

Carne a tavola, quando la bontà è di ferro

Si parlerà anche della carne di razza marchigiana al quarto congresso mondiale delle Razze bovine italiane che si tiene da mercoledì prossimo a Gubbio. Si tratta di un importante incontro tecnico-scientifico, promosso dall'Anabic (Associazione nazionale allevatori bovini italiani carne) in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, che ogni quattro anni viene organizzato in un diverso paese del mondo. Quest'anno tocca all'Italia e l'obiettivo è quello di fare il punto della situazione sul mondo della zo-

otecnia con particolare attenzione alle razze autoctone italiane: chianina, marchigiana, romagnola, maremmana e podolica. Razze che hanno attraversato un periodo favorevole nonostante i numerosi problemi causati dalla Bse. In termini genetici le razze italiane producono una carne magra, che rimane tenera se l'animale segue una crescita controllata. Anche la sapidità è data da fattori genetico-alimentari: pertanto i bovini di queste razze sono nutriti con prodotti naturali. Più in generale, il valore dietetico e nutrizionale della carne è espresso in percentua-

li che vedono un 75% di acqua nelle carni magre: tutto il resto è costituito da proteine di alto valore biologico, con notevole presenza di amminoacidi. Basso il coefficiente dei lipidi: in media il 3%, mentre è indispensabile oggi, nella valutazione della salubrità della carne, il rapporto tra acidi grassi saturi ed insaturi, importante ai fini della prevenzione delle malattie cardio-vascolari. Fondamentale infine la presenza del ferro, vero pregio della carne poiché il nostro organismo riesce ad assimilarlo da essa in modo più semplice che da altri alimenti.