

Panino da record per dire no agli allarmismi sulla carne

Un panino doc da record preparato con la più grande pagnotta di pane di Altamura a denominazione di Origine mai sfornata prima, dal peso di 1,5 quintali e lunga 3 metri, che è stata farcita con i migliori salumi Dop della tradizione italiana, dal prosciutto di Parma a quello di San Daniele, dal culatello di Zibello alla salsiccia di Calabria fino al salame di Cinta senese Dop.

L'iniziativa è degli allevatori e dei produttori della Coldiretti che sono scesi in campo ad Expo per la giornata della carne italiana con un simbolo del made in Italy e un'esposizione dei salumi tipici regionali a denominazione di origine, con l'obiettivo di fare chiarezza sul consumo di carne in Italia, sulle caratteristiche del sistema produttivo tricolore e sulle sue specifiche caratteristiche qualitative. Ma anche di verificare gli effetti sui comportamenti di acquisto degli italiani, rispetto all'inutile allarmismo sollevato intorno al rapporto dell'Oms.

Allarmismo che peraltro non ha sconvolto più di tanto le abitudini alimentari degli italiani, se si considera che solo uno su dieci (11 per cento) ha contenuto il proprio consumo di carne ed insaccati dopo le notizie diffuse dall'Organizzazione mondiale della sanità, secondo un sondaggio sul sito <http://www.coldiretti.it/>.

Per sconfiggere la paura ad assaggiare le specialità a base di carne Made in Italy sono stati invitati autorevoli ospiti, ma degustazioni sono state offerte anche ai visitatori italiani e stranieri che non sembrano credere agli allarmi generici dell'Oms. Il super panino è stato donato al Banco Alimentare, l'organizzazione di volontariato che destina i prodotti alimentari alle persone indigenti.