

BATTERIO KILLER: MAXI GRIGLIATA DELLA COLDIRETTI A PESCARA

19 Giugno 2011

PESCARA – Una maxi grigliata “antipánico” per far conoscere la qualità e la sicurezza alimentare della carne italiana garantita da circa 10 milioni di controlli all’anno sugli animali allevati nelle stalle presenti sul territorio nazionale, anche grazie a una rete di circa 5 mila veterinari, la più estesa in Europa.

È stata organizzata oggi dagli allevatori della Coldiretti sul lungomare Giacomo Matteotti a Pescara in occasione dell’iniziativa “Bio c’è”, il più grande mercato di prodotti biologici dell’estate italiana promosso dalla Fondazione Campagna Amica e Coldiretti Abruzzo.

“Una grigliata con bistecche della migliore qualità italiana – sottolinea la Coldiretti – che sono state distribuite a cittadini e turisti per informarli che la carne italiana è sicura, ma anche per aiutarli a leggere l’etichetta di origine obbligatoria sulla carne bovina venduta fresca”.

“L’Italia – precisa l’associazione – ha conquistato la leadership europea nella qualità e nella sicurezza alimentare proprio grazie alla più estesa rete di analisi e controlli operati da enti pubblici e privati. Occorre evitare che inutili e ingiustificati allarmismi si riflettano sui consumi di carne bovina i cui acquisti per persona in Italia negli ultimi cinque anni sono già scesi dai 24,4 chili procapite a 23 chili mentre gli allevamenti italiani sono meno di 100 mila, quasi dimezzati negli ultimi dieci anni”.

“La maxi grigliata in occasione della manifestazione nazionale sul biologico – sottolinea il direttore Coldiretti Abruzzo, Simone Ciampoli – vuole riportare l’attenzione sulla sicurezza del prodotto made in Italy nell’ottica del progetto di filiera agricola italiana che in Abruzzo sta suscitando sempre più interesse”.

“L’invito è sempre lo stesso – conclude – Consumare carne e prodotti italiani perché, soprattutto in un periodo di allarmismo alimentare per ciò che accade in altri Paesi, i prodotti del nostro territorio offrono la garanzia, la genuinità e la sicurezza richieste dal consumatore”.