

CONVEGNO SULLE CARNI EQUINE TRA ETICA E SALUTE

Cavallo batte pollo, la sfida dei nutrizionisti

«Alimento super». Altroconsumo: il 63% dei volatili resiste agli antibiotici

IL CASO

PAOLO CRECCHI

LOMBRIASCO (TORINO). Mangiate cavallo! Nutrizionisti, pediatri, veterinari, tutti d'accordo sulla salubrità della carne equina. Alta percentuale di ferro, poco colesterolo, anche l'allevamento rispetta la dignità dell'animale che non può crescere, a differenza di un suino o un pollo o un manzo, all'interno di un capannone.

Mangiate cavallo! Però sul convegno organizzato dalla Federazione esercenti alimentari e da Assomacellai, domenica mattina, aleggiava l'interrogativo che sempre si manifesta quando la natura fa i conti con la cultura. Nel caso specifico: è o non è il cavallo un amico dell'uomo? Ed è eticamente più corretto macellare un equino dopo averlo allevato all'aperto, senza costringerlo all'ingrasso forzato perché morirebbe, oppure un pollo costretto a vivere in un metro quadrato assieme ad altri 19 esemplari, con la luce accesa ventiquattrore su ventiquattro?

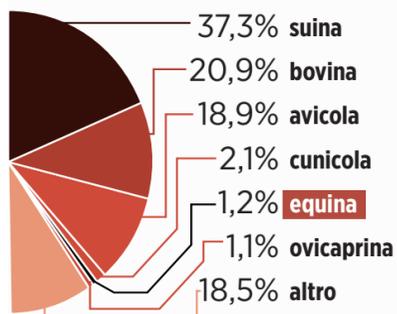
Un'inchiesta di Altroconsumo, appena pubblicata, ha rivelato che il 63% dei petti di pollo esaminati in laboratorio presenta batteri resistenti agli antibiotici. Il dato è la causa di almeno 5000 decessi che avvengono ogni anno negli ospedali italiani. In Europa sono 25 mila: «Se non si farà nulla», prevede la rivista, «nel 2050 i morti nel mondo saranno 10 milioni».

La parlamentare berlusconiana Michela Brambilla, che ha presentato un disegno di legge per riconoscere agli equidi il titolo di «animali d'affezione», sostiene come non tutti i cavalli siano allevati correttamente. «A differenza della carne bovina non c'è l'obbligo di indicare la provenienza», denuncia, «e molti capi arrivano in Italia dai Paesi dell'est, dove i controlli non esistono. Paradossalmente, so che se compro un pollo mangio antibiotici. Se compro cavallo cosa mangio?»

«L'adeguatezza nutrizionale della carne equina è garantita», insorge il professore dell'università di Parma, veterinario e ispettore alimentare Stefano Bentley: «Gli animali hanno bisogno di spazio, di erba, di luce, di cura da parte degli allevatori e questo è già una garanzia. Poi il grasso non è mazzoso, può essere eliminato facilmente e la percentuale di colesterolo è molto bassa. Certo, l'idea che si tratti di un amico dell'uomo c'è e bisogna tenerne conto, ma sono sorpreso che in un'epoca di grande sensibilità salustica il consumo di cavallo non si impenni».

In realtà l'offerta, è stato confermato al convegno di Lombriasco, non basta a soddisfare la domanda interna. Gaetano Pergamo, direttore nazionale della Federazione esercenti alimentari: «Il dilemma etico non lo capisco.

I consumi di carne in Italia (kg pro capite)



20.000 cavalli di allevamento nazionale macellati ogni anno
30.000 cavalli importati ogni anno, specialmente dalla Polonia



Qualità nutritive delle carni

	Valore energetico (Kcal/100 g)	Colesterolo (mg/100 g)	Ferro (mg per 100g)	Condizioni fisiologiche	Fabbisogno giornaliero di Fe in milligrammi
vitello	92	71	cavallo	bambino 0-3 anni	5-7
vitellone	160	70	tacchino (petto)	bambino 4-9 anni	9
manzo	145	72	vitello	10-15 anni: maschio	12
suino (parte magra)	141	60	vitellone	10-15 anni: femmina	18
suino (parte grassa)	394	70	manzo	16-19 anni: maschio	15
pollo (intero)	175	87	suino magro	16-19 anni: femmina	18
tacchino (petto)	134	57	suino grasso	adulto e donna postmenopausa	10
tacchino (coscia)	186	86	gallina	donna premenopausa	18
gallina	195	89	pollo (intero)	gravidanza e allattamento	18
cavallo	113	52			

FONTE Cecchetti-Milanesi: Scienza dell'alimentazione

La carne di cavallo: i piatti tipici



STEFANO BENTLEY
Il veterinario: «I cavalli vivono al pascolo e hanno carni senza grasso e colesterolo»

Se allevo un cavallo lo devo tenere al pascolo, e quindi gli garantisco il massimo benessere. E poi, perché non dovremmo puntare sulla carne equina? È un'eccellenza italiana!
L'eccellenza artigiana ligure era rappresentata da Rocco Pinto, macelleria a Genova

MICHELA BRAMBILLA
«Non c'è controllo sulla provenienza. Se compro pollo so che mangio antibiotici»

Sampierdarena, Giuseppe Macri di Savona e Alberico Lisa di Chiavari. Per tutti, la benedizione del pediatra Erasmo Maiullari dell'ospedale Regina Margherita di Torino: il cavallo fa bene ai bambini, e non solo quello a dondolo.
crecchi@ilsecoloxix.it
©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Tribunale Civile di Roma
Sezione Fallimentare

Ecosider Srl in c. p. vende:

LOTTO 1
- piena proprietà del locale magazzino carrabile di mq 183 circa sito in Genova, Via Pasquale Pastorino 34, piano terzo con accesso dal civico 206 rosso di detta via, + diritto di comproprietà pari ad 1/2 (un mezzo) dell'area adibita a spazio di manovra, il tutto distinto al N.C.E.U. del Comune di Genova, sezione di Sampierdarena, al foglio 17, part. 58, sub 480 (il locale magazzino) e 479 (l'area adibita a spazio di manovra, prezzo base € 69.000);

LOTTO 2
- piena proprietà del laboratorio per arti e mestieri di mq commerciali 400 circa sito in Genova, Via Pasquale Pastorino 38, piano terzo, distinto con il n. interno 24, distinto al N.C.E.U. del Comune di Genova, sezione di Sampierdarena, al foglio 17, part. 58, sub 478, prezzo base € 187.000;

LOTTO 3
- piena proprietà dell'appezzamento di terreno sito in Isole del Cantone (Ge), località Serghè, di complessivi mq 5.483, distinto al N.C.T. del Comune di Isola del Cantone al foglio 30, part. 122, 123, 124, 125 e 647, prezzo base € 135.000;

LOTTO 4
- ramo d'azienda relativo all'Autorizzazione Integrata Ambientale n. 2386/40815 del 15.4.2011 rilasciata dalla Provincia di Genova (si rinvia alla perizia pubblicata in internet per la descrizione e per l'indicazione delle spese necessarie per il ripristino dell'AIA), prezzo base € 960.000;

Le offerte private in busta devono essere depositate entro le ore 12 del giorno 5 dicembre 2016 presso lo studio del notaio dott. Paolo Silvestro in Roma, Via dei Sansovino 6. L'apertura delle buste si terrà presso lo studio dello stesso notaio Silvestro in Roma il giorno 6 dicembre 2016, ore 16,00. In caso di più offerte verrà disposta la gara con rilancio minimo per il lotto 1 di € 1.000, per i lotti 2 e 3 di € 2.000 e per il lotto 4 di € 10.000.

Per informazioni ogni interessato potrà rivolgersi al Liquidatore Giudiziale dott. Giuseppe Fagnoli, tel. 06.3722291, giuseppe.fagnoli@pepedeblasisfagnoli.it, concordatoecosider.liquidatore@pec.buffetti.it.

Il Liquidatore Giudiziale - dott. Giuseppe Fagnoli

Tribunale Civile di Roma
Sezione Fallimentare

Bonifiche Srl in c. p. vende Comune di Isola del Cantone (GE), Località Sereghe:

- complesso immobiliare costituito da un corpo di fabbrica, attualmente fatiscente, dislocantesi su due piani composto, al piano terreno da capannone industriale, locale tecnico, spogliatoio ed accessori, al piano primo da locali ufficio e accessori, con annessa area pertinenziale in parte destinata a viabilità interna e parcheggi ed in parte a verde, per una superficie complessiva tra coperto e scoperto di circa mq. 5.957, censito al N.C.E.U. del Comune di Isola del Cantone al foglio 30, particella 118, cat. D/1, r.c. € 5.356,54 (l'area pertinenziale risulta censita al N.C.T. del Comune di Isola del Cantone al foglio 30 particelle 117, 120 e 648).

Prezzo base di € 381.000,00, offerte entro le ore 12 del giorno 5.12.16 presso lo studio del notaio dott. Paolo Silvestro in Roma, Via dei Sansovino 6. L'apertura delle buste si terrà il giorno 6.12.16, ore 16,30 presso lo studio dello stesso notaio Silvestro in Roma. Per informazioni ogni interessato potrà rivolgersi al Liquidatore Giudiziale dott. Giuseppe Fagnoli, tel. 06.3722291, giuseppe.fagnoli@pepedeblasisfagnoli.it.

Il Liquidatore Giudiziale - dott. Giuseppe Fagnoli

publikompass spa concessionaria esclusiva per la pubblicità LOCALE
Filiale di Genova - Piazza Piccapietra, 21 - 16121 Genova Tel. 010 5388200 - Fax 010 5388298

IL SECOLO XIX
concessionaria esclusiva per la pubblicità NAZIONALE
RCS MediaGroup S.p.A.
Via Rizzoli, 8 - 20132 Milano Tel. 02 2584.6543 rcspublicita@rcs.it - www.rcspublicita.it

©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ALBENGA

L'olio taggiasco guarnito d'oro conquista la famiglia saudita

FEDERICA PELOSI

ALBENGA. Non solo appaga il palato, ma illumina la vista. Perché non è solo la summa dell'eccellenza "made in Italy" - e ligure in particolare - ma il risultato di un progetto capace di coniugare qualità ed estetica, con un effetto destinato a conquistare i mercati esteri. Si tratta di "Auleum", l'olio d'oro, ideato da sei imprenditori del Savonese e che, dal frantoio Garelo di Nasino - paese di 200 abitanti alle spalle di Albenga - si prepara a varcare i confini nostrani imbottigliato in un'eccentrica confezione a forma di diamante. Un "gioiello" di cultura gastronomica che ha recentemente conquistato anche la principessa saudita, ospite del Grand Hotel di Alassio, che ne ha potuto apprezzare in anteprima il sapore tipico ammirando l'effetto scenografico dato dalle pagliuzze d'oro (che non alterano in alcun modo il gusto).

Auleum è frutto della spremitura di sole olive taggiasche, e con quel "quid" dorato in più che lo rende unico nel suo genere. Lo sanno i soci di Mega3, la società costituita da un gruppo imprenditori cresciuti nel settore floricolo e agricolo che hanno scelto di produrre questa selezione per un progetto di cultura alimentare da lanciare in tutto il mondo. Auleum non è solo un condimento, è sintesi delle radici di un territorio: l'olio del frantoio Garelo, con gli ulivi curati uno a uno, lontano dall'umidità del mare; l'arte ceramista di Tullio Mazzotti, erede della tradizione albisolese, che ha realizzato in esclusiva una collezione di tappi in maiolica dipinti in oro. E poi c'è l'oro 23 carati, il bene prezioso e universale che esalta il colore e la purezza di questa selezione custodita in una bottiglia da "mille e una notte". Come fanno sapere i suoi "inventori", è un prodotto che «racchiude il racconto di una tipicità mediterranea, di un'alchimia di elementi che si esprime con l'arte del vasoio, l'agricoltura del contadino saggio, la preziosità di una composizione e il lusso di un packaging ricercato».

«L'idea è di presentare il made in Italy agricolo e alimentare proponendo un nuovo concetto di bellezza e creare un prodotto lussuoso a cui ci si concede, che si compra istintivamente perché appagante, come nella moda - spiega Rosella Scalone, uno dei sei soci di Auleum - Crediamo che sia un modo di valorizzare il territorio, quelle produzioni che non ci sono da altre parti, che sono rare in Italia e rare nel mondo e nello stesso tempo ribadire quel know how che ci distingue all'estero».

©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI