

Quale futuro per la carne bovina

È oramai da tempo che in Italia la carne bovina vive periodi difficilissimi caratterizzati da progressivi cali nei consumi affiancati da una crescente importazione di carne dall'estero.

La riduzione che dagli anni '90 a oggi ha portato il consumo pro capite da quasi 25 kg a meno di 19 kg, è la conseguenza di eventi molto diversi tra loro e che si sono susseguiti con impatti di intensità e durata altrettanto differenti, ed esplicativi sia del ruolo della carne bovina come alimento radicato nella cultura italiana, sia dei cambiamenti nelle abitudini e nelle richieste del consumatore (figura 1).

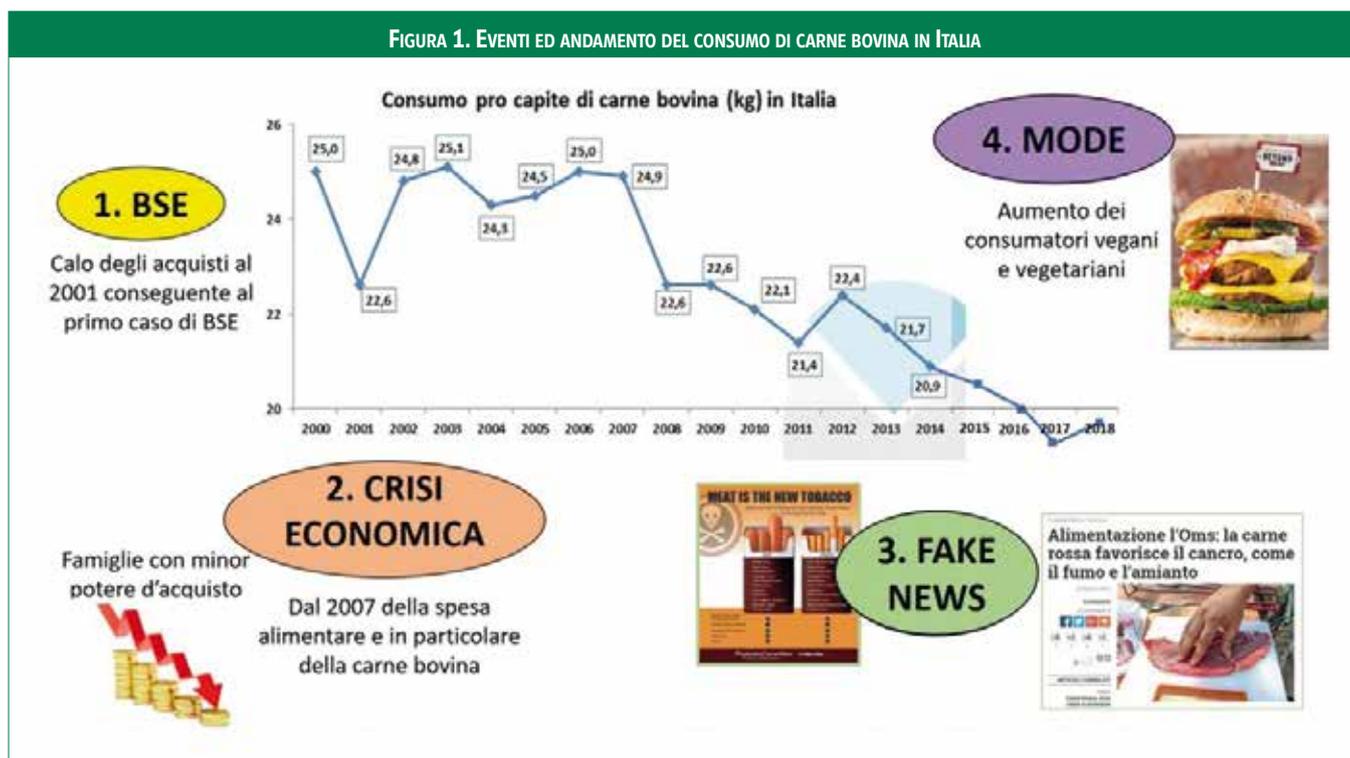
Il rischio della carne come potenziale vettore di microorganismi o contaminanti, ha portato in passato a delle forti ma momentanee riduzioni del consumo, seguite da riprese che pur non riportando a valori di normalità sono state comunque sorprendenti come nel caso della BSE. Tale andamento confermava all'epoca come

