

A Crotone i massimi esperti italiani per parlare di carne, nutrizione e sicurezza alimentare



La provincia di Crotone si renderà protagonista di uno dei momenti più importanti di discussione in ambito nazionale, con una tavola rotonda sul tema “Carne, Nutrizione e Sicurezza Alimentare – L’importanza della filiera: dal benessere animale ai giovani macellai”, che si terrà venerdì 25 settembre 2020, alle ore 18.00, presso il Centro Congressi Alkmeon.

Organizzato da **Confindustria Crotone**, insieme alla sezione di Crotone di **Confcommercio Calabria Centrale**, come apertura della quarta tappa del Campionato Italiano Giovani Macellai (Italian Young Butchers Championship) di Federcarni, l’atteso incontro registrerà la presenza dei massimi esperti nazionali in materia.

Un interessante dialogo sul tema della ricerca e dell’aggiornamento, ma soprattutto di approfondimento dei diversi aspetti nei quali è coinvolta tutta la filiera della carne, dall’allevamento al consumo, con particolare attenzione alla salubrità e all’importanza nutrizionale dell’alimento.

All’incontro prenderanno parte: **Gianluca Gallo**, Assessore all’Agricoltura della Regione Calabria; **Giuseppe Campanile**, Membro del Consiglio Superiore di Sanità e Professore di

Zootecnia speciale al Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali dell'Università Federico II di Napoli; **Antonio Limone**, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; **Marco Tassinari**, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie Università degli Studi di Bologna; **Maria Luisa Balestrieri**, Dipartimento di Medicina di Precisione Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"; **Maurizio Arosio**, Presidente Nazionale Federcarni; **Alessandro Cuomo**, Presidente della sezione Agroalimentare di Confindustria Crotone; **Sergio Capaldo**, Presidente del Consorzio di allevatori "La Granda" e Responsabile Zootecnico Nazionale per Slow Food; **Raffaele Portaro**, Presidente Associazione Regionale Allevatori; **Bianca Piovano**, Presidente Nazionale Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi; **Roberto Montone**, Vicepresidente Vicario Federazione italiana Cuochi; **Alfio Pugliese**, Presidente della Camera di Commercio di Crotone; **Giovanni Ferrarelli**, Direttore di Confcommercio Calabria Centrale.

Il dibattito verrà moderato dai giornalisti **Salvatore Audia**, direttore responsabile di Esperia TV, e **Valerio Caparelli**, esperto di comunicazione enogastronomica.

"Carne, Nutrizione e Sicurezza Alimentare sono elementi imprescindibili dell'indirizzo che il comparto delle carni ha l'obbligo di valorizzare costantemente all'interno del Sistema Italia- dichiara il presidente di Piccola Industria di Confindustria Crotone e della sezione Agroalimentare di Confindustria Crotone, Alessandro Cuomo -.

Tre punti cardine, incastonati nei processi di rinnovamento e innovazione, che viaggiano insieme al trinomio Tradizione, Arte e Passione, elementi cari a Federcarni. Un insieme di valori che rappresenta la migliore interpretazione dell'impegno e dell'impresa che ha portato i macellai, con la loro artigianalità, ad arrivare al presente nonostante le numerose difficoltà affrontate nel tempo.

Non bisogna mai dimenticare che i 25.000 macellai italiani rappresentano quei valori positivi che danno sicurezza, testimoniando l'importanza della propria appartenenza e della loro storia, andando sempre incontro ai gusti dei propri clienti con la qualità delle carni.

Non meno importante, parallelamente all'importanza della promozione dei valori insiti nell'antico mestiere della categoria – conclude Alessandro Cuomo – è il fine scientifico dell'incontro, con cui vogliamo fornire nozioni e strumenti utili a migliorare e definire la qualità del prodotto, nell'interesse di aumentare il livello di certificazioni e di applicazione nei processi produttivi a tutela del consumatore, a partire dal benessere animale, con particolare attenzione alla sostenibilità e verso l'impatto ambientale, nella considerazione massima dei valori nutrizionali e della tracciabilità.

Per questo saremo tutti impegnati nell'ambito della formazione continua dei macellai, tesi a far mangiare e nutrire con sempre maggiore qualità in modo sano e tradizionale le presenti e future generazioni”.

L'evento pubblico del 25 settembre, coordinato in collaborazione con l'Università degli Studi di Napoli “Federico II”, l'Università di Bologna “Alma Mater Studiorum”, l'Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”, “Alessandro Cuomo – Patented Food Transformation Method”, è patrocinato da: Regione Calabria, Federcarni, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Camera di Commercio di Crotone, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi Calabria, Associazione Regionale Allevatori Calabria, Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria.