

**CONVEGNO SULLE CARNI EQUINE TRA ETICA E SALUTE**

# Cavallo batte pollo, la sfida dei nutrizionisti

«Alimento super». Altroconsumo: il 63% dei volatili resiste agli antibiotici

**STEFANO BENTLEY**

**Il veterinario:  
«I cavalli vivono  
al pascolo e hanno  
carni senza grasso  
e colesterolo»**

**MICHELA BRAMBILLA**

**«Non c'è controllo  
sulla provenienza.  
Se compro pollo  
so che mangio  
antibiotici»**

**PAOLO CRECCHI**

**LOMBRIASCO (TORINO).**

Mangiate cavallo! Nutrizionisti, pediatri, veterinari, tutti d'accordo sulla salubrità della carne equina. Alta percentuale di ferro, poco colesterolo, anche l'allevamento rispetta la dignità dell'animale che non può crescere, a differenza di un suino o un pollo o un manzo, all'interno di un capannone.

Mangiate cavallo! Però sul convegno organizzato dalla Federazione esercenti alimentari e da Assomacellai, domenica mattina, aleggiava l'interrogativo che sempre si manifesta quando la natura fa i conti con la cultura. Nel caso specifico: è o non è il cavallo un amico dell'uomo? Ed è eticamente più corretto macellare un equino dopo averlo allevato all'aperto, senza costringerlo all'ingrasso forzato perché morirebbe, oppure un pollo costretto a vivere in un metro quadrato assieme ad altri 19 esemplari, con la luce accesa ventiquattr'ore su ventiquattro?

Un'inchiesta di Altroconsumo, appena pubblicata, ha rivelato che il 63% dei petti di pollo esaminati in **laborato-**

rio presenta batteri resistenti agli antibiotici. Il dato è la causa di almeno 5000 decessi che avvengono ogni anno negli ospedali italiani. In Europa sono 25 mila: «Se non si farà nulla», prevede la rivista, «nel 2050 i morti nel mondo saranno 10 milioni».

La parlamentare berlusconiana **Michela Brambilla**, che ha presentato un disegno di legge per riconoscere agli equidi il titolo di «animali d'affezione», sostiene come non tutti i cavalli siano allevati correttamente. «A differenza della carne bovina non c'è l'obbligo di indicare la provenienza», denuncia, «e molti capi arrivano in Italia dai Paesi dell'est, dove i controlli non esistono. Paradossalmente, so che se compro un pollo mangio antibiotici. Se compro cavallo cosa mangio?»

«L'adeguatezza nutrizionale della carne equina è garantita», insorge il professore dell'università di Parma, veterinario e ispettore alimentare Stefano Bentley: «Gli animali hanno bisogno di spazio, di erba, di luce, di cura da parte degli allevatori e questo è già una garanzia. Poi il grasso

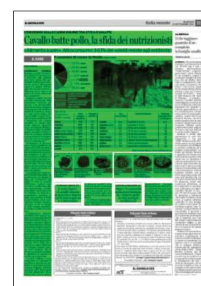
non è mazzato, può essere eliminato facilmente e la percentuale di colesterolo è molto bassa. Certo, l'idea che si tratti di un amico dell'uomo c'è e bisogna tenerne conto, ma sono sorpreso che in un'epoca di grande sensibilità salutistica il consumo di cavallo non si impenni».

In realtà l'offerta, è stato confermato al convegno di Lombriasco, non basta a soddisfare la domanda interna. Gaetano Pergamo, direttore nazionale della Federazione esercenti alimentari: «Il dilemma etico non lo capisco. Se allevo un cavallo lo devo tenere al pascolo, e quindi gli garantisco il massimo benessere. E poi, perché non dovremmo puntare sulla carne equina? E' un'eccellenza italiana!»

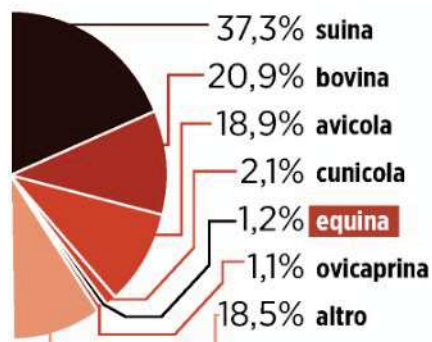
L'eccellenza artigiana ligure era rappresentata da Rocco Pinto, macelleria a Genova Sampierdarena, Giuseppe Macrì di Savona e Alberico Lisa di Chiavari. Per tutti, la benedizione del pediatra Erasmo Maiullari dell'ospedale Regina Margherita di Torino: il cavallo fa bene ai bambini, e non solo quello a dondolo.

crecchi@ilsecoloxix.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## I consumi di carne in Italia (kg pro capite)



**20.000** cavalli di allevamento nazionale macellati ogni anno

**30.000** cavalli importati ogni anno, specialmente dalla Polonia



### Qualità nutritive delle carni

	Valore energetico (Kcal/100 g)	Colesterolo (mg/100 g)		Ferro (mg per 100g)	Condizioni fisiologiche	Fabbisogno giornaliero di Fe in milligrammi
<b>vitello</b>	92	71	<b>cavallo</b>	3.2	bambino 0-3 anni	5-7
<b>vitellone</b>	160	70	<b>tacchino (petto)</b>	2.5	bambino 4-9 anni	9
<b>manzo</b>	145	72	<b>vitello</b>	2.3	10-15 anni: maschio	12
<b>suino (parte magra)</b>	141	60	<b>vitellone</b>	2.1	10-15 anni: femmina	18
<b>suino (parte grassa)</b>	394	70	<b>manzo</b>	2.1	16-19 anni: maschio	15
<b>pollo (intero)</b>	175	87	<b>suino magro</b>	1.7	16-19 anni: femmina	18
<b>tacchino (petto)</b>	134	57	<b>suino grasso</b>	1.2	adulto e donna postmenopausa	10
<b>tacchino (coscia)</b>	186	86	<b>gallina</b>	1.6	donna premenopausa	18
<b>gallina</b>	195	89	<b>pollo (intero)</b>	1.5	gravidanza e allattamento	18
<b>cavallo</b>	113	52				

Fonte Cecchetti-Milanesi: Scienza dell'alimentazione

### La carne di cavallo: i piatti tipici



**Pastissada**

Bistecca di cavallo tipica di Verona e Mantova



**Sfilacci o straccetti**

Serviti crudi con olio e limone, tipici del Norditalia



**Spezzatino di cavallo**

Veneto



**Bigoli al ragù di cavallo**

Emilia



**Ragù barese**

Mix di carne bovina, suina, equina e a volte anche ovina



**Pesto di cavallo**

Tartare cruda, Parma