

## Palermo, il consorzio Carni di Sicilia presenta il marchio di qualità certificata

on 07 November 2018. Pubblicato in [L'iniziativa](#)



Rassicurare ed orientare correttamente il pubblico rispetto alle scelte alimentari da effettuare, in particolare sul consumo di carne bovina, sgombrando il campo da allarmismi e disinformazione.

Muove da questa premessa l'evento organizzato dal Consorzio "Carni di Sicilia" che si terrà a Palermo venerdì 9 novembre alle ore 18 presso la Sala Lanza dell'Orto Botanico. L'appuntamento è inserito all'interno del programma della IV Fiera della Biodiversità Certificata. Il Consorzio Carni di Sicilia si presenta così per la prima volta al pubblico, ma ha alle spalle una lunga storia. Nato il 10 gennaio 2007 ad oggi raccoglie 200 allevatori associati e può contare su una rete commerciale già ben sviluppata che, fra macellerie tradizionali e grande distribuzione organizzata, conta più di 30 punti vendita esclusivisti in tutta la Sicilia. "C'è da tempo una campagna mediatica di aggressione verso il consumo delle carni rosse che rischia non solo di cambiare in peggio le abitudini alimentari degli italiani ma anche di mettere al collasso un settore fondamentale per l'economia siciliana, la zootecnia", afferma Marco Mocciaro, presidente del Consorzio Carni di Sicilia.

"A tal proposito – continua Mocciaro - un dato allarmante arriva dai giovani, fascia di età della popolazione particolarmente attenta alla qualità, alla salute, alle caratteristiche con cui viene prodotto il cibo. Essi sono tra quelli che mangiano sempre meno carne. Da una recente ricerca risulta che il 25% non mangia carne rossa ed il 67% la ritiene dannosa per la salute. Al contrario, come ampiamente dimostrato, un consumo adeguato di carne fa bene al nostro organismo". Il marchio "Carni di Sicilia" è sinonimo di qualità, trasparenza e sicurezza garantisce un valore aggiunto agli allevatori ed a tutta la filiera produttiva, controllata e regolamentata dal disciplinare di etichettatura IT107ET approvato dal Ministero delle Politiche Agricole ed Alimentari. Il Consorzio svolge l'attività su tutto il territorio regionale, vigilando e controllando sulla corretta applicazione del disciplinare di produzione. Tale attività viene supervisionata anche da un Ente Terzo di Certificazione autorizzato dal Ministero. Inoltre il Consorzio Carni di Sicilia aderisce ad Italia Zootecnica e al Consorzio Sigillo Italiano.

"Obiettivo primario del Consorzio Sigillo Italiano – afferma il direttore Giuliano Marchesin - è la diffusione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ), avviato con il DM 4 marzo 2011. Lavoriamo per uniformare le certificazioni di qualità regionali a dei parametri condivisi a livello nazionale, in modo tale da consentire ai consumatori la possibilità di riconoscere un sistema di valori orientato alla qualità e rispondente pienamente ai bisogni etici, salutistici e di gusto dei consumatori. I valori che il progetto esplicita sono infatti: produzione di qualità, benessere animale derivante da metodi di allevamento appropriati, sicurezza alimentare dovuta

al controllo dell'uso del farmaco veterinario, attenzione all'ambiente, chiarezza nella lettura dell'etichetta presente sulle confezioni di carne”.

All'evento dal titolo “Carni di Sicilia, promozione e valorizzazione della carne bovina di qualità” prenderanno parte l'assessore regionale alle attività produttive Girolamo Turano, il direttore del Consorzio Sigillo Italia Giuliano Marchesin, il presidente del Consorzio Carni di Sicilia Marco Mocciaro, il presidente dell'Unione dei Comuni delle Madonie Pietro Macaluso, il presidente di Corfilcarni Vincenzo Chiofalo e l'amministratore unico di Sosvima Alessandro Ficile. Modera il direttore di Cronache di Gusto Fabrizio Carrera. Dopo il talk show spazio al laboratorio di degustazione di carni bovine certificate organizzato dal Consorzio a cura di Salvo Targia, vice presidente Federazione Macellai e dal maestro Macellaio Gianni Giardina. Parteciperanno Francesca Cerami, direttore Idimed; Attilio Vinci, giornalista. Servizio di catering a cura dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (Ipseoa).

C.d.G.