

Ufficio Stampa

Corso Venezia, 47/49 - 20121 Milano - tel. 02 7750222 - fax 02 7750385
www.unionemilano.it - relazioni.esterne@unione.milano.it

Interviene Giorgio Pellegrini, presidente dell'Associazione macellai di Milano e provincia e consigliere nazionale Federcarni Confcommercio

I macellai: non demonizziamo la carne equina

Vendite diminuite del 50% per la forte risonanza dei recenti episodi (ripieni per lasagne, ravioli, tortellini e polpette) che nulla hanno a che vedere con il prodotto di qualità venduto nelle macellerie specializzate. A rischio un settore che in Italia coinvolge 50.000 persone. Potenziare il sistema di tracciabilità di tutta la carne

Milano, 11 marzo 2013. La forte risonanza avuta dai recenti episodi (che hanno coinvolto grandi marche e gruppi distributivi) di presenza di carne di cavallo – non dichiarata in etichetta - nei preparati per lasagne, ravioli, tortellini, fino alle polpette, ha portato un danno, afferma **Giorgio Pellegrini**, presidente dell'Associazione Macellai di Milano e Provincia di Confcommercio e consigliere Federcarni “*anche a noi macellai, che nulla c’entriamo ed anzi, da sempre, siamo i garanti della qualità del prodotto, a tutela della salute del consumatore*”.

L’effetto mediatico ha infatti prodotto un duro colpo nei confronti delle macellerie equine del nostro Paese, “*incolpevoli destinatarie – sottolinea Pellegrini - di questa situazione che la categoria ritiene paradossale*”.

“*Le vendite di carne di cavallo – fa il punto Maurizio Arosio, presidente nazionale Federcarni - sono diminuite del 50%*” (nel nostro Paese, in media, si consuma 1 kg all’anno di carne equina a persona).

“*Noi viviamo, seppur nella totale estraneità ai fatti di questi giorni – afferma Pellegrini - una situazione difficile figlia della diffidenza alimentata dall’effetto mediatico. Da subito i macellai hanno sostenuto la necessità di garantire il consumatore, in modo tale che lo stesso sia messo nelle condizioni di poter individuare chiaramente, quando viene accertato, il caso di eventuali responsabilità di frode come nel caso dell’utilizzo non dichiarato di animali da sella per i ripieni*”.

“*Ma – ribadisce il presidente Pellegrini - il consumatore ha il diritto di sapere che la carne equina è elemento alimentare d’alta valenza nutritiva. Essa, infatti è carne non calorica, a bassissimo contenuto di colesterolo, ricca di proteine, minerali come il ferro, vitamine. Non si può definire la carne di cavallo, come purtroppo abbiamo avuto occasione di rilevare, tendenzialmente non nociva*”.

“*Noi macellai – conclude Pellegrini che insieme al vicepresidente dell’Associazione Donato Turba ha partecipato ieri a una riunione dei macellai promossa in provincia di Bergamo per discutere di questi temi – siamo favorevoli a potenziare il sistema della tracciabilità delle carni, di tutte le carni, a tutela del consumatore, ma non vogliamo che l’effetto demonizzazione colpisca un settore, quello della carne di cavallo, che, a livello nazionale, fra macellatori, fornitori, macellai, coinvolge 50.000 persone*”.

Seguici anche su

Facebook: <http://www.facebook.com/Confcommerciomilano>

Twitter: <http://twitter.com/confcommerciomi>

Youtube: <http://www.youtube.com/ConfcommercioMilano>