

Ad Agriumbria 2015 campagna di educazione al consumo di carne

L'educazione al consumo della carne di differenti specie e razze rappresenta uno dei temi conduttori della 47.ma edizione di Agriumbria (27-28-29 marzo – Quartiere fieristico di Bastia Umbra - Perugia) manifestazione ritenuta a pieno titolo "Polo delle razze da carne italiane".

Nell'ambito delle mostre nazionali e interregionali e delle rassegne zootecniche, Umbriafiere S.p.A. e Itallialleva hanno ritenuto attivare e organizzare momenti di promozione al consumo della produzione zootecnica italiana in un'area attrezzata nella quale verranno proposti menu e piatti a base di carne la cui genuinità e garanzia salutistica e nutraceutica trovano nella percezione edonistica la propria esaltazione.

Un riconoscimento della biodiversità del nostro patrimonio zootecnico che opportunamente deve essere valorizzato con iniziative, come quelle organizzate ad Agriumbria 2015, rivolte a campagne di informazione che riconducano l'alimento carne a una componente necessaria della nostra nutrizione, a condizione, però, che agli animali in allevamento vengano somministrati foraggi e cereali ottenuti naturalmente con pratiche agronomiche sostenibili. Condizioni che consentono di ottenere carni ricche di proteine e con un contenuto ottimale di grassi insaturi, nonché di selenio, ferro e zinco: elementi salutistici che vengono assimilati dal nostro organismo, così come le vitamine B2, B12, e D.

Una campagna di educazione al consumo della carne che deve essere supportata da un marchio di qualità IGP, come quello ottenuto dall'UE dal "Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" per i bovini di razza Chianina, Romagnola e Marchigiana; marchio con il quale vengono certificati i diversi parametri qualitativi dei capi che fanno parte della filiera produttiva. Il Consorzio, nel 2014, ha svolto la propria attività di controllo in 3.149 allevamenti, 68 mattatoi, 93 laboratori di selezionamento e 836 macellerie; i certificati rilasciati garantiscono, oltre la qualità e la salubrità della carne, anche la tracciabilità del prodotto attraverso controlli incrociati dei dati e mediante analisi comparative del DNA.

Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, proseguendo nell'azione di promozione al consumo della carne, organizzerà, ad Agriumbria 2015, uno spazio nel quale si svolgeranno show-cooking e laboratori pratici, avvalendosi della collaborazione dello chef Massimo Infarinati.

Educazione al consumo della carne che verrà svolta anche nei confronti degli alunni di scuole materne e primarie che potranno "toccare con mano" la preparazione di un hamburger sotto la guida dello chef Infarinati. La presenza del Consorzio prevede, inoltre, la terza edizione del "Master Chianina": gara tra appassionati e cultori della cucina che si confronteranno nella preparazione di piatti, utilizzando carne certificata di Chianina.