



Summeat, a Roma il dibattito promosso da Coalvi
su carne e salute

**Dal Fassone Piemontese al consumo della carne in
una sana alimentazione: medici ed esperti del settore
riuniti allo Stadio di Domiziano**



La carne di Fassone Piemontese protagonista di Summeat, evento promosso da Coalvi (Foto © Ufficio stampa Coalvi)

Carne sì o carne no, troppa carne può far male ma, sembra, anche peggio non consumarne affatto, soprattutto in età pediatrica. Sull'argomento è stato detto tutto e il contrario di tutto da quando l'**Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro** sentenziò nel 2015 che il consumo di carne potesse essere "probabilmente cancerogeno" per l'uomo.

Un dibattito che continua ancora oggi e sul quale il **Coalvi**, il **Consorzio di Tutela della Razza bovina Piemontese**, ha cercato di far luce con la pubblicazione del libro "**Carne e Salute**", trattando da un punto di vista clinico e sottolineando quanto la carne di buona qualità possa contribuire ad un miglior equilibrio nutrizionale.

Summeat, nella Roma Sotterranea un ricco parterre di medici e professionisti a confronto

Prendendo spunto dalle tematiche del libro, si è svolto a Roma, venerdì 13 maggio, **Summeat**, un nuovo momento di riflessione e dibattito, fortemente voluto dal Consorzio e dal suo Presidente **Guido Groppo**.

Nella splendida e suggestiva cornice dello **Stadio di Domiziano**, medici ed esperti di salute e nutrizione si sono riuniti per cercare di chiarire meglio il ruolo che può avere la carne in un'alimentazione sana ed equilibrata, con un particolare approfondimento sulle caratteristiche di quella del **Fassone di Razza Piemontese**, nota per i suoi valori nutrizionali.

Moderato dalla presentatrice televisiva e foodwriter, **Francesca Romana Barberini**, **Summeat** ha visto gli interventi del Presidente Coalvi **Guido Groppo** e dibattuto in seguito da **Luca Varetto**, Referente Scientifico Coalvi, **Laura Di Renzo**, docente di Nutrizione clinica presso il Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione dell'Università degli studi di Roma Tor Vergata, **Carla Ferreri**, senior reasearcher del Consiglio Nazionale delle Ricerche Area di Bologna.

Dopo le riflessioni del Direttore Coalvi, **Giorgio Marega**, gli interventi di **Chiara Nediani**, docente di Biochimica Clinica presso l'Università degli Studi di Firenze, e del biologo nutrizionista e Presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, **Antonio Galatà** hanno chiuso un confronto molto interessante e nutrito dal punto di vista scientifico.



Arrosto di Fassone Piemontese (Foto © Coalvi).

Coalvi, il Consorzio di Tutela del pregiato Fassone Piemontese

Una storia di eccellenza nata in provincia di **Cuneo** e attiva già dal 1984, a tutela della **[Razza Bovina Piemontese](#)**, un patrimonio tutto italiano. Coalvi è il primo organismo in Italia ad

aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria e, in tempi più recenti, anche altri due sistemi di certificazione: **SNQ (Sistema Qualità Nazionale) “Fassone di Razza Piemontese”** e **IGP (Identificazione di Origine Protetta) “Vitelloni Piemontesi della Coscia”**.

Circa 20mila i bovini etichettati ogni anno nei 1400 allevamenti e oltre trecento punti vendita in tutta Italia: dagli allevatori ai consumatori per proporre carne di alta qualità, proveniente da animali nati, allevati e macellati in **Italia**.



Fassone di Razza Piemontese (Foto © Coalvi).

L'eccellenza della carne: il Fassone di Razza Piemontese

Considerata tra le carni più pregiate al mondo, per le caratteristiche genetiche dei bovini, la carne di **Fassone** è conosciuta anche come **Fassona**, dal piemontese “*fasòn*”, ovvero di buona fattura.

Una carne molto magra, a ridottissimo contenuto di colesterolo, con un indice aterogenico, compreso tra 0,3 e 0,4, lo stesso nel quale si ritrovano pesci come l'orata e la trota, caratteristiche che la collocano, proprio per questo, tra le carni più salubri.

Dolce e delicata, è inoltre composta da fibre molto sottili che la rendono estremamente tenera.

Dalla carne di qualità alla linea Oro Rosso e la Dispensa di Coalvi

Non solo carne ma anche tutto ciò che può andare in tavola. Nasce così la Linea **Oro Rosso** con salumi realizzati con carne certificata di Fassone Piemontese: dalla Bresaola al Manzo Affumicato, Girello Cotto e la Salsiccia di Fassone sono solo alcuni dei prodotti realizzati dalle aziende del territorio, insieme a pasta fresca ripiena e sughi d'arrosto. Prodotti accompagnati dalla linea **La Dispensa di Coalvi**, condimenti, salse e dessert come da tradizione piemontese, terra dalle grandissime eccellenze e dalle antiche tradizioni a tavola.

Info: **Coalvi** – Consorzio di Tutela della Razza Piemontese – www.coalvi.it

Data di creazione

13/05/2022

Autore

malinda-sassu