

COMUNICATO STAMPA

Roma, 15 ottobre 2020

A sei mesi dallo scoppio della pandemia, come è percepita la sicurezza alimentare nella stagione del Covid-19. I programmi economici e sanitari di Federcarni per garantire la sicurezza degli addetti e dei consumatori

**Federcarni vicino a te: sicurezza alimentare al tempo del Covid tra tecnologia e coscienza civile**

***Il Vice Ministro Sileri: “La sicurezza alimentare è sempre stata uno dei pilastri della politica di governo. Oggi è una delle sfide primarie per garantire la salute comune”. Anche i consumatori giocano un ruolo fondamentale accanto alle associazioni di categoria***

Che rapporto c'è tra sicurezza alimentare e malattie infettive? Come ci ha cambiati la pandemia in questa fase storica? Ecco alcuni dei temi affrontati ieri al Ministero della Salute nella prima tavola rotonda su salute alimentare e lotta al virus. Una campagna di conoscenza e di sensibilità volta a creare consapevolezza nel cittadino. Una vera e propria sfida all'emergenza sanitaria ed economica attraverso formazione e conoscenza.

**L'IMPEGNO DEL GOVERNO E DELL'EUROPA** – *“Il tema della sicurezza alimentare mi sta molto a cuore anche per la mia esperienza personale. Di fatto, non ci sono problemi di trasmissione del virus Sars-Cov-2 attraverso gli alimenti, come era inizialmente stato ipotizzato per la nostra scarsa conoscenza mesi fa – sottolinea il Viceministro della Salute Pierpaolo Sileri davanti ai relatori giunti a Roma, tutti distanziati nell'auditorium del Ministero - Era una supposizione che aveva generato preoccupazione nella popolazione, ma fortunatamente oggi la possiamo ritenere totalmente infondata. I protocolli utilizzati già da marzo hanno garantito un servizio di distribuzione e di mantenimento dell'apertura dei negozi in massima sicurezza. Il discorso più rilevante adesso riguarda la sicurezza dei lavoratori, i quali devono avere la massima tutela con test e dispositivi come già avvenuto nei mesi più duri del lockdown. Noi riteniamo non vi sia nell'immediato futuro la minaccia di una nuova chiusura, che, se dovesse, sarà chirurgica e limitata a territori circoscritti”*.

Se da una parte la X Commissione attività produttive e commercio – come ha sottolineato l'onorevole **Maria Laura Paxia** – è pronta ad accogliere le istanze delle piccole e medie imprese del commercio, macellai in primis, per orientare al meglio gli indirizzi dei sostegni, dall'altra anche l'Europa sta blindando la filiera agroalimentare. *“Durante il lockdown – commenta Paolo De Castro, Coordinatore S&D Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, nel suo messaggio da Bruxelles ai convenuti - la filiera ha dimostrato quanto vale garantendo approvvigionamenti a tutti i livelli. Ora è il momento di premiare gli allevatori e i macellai, garanti non solo della qualità ma soprattutto della sicurezza della carne”*.

**SPESA A DOMICILIO, PROMOZIONI E APP DEDICATA** *“ La filiera della macelleria italiana è pronta a ripartire – ha evidenziato il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio - . Nonostante il grande momento di difficoltà*

*sanitaria e di incertezza economica che attanaglia il Paese, gli associati hanno già ingranato la marcia della ripresa. Auspichiamo non vi debba essere più il pericolo di alcuna saracinesca abbassata. Nessuna chiusura forzata. Nessuna resa. Resteremo tutti aperti, con la certezza di dare come sempre un importante contributo ieri come oggi. Non solo sotto il profilo della cooperazione con l'intero sistema Italia per uscire dalla stagnazione post Covid-19, ma anche e soprattutto per esercitare ancora di più il proprio ruolo. Se da una parte, infatti, la spesa a domicilio, la politica degli sconti e le promozioni saranno una delle azioni da intraprendere su scala nazionale – continua il presidente di Federcarni - per sostenere la riqualificazione dei consumi, dall'altra sui banconi dei macellai ci saranno ancora di più le garanzie di artigianalità declinate con le più severe norme di sicurezza che il momento impone. Insomma, i macellai italiani continueranno a proporre il meglio delle buone proteine della carne con un occhio di riguardo ai prezzi. Nessun saldo, si badi bene. Solo un concreto aiuto alle famiglie che, dall'emergenza virus, sono uscite provate nei bilanci domestici. Fare sistema è dunque questo: non lasciare indietro nessuno. Ed è in questo contesto che si va ad inserire l'app: uno strumento pratico che indicherà al consumatore la macelleria più vicina, dandogli la possibilità di fare la spesa in sicurezza e di ottenere le più importanti nozioni in fatto di salute alimentare”.*

**LA PRIMA SCUOLA PER I PROFESSIONISTI DELLA CARNE** – Per rispondere sempre meglio alle richieste dei consumatori informati, l'Università di Bologna con Federcarni hanno ideato il primo e unico corso di formazione per professionisti della filiera. **“E' un format unico in Italia – conferma il professor Marco Tassinari del Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Alma Mater bolognese** - e sarà il primo per formare il professionista della carne su vari aspetti importanti della professione, con docenti universitari e specialisti dei vari settori da affrontare: conoscenza approfondita sulle varie specie animali, tecniche di allevamento ed alimentazione, caratteristiche qualitative, valori nutrizionali e nutraceutici delle carni; normative sull'igiene e sicurezza delle carni, manuali HACCP, gestione e marketing dell'impresa, rapporti con i clienti. La formazione professionale su basi scientifiche porterà sempre più i professionisti della carne a rispondere alle domande del consumatore moderno: **Le carni prodotte oggi in Italia che caratteristiche qualitative e nutrizionale hanno? Cosa sono le carni “processate” e le carni “conservate”? Cosa sono i nitrati? Quali nutrienti importanti contiene la carne per la salute delle persone? Che valori nutrizionali hanno i vari tagli (e preparazioni)?”**

**SALUTE ALIMENTARE E MALATTIE INFETTIVE** – **“Il Covid ci ha insegnato delle modalità comportamentali che dovrebbero essere applicate sempre: lavaggio delle mani, distanziamento tra persone, in determinati casi usare la mascherina come avviene adesso; abbiamo imparato anche l'importanza di sanificare e disinfettare gli ambienti, specialmente laddove siano trattati alimenti, sia per la grande distribuzione che per i negozi di quartiere - evidenzia il professor Marco Tinelli, consulente del Ministero della Salute e infettivologo della SIMIT Società Italiana Malattie Infettive** –. La gestione della filiera è fondamentale per dei controlli rigorosi: il sistema veterinario italiano è molto efficace e ben controllato ed è a mio avviso il migliore al mondo. Risulta dunque fondamentale una rete tra veterinari, specialisti infettivologi e filiera della carne per una completa sicurezza alimentare”.