Carlo Angelo Sgoifo Rossi*,
Riccardo Compiani**,
Silvia Grossi*,
Giovanni Gnemmi**

**Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano*
***Medico veterinario libero professionista*

la carne rossa fosse un alimento estremamente consolidato sulle tavole degli italiani al punto che una grave emergenza sortiva effetti solo della durata di pochi mesi. È stato invece l'inizio della crisi economica, concretizzatasi nel 2007, che ha portato a un decremento progressivo e senza inversioni nei consumi, aiutato da un attacco al comparto che in questo caso però minava sostanzialmente la funzione della carne di alimento "salutare" e "benefico". Gli si attribuiva infatti il ruolo di promotore dello sviluppo di tumori, alla stregua di "veleni" oramai associati per ogni consumatore, indipendentemente dalla sua estrazione sociale o culturale, come il fumo e l'amianto. Si arriva così ad una riduzione dei consumi che, rispetto al 2000, oltrepassa il 20% e a cui si affiancano altri due fattori deleteri ed epocali, il cambiamento delle abitudini alimentari e una crescente sensibilità animalista ed ambientalista.

FIGURA 1. EVENTI ED ANDAMENTO DEL CONSUMO DI CARNE BOVINA IN ITALIA



(Sgoifo Rossi, 2019).

Si osserva infatti una convergenza globale delle abitudini alimentari verso la praticità di utilizzo e preparazione del cibo, ma in particolare verso una crescente attenzione al benessere e all'ambiente, ben rappresentata anche solo analizzando i dati relativi all'aumento di alcune delle sue espressioni più estreme, quali vegetarianismo e il veganismo.

Il consumo di carne, dopo questo battagliato percorso e cioè ai giorni nostri, sembra però e con sorpresa, potenzialmente in grado di risollevarsi, grazie sia ai chiarimenti scientifici tanto attesi relativamente al suo ruolo di alimento salutare ed essenziale, sia alla possibilità di poter discriminare, qualificandoli, i sistemi produttivi in relazione al rispetto del benessere animale e all'impatto ambientale.

Tale trascorso, tra emergenze, crisi, disinformazione e tendenze, ha lasciato infatti segni indelebili nelle richieste, esigenze ed aspettative del consumatore, delineando, a livello globale, due tipi di futuro per la carne bovina, il prodotto "a prezzo" e il prodotto "certificato".

CARNE "A PREZZO"

La crisi economica non è certamente risolta nel nostro paese e la minor disponibilità di risorse causata anche dall'incapacità che caratterizza il periodo attuale di saper rinunciare e fare sacrifici, limita sempre più la spesa alimentare a favore di altre, magari futuri, ma ritenute indispensabili. Con quel che rimane "in tasca", bisogna pertanto ottimizzare e per la carne bovina, alla quale non si vuole comunque rinunciare per il forte legame in precedenza evidenziato, l'attenzione si orienta più sul prezzo che sul concetto di qualità del prodotto, acquistando sulla base delle offerte e promozioni senza alcuna ambizione per aspetti quali la provenienza, la certificazione o specifiche caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Nel nostro paese abbiamo inoltre una quota sempre più importante di residenti non autoctoni, che oltre a non seguire mode dietetiche o regimi alimentari elitari, attribuiscono ancora ad una tavola abbondantemente ricca il sinonimo di benessere e di raggiungimento degli obiettivi e sulla quale non può certamente mancare

la carne bovina, spesso anche per motivi religiosi, ma con un'attenzione più rivolta al prezzo che alla qualità nel suo senso più ampio.

Ovviamente questo importante mercato trova fortissimi competitor esteri che riescono a proporre prodotti a prezzi che per la filiera italiana specializzata nella produzione di carne, non risultano nemmeno pensabili. La fascia di clientela è comunque di rilevanza e lo sforzo del comparto produttivo italiano si concentra sull'ottimizzazione dei costi di produzione soddisfacendo comunque lo standard qualitativo che, anche se solo rispettoso dei requisiti minimi imposti dalla filiera carne italiana, risulta comunque molto alto. Grandi sforzi ed energie dovranno pertanto essere indirizzati verso una sensibilizzazione anche del consumatore generico verso un prodotto che, seppur "a prezzo", derivi comunque da una filiera in grado di garantire una qualità molto soddisfacente sia dal punto di vista delle modalità produttive che della soddisfazione sensoriale. Solo in questo modo sarà possibile riuscire a competere con i grandi e importanti anche sulla carne caratterizzata da un ottimale rapporto qualità prezzo, mantenendo e difendendo in questo modo una quota di mercato che risulta comunque importantissima per la filiera produttiva nazionale.

CARNE "CERTIFICATA"

La filiera italiana si deve comunque e senza dubbio differenziare per un prodotto certificato di alta qualità, dove il termine qualità certamente non si limita alle caratteristiche nutritive e sensoriali ma contempla anche il benessere animale e la sicurezza sia alimentare che ambientale.

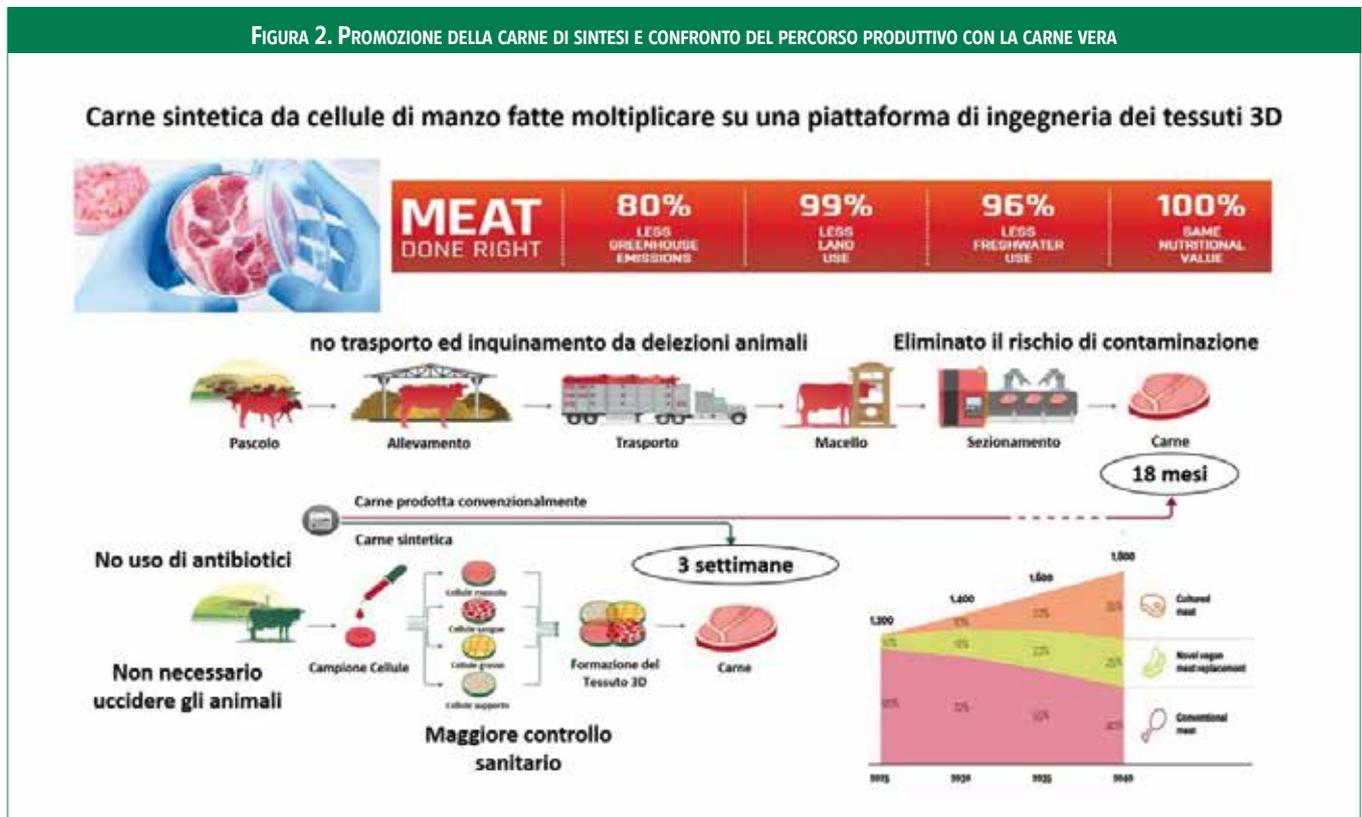
A riguardo l'interesse del consumatore, in particolare italiano, è estremamente elevato, come emerge inequivocabilmente da una recente indagine (Ismea-Nielsen 2018), che evidenzia come i motivi principali di disaffezione alla carne bovina sia per il 33% degli intervistati legati ad aspetti etici con il benessere animale e l'ambiente in prima linea, a cui segue un 22% di consumatori preoccupati dal punto di vista salutistico e con particolare riferimento alla problematica "antibiotico" e antimicrobico resistenze.

CARNE BOVINA E BENESSERE ANIMALE

Le filosofie di pensiero che hanno caratterizzato gli ultimi 10-15 anni hanno svolto un ruolo cruciale nelle scelte del consumare. Basti pensare che vegetarianismo e veganismo sono alla base di una diminuzione dei consumatori di carne che di gran lunga supera il 7% degli effettivi vegetariani e vegani, a causa dell'ampio spazio dedicato a trasmissioni e informazioni a sfavore della carne che hanno comunque influenzato il consumatore insinuandogli dubbi sulle modalità produttive e sulla salubrità del prodotto. Solo di recente e grazie ad una informazione più corretta sulle modalità di allevamento e sul benessere degli animali promossa e sostenuta da iniziative come quella di "carni sostenibili" (<https://carnisostenibili.it/>), il consumatore sta riacquistando fiducia sulla serietà e sull'attenta cura che caratterizzano gli allevamenti da carne italiani. Nonostante ciò e non considerando che l'attenzione sul benessere animale è attiva da oltre 50 anni (Brambell, 1965), dando origine a strette normative e relativi sistemi di valutazione e controllo, l'interesse verso carni "alternative" rimane comunque alto e in forte crescita ed evoluzione. Non si parla infatti più solo di "bistecca vegetali", ma addirittura di carne di

sintesi. Se fino a qualche anno fa, 2013, la creazione di una bistecca partendo da cellule tissutali adipose ed ematiche di bovino, richiedeva un investimento di circa 230.000 dollari, oggi tale costo si è abbassato a soli 50 dollari, risultando concorrenziale con carni di "nicchia" come il Wagyu, la Rubia Gallega o un pregiato Aberdeen Angus. Si stima che al 2040 tale "carne sintetica" possa potenzialmente occupare persino oltre il 35% del mercato, superando le simil-carne realizzate con proteine vegetali (stimate pari al 25% del mercato) ed eguagliando la carne "vera" (40% del mercato) (A.T. Kearney, 2019). A rendere accattivante questa "carne sintetica" è l'eliminazione dei timori per "benessere animale" e "macellazione dell'animale" oltre al fatto che chi la produce la indica più sicura, con le stesse caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e persino totalmente sostenibile. Uno degli slogan riportati nella homepage del sito internet di Aleph Farms (al momento la principale industria produttrice) è infatti proprio riferito all'ambiente e nello specifico, "Better for us and better for the planet" (migliore per noi e migliore per il pianeta), dal momento che la sua produzione consentirebbe di ridurre di oltre l'80% la produzione di gas serra, del 96% il consumo di acqua e di oltre il 99% l'utilizzo di suolo agricolo (figura 2).

FIGURA 2. PROMOZIONE DELLA CARNE DI SINTESI E CONFRONTO DEL PERCORSO PRODUTTIVO CON LA CARNE VERA



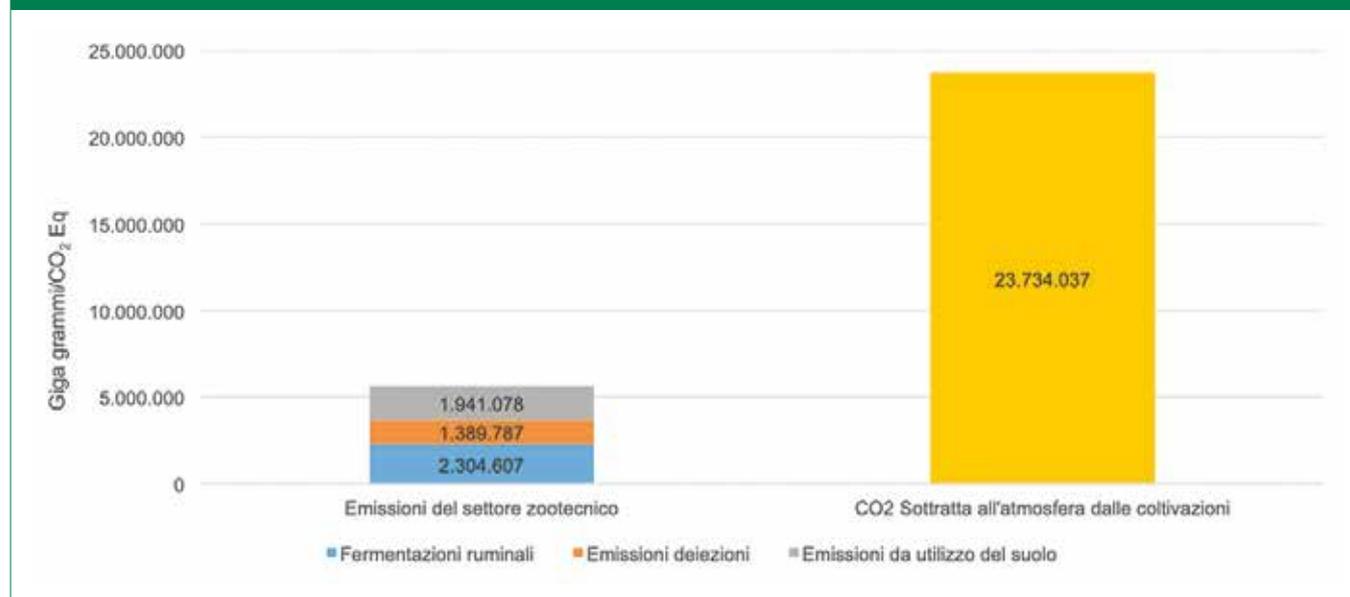
(<https://www.aleph-farms.com/>; A.T. Kearney, 2019).

Appare pertanto chiaro come risulti importante nell'immediato futuro trasferire e sensibilizzare maggiormente i consumatori sul benessere degli animali, dettagliando e spiegando i numerosi aspetti che vengono contemplati, gestiti e controllati, sia in maniera volontaria che istituzionale, per garantire loro una condizione ottimale, normalmente migliore di quella che può garantire il loro allevamento allo stato brado, purtroppo sinonimo di massimo benessere per molti consumatori. Contestualmente, sottolineare e sensibilizzare il consumatore verso le qualità salutistico nutrizionali e anche ambientali della "carne vera", nonché l'importanza e la sicurezza di un prodotto naturale e non di un prodotto realizzato in laboratorio, dove, se si verifica un'emergenza, i riflessi possono essere devastanti. E infine, non dimentichiamoci la sostenibilità, per la quale dobbiamo assolutamente iniziare ad orientarci ed imporci costantemente con un approccio come quello seguito da ricercatori autorevoli come De Vivo e Zicarelli (2019), dove la zootecnica risulta assolutamente positiva per l'ambiente (figura 3). Solo così facendo, il paragone tra la carne bovina e qualsiasi altro sistema produttivo risulterà sempre vincente, addirittura schiacciante, in termini di impatto ambientale.

CARNE BOVINA E ANTIMICROBICI

Relativamente all'argomento antibiotico, anche in questo caso l'informazione al consumatore sarà determinante e nello specifico per chiarire definitivamente due concetti fondamentali. Il primo è che gli antibiotici non vengono utilizzati per compensare o mascherare carenze strutturali e gestionali o per semplificare il difficile lavoro di osservazione, monitoraggio, diagnosi e cura di ogni singolo individuo all'interno di un gruppo numeroso di animali potenzialmente a rischio sanitario. Il secondo, ancora più importante, è rappresentato dal dovere assoluto di sottoporre ad adeguate cure un animale sanitarmente in difficoltà, dal momento che se così non si facesse, si esaspererebbe ai massimi livelli il concetto di non rispetto del benessere animale. Il negare una terapia a un animale che indiscutibilmente ne necessita eleva infatti in modo esponenziale il suo malessere e il rischio di morte. La "cura" assume quindi il reale significato di massima espressione di tutela e rispetto del benessere animale. L'*antibiotic free* stimola invece ed innegabilmente, ad evitare o ritardare il più possibile un trattamento terapeutico solo per etichettare la carne come "antibiotic free", con il rischio di creare una condizione in netto contrasto

FIGURA 3. CONFRONTO TRA LE EMISSIONI DI GAS AD EFFETTO SERRA (GIGAGRAMMI/CO₂ Eq) PRODOTTE DAL SETTORE ZOOTECNICO A LIVELLO MONDIALE E L'ANIDRIDE CARBONICA FISSATA DALLE PRODUZIONI VEGETALI (INCLUSO PASCOLI) COLTIVATE PER IL SOSTENTAMENTO DEGLI ANIMALI ALLEVATI



(De Vivo e Zicarelli, 2019).

Tabella 1. Incidenza di problematiche sanitarie e consumo di antibiotici (mg/PCU), nell'ingrasso del bovino da carne da ristallo e nell'allevamento linea vacca vitello, in relazione alla gestione e all'utilizzo dell'antibiotico in profilassi o in caso di effettiva necessità

	Razza	Sesso	IPMG (kg/die)	Mortalità (%)	Morbilità (%)	MSU (%)	mg/PCU (mg/kg pv)
Ristalli Francesi – Sempre An. Pro. (IM+OS) Gestione media - Rischio alto	Lm	♂	1,38	1,59	28,05	0,36	187,78
Ristalli Francesi – An. Pro. a necessità Gest. buona - Rischio normale	Ch Inc	♂	1,52	1,06	19,98	1,08	10,83
Ristalli Francesi – An. Pro. a necessità Gest. buona - Rischio normale	Ch Inc	♀	1,13	0,47	16,26	0,96	10,93
Ristalli Francesi – An. Pro. in casi estremi Gest. ottima - Rischio normale	Ch	♂	1,54	0,55	16,15	0,96	6,80
Ristalli Italiani – An. Pro. in casi estremi Gest. buona - Rischio normale	Inc	♂	1,17	1,41	4,61	0,95	4,54
Linea vacca-vitello – No An. Pro. Gestione media	Lim	♂-♀	1,24	9,4	88,9	0,85	12,84
Linea vacca-vitello – No An. Pro. Gestione buona	Lim	♂-♀	1,25	5	12,5	0,55	3,09
Linea vacca-vitello – No An. Pro. Gestione media	Piem	♂-♀	1,16	2,7	37	0,6	3,49
Linea vacca-vitello – No An. Pro. Gestione ottima	Piem	♂-♀	1,13	8,7	17,89	0,8	0,69

Sempre An. Pro. (IM+OS): Antibiotico profilassi all'arrivo sia per via intramuscolare che orale.
An. Pro. A necessità: Trattamento antibiotico dell'intero gruppo solo quando oltre il 15% dei bovini ha sintomi clinici.
An. Pro. in casi estremi: Trattamento antibiotico dell'intero gruppo solo quando oltre il 35% dei bovini ha sintomi clinici.
No An. Pro.: Mai trattamento antibiotico dell'intero gruppo e solo trattamenti individuali quando necessario.
(Sgoifo Rossi et al., 2019).

con il concetto più profondo di benessere animale. Ferme restando queste evidenze, è ovvio che il consumo di antibiotici può essere ulteriormente ridotto *in primis* limitando i trattamenti antibiotici di massa grazie a miglioramenti non solo negli allevamenti di ingrasso ma più che altro in quelli di origine, sviluppando una stretta collaborazione tra loro e coinvolgendo anche il centro di raccolta/smistamento in un obiettivo comune di riduzione del farmaco. L'approccio corretto è pertanto quello di mettere a punto un sistema di valutazione degli allevamenti proprio sulla base del consumo di antimicrobici, ad oggi possibile grazie all'entrata in vigore della ricetta elettronica, consentendo così di discriminare le diverse realtà produttive in relazione a tale parametro, a sua volta strettamente connesso con la qualità delle strutture, dell'ambiente e della gestione delle diverse realtà coinvolte nella filiera, dall'allevamento di origine, al centro di raccolta fino all'allevamento di ingrasso (tabella 1). Solo in questo modo sarà possibile garantire seriamente e realmente il benessere animale, curando i soggetti che ne hanno bisogno e qualificando le aziende per i parametri sanitari ed il consumo di antibiotici, aspetto che andrà certificato e trasferito