

**ECONOMIA**

# Da un convegno organizzato dall'Araer **Quale comunicazione per la carne di Romagnola**

di Alice Magnani

*Il rilancio della carne di questa razza bovina richiede una corretta informazione del consumatore e dei mercati. Il problema dei falsi allarmismi. Gli interventi di Riccardo Negrini, direttore tecnico di Aia, e della ricercatrice Crea Sebastiana Failla*

“**P**arlare di carne non è facile, soprattutto all'interno del sistema produttivo”; ha esordito con queste parole il professor Riccardo Negrini dell'Università Cattolica di Piacenza, e direttore tecnico di Aia, nel suo intervento su “Lo scenario della razza bovina Romagnola: i nuovi orizzonti del miglioramento genetico”. Intervento proposto al convegno “Parte dal territorio e dalla verità scientifica il rilancio della carne di razza Romagnola”, organizzato poche settimane fa a Forlì dall'Associazione regionale allevatori Emilia Romagna (Araer) e dall'Associazione Italiana allevatori (Aia). Basta digitare online la parola “carne”, ha spiegato Negrini, per essere sommersi da notizie allarmistiche, come lo studio condotto nel 2015 dall'Organizzazione mondiale della sanità che includeva il consumo di carne rossa tra i rischi di cancro del colon retto. Da quel momento, ogni consumatore senza spirito critico ha deciso di orientare i suoi acquisti su carni bianche o pesce.

Ma dobbiamo imparare a gestire l'informazione a partire da un concetto di verità. Ovvero che nel 2017 su 53 mila nuove diagnosi eseguite su 62 milioni di abitanti, l'incidenza del tumore al colon

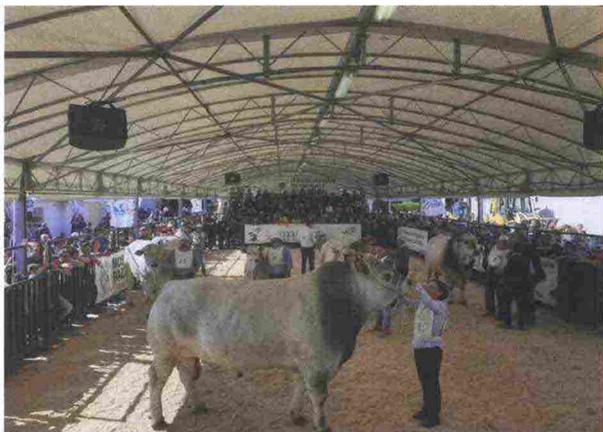
retto è risultata pari allo 0,0009 dei casi. E se, come sostenuto, il consumo di carne rossa aumentasse il rischio del 18%, significherebbe un aumento dei casi dallo 0,0009 allo 0,001062 quindi comunque di un numero piccolissimo”.

Negrini ha esortato il pubblico di allevatori ad un esame di coscienza, per capire quanto realmente possano essere elevati i rischi associati alla carne rossa. “Nella maggior parte dei casi – ha spiegato - si tratta di timori infondati che vanno sfatati, soprattutto se si ragiona in un'ottica di riorganizzazione produttiva finalizzata a



**Due esemplari di bovini di razza romagnola, in evidenza il caratteristico manto bianco con sfumature grigie.**

**ECONOMIA**



Gli splendidi esemplari di Romagnola che hanno sfilato alla Mostra nazionale tenutasi alla fiera Agriumbria (foto Ara Emilia-Romagna).



Il toro Dodo, dell'azienda agricola Cenni di Riolo Terme, in provincia di Ravenna (foto Aia).



Un'altra immagine da Agriumbria (foto Aia).

carne sempre più di qualità. E' utile, inoltre, prendere spunto da altri Paesi come l'America dove l'uso di carni rosse e insaccati lavorati è molto più alto che in Italia: nonostante questo, non vige nessun stato di allarmismo per i consumatori".

**Benessere animale e packaging ecologico**

Dopo aver analizzato i falsi allarmismi, il professore ha risvegliato le coscienze degli allevatori spiegando come i consumi di carne siano in aumento a libello

globale: "per il nostro Paese le potenzialità di sviluppo del settore sono concrete, soprattutto se pensiamo che la nostra autosufficienza si ferma al 60%, mentre il restante 40% è coperto da una produzione importata. Dunque le produzioni zootecniche non spariranno facilmente". Ma la qualità della carne "non è più sufficiente a convincere gli acquisti dei consumatori. E' giunto il momento di valutare le diverse opportunità di commercializzazione del prodotto. Non basta quindi produrre carne buona ma vanno sviluppati

nuovi valori aggiunti, come il benessere dell'animale, il management aziendale, il miglioramento genetico e un packaging riciclabile. Basti pensare che, secondo un sondaggio svolto da Eurobarometro, oltre il 20% dei consumatori ritiene che gli attributi 'allevato a terra' e 'alimentato ad erba/pascolo' rappresentino un valore aggiunto nella scelta della carne, mentre gli acquisti di biologico e 'free' sono cresciuti dell'8% nel periodo 2012-2017. Il benessere dell'animale, così come prodotti e packaging ecologici, sono considerati elementi imprescindibili negli acquisti e, per questi, il consumatore è disposto anche a pagare di più". Negrini ha quindi consigliato agli allevatori di puntare da un lato sul management aziendale e dall'altro lato al miglioramento genetico, due aspetti che oggi possono contare su strumenti altamente innovativi come la genomica che anche nel settore della carne, dopo aver dato ottimi risultati in quello delle bovine da latte, sta dimostrando tutta la sua validità. In particolare, per il miglioramento genetico serve una raccolta di dati sull'animale precisa, costante nel tempo e puntuale, che possa rivelare il valore genetico. "Quello che va assolutamente evitato - avverte Negrini - è la scelta dell'animale a vista. Anziché guardare solo alla forma fisica dell'animale, impariamo a guardare quanto rende dal punto di vista dei geni.

**ECONOMIA**

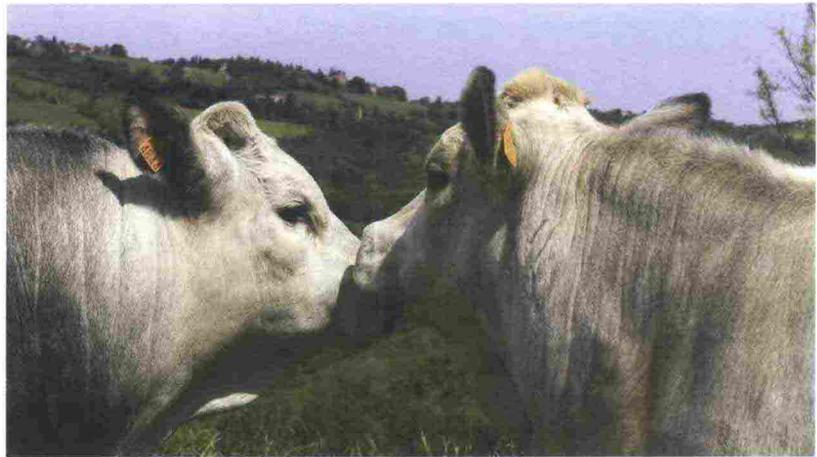
Fare genomica significa scegliere animali in base alle caratteristiche espresse dal loro Dna e anche scoprire eventuali anomalie genetiche e prevenirle. Quello che chiediamo agli allevatori è di raccogliere il maggior numero di dati e allo stesso tempo di segnalare eventuali anomalie: se tutti ragionassero in questo modo, un giorno le malattie più diffuse potrebbero anche scomparire”.

Un ottimo esempio di raccolta dati è il progetto I-Beef (Italian biodiversity environment efficiency fitness) sviluppato da Anabic, Anacli e Anaborapi, finalizzato a introdurre metodologie innovative nella selezione delle razze bovine da carne allevate in Italia, facendo uso delle nuove tecnologie disponibili.

**Le qualità benefiche della carne di Romagnola**

A parlare delle qualità organolettiche della carne di bovini di razza Romagnola è intervenuta Sebastiana Failla, ricercatrice del Crea di Monterotondo (Roma), con il suo intervento “La verità scientifica: le caratteristiche e i benefici della carne bovina di razza Romagnola e il confronto con altre analoghe produzioni”.

“Quando parliamo di razza Romagnola, non parliamo solo di carne bensì di un alimento funzionale, che ha un plusvalore a livello nutrizionale. Che cosa significa? E' funzionale un alimento, fresco o trasformato, naturalmente ricco di molecole con proprietà benefiche e protettive per l'organismo che, se inserite in un regime alimentare equilibrato, svolgono un'azione preventiva. Le molecole funzionali appartengono sia alla frazione lipidica (aci-



Due bovini adulti. Ben visibile la giogaia tipica della razza romagnola.

di grassi ecc.), che alla frazione proteica (peptidi e aminoacidi) e ai minerali”.

Tutti questi elementi sono contenuti nella carne bovina di razza Romagnola: “Tra i lipidi contenuti nella carne di Romagnola troviamo l'acido fitanico e gli acidi linoleici coniugati. L'acido fitanico è di origine batterica e si forma grazie alla presenza di clorofilla nella dieta da cui i microrganismi ricavano il fitolo. Tra le sue proprietà ci sono un'azione antiossidante e antipertensiva, amplifica inoltre l'assorbimento cellulare. Da ricordare che l'uomo non è in grado di assorbire e fissare queste molecole di origine vegetale e lo può fare solo tramite il consumo di carne”.

Gli acidi linoleici coniugati si formano “a partire dagli acidi grassi trans (presenti nel latte e nella carne dei ruminanti) e hanno interessanti proprietà bioattive, i cui effetti sulla prevenzione di cancro,

aterosclerosi, obesità, diabete e osteoporosi sono noti dal 1987 e di cui ne è consigliata l'assunzione di 3 grammi al giorno. La stessa National Academy of Science ha definito l'acido linoleico coniugato come l'acido grasso che mostra di inibire lo sviluppo dei tumori”.

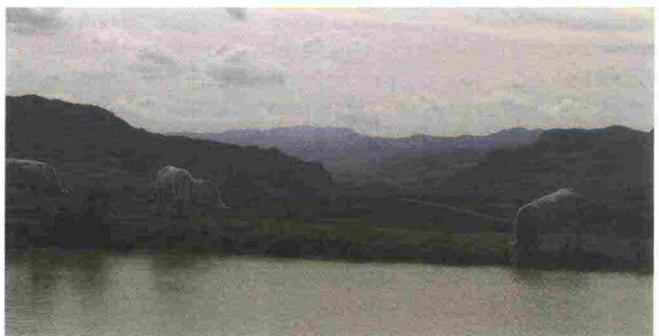
Ma la carne di Romagnola “è ricca anche di aminoacidi ramificati, essenziali per il nostro organismo, che non è in grado di produrli da solo. In base agli elementi elencati, possiamo dire che la carne di razza Romagnola è antitumorale, antiossidante, neuroprotettiva, antinfiammatoria, antidepressiva e aiuta a mantenere la memoria e a combattere i deficit di apprendimento”.

**Risposte nel lavoro di allevatori seri**

A margine dell'incontro, il direttore gene-



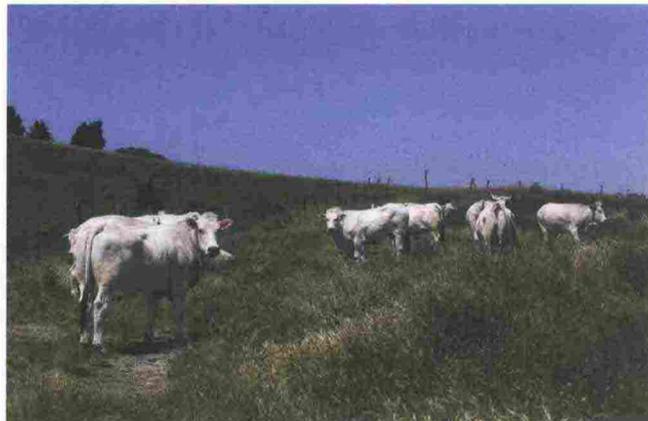
Esemplari al pascolo nelle colline romagnole.



## ECONOMIA



**In stalla.**



**Il pascolo è un momento essenziale per l'alimentazione e la crescita dei bovini di razza romagnola.**

rile di Aia Roberto Maddé ha affermato: "L'importanza di un consumo corretto e consapevole di carni bovine trova risposte nel lavoro di allevatori seri, fortemente radicati nel territorio come quelli della razza bovina Romagnola".

Ed è il caso degli allevatori dei bovini di questa razza: "Distintività, rispetto del benessere degli animali allevati, uso di foraggi di alta qualità e alimentazione attenta in tutte le fasi di vita del bestiame, sostenibilità ambientale sono parole-chiave

molto attuali nell'allevamento bovino da carne. Negli allevatori della Romagnola fanno parte di un patrimonio storico e culturale che ne costituiranno un punto di forza in più nell'azione di rilancio del suo allevamento". ●