fiesa Confesercenti.

Alla vicepresidente della Commissione Industria della Camera LAURA FRONER il compito di chiudere

questa parte di interventi collegiali. Su sollecitazione dei dirigenti di Fiesa Assomacellai, l'on. Froner ha assicurato il suo impegno a interrogare il Governo sulle disfunzioni denunciate dagli operatori e dall'associazione e a preparare incontri *ad hoc* con le Commissioni parlamentari Sanità ed Agricoltura perché assumano iniziative utili a risolvere le gravi inefficienze causate alle attività produttive e della distribuzione della filiera delle carni equine. «Qui c'è un problema complesso che tocca competenze diverse e problematiche di tipo amministrativo» ha sottolineato la Froner ricordando ai presenti che non possono sottrarsi al recepimento delle normative europee.

D'altra parte il suo impegno per promuovere un'interrogazione e per favorire un incontro tra Sanità e Agricoltura sono un segnale positivo che merita ottimismo.

Elena Benedetti