Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 664 del 24/03/2017

L'assessore Dallapiccola al seminario del Centro studi di Zooantropologia oggi al MUSE

La carne trentina tra qualità e identità territoriale

Si parla molto, in questi giorni, di consumo di carne, ma il dibattito e la riflessione attorno a questa categoria alimentare rimane ancora per lo più imprigionato nella dicotomia "carne sì, carne no", con una artificiosa contrapposizione tra chi la consuma e chi la rifiuta che nega e cancella la ricchezza simbolica che, nelle varie culture, assumono l'allevamento del bestiame, le tradizioni religiose e le abitudini dei consumatori. Confinata in uno spazio angusto compresso tra mode salutistiche, periodici allarmi sulla sicurezza alimentare dei cittadini, e contrapposizioni etiche e culturali, il consumo della carne continua insomma a dividere. Il merito di tentare una "terza via" capace di recuperare una consapevolezza etica e culturale, opposta alla leggerezza consumistica che spesso ispira le nostre scelte al supermercato, nei confronti di questo alimento è del Centro Studi Interdisciplinari di Zooantropologia, promotore del seminario di studi "Del mangiar carne. Simboli e tradizione" che si è tenuto oggi alla Sala conferenze del MUSE. Al seminario, al quale hanno portato la propria voce e la propria visione il rabbino Elia Richetti, l'imam Yahya Sergio Yahe Pallavicini, i docenti universitari Massimo Montanari (Bologna) e Massimo Giuliani (Trento), il filosofo postumanista Roberto Marchesini e il fotografo Francesco Sinni, sono intervenuti anche il presidente della Fondazione Mach, Andrea Segrè, e l'assessore all'agricoltura e al turismo Michele Dallapiccola.

Dopo avere ricordato come la Fondazione Mach si occupi di zootecnia, sia come consulenza tecnica sia come ricerca e formazione, nella consapevolezza che l'allevamento è una voce importante dell'economia trentina, intesa anche come salvaguardia del paesaggio e della biodiversità, il presidente della Fondazione, Andrea Segrè, si è detto convinto che "la nostra alimentazione abbia bisogno di più equilibrio e che l'equilibrio alimentare si rispecchi in una precisa forma geometrica: il triangolo della dieta mediterranea, dove la carne è presente nelle giuste proporzioni, nel rispetto dei limiti ambientali del Pianeta".

Attenta considerazione per l'approccio ad un argomento non facile quale è il consumo di carne ha espresso Dallapiccola: "E' un alimento nei confronti del quale tutti dobbiamo avere un atteggiamento rispettoso e di responsabilità - ha affermato l'assessore all'agricoltura e turismo - perchè il consumare carne presuppone sempre la soppressione di un essere vivente. Mangiare meno carne ma di migliore qualità può essere una scelta che va in questa direzione, verso un consumo più salubre e consapevole, ed è la stessa strada che ha imboccato anche la Provincia autonoma di Trento promuovendo, anche per le carni trentine, il marchio "Trentino Qualità", una certificazione e una garanzia che assicura la valorizzazione del prodotto locale e della professionalità dei nostri allevatori e trasformatori".

()