

Virginio Masina

LA CARNE EQUINA

STORIA, CARATTERISTICHE E GRIGLIA DI CLASSIFICAZIONE



Indice

11	Presentazione
17	Cenni sulla storia del consumo del cavallo
21	I cavalli da vita
51	Esame del cavallo in scuderia e fuori
77	Esame del cavallo in movimento
79	Piccoli avvertimenti
81	L'arte del mercante
83	Acquisto cavalli dai contadini
95	Suddivisione per aree del pianeta
97	Consumo di carne equina nel mondo
105	Aspetti statistici
117	Conclusioni statistiche
119	Arroganza del potere
125	Il progetto Namibia
141	Proposta di documentazione per equidi destinati al consumo umano
145	La sicurezza delle carni NABA
149	Analisi di un soggetto
161	Classificazione bestiame
221	Classificazione cavalli adulti (carcasse)
283	Carne
285	Analisi delle percentuali di grasso e qualità della carne
289	Taglio MR OLD
349	Il mercato della carne di cavallo
351	Studio di ricerca: "La carne di cavallo"
363	Bibliografia
371	La NABA CARNI un'esperienza nata nel 1918

Capitolo 1

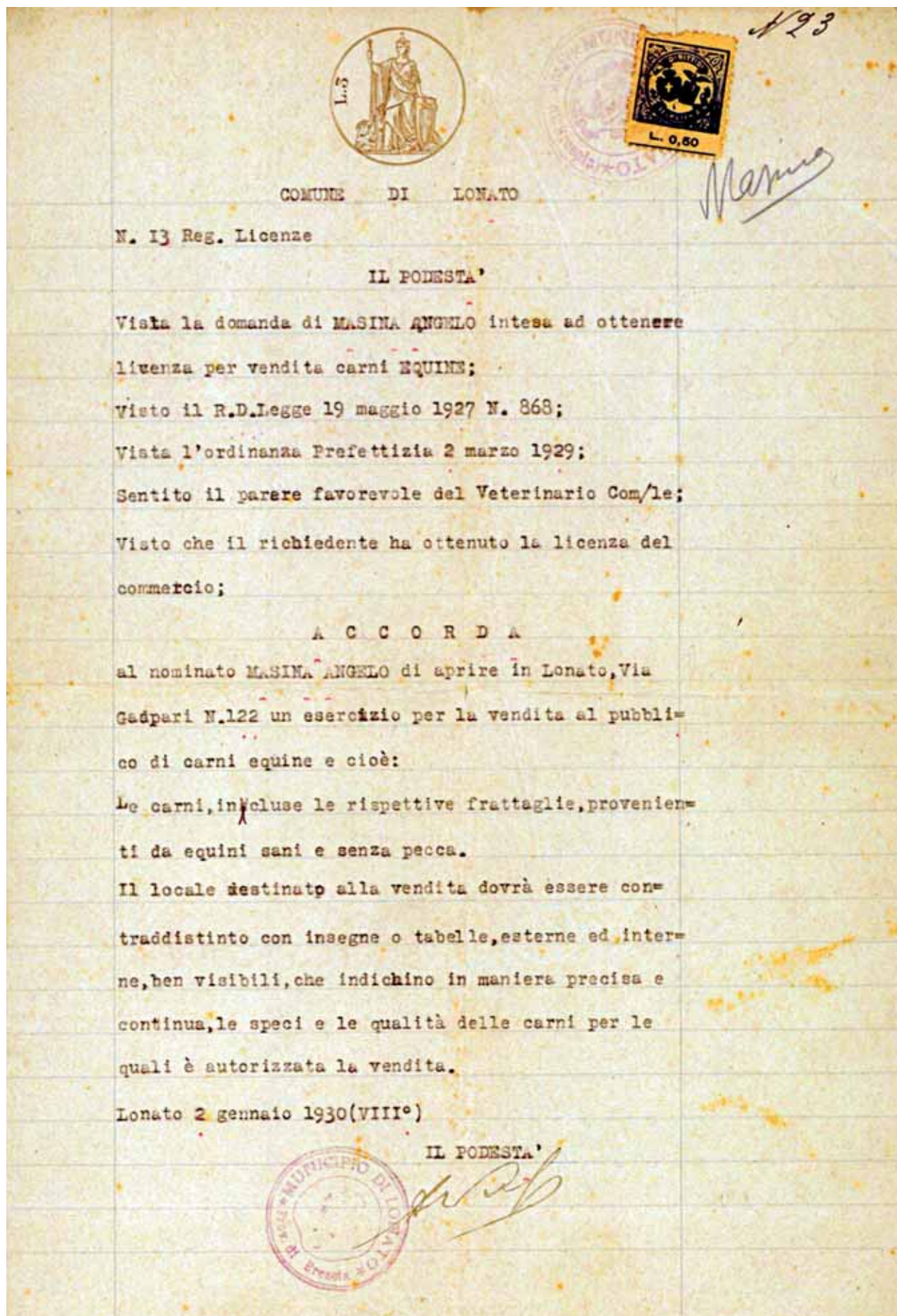
Presentazione

Sono figlio di una famiglia di mercanti di cavalli; ben quattro generazioni mi hanno preceduto. Fu mio nonno ANGELO MASINA che, dopo il rientro dalla prima guerra mondiale, iniziò con la macellazione equina, all'inizio degli anni venti. A quei tempi non esisteva nessuna normativa che regolamentasse tale macellazio-

ne. Solo con il R.D. (Regio Decreto) del 3 agosto 1890 la carne equina era stata annoverata tra quelle di animali da macello. Con il R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928, vennero introdotte le prime normative riguardanti il settore equino. Ed alla nostra famiglia venne concessa una regolare licenza in data 2 gennaio 1930.

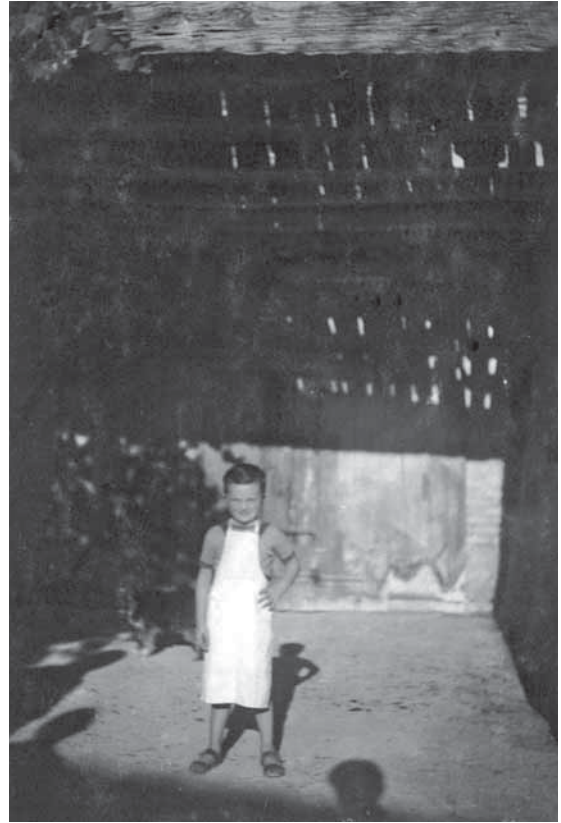


La macelleria suina con il nonno Angelo Masina e sua mamma.





Nonno Angelo Masina.



Virginio Masina a 5 anni.



Angelo, Gianfranco, Virginio, papà e mamma.

Quando il nonno mancò nel 1943, fu mio padre, RINALDO MASINA che, dopo il rientro dalla seconda guerra mondiale, continuò l'attività di famiglia.

Io nacqui il 2 febbraio 1951. Mi ricordo che già da bambino, per non adempiere ai miei doveri scolastici mi nascondevo sotto la paglia nella stalla, in mezzo ai cavalli, fra la mangiatoia e gli zoccoli anteriori di quegli animali. Fin da quegli anni la stalla, i cavalli ed il mercato divennero la mia ragione di vita.

A soli dieci anni, dal mercato di Montichiari, distante circa 10 Km da casa, tornavo a piedi con due, quattro o cinque cavalli, sia d'estate che d'inverno. Inoltre, una o due volte alla settimana, la mattina presto, prima di andare a scuola, sempre a piedi, mi recavo al macello pubblico, distante circa 3 Km da casa, per portare il cavallo da macellare e occuparmi personalmente di tutte le fasi della macellazione.

Mio padre mancò il 10 gennaio 1967, lasciandoci quella piccola macelleria di paese. Da allora ho continuato a seguire ed a perseguire i miei sogni e lentamente ho costruito la mia impresa: "NABA-CARNI S.p.A." (costituita inizialmente il 28 marzo 1978).

Per l'approvvigionamento della materia prima ho visitato credo, più o meno 50 paesi nel mondo, e con quasi tutti ho avuto contatti commerciali, entrando nel cuore del tessuto sociale di quei popoli con cui commercio, visitando aree agricole ed osservando il bestiame, in particolare i cavalli, ma so-

prattutto studiando i luoghi dove l'uomo viveva e lavorava con gli stessi.

Con i cavalli si può osservare la cultura, la storia e le tradizioni dei popoli. Mi sono recato in molti territori, dalle steppe della Mongolia a tutti i paesi asiatici dove il cavallo è di importanza vitale, dal Nord al Centro ed al Sud dell'America, sono stato dall'Islanda all'Australia, inclusa la Nuova Zelanda, in alcuni paesi del Sud Africa, in tutti i paesi dell'Europa, ma soprattutto in quelli dell'est Europa. Grazie a questi viaggi ho potuto crearmi una discreta esperienza, in base alla quale posso affermare con convinzione che formulare una griglia di classificazione, onestamente, è quasi impossibile, in particolare modo per due ragioni molto semplici e determinanti per il consumo della carne. La prima è che, per ovvie ragioni storiche, si valorizza un tipo di animale per ogni area di consumo, sia nei paesi d'oltralpe che nel nostro paese; anche se bisogna ammettere che negli ultimi vent'anni, per ovvie ragioni, inutili da evidenziare, siamo arrivati a discernere le varie qualità in modo più omogeneo, e comunque non si può non tenere conto dei vari usi e costumi culinari. La seconda, più importante, è che il cavallo non è nato per l'alimentazione umana, ma per altri scopi; questo animale è al servizio dell'essere umano, il quale ha incrociato razze per millenni, al fine di ottenere l'animale giusto per le proprie necessità, pertanto in tutto il mondo non ci saranno mai due cavalli

uguali come succede negli allevamenti di bestiame di altre specie.

Comunque nel corso degli anni, ho visto vari tentativi di formulare delle griglie di classificazione, alcune anche molto belle e ben spiegate su una base scientifica, ma per la mia modesta opinione credo che per affrontare questo argomento si debba avere una conoscenza molto più estesa, più pratica, bisognerebbe avere un campo visivo a 360° gradi e un po' meno di teorie tecniche che alla fine rimangono solo negli archivi.

Prima di inabissarci in questo delicato e difficile tema è mio desiderio esporre un pezzo di storia. Ho avuto la fortuna di vedere, negli anni '50, la fine della vita del cavallo agricolo e da trasporto, i cui inizi si perdono nella notte dei tempi. Agli inizi degli anni '60 è iniziata l'industrializzazione; pertanto il cavallo rappresentava il passato. Più o meno nell'anno 1965 "non c'era più un cavallo da lavoro". Il mondo legato a questi animali ed al mercato rappresentava un insieme di grandi tradizioni storiche, di cultura e consuetudini, di grande sapere e di intelligenza, era un concentrato vivente della storia dell'uomo ed io, che all'epoca ero solo un bambino, ho passato molto tempo in mezzo a quei mercanti, mercantini, mediatori, ruffiani ("para culi") ed agricoltori. Posso affermare con convinzione che quella è stata la mia vera scuola di vita.

Un mondo antico quanto l'uomo che, dopo alcuni millenni, si è ferma-

to ed è sparito in punta di piedi senza che nessuno se ne accorgesse. Ancora oggi ho un bellissimo ricordo, se devo essere sincero anche un po' nostalgico, di quel tempo passato con i mercanti ed i cavalli, nei mercati, nelle fiere o nelle cascine dei contadini, per poter commerciare e barattare, o nelle aste per l'esercito, sia per comperare che per vendere dei riformati. È un vero peccato che di quel meraviglioso mondo non rimanga nulla e che non ci siano scritti, da lasciar ai nostri giovani ed alle future generazioni. Su uno dei miei vecchi libri di cavalli c'è un capitolo che tratta questo argomento anche se non è molto dettagliato, è sempre un tentativo di illustrare in breve un pezzo di storia.

Nelle prossime pagine ho deciso di provare ad imprimere su carta tutto quel sapere che appresi nella mia infanzia.

REGNO LOMBARDO-VENETO

PROVINCIA DI MANTOVA
DISTRETTO PRIMO

AVVISO

La Deputazione all' Amministrazione Comunale di Porto pubblica a comune notizia la

FIERA

DI SANT' ANTONIO

la quale avrà luogo nei soliti Prati di quella Prebenda Parrocchiale, ed in quelli del Sig. Conte Francesco Bulgarini Visconti, e fratelli Pasquali, aderenti

ALLA STAZIONE DELL' I. R. STRADA FERRATA

nei giorni **17, 18 e 19** prossimo venturo mese di **Giugno**

dietro autorizzazione Superiore stata graziosamente accordata dall' I. R. Delegazione Provinciale con rispettata sua Ordinanza dell' 11 corrente Maggio N. 7578-1578.

Per l' introduzione in essa Fiera, compresi il collocamento agli appositi piantoni o corde tese, si pagheranno come negli anni passati

Per ogni	{	<i>Bue, Vacca o Cavallo</i>	Cent. 50
		<i>Vitello od Asino</i>	45
		<i>Pecora, Castrato o Suino</i>	8

Rimangono in vigore le prescrizioni dei Regolamenti Finanziarj, Sanitarj e di Polizia, per l' esatta osservanza dei quali invigileranno le Autorità residenti in Fiera e la Forza Armata; ricordato specialmente il divieto delle contrattazioni nel giorno Festivo.

Dalla Deputazione Comunale, li 26 Maggio 1853.

I DEPUTATI

L. BRAZZABENI sost. del Sig. C.^m **COCATELLI ADELELMO**

L. NOBILE TAGLIAVACCA

RABBI GIOVANNI BATTISTA

DALL' I. R. COMMISSARIO DISTRETTUALE
L' Agente Comunale

ELEVA
ALESSI

MANTOVA
 COS. TIPI VIRGILIANI DI L. CARANENTI

Regno Lombardo-Veneto. Avviso. Fiera di Sant'Antonio. Tip. Virgiliani di L. Caranenti, Mantova 1855

Capitolo 6

Piccoli avvertimenti

Durante tutto il tempo necessario per effettuare le verifiche e gli esami appena descritti è utile che l'acquirente non manifesti nessuna impressione, non esteri nessun giudizio o si lasci sfuggire qualunque critica per i difetti riscontrati nell'animale che gli stanno presentando; in quanto se il cavallo è soddisfacente il venditore aumenterà le sue pretese, mentre se riscontrate dei difetti, se questi esistono realmente, lo indisponete; oppure se i difetti da voi riscontrati non esistono si accorgerà delle vostre poche conoscenze in materia, la sua opinione nei vostri confronti sarà sicuramente negativa e vi farà "pagar care" le vostre errate osservazioni.

Non dovete nemmeno prestare molta attenzione a tutte le rassicurazioni che il venditore vi elencherà, o ai giochetti tipo: che l'animale è già promesso ad altri, i quali si sono riservati di vederlo un'ulteriore volta; che ha rifiutato altre somme offertegli di poco inferiori a quelle che egli vi domanda. Se state ad ascoltare tutto e "resterete sordi" per le adulazioni che non mancherà di farvi, riconoscerà in voi un vero esperto di cavalli, elogiando la vostra conoscenza da cui potrà solo imparare nuove nozioni su questo lavoro. Tutto ciò dimostra solo l'astuzia della persona con cui state trattando un affare.

Nessun acquirente, dopo aver effettuato l'acquisto, avrà un cavallo perfetto, senza difetti. In questo caso si addice proprio il proverbio: "chi vuol

cavallo e moglie senza difetto, avrà mai cavallo in stalla e donna nel letto".

Per mettere in guardia l'acquirente dalle astuzie dei venditori cercherò di illustrarvi brevemente quali siano i mezzi utilizzati per mostrare l'animale senza difetti, in quanto avere delle buone conoscenze in materia ippica non basta per effettuare un buon acquisto; soprattutto, quando si tratta di grandi quantità di cavalli da esaminare è necessario avere molta pratica, non solo molta teoria, ed a volte bisogna appellarsi al proprio intuito. È il compratore che deve saper giudicare il vero valore dell'animale, e lo deve capire da un attento esame delle varie parti del corpo, non solo dai suoi movimenti.

Ci sono molti proverbi che trattano proprio l'acquisto dei cavalli; ve ne citerò qualcuno: "in fatto di cavalli diffida di tuo padre"; "per far bugiardo un galantuomo ci vuole un cavallo"; "per prendere moglie e comprare un cavallo, chiudi gli occhi e raccomandati a Dio", "chi prende moglie e commercia cavalli può fare tutti i travagli". 1 cavalli sono paragonabili alle donne. Esiste un vecchio detto che afferma: "la donna è come l'ombra: se la insegui ti sfugge, ma se scappi ti insegue".

Mi ricordo un famosissimo detto che i cavallari utilizzavano: *"l'om che porta spes la fonna all'osteria e el fa beer el caal a la stesa fontana, a la fi dell'an el caal l'è buls e la fonna l'è putana"* (l'uomo che porta spesso la donna all'osteria e fa bere il cavallo

alla stessa fontana, alla fine dell'anno il cavallo è asmatico e la donna puttana). La natura del mercante, anche se si tratta di una persona brava, onesta e caritatevole con il prossimo, insomma un galantuomo, durante la trattativa anche per la vendita di un solo cavallo, magari per una somma irrisoria, lo porta ad essere molto scrupoloso, attento, più scaltro e furbo, omettendo a volte la verità, nel caso sia lui a vendere. Questo lavoro viene fatto con amore e nessuno vuole essere additato come un mercante distratto e inesperto, tanto da non saper riconoscere i difetti di un animale, oppure incapace di vendere, sarebbe un'offesa. Nel commercio di cavalli "si gioca", si fa per dire, a chi mostra di essere più furbo, scaltro, veloce e dinamico nel sopraffare l'avversario. Mi ricordo che nelle antiche trattative, era molto divertente veder concludere i contratti studiando chi delle due parti fosse stato più furbo. Sicuramente chi rimaneva "fregato", perché si era lasciato abbindolare, non solo non osava lamentarsi, ma faceva qualunque cosa perché nessuno lo venisse a sapere.

Capitolo 10

Consumo di carne equina nel mondo

Area "M": a Toronto ho visitato personalmente delle macellerie gestite da emigranti italiani, dove ho appreso che i consumatori migliori sono proprio i nostri emigranti, quelli francesi e le popolazioni messicane. Questo accadeva anche negli Stati Uniti.

Il corso della storia ci insegna che quando l'essere umano comincia a diventare ricco, ed ha soldi in tasca, diventa improvvisamente intelligente, rispettoso della natura e democratico; può permettersi di fare guerre, in nome della democrazia, ma guai a chi gli tocca i divertimenti. Essendo il cavallo diventato un animale da gioco e da compagnia, sono state emanate leggi che ne vietano la macellazione, come se questo animale fosse diventato "un Dio in terra", come se l'umanità dovesse cambiare il proprio regime alimentare per una semplice e ipocrita forma di rispetto nei confronti degli animali.

Negli USA dal gennaio 2008, per legge, è severamente vietato macellare equini per il consumo di carne destinata agli esseri umani, è permessa la macellazione solo per uso animale, come la preparazione dei mangimi per i cani o per i gatti. Inoltre gli americani hanno sempre macellato gli equini per la preparazione dei mangimi destinati agli animali degli zoo. Come si vede nel film "GLI SPOSTATI" con Clark Gable e Marilyn Monroe, già negli anni '20 esistevano queste industrie che, verso la seconda metà degli anni 40, hanno continuato la loro attività espandendo-

si per far fronte alla domanda, da parte dei francesi e dei belgi, di tagli pregiati e freschi destinati all'alimentazione umana. Infatti in Europa cominciarono ad importare la carne equina fresca proveniente da alcune decine di macelli, sparsi fra Canada e Stati Uniti, ma in breve tempo anche l'Argentina arrivò a macellare dai 300.000 ai 400.000 capi annui, da esportare in Inghilterra e negli Usa, come carne congelata, da utilizzare come alimentazione animale. In seguito anche l'Argentina iniziò ad esportare carne fresca in Francia ed in Belgio per l'alimentazione umana.

Durante uno dei miei viaggi in America, verso la metà degli anni '80, mi trovavo nel Sud del Texas, dopo una giornata passata a cavallo, ad osservare i cavalli, con Cowboys; dopo cena iniziai la mia solita indagine, soprattutto con le persone anziane, per capire la loro cultura. Uno di loro mi ha raccontato che quando era bambino, nel 1917, il padre aveva lavorato, per più di un anno, in una squadra impegnata nel progetto dell'esercito americano, il quale avrebbe dovuto fornire cavalli ai francesi. Erano impegnati a raccogliere mandrie di cavalli, si trattava di oltre 100.000 capi, raccolti in tutti gli stati del Sud; venivano radunati cavalli di ogni genere, zoppi, storpi, ammalati e/o selvaggi. Tutti questi animali furono portati nel Golfo del Messico ed imbarcati su vecchie carrette del mare (navi da demolire) con destinazione Francia. Erano destinati a rimpiazzare i cavalli

deceduti durante le battaglie e dovevano essere utilizzati durante la grande offensiva, ma in Francia questi animali non sono mai arrivati, secondo me sono diventati cibo per gli squali. Davanti ai soldi anche l'amore per questi animali svanisce: "il fine giustifica i mezzi"

Area "A": in questa zona ufficialmente i paesi altamente consumatori sono solo due: Mexico e Cile. Negli altri paesi del Sud e Centro America non vi è un consumo ufficiale, ma ho potuto osservare che dal Guatemala alla Patagonia, in aree povere e depresse, come le campagne agricole o nelle aree periferiche delle grandi città, abitate da persone povere e carenti di cibo, viene consumata anche la carne equina; non perché ci sia il culto di questa carne ma solo perché è diffuso il bisogno alimentare a basso costo.

Ho visto personalmente a Rio de Janeiro macellare alcune centinaia di capi ogni settimana, la cui carne viene destinata alla popolazione povera, residente nelle favelas. Questo accade in quasi tutto il Sud America, senza essere ufficializzato, pertanto statisticamente il consumo non è rilevato in maniera corretta.

Area "S": comprende l'Europa (ad eccezione dell'Inghilterra e dell'Irlanda), la Russia nella zona limitrofa agli Urali, l'Ucraina, i paesi dell'Est Europa, l'Islanda ed i Paesi Scandinavi, dove si possono riscontrare un numero molto elevato di consumatori frequen-

ti di carne equina (almeno una volta alla settimana), soprattutto in Italia, in Francia, nel cantone franco-italiano della Svizzera, in Belgio, in Olanda ed in alcuni paesi già appartenenti alla Russia. I Paesi Scandinavi utilizzano carne equina non come carne da macelleria, ma per "fabbricazione". In tutti gli altri Stati dell'Europa ci sono delle piccole tradizioni locali, ad esempio in Germania, da Amburgo a Monaco esistono macellai con tradizioni da generazioni e generazioni, a partire dal 1800. Nell'immediato dopo-guerra l'unica carne che il popolo poteva consumare ed aveva a disposizione era quella del cavallo, in quanto era buona, nutriente e saporita, pertanto le macellerie equine erano molto diffuse.

In termini di quantità, la carne di altro animale, come il suino o il bovino, a causa delle razzie da parte degli eserciti o per il decesso durante i bombardamenti, erano veramente limitate. Inoltre la carne equina, per il suo alto contenuto di ferro, veniva consigliata proprio dai medici a persone o bambini denutriti, anemici, ecc. ecc. Quante volte abbiamo ascoltato gli anziani parlare dei loro ricordi e gli abbiamo sentito dire che da bambini gli facevano mangiare la carne di cavallo, quando erano magri od avevano problemi di salute oppure dicevano che il medico gli aveva detto che si erano rimessi grazie alla carne di cavallo.

Ma negli anni sessanta, migliorando l'economia generale, e diffondendo-

si lo status del cavallo come animale da compagnia, aumentò l'offerta delle altre carni e molte di quelle macellerie equine furono costrette a chiudere. Rimasero solo le macellerie storiche che macellavano dai 17.000 ai 20.000 capi annui, oltre ad un'importazione di tonnellate di carne per fabbricazione. Si calcola un'importazione di carne, dalla sala Argentina, per circa 800 tonnellate di fresco e 800 tonnellate di congelata per fabbricazione all'anno (dati rilevati dalle statistiche di importazione con l'Argentina effettuate nel 2008). A questa c'è da aggiungere l'importazione dalla Francia e dal Belgio, dall'Olanda ed una piccola quantità dall'Italia. Naturalmente le statistiche al riguardo sono con beneficio di inventario.

I rimanenti paesi dell' "Area S", sono tutti molto simili alla Germania, più o meno con la stessa storia e caratteristiche di macellazione e consumo di carne equina.

Area "I": questa zona comprende il Kazakistan, il Kirgizstan, il Tagikistan, il Turkmenistan ed l'Uzbekistan. Paesi che ho visitato e dove ho vissuto il cuore più profondo del popolo agricolo, dove gli uomini che si occupano dei cavalli hanno antichissime tradizioni culinarie basate sulla carne e sul latte di cavalla, con un consumo quasi giornaliero.

Questi paesi del centro Asia sono abitati da antiche popolazioni di pastori nomadi, i quali tramandano una antichissima tradizione per il consumo di

carne equina, risalente addirittura a secoli avanti Cristo. Ancora oggi in Kazakistan il piatto di carne più importante e nobile è il Bieshbarmak; un'altro piatto tipico ricavato con il latte di cavalla è il kumis.

Da un mio recentissimo viaggio ho appreso che hanno un patrimonio equino di oltre 1.650.000 capi, con una macellazione di 500.000 capi all'anno per consumo interno, per una popolazione totale di 16.000.000. In base ad altri dati, non confermati, ma ottenuti tenendo sotto osservazione il mercato, si può dedurre che abbiano una importazione di carne congelata dal Nord e dal Sud America di circa 6.000/8.000 tonnellate l'anno. Abitudini alimentari molto antiche si tramandano principalmente grazie a due fattori: il primo era la presenza di vastissime aree abitate da popolazioni di pastori o da popolazioni nomadi, sempre in movimento, con unica fonte alimentare a loro disposizione il loro bestiame caprino od ovino, ma soprattutto il latte di cavalla; mentre il secondo era la mancanza dell'influenza religiosa in queste aree vastissime con un indice basso di popolazione.

Sappiamo bene quanto le religioni, in particolare quelle monoteiste, siano state determinanti per la formazione della cultura dei popoli antichi: attraverso l'obbligo od il divieto di consumare determinati prodotti alimentari, esse hanno influenzato la storia alimentare

fino ai giorni nostri. La religione Cattolica Cristiana, relativamente al consumo della carne equina in Europa, ha avuto effetti devastanti, ha influenzato un intero settore della nostra cultura alimentare solo per interessi economici, senza nessun nesso religioso. Gesù non ha mai detto questo potete o non potete mangiarlo!

In Etiopia ho appreso grandi tradizioni equine, questo è un paese con un patrimonio equino notevole, i dati risalenti agli anni '90 (presi dall'Atlante De Agostini) parlavano di circa 2.700.000 cavalli, 610.000 muli e 5.100.000 asini, mentre nel 2006, dopo la guerra, il numero di cavalli era di circa 1.655.000 e quello degli asini e dei muli era di 4.830.000. Tralasciando i dati tecnici, da prendere sempre con beneficio d'inventario, questo è un paese con una grande cultura equina, sia per il rapporto con l'uomo che per sua alimentazione.

Tutti i paesi africani mediterranei, non in modo sistematico, consumano carne equina attraverso usanze e costumi locali. Anche l'arabo non ha abitudini radicate di questo tipo di alimento, ma nemmeno lo rifiuta.

Gli anti-ippofagi dovrebbero fare delle crociate per spiegare ai popoli africani, devastati dalle guerre, che il cavallo è amico dell'uomo, pertanto non si può né ucciderlo né mangiarlo, anzi deve invece essere ben curato e mantenuto fino alla sua morte, protetto da personale qualificato, in strutture appo-

site, alimentato con cereali, erbe mediche ed acqua sterilizzata e garantita senza batteri.

Verso la metà degli anni '90 fui contattato dal Consolato Etiope ed invitato a visitare il loro paese, soprattutto le zone dove vi era una più alta concentrazione di equini, al fine di dare suggerimenti nell'ambito del processo della macellazione, della distribuzione su tutto il territorio per il consumo interno e sull'esportazione. Durante la mia visita mi fecero visitare due macelli, realizzati da imprese italiane, con finanziamenti elargiti dallo Stato italiano, risalenti agli anni '70. Mi sarebbe piaciuto essere a conoscenza di quanto fosse costata al popolo italiano quell'opera, Nell'apprendere queste informazioni non avevo nemmeno le parole per commentare questi aiuti fatti ai paesi del terzo mondo ed utilizzati per fare opere scadenti ed inutili. In primo luogo bisognerebbe informare dettagliatamente il popolo, il quale non ne è a conoscenza, che sono state stanziare enormi somme di denaro per aiutare i bisognosi. In secondo luogo questi stanziamenti sono stati utilizzati effettivamente solo per il 20 o 30%, il resto si è perso per strada, nelle quantità faraoniche di progetti e studi di fattibilità. Questi investimenti vengono fatti nella maniera più sbagliata sotto tutti gli aspetti e sono auto-distruttivi, non saranno mai produttivi e non creeranno occupazione, ricchezza e capitali.

Risolvere i problemi di questi pae-

si (dal punto di vista sociale, sanitario, alimentare, ecc. ecc.), senza utilizzare le guerre, sarebbe semplice, ma non conviene ai paesi cosiddetti evoluti, che non potrebbero più trovarne giovamento. Sarebbe come uccidere la gallina dalle uova d'oro. La povertà, le malattie, la fame e le guerre sono miniere di diamanti per i paesi cosiddetti civili e democratici tanto che, se non ci fosse, bisognerebbe inventarle.

Quando tornai da questo viaggio feci una relazione e la inoltrai al Responsabile Commerciale dell'Ambasciata, ma non fui mai contattato e non seppi più nulla.

Area "N": in questa zona si trova qualche piccolo consumo di carne, soprattutto nelle popolazioni di colore in Namibia, Zimbabwe, Sud Africa, ecc. ecc. Quando qualche bianco regalava loro un cavallo vecchio, o difettoso per il troppo lavoro o ammalato, era un lusso. Il resto di questa zona ha una cultura inglese, per cui non sono diretti consumatori ma, come gli inglesi, **UC-CIDONO** per business ed esportano in Europa.

In questa area non ci sono cavalli nativi del posto, ma furono importati dagli inglesi. Qui si possono trovare tutte le morfologie e, vi è la presenza di buonissime razze che troviamo anche in Nuova Zelanda.

Area "AA": comprende parte dei paesi asiatici dell'ex unione Sovietica e

l'est della stessa, l'India, il Sud-Est Asiatico, la Cina, il Giappone e la Mongolia. In questi ultimi tre troviamo la più grossa concentrazione di consumo di carne.

In Mongolia, credo nel 1993/1994, con un fuoristrada, ho compiuto un viaggio di circa Km 500, fuori dalla città di Ulanbaatar, percorrendo non strade, ma piste, fino ad arrivare ad una ex base aerea Sovietica enorme, dove c'erano palazzi residenziali per i militari (circa 20.000 persone), piste per gli aerei ed edifici interrati, di cui nessuno ha mai saputo il vero utilizzo e tutt'oggi a causa dell'alto rischio nessuno ne sa ancora nulla. Il luogo era fatiscente non c'erano delle vere e proprie strade ma esisteva solo una ferrovia costruita dai Russi, per collegare questa base alla Russia. Uno degli hangar, molto grande, fu destinato a macello per bovini ed equini; c'erano celle di pre-raffreddamento, stoccaggio, sale sezionamento, tunnel, celle per congelato e per il fresco, una enorme sala per la produzione di prodotti cotti (wurstel, ecc. ecc.). Il complesso era stato creato molto bene, ma le attrezzature non erano moderne, erano macchinari vecchi ed obsoleti, revisionati e riadattati. Quest'opera fu realizzata dalla comunità europea, dove il capofila era la Finlandia. Viene spontaneo chiedersi il senso di una struttura come questa nel deserto. Parlando con il direttore mi ha spiegato che il problema era la logistica per l'arrivo del bestiame, per

la consegna dei prodotti e la ricerca dei clienti, oltre a trovare il personale preparato nella lavorazione e nell'utilizzazione dell'impianto. Sempre il direttore mi disse di aver ottenuto un contributo a fondo perduto di \$ 500.000, dalla Comunità per effettuare uno studio sulla fattibilità. Mi portarono a Karacorum, un'area limitrofa, per visionare dei capi di bestiame, ma non conclusi nessun affare, perché oltre alla situazione sopra descritta, vi era un problema dal punto di vista logistico, l'unico mezzo di trasporto in quegli anni era la ferrovia, la quale transitava attraverso la Russia. Su loro invito, tornai in quel macello cinque anni dopo, ma non vi era stato nessun cambiamento, se non il nuovo direttore che mi raccontò dell'ulteriore contributo ricevuto per un nuovo studio di fattibilità. Gli risposi che se avesse dato a me \$ 100.000, e la collaborazione di qualche ragazzo, volenteroso di imparare dalla mia esperienza, gli avrei potuto organizzare tutto l'impianto, per una migliore attività. Anche in questo luogo quanti soldi "rubati"! La mia conclusione è che in tutto il mondo i "ladri" imperversano, soprattutto nelle zone più povere dove si finge di regalare una "Ferrari" magari ad una persona anziana, che vive in alta montagna isolato e senza strade di collegamenti, e non ha la minima idea della funzione dell'auto.

Anche nel 1995 ho vissuto una esperienza molto simile, ero appena tornato da un viaggio a Cuba, venni contattato da un ufficio di Roma, il

quale mi chiedeva un incontro per parlare. Ero convinto che queste persone mi avrebbero risolto tutti i problemi. Quando mi recai presso i loro uffici, trovai degli arredi ricercati e molto curati, le segretarie molto belle, gentili ed attraenti, i responsabili tutti laureati, ma sembrava stessero svolgendo un lavoro fasullo, insomma mi sembrava tutto una finzione, come stessero recitando il copione di un film. Dopo poco che li ascoltavo decantare le loro doti strategiche e di conoscenze politiche avevo già capito quale fosse il loro gioco. Volevano da me la collaborazione ad istruire una pratica, per un progetto di lavoro a Cuba per la Comunità Europea la quale avrebbe stanziato un finanziamento a fondo perduto di circa 500.000/750.000 \$ per studi di fattibilità. Sarebbero stati impegnati tutti in un anno di finto lavoro, con viaggi in prima classe, alberghi a 5 stelle sulle spiagge, ragazze cubane come assistenti. Capii immediatamente che il loro scopo era solo quello di dividersi una fetta della torta, fingendo di lavorare per la salute pubblica, utilizzando i soldi dei cittadini che regolarmente pagano le tasse. Io non faccio parte di questa categoria di persone (ladri) e non sopporto che i miei soldi vengano utilizzati per arricchire questa gente. Il solito discorso della spaccatura fra controllati e controllori, il grande che controlla il piccolo, il potente che tiene tutti nell'ignoranza, in modo tale che non possano ribellarsi.

Questo è uno dei tanti esempi che

potrei raccontare; sono convinto che una bella rivoluzione, come quella francese o bolscevica, non sarebbe male.

La prima volta che andai in Cina (1993), mi avevano organizzato un incontro con il Presidente della Cooperativa Agricola, nella città di Hohhot, a Ovest di Beghing, per parlare del mondo dei cavalli. Fui accompagnato, unitamente ad altre persone, all'Università Veterinaria, dove ci aspettavano una decina di docenti e tanti studenti. Mi illustrarono il loro lavoro, i loro esperimenti condotti nel settore della produzione del latte o della carne Feilot, in materia di genetica. In quell'occasione cercai di raccogliere il maggior numero di informazioni sul consumo, ma non sono riuscito ad ottenerle in modo dettagliato, perché il cinese è un buon consumatore, ma non conosce le loro quantità (forse perché eravamo nel 1993, magari oggi è diverso).

Feci un lungo intervento sulla macellazione, il raffreddamento ed il sezionamento e loro mi fecero molte domande al riguardo. Notai un profondo interesse da parte di quegli studenti durante il mio intervento, ma dalle domande che mi fecero capii che "non avevano capito niente", avevano sicuramente bisogno di migliorare le loro conoscenze. Si erano proposti di tenere i contatti con me al fine di migliorare il loro sapere, erano molto interessati ad apprendere il mio sapere, dato dalla mia esperienza di vita. Alla mia partenza fui accompagnato alla stazione e dopo al-

cuni giorni mi arrivò una lettera di ringraziamento da parte del Governatore. Sempre durante quel viaggio in Cina, visitai alcuni loro macelli, ma nessuno era adatto all'esportazione di carne in Europa. La Cina, dal punto di vista del patrimonio, è il paese più grande che presenta circa quindici milioni di capi di equini. In aereo andai in Urunqi nello Xinjiang, a Nord-Ovest della Cina, vicino alla Russia, dove non si trovava nessun macello, ma erano presenti grandi mandrie di equini che vengono spinti sul territorio russo, senza riceverne alcun compenso. Il viaggio in aereo che feci per recarmi in quel luogo fu piuttosto originale, in quanto i passeggeri erano persone che avevano con sé verdure o animali da cortile, i sedili erano in legno, come fossimo su un treno antico. Sceso dall'aereo notai un inquinamento molto forte, tutto era nero; c'era una cappa che persino di giorno non permetteva alla luce solare di illuminare come dovrebbe.

Arrivato all'albergo, "Holiday Inn", notai subito una struttura non di recente costruzione, era un grattacielo, a forma di cubo, mi sembrava di essere nel film "Il giorno dopo". Mi ricordo di aver notato che gli americani si muovevano molto bene in questo luogo, come fossero nati lì, sembrava tutto di loro monopolio, forse perché si trovavano miniere di ferro e di altri metalli, e c'era una grande concentrazione di coltivazione di pomodori, utilizzati nella produzione del Ketchup da mandare negli Stati Uniti.

Quanti americani erano già radicati in Cina! Poi ci raccontano la lotta fra Cina e Usa! Le solite storie che raccontano ai popoli.

Vivendo con i mongoli di Ulan Bator, girando le steppe dai verdi pascoli del nord al deserto dei Gobi, ho potuto notare che il mongolo è il più grosso consumatore di carne al mondo. Infatti alcuni loro detti sostengono che i cinesi sono piccoli e magri perché mangiano pesce e riso, mentre il mongolo è forte, sano e robusto perché mangia carne. Nella loro dieta quotidiana non manca mai la carne, al primo posto si trova la carne di ovini, ed al secondo posto, ma non per importanza, si trova la carne di equino. Per queste popolazioni è molto importante anche il latte della cavalla, mentre per noi è importante quello di vacca.

Non esistono statistiche ufficiali, ma quelle che ho potuto formulare io in base a quello che ho osservato è che i numeri dei capi abbattuti, in rapporto al numero della popolazione, non sia al di sotto dei 40 Kg pro capite annuale di carne equina. Queste popolazioni sono le principali consumatrici di carne che io abbia potuto osservare.

Il Giappone, oltre ad avere un altissimo livello di arte, cultura e tecnologia, possiede anche una antichissima storia di tradizione culinaria di carne equina, come ad esempio il pregiatissimo sashimi. Sono venti anni che lavoriamo con questo paese, con il quale abbiamo sempre avuto un rapporto serio e professionale; ricordo che negli anni

'80 quando frequentavo i vari macelli del Nord America, già commerciavano con il paese nipponico, che era uno dei clienti più importanti relativamente alla quantità degli ordini. La stessa cosa succedeva in Argentina, dove venivano ordinate grandissime quantità di carne non fresca, ma congelata destinata alla fabbricazione.

La cosa più curiosa erano le enormi quantità di cavalli vivi esportate dal Canada, le quali erano soggette ad una procedura di selezionamento specifico, ed erano accompagnate da documentazioni particolari, procedure che duravano anche molte settimane. Erano tutti animali brachimorfi, di origine europea, con un peso di circa 800 kg, i quali venivano imbarcati, 40/50 capi, in aerei specializzati in questo tipo di trasporti. All'arrivo questi animali venivano trasportati nelle stalle, dove venivano legati in posta e tenuti per moltissimo tempo, dove seguivano una particolare alimentazione e venivano continuamente massaggiati con appositi strumenti e con la birra, fino a quando il loro peso non raggiungeva i 1200/1300 kg. La tradizione vuole che subito dopo la macellazione, la carne ancora calda venisse consumata immediatamente; questo piatto si chiama Kobe e trattasi di carne molto grassa. Questa pietanza prende il nome dal paese dove è stata creata e per il Giappone rappresenta il top dei top (come noi potremmo definire nel settore vitivinicolo il millesimato dei millesimati).

Proposta di documentazione per equidi destinati al consumo umano

Assistiamo ad un paradosso straordinario, del quale pochi sembrano accorgersi di questi tempi, ma che in un futuro forse non troppo lontano emergerà evidente. La democrazia è unanimamente considerata un valore assoluto, la cui completa realizzazione viene posta ad elevato obiettivo da parte di coloro che si candidano a rappresentare il popolo (o "demos"). Si programma e si aprono guerre, addirittura, per portare o imporre la democrazia, interpretata secondo i nostri criteri, ai popoli, di tutt'altra tradizione e cultura, che sembrano riluttanti a praticarla. In realtà, invece, l'espressione del voto (che dovrebbe rappresentare il momento culminante del processo democratico) non può da noi venir praticata se non su schede elettorali rigidamente predisposte, senza che sia possibile esprimere preferenze tra i candidati proposti. Ma è ancor più grave, perché più sottile e spesso inavvertibile, l'egemonia praticata da caste burocratiche distanti dalla gente ed indifferenti ai bisogni quotidiani delle persone, impegnate a sfornare leggi e regolamenti dai palazzi rappresentativi della Comunità Europea con ricadute sui cittadini di tutto il vecchio continente. Ci piovono addosso norme spesso astruse, incomprensibili e incoerenti, che dovrebbero venir applicate da tutti (il cittadino londinese come il contadino polacco, l'artigiano valtrumplino come il pescatore bretone) senza considerare il portato di tradizioni, stili di vita, costumi e cultura. Nasce

inevitabilmente la domanda se questi incredibili interventi regolamentari scaturiscano dall'intento (che si potrebbe definire perverso) di sottoporre a rigorosi criteri operativi ciò che in precedenza mai aveva avuto bisogno di regolamentazioni calate dall'alto, ovvero dalla finalità (che si dovrebbe definire iniqua) di portare acqua al mulino di interessi lobbistici di grandi potentati economici. Il settore equino, in particolare, può subire grave pregiudizio da tale fenomeno, alla luce dei disposti del Regolamento N. 504 della Commissione in data 6 Giugno 2008 (recante attuazione delle direttive 90/426/CEE e 90/427/CEE del Consiglio per quanto riguarda i metodi di identificazione degli equidi), che davvero è rappresentativo delle problematiche richiamate. La sua interpretazione è dubbia, tanto è vero che in alcuni Stati il recepimento si è tradotto in un modo e in altri in diverso modo (mentre in altri ancora non c'è stato recepimento).

Ma se l'intento è quello di intervenire ed identificare soggettivamente tutti gli equidi viventi, prospettando in caso contrario il divieto di macellazione per il consumo umano, esso sembra il frutto o di una sorta di furore classificatorio, ovvero piuttosto del lucido disegno di limitare, se non proibire, il consumo alimentare di carne equina. Non è stato considerato l'impatto della norma con la libertà individuale delle persone che da generazioni vivono storie contadine in semplicità e serenità, nelle quali i cavalli sono protagonisti senza assurde

regolamentazioni. E altro paradosso si trova allorché si pensa alla cura invece posta dai regolamentatori europei alle macellazioni rituali a tutela dei supposti diritti di multietnicità: indicatore evidente del rischio di perdita di identità della nostra civiltà, stretta da un lato dalle logiche affaristiche anglosassoni, e dall'altro timorosa delle spinte provenienti dal mondo islamico. Non rimane che confidare in un recupero di consapevolezza della nostra gente, per un corretto utilizzo degli strumenti democratici da parte di chi veramente si senta mosso da autentico spirito di servizio, piuttosto che da ambizioni o interessi personali. Ho collaborato nel recente passato con l'azienda ANIMEX POLONIA che negli anni 70 esportava bestiame vivo verso i mercati consumatori ed adottava un sistema di tracciabilità privo di codici a barre, chip e quant'altro. I contadini conferivano il loro bestiame ai centri di raccolta, chiamati BASE, qui i capi venivano selezionati suddividendoli a seconda della destinazione: macello o export vivo. L'animale era identificato con una apposita scheda che riportava un codice di identificazione numerico, il nome e l'indirizzo del proprietario, la morfologia, la razza, l'età, il sesso, il peso, il mantello, la classifica, il valore accordato, la data di conferimento alla Base. Gli equini rimanevano in stalla, ben governati e curati, il tempo di sosta dipendeva dalla domanda e dall'offerta dei paesi in cui erano destinati. Venivano successivamente caricati sui vagoni

ferroviari ove ciascun gruppo era accompagnato dal packing list su cui appariva il numero di identificazione (codifica) oltre ai documenti prescritti dal paese ricevente. I vagoni erano destinati a Pontebba, dogana frontiera italiana. Al confine i cavalli venivano scaricati dai vagoni, ricoverati nella stalla di sosta, governati, in attesa delle visite veterinarie e delle operazioni doganali. terminate tutte queste operazioni, i mercanti ricomponevano i vagoni ferroviari e destinavano i capi ai vari clienti del Nord, Centro, Sud e nelle Isole, in vincolo doganale al macello oppure in libera pratica. Questi ultimi erano destinati ai vari mercati di bestiame lì i macellai acquistavano i cavalli e li portavano nelle loro stalle. Questo è per testimoniare come dal momento di conferimento alla base, fino al momento dell'abbattimento potessero trascorrere da uno a due mesi. Nonostante tutto questo tempo, l'animale era identificabile con tutta la sua tracciabilità: a Brescia come a Taranto individuato un soggetto si poteva risalire fino al proprietario e alla stalla dove l'animale aveva vissuto in Polonia. Parliamo di quaranta anni fa. Questa premessa serve per inquadrare meglio la mia proposta in tema di procedure per avviare equini al macello destinati al consumo umano. L'esistenza del documento ufficiale di identificazione dell'equide deve essere considerata uno scoglio superato nel senso che l'equide con o senza documenti ufficiali (passaporto) deve poter essere avviato al macello se il proprie-

tario lo ritiene opportuno. Come? Con una semplice dichiarazione giurata del venditore (proprietario dell'equide) ove si riportano i dati del proprietario, i dati disponibili del cavallo su un semplice schema come quello del DPR 243/94 chiamato pagliaccetto ed i dati di colui che acquista il capo (macello o commerciante). Nella dichiarazione si riportano eventuali trattamenti medicali se praticati ed il timbro del veterinario necessario per documentare il rispetto dei tempi di sospensione, in calce al tutto le firme dei due soggetti venditore e compratore. Ovviamente ci devono essere le premesse legali per fare in modo che venga sanzionato chi rende false dichiarazioni. Ad esempio una multa per tutti coloro che figurano nei passaggi precedenti all'arrivo al macello del capo. Questa necessità di semplificare e sfoltire la giungla di regolamenti che rende estremamente macchinoso, faraonico, ma soprattutto borbonico l'iter di preparazione della documentazione dei capi destinati al macello, deriva da una triste considerazione: la documentazione attuale non serve a niente. Personalmente affrontando il tema del numero di equidi stimabile in Europa ho potuto constatare come vi siano forti incongruenze sui numeri dei capi esistenti, e questo perché è elevato il numero dei capi detenuti ma non documentati. Cito l'Irlanda come esempio perché è lampante: riporta ufficialmente per l'anno 2007 80.000 capi ed in realtà gli addetti ai lavori ne stimano 250.000

e più. Ripeto: statistiche miti sfatati! È normale detenere un capo, e documentarlo solo nel momento in cui si decide di venderlo qualsiasi sia la finalità, tra cui anche la macellazione. Ecco perché ritengo che regolamenti liberticidi e fonte di burocrazia, costi e perdite di tempo debbano ai tempi nostri essere aboliti. Che senso ha fare emettere un passaporto ed installare un chip, conoscendo i costi che questo comporta in termini di viaggi, impegno di tempo, gestione delle carte per poi procedere al recupero ed alla distruzione dello stesso. (plastica, carta, metallo, silicio ecc...) Chi desidera vendere il capo al commerciante, o conferirlo al macello, redige la dichiarazione, firma, e lo stabilimento ricevente registrerà la documentazione ricevuta costituendo la tracciabilità del capo. Ora una volta conferito il capo per la macellazione viene l'aspetto più importante: ossia garantire la salubrità del prodotto. Poiché sappiamo che il pericolo dell'equino destinato al consumo umano è la somministrazione di farmaci come anabolizzanti, antidolorifici e antibiotici, perché è diventato un animale da affezione, lo stabilimento a mio avviso deve controllare capo per capo o almeno istruire una pratica di controllo per campionare il prodotto e verificare la presenza di sostanze nocive per poi, in caso di positività, procedere ad approfondimenti. Avremo così una rintracciabilità, una dichiarazione giurata che implica responsabilità serie per chi conferisce i capi, ed una strut-

tura organizzata in grado di garantire il prodotto. Garanzie vere per il consumatore! Quindi le strutture che intendono processare equini dovranno, in base ai volumi di attività svolta, svolgere le analisi presso un laboratorio e documentare i risultati accompagnandoli alla merce. Per quanto riguarda il laboratorio che svolge analisi potrà essere esterno riconosciuto dallo stato se l'attività processa meno di 25 capi settimanali, oppure, per quantità superiori, interno allo stabilimento condotto da personale qualificato soggetto al controllo delle autorità veterinarie locali.

La sicurezza delle carni NABA

Il monitoraggio, tipico strumento delle attività correlate alla prevenzione sanitaria e alla sorveglianza su malattie infettive e rischi alimentari, costituisce anche lo strumento attraverso il quale il macello coglie gli obiettivi di garantire la sicurezza alimentare al consumatore, secondo quanto attribuito agli OSA (Operatori degli Stabilimenti Alimentari) dalla vigente normativa comunitaria (cosiddetto “pacchetto igiene”) in termini di responsabilità, ma rappresenta anche uno strumento di controllo degli animali consegnati per la macellazione, in un più ampio ambito di verifica e mantenimento dei termini di qualificazione dei fornitori.

Il progetto NABA mira a documentare, in coerenza con la normativa vigente europea in tema di sicurezza alimentare, a sua volta coerente con i requisiti della commercializzazione internazionale quali previsti dal WTO-SPS Agreement, la credibilità del sistema di controllo aziendale di un prodotto che nel passato recente ha dovuto subire notevoli crisi legate a segnalazioni di trichinellosi umana da consumo di carni equine, o alla presenza di residui illegali conseguenti all'utilizzo illecito di sostanze anabolizzanti, al mancato rispetto dei tempi di sospensione dopo trattamento antibiotico o farmacologico, alle contaminazioni ambientali derivanti dagli ambienti di vita.

Gli animali normalmente macellati costituiscono gli indicatori di benessere e corretta gestione sanitaria nelle

condizioni di custodia nelle quali sono stati mantenuti (per lavoro, esposizioni o manifestazioni o attività culturali o sportive) e dunque di affidabilità e qualificazione dei fornitori ai fini della garanzia di salubrità delle produzioni offerta ai consumatori.

A tale scopo si vuole in particolare attivare un sistema di rilevazione ad integrazione delle visite *ante-mortem* e delle ispezioni *post-mortem* i cui limiti nel rilevare condizioni di contaminazione chimica o microbica che non conduca ad alterazioni macroscopiche sono evidenti, noti e condivisi.

Di più, con riferimento alla normativa comunitaria che richiede un sistema HACCP basato sulla valutazione quantitativa dei rischi, sulla gestione dei rischi in modo scientificamente sostenibile e documentato e sulla piena trasparenza delle azioni, NABA intende attivare nelle strutture facenti capo al Gruppo un modello di gestione dei rischi potenzialmente associati a macellazione dei cavalli e sezionamento delle relative carni.

Sebbene la tipologia di animali macellati sia in maggioranza, se non esclusivamente, rappresenta da soggetti allevati all'aperto, se non allo stato brado, in una cultura zootecnica che non prevede il ricorso ai farmaci come nelle zone europee zoo tecnicamente più “industrializzate”, per quanto la normativa comunitaria vigente preveda che i controlli siano proporzionati al livello di rischio, nondimeno la NABA intende fornire le più ampie garanzie al consu-

matore, operando, piuttosto che su un controllo semplificato per l'esiguità dei rischi possibili, sulla base del principio di massima precauzione. Per questo il sistema di controllo reso operativo è basato sui seguenti interventi:

a) Attivazione di un laboratorio interno in grado di fornire riscontri di sicurezza sui soggetti macellati entro 24-36 h dalla macellazione

b) Esecuzione su muscolo o succo muscolare od organi (rene o fegato) o sangue di tutti i soggetti macellati delle analisi per i seguenti rischi:

- Residui di antibiotici
- Residui di farmaci (es. cortisonici)
- Residui di ormoni o anabolizzanti
- Residui di contaminanti ambientali

c) Esecuzione dell'esame trichinoscopico su diaframma o massetere o lingua o muscolo di tutti i soggetti macellati

d) Controllo delle contaminazioni batteriche delle carcasse e delle carni

e) Controllo delle contaminazioni relativamente a superfici a contatto, ambiente e fattori produttivi, e verifica della efficacia dei trattamenti di pulizia e disinfezione.

f) Mantenimento delle carcasse e delle carni in stabilimento fino a liberalizzazione conseguente a esito favorevole delle analisi.

g) Esecuzione *in situ* o presso un laboratorio convenzionato delle analisi di conferma sui soggetti che presentino esito favorevole delle analisi.

h) Inserimento dei risultati degli

esami e delle verifiche sul sistema informativo www.ars-alimentaria.it

i) Abilitazione all'accesso dei dati mediante password ad autorità sanitarie competenti della struttura di macellazione e a quelle di destinazione di carcasse e carni, attivando in tal modo un sistema di tracciabilità trasparente.

L'attivazione di verifiche di laboratorio a fianco alle tradizionali pratiche ispettive rende possibile in tal modo non solo di fornire riscontri documentali relativi alle condizioni sanitarie degli allevamenti e alle caratteristiche di salubrità delle carni, ma di attivare quelle azioni a *feed back* negli allevamenti finalizzate alla rimozione delle situazioni non conformi o comunque non desiderate, in un evidente programma di verifica e aggiornamento dell'albo dei fornitori qualificati.

Le matrici sulle quali eseguire le analisi di volta in volta fanno riferimento a muscolo, succo muscolare, organi (reni o fegato), urine, feci, ecc.

Gli elementi sui quali si basa la responsabilità diretta e dunque la necessità del controllo sono costituiti dai rischi previsti esplicitamente dalla normativa europea (es. agenti di Zoonosi o residui) o comunque da quelli correlati alle attività e ai luoghi di macellazione.

In particolare per quanto riguarda i rischi veicolati dalle carni equine ai consumatori, è pianificato il controllo, documentandone l'esito, dei seguenti rischi:

a) larve di *Trichina* spp.: devono

essere assenti alla ricerca microscopica previa digestione cloro peptica dei muscoli (lingua, masseteri, diaframma, ecc.);

b) sostanze promotrici di crescita: devono essere assenti o ad una concentrazione inferiore ai livelli massimi di residuo (MRL) consentiti dalla normativa per le singole molecole o categorie di esse

c) farmaci e antibiotici: devono essere assenti o ad una concentrazione inferiore ai livelli massimi di residuo (MRL) consentiti dalla normativa per le singole molecole o categorie di esse (Regolamento 2377/90 e successive modifiche e integrazioni).

d) contaminanti ambientali: Cadmio (Cd): residui eventualmente presenti non devono essere superiori a 0,20 mg/kg di muscolo, 0,50 mg/kg di fegato, 1,0 mg/kg di rene (Reg. 1881/2006 CE). Le carni di soggetti con livelli di cadmio superiori, provenienti da aree geografiche contaminate o alimentari con vegetali accumulatori del metallo, non possono essere destinate al consumo umano.

In dettaglio, il laboratorio annesso ai Macelli NABA è caratterizzato da professionalità, apparecchiature e infrastrutture atte a consentire di controllare in modo rapido e specifico sulla totalità dei soggetti macellati i principali rischi potenzialmente correlati alla carne equina:

a) Sostanze inibenti: viene eseguita la ricerca su tutti i soggetti macellati

mediante bioassay screening (Premi-test) su succo di carne. La possibilità di avere risultati individuali su ogni singolo capo in poche ore consente di liberalizzare le carcasse di tutti i soggetti mantenendo in isolamento le mezzene dei capi riscontrati dubbi o positivi, fino all'esito delle analisi eseguite con metodo di conferma.

b) Trichine: l'esame trichinoscopico è sistematico su tutti i soggetti, svolto su campioni riuniti in pool variabili da 8 a 35 capi. L'esame è abbastanza rapido e in poche ore consente la spedizione delle carni ad esito trichinoscopico favorevole acquisito.

c) Cadmio: viene eseguita la ricerca sistematica su carne o fegato o rene di tutti i soggetti macellati. Anche questo esame non viene svolto individualmente su ciascun soggetto ma su carni od organi di 5-8 capi riuniti in pool. Sebbene la rilevazione del tasso di cadmio nella matrice esaminata sia rapida, la preparazione del campione richiede diverse ore, fino a 12 e oltre. Il riscontro sul campione in pool di un valore superiore al limite stabilito impone la ripetizione dell'esame su muscolo od organo di ogni singolo capo.

d) Ormoni, cortisonici, farmaci: la ricerca di queste molecole viene eseguita tramite metodica ELISA che consente di documentare l'assenza di residui entro 12 ore dalla macellazione.

L'organizzazione è finalizzata ad acquisire l'esito delle analisi in tempi compatibili con le esigenze di liberaliz-

zazione delle carni. Più precisamente, esame trichinoscopico e ricerca delle sostanze inibenti vengono eseguiti con tecniche che forniscono l'esito in poche ore (comunque entro 12 ore), mentre le restanti tecniche applicate per verificare presenza di Cadmio, anabolizzanti o altri farmaci consentono di acquisire il risultato in 24 ore. Tutti gli esiti vengono individualmente per ciascun soggetto inseriti nell'area riservata del sistema informativo www.ars-alimentaria.it.

Questa metodologia consente di documentare in modo assolutamente trasparente e tempestivo le attività di controllo svolte non solo alle autorità sanitarie che presiedono allo stabilimento di macellazione, ma anche a quelle delle aziende di destinazione remota delle carni, anche se ubicate in altro stato, non solo comunitario, o in caso di necessità, questo sistema di gestione consente anche di utilizzare, alla bisogna, il periodo di trasporto (mediamente riportabile a 24-48 ore) per acquisire l'esito di esami non ancora ultimati per inconvenienti di laboratorio o sotto verifica in caso di analisi dubbie o soggette a confermare.

In tal caso la destinazione delle carni dei soggetti *sub judice* puntualmente identificati e tracciati viene decisa all'arrivo sotto la sorveglianza delle autorità sanitarie dello stabilimento di destinazione.

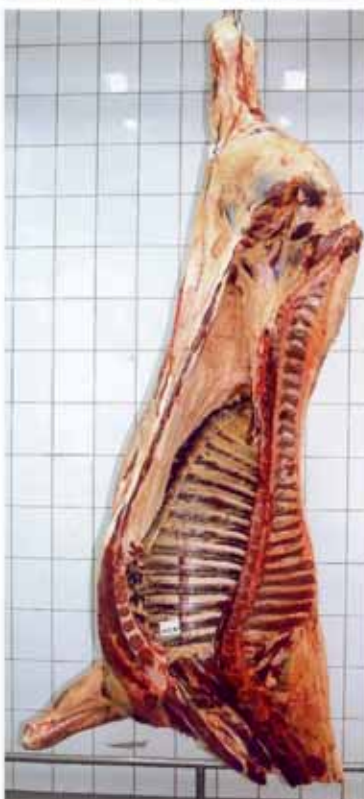
Anche gli esiti della ricerca dei microrganismi patogeni, svolta periodicamente su carni, attrezzature di macella-

zione e ambienti di lavorazione secondo quanto previsto dal sistema HACCP di ogni azienda, vengono inseriti nel sistema informativo e resi disponibili in totale trasparenza alle autorità sanitarie e documentazione dell'attività svolta per garantire al consumatore qualità e livello di sicurezza delle carni NABA.

Classe "M"

Toelettatura:
Asportato il muscolo sternocefalico, tutti i muscoli molli e tessuti adiposi fino alla squadratura del brachiocefalico, e dell'atlante. Asportato il tessuto adiposo del collo, asportati i pilastri del diaframma e la coda, toelettato il tessuto adiposo eccessivo del grasso perirenale, della grassella, dell'inguine, all'esterno dell'addome e sui profili costo vertebrale, sacro rotuleo e ischio tarsico

Peso macellazione
Kg 596
Peso freddo e
toelettato
Kg 557
Calo Kg 39 = 6,5%



Classe "M"

Toelettatura:
Asportato il muscolo sternocefalico, tutti i muscoli molli e tessuti adiposi fino alla squadratura del brachiocefalico, e dell'atlante. Asportato il tessuto adiposo del collo, asportati i pilastri del diaframma e la coda, toelettato il tessuto adiposo eccessivo del grasso perirenale, della grassella, dell'inguine, all'esterno dell'addome e sui profili costo vertebrale, sacro rotuleo e ischio tarsico

Peso macellazione
Kg 592
Peso freddo e toelettato
Kg 549
Calo Kg 43 = 7,8%



comportando modificazioni essenziali a carico delle componenti tissutali della carne con ovvie conseguenze sulla tenerezza stessa.

La provenienza degli animali ha una certa importanza su parametri come la conformazione, la quale risulta migliore nei soggetti argentini e canadesi; il colore del grasso di copertura che risulta più chiaro nei soggetti polacchi.

Il gusto della carne di cavallo è influenzato dall'origine degli animali, ovvero dalle modalità di stabulazione.

Con l'allevamento confinato si ottengono carni con aroma migliore rispetto a quelle ottenute da animali alimentati prevalentemente a pascolo, dato confermato da studi condotti (Lawrie, 1979; Fortin et al. 1985).

Anche l'età influisce significativamente sul contenuto in acidi grassi saturi e polinsaturi, che sono rispettivamente aumentati e calati con l'avanzare della stessa.

Il sesso influenza solo i soggetti argentini in quanto esprime una maggiore marezatura nei soggetti femminili.

La carne dei grassi somministrati con l'alimentazione agli animali influenza direttamente la consistenza dei grassi corporei e la loro predisposizione all'irrancidimento. La somministrazione di alimenti ricchi in acidi grassi insaturi, quali l'erba medica ed il mais, favorisce la formazione di depositi di grassi molli, meno apprezzati nel commercio della carne.

Effetto del paese di origine e dell'età sulla composizione della carne di cavallo

In un'altra prova sperimentale commissionata dalla NABA Carni S.p.A. e sviluppata dal dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università degli Studi di Padova, si è studiato l'effetto del paese di origine e dell'età sulla composizione acidica della carne di cavallo.

Negli animali superiori il grasso è presente sotto forma di inclusioni all'interno di cellule speciali, che trasformandosi in vescicole ammassano tra le fibre del connettivo lasso.

Nella carcassa di cavallo la distribuzione dei depositi adiposi è diversa rispetto al bovino, nel cavallo vi è una maggiore percentuale di grasso sottocutaneo e cavitario.

La ridotta proporzione di grasso intramuscolare, nel cavallo, associata ad un tenore anch'esso ridotto di lipidi intramuscolari (marezatura o prezzemolatura), spiega il motivo per cui la carne di cavallo è considerata dietetica.

I lipidi della carne di cavallo sono costituiti da trigliceridi (70%) e da una frazione di fosfolipidi, acidi grassi volatili, colesterolo e altri composti minori.

La composizione degli acidi grassi dei lipidi di deposito, intermuscolari e intramuscolari dipende da molteplici fattori, tra i quali la razza, il sesso, l'età il tipo di muscolo o deposito adiposo, il regime alimentare (come valutato con

lo studio effettuato con la tecnica NIRS per la valutazione della qualità della carne di cavallo).

Lo studio ha interessato complessivamente 40 carcasse di cavalli provenienti esclusivamente dall'estero, nello specifico da Argentina e Polonia. Gli animali, macellati nel paese di origine, giungevano in carcassa presso la sede della ditta NABA CARNI S.p.A., a circa quattro giorni dalla macellazione.

Ciascuna carcassa veniva identificata e riportava i seguenti dati: tipologia di stabulazione (stalle chiuse, semibrado, esclusivamente al pascolo), luogo di allevamento e macellazione, sesso dell'animale, razza (se disponibile), tipo morfologico ed età alla macellazione.

A sei giorni dalla macellazione, dalla mezzena destra degli animali si prelevava un campione che veniva posto sottovuoto e mandato in analisi.

Analizzando i dati ottenuti dalle analisi effettuate si possono osservare delle rilevanti differenze tra i soggetti argentini e quelli polacchi; a riguardo dei cavalli polacchi si evince che la carne dei puledri presenta una composizione acidica alquanto diversa da quella dei soggetti in età avanzata.

Tra le variabili che possono influire sulla composizione acidica vi sono quelle di carattere biologico, tra cui si possono citare la razza e l'età, mentre poco influisce il sesso.

L'età dunque rappresenta la principale discriminante biologica della com-

posizione acidica dei lipidi: con l'avanzare della stessa si evidenzia un aumento degli acidi grassi saturi e monoinsaturi a scapito di quelli polinsaturi.

Tra le variabili zootecniche spicca l'alimentazione e pure la castrazione.

Sulla scorta delle informazioni ricavate dallo studio, si può dire che la filiera della produzione della carne di cavallo deve puntare su due distinti potenziali target commerciali uno a connotazione dietetica e l'altro organolettica.

Per un consumatore attento alle esigenze dietetico-nutrizionali è preferibile carne magra di animali giovani, allevati in condizioni semi-intensive, purché siano macellati entro i 2-5 anni di età.

Per un consumatore che apprezza la carne di cavallo per le sue peculiarità organolettiche, riassumibili in gusto e succosità, si deve riservare quella ben mazzata di animali adulti.

Conclusioni

Da un punto di vista nutrizionale il consumo di carne di cavallo comporta una ingestione equilibrata in termini di apporto di acidi grassi poiché i tre principali gruppi funzionali (saturi, monoinsaturi e polinsaturi) sono egualmente rappresentati. Tra gli acidi grassi saturi predominano il palmitico e lo stearico ritenuti tra i meno pericolosi nel favorire l'insorgere di cardiopatie.

Il consumo di carne equina, già

nota per le sue ottime caratteristiche organolettiche e nutrizionali, contribuisce ad aumentare significativamente i livelli ematici di un acido grasso omega 3, l'EPA, che un'ampia letteratura sperimentale e medica ha dimostrato svolgere interessanti azioni protettive nell'organismo, soprattutto nei confronti di patologie cardiovascolari ed infiammatorie.

Questi dati si aggiungono ad altri, già presenti in letteratura che indicano che la carne di cavallo è un'ottima fonte di vitamine B6 e B12, nonché di minerali quali fosforo, zinco e soprattutto ferro.

Inoltre, recenti studi epidemiologici hanno messo in evidenza come la carenza di ferro sia ancora oggi un problema particolarmente sentito a livello mondiale. L'OMS (organizzazione mondiale della Sanità) ha stimato che circa il 24% della popolazione mondiale è affetta da carenza di ferro o presenta una anemia conclamata.

Tale condizione interessa tutti i soggetti di ogni età, sesso e classe socioeconomica, rappresentando un problema di salute pubblica in molte nazioni, non solo in quelle in via di sviluppo.

Tra le persone più esposte a tale rischio vi sono soprattutto le donne; per quanto riguarda la situazione italiana dai dati elaborati dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) emerge che l'assunzione media giornaliera di ferro nella popolazione femminile italiana si aggira intorno ai 13-14 mg, risultando pertanto

inferiore ai 18 mg giornalieri raccomandati dai LARN.

Alla luce dei risultati ottenuti da una recente sperimentazione su un gruppo di soggetti maschili (supportata da NABA CARNI S.p.A.) si rileva che un consumo moderato (2 volte la settimana) di carne di cavallo possa contribuire anche nelle donne e migliorare lo stato del ferro e a modulare alcune variabili della serie omega-3 legate ad un eventuale stress ossidativo.

Volendo riassumere le proprietà nutrizionali della carne di cavallo:

100 grammi di carne di cavallo contengono:

- 20/23 g di proteine che soddisfano fino al 40% del fabbisogno giornaliero di proteine.

- 100% del fabbisogno giornaliero di vitamina B12 che risulta, come detto in precedenza, indispensabile per la crescita e lo sviluppo dell'organismo.

- 30% del fabbisogno giornaliero previsto di vitamina B6 che partecipa alla produzione di aminoacidi ed è coinvolta nella produzione di globuli rossi.

- 40% del fabbisogno giornaliero previsto di ferro che è inoltre facilmente assimilabile.

- 2/3% di grassi totali, fra i più bassi contenuti nelle carni.

La carne di cavallo ha:

- un basso tenore di acidi grassi saturi ("i cattivi")

- un alto tenore di acidi grassi polinsaturi Omega 3 e di acido alfa linolenico ("i buoni")

- una buona proporzione di fosforo e zinco

La carne di cavallo garantisce:

- un profilo nutrizionale molto favorevole

- una corretta alimentazione

- un ottimale valore nutrizionale consigliabile in tutte le diete

A tale scopo si intende, con la collaborazione della ditta NABA CARNI S.p.A., sviluppare uno specifico protocollo dietetico nel quale il consumo di carne di cavallo verrà messo a confronto con il consumo regolare di carni più comunemente introdotte con la dieta (carne di maiale, di bovino e di pollo).

Nota:

Si allegano le copie delle pagine relative alle bibliografie presenti sui testi dei documenti di Tesi.



La NABA CARNI un'esperienza nata nel 1918













Virginio Masina

LA CARNE DE CABALLO

HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y PARRILLA DE CLASIFICACIÓN



Virginio Masina

KONINA

HISTORIA, WŁAŚCIWOŚCI I SIATKA KLASYFIKACYJNA



Virginio Masina

HORSEMEAT

BACKGROUND, FEATURES AND CLASSIFICATION GRID



Per informazioni:

NABA CARNI S.p.A.

Sede e stabilimento:

Via Prati, 69 - 25086 REZZATO (Bs) Italia

Tel +39 030 24986 - Fax +39 030 2498600

E-Mail: nabameat@nabacarni.it