



Comunicato stampa

ALLARME SUL CONSUMO DI CARNE LAVORATE

Sartorato, Presidente lavorazioni carni: “campagna denigratoria sospetta. Gli insaccati artigiani sicuri. Il rischio vero è il calo dei consumi da psicosi”

Mestre 27 ottobre 2015 – “La campagna denigratoria sulla carne rossa e sulle carni lavorate lanciata dall’OMS “puzza di bruciato”.- E’ troppo generalizzata ed ha una eco spropositata proprio qui in Italia dove rischia di penalizzare un filiera straordinaria che non ha eguali in Europa con un gravissimo danno economico, in Veneto in particolare, anche nell’artigianato”. **Ad affermarlo Ferdinando Sartorato, Presidente della lavorazione carni di Confartigianato Imprese Veneto** preoccupato per il falso allarme che mette a rischio un settore di nicchia che contribuisce in modo importante al patrimonio gastronomico-culturale italiano.

“La trasformazione e lavorazione carni –**spiega Sartorato**- consta in regione di 202 laboratori artigiani che danno da lavorare ad oltre 2mila addetti. Una rete di sapere che garantisce non solo la realizzazione dei prodotti a base di carne “doc”, ben 7 in Veneto su 40 specialità di salumi che hanno ottenuto la denominazione d’origine o l’indicazione geografica, ma anche la produzione delle 104 leccornie inserite nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT sul sito del Mipaaf è disponibile l’elenco aggiornato) – sui 782 totali in Italia - legati alla carne. Un primato assoluto per il Veneto, si pensi che la Toscana è seconda con 81, che rischia realmente di venire penalizzato.

“L’indagine Oms –**prosegue il Presidente**- sta creando un panico immotivato per quanto riguarda il nostro Paese, soprattutto se si considera che la qualità della carne italiana, dalla stalla allo scaffale, è diversa e migliore. E soprattutto i cibi sotto accusa come hot dog e bacon non fanno parte della tradizione nostrana. Nulla hanno infatti da spartire con le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura di tipo ‘naturale’ a base di sale garantite dalle lavorazioni dei laboratori artigiani. Da sempre sappiamo che a fare male sono gli additivi, se usati in modo esagerato. Ma sappiamo bene che in Italia e soprattutto gli artigiani sono molto attenti su questo punto”.

“Ora –**conclude Sartorato**- il vero rischio che corriamo è che i consumatori incorrano in paure ingiustificate che nel passato, per situazioni analoghe, hanno provocato senza ragione una psicosi nei consumi che è costata migliaia di posti di lavoro e miliardi di euro al sistema produttivo. I produttori di insaccati artigiani hanno da tempo investito volontariamente nella maggiore trasparenza dell’informazione possibile e nella rintracciabilità in etichetta. Due sistemi fondamentali per garantire i consumatori ed evitare la psicosi nei consumi. Questo nuovo falso allarme, conferma la necessità di accelerare nel percorso dell’obbligo di etichettatura d’origine per tutti gli alimenti, a partire dai salumi. E’ questa la vera battaglia che l’Italia deve fare in Europa”.