



Il gruppo italiano carni equine di Fiesa confesercenti presenta la carne equina, la carne della salute.

DI CARLO CATTINARI

Il comparto delle Carni Equine si trova in un contesto difficile che il Covid 19 ha ulteriormente peggiorato. La poca conoscenza e una disinformazione mediatica ingiustificata sulla grande e consolidata qualità e caratteristiche nutrizionali della carne equina, hanno portato le aziende e i professionisti che operano nel settore a difendersi e a iniziare un'opera di sensibilizzazione verso l'opinione pubblica sui prodotti di carne equina.

Verdello (Bergamo). A dieci anni dalla sua costituzione il gruppo italiano carni equine fa il punto della situazione del settore delle carni di cavallo, un prodotto unico nelle sue caratteristiche organolettiche e alimentari.

Mario Rossoni, presidente dell'associazione, in un incontro gastronomico svoltosi presso la Risto-Macelleria di Lorenzo Carminati a Bergamo, con grande entusiasmo prova a illustrare ai lettori della nostra rivista i problemi che affliggono questo importante comparto agroalimentare.

"Non è facile – spiega Mario Rossoni, Presidente del Gruppo Italiano Carni

Equine e Maestro Macellaio, fare la storia di questi dieci anni di lavoro ed incontri tra addetti del settore ed istituzioni, dalle aziende sanitarie, servizi veterinari fino ai più alti rappresentanti al ministero della salute, dr. Borello e dr. Ruocco.

Dire che siamo nati in un contesto in cui il settore era in evidente difficoltà è poco; gli operatori si sono trovati in un ambiente socio economico caratterizzato da una grave crisi del settore sia per gli scandali nati in altri paesi che per una mutata considerazione sociale dell'equide che, a causa della scarsa conoscenza dell'opinione pubblica e del clamore mediatico ingiustificato che si è instaurato su alcuni "media", hanno letteralmente portato le aziende e i professionisti delle carni equine, a sembrare più dei "malfattori" che non gente onesta dedita al lavoro da generazioni. A tutto questo – continua Rossoni – si è unita la continua trasformazione legislativa, normative molto confuse, di difficile applicazione nel mondo reale della gestione delle carni equine. Tutto questo, ha portato ulteriori aggravii sia gestionali e soprattutto economici, in un settore già di per sé in difficoltà. Sono stati dieci anni di incontri, grazie alla collaborazio-



ne del direttore di Fiesa-Confesercenti dr. Gaetano Pergamo e del Presidente Assomacellai cav. Gianpaolo Angelotti, con rappresentanti delle istituzioni, del mondo politico e con il supporto della comunità scientifica veterinaria e medica, nonché delle migliori università specializzate nelle produzioni animali di equidi. Con il nostro lavoro siamo dovuti ripartire dalle origini del settore equino per far comprendere alla società, e in particolare ai consumatori, le storiche radici della tradizione della carne equina. Ad oggi, più di dieci milioni di persone apprezzano la carne equina; il settore spazia dall'attività ludica, gastronomica, all'agonismo, fino all'allevamento da reddito, coinvolgendo territori rurali e sostenibilità ambientale. Sono prodotti che provengono da paesi a forte vocazione agricola, dove la stessa economia agricola è una tradizione di passione, di cultura dell'allevamento equino che



Mario Rossoni, Presidente del Gruppo Italiano Carni Equine e Maestro Macellaio



viene tramandata nelle diverse generazioni. Ed è per questo principio storico, per questo rapporto secolare tra l'uomo e il cavallo, che non possiamo dimenticare, né tralasciare, le problematiche che continuano a ostacolare, o tendenzialmente a sopprimere, la gestione del settore degli equidi. Siamo noi come associazione i primi che tengono al benessere dell'animale e alla tutela del consumatore, ma per far ciò servono regole chiare, attuabili e non serve a nulla mettere in dubbio intere generazioni che hanno reso un servizio alla comunità e al territorio, fornendo una carne equina di alta qualità, adatta per tutte le età e in particolare per la crescita adolescenziale e per le attività agonistiche.

Siamo convinti - conclude Mario Rossoni - che solo con una stretta collaborazione tra operatori, comunità scientifica e mondo politico si possa arrivare a una situazione di equilibrio che tuteli tutti, allevatori compresi. Con questi nostri

principi fondamentali, ci siamo sempre adoperati, e continueremo a farlo con determinazione e nel rispetto di tutte le istituzioni, per coinvolgere il più possibile tutti gli addetti ai lavori; per portare alle categorie di consumo, dalla ristorazione al Food-Service, alla di-

stribuzione e al Normal Trade, la nostra giusta immagine e trasparenza. Il settore delle carni equine, rappresenta a tutti gli effetti un comparto agro-alimentare importante nel panorama dei consumi delle carni di qualità. Dunque, il nostro obiettivo è comunicare la nostra rappresentatività, il nostro modo di lavorare con professionalità, nel rispetto delle regole sanitarie e del benessere animale. Abbiamo bisogno di essere ascoltati e considerati dalle autorità competenti in un libero confronto, dove possiamo esprimere i nostri valori di serietà, uniti alle esigenze del settore.

Questa possibilità di avere una vetrina, su una rivista specializzata nel comparto delle carni, ci consente di poter finalmente mostrare a tutti, consumatori, opinion leaders e Istituzioni, chi sono i "cavallai o cavallari" e quale tradizione agro-alimentare si tramanda di generazione in generazione. Concludo con un appello a tutti gli operatori associati (e non solo), a non lasciarsi scappare questa occasione di "narrazione del mondo della carne di cavallo". Una "Storytelling", chiara, esau-



INTERVENTO DI GIANPAOLO ANGELLOTTI, PRESIDENTE NAZIONALE ASSOMACELLAI FIESA-CONFESERCENTI

Roma. ASSOMACELLAI, 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 alle particolarità. Una categoria di operatori che opera con la massima professionalità per garantire qualità al consumatore, offrendo un prodotto di alta qualità. Le carni equine sono fonte di proteine, di aminoacidi essenziali, povere di grassi e piene di ferro. Sono carni versatili, grazie alla loro freschezza, la tenerezza e la fragranza, si prestano a tante circostanze e ricorrenze; Tanti sono i tagli anatomici che possono essere degustati in squisiti piatti pronti, preceduti dalla fase di preparazione e dai diversi modi di cottura. In proposito sul nostro web-site, possiamo sfogliare un interessante volumetto dedicato alle ricette sulle carni equine. Di facile consultazione, pratico e allettante per gli amanti della buona tavola. Un aiuto per consumare in modo mirato e specialistico un prodotto di grande qualità, che si conserva nei secoli come patrimonio della nostra tradizione gastronomica. Perché la carne di cavallo è sempre stata fonte di cibo prezioso per l'alimentazione umana. n



Gianpaolo Angellotti,
Presidente Nazionale Assomacellai Fiesa-Confesercenti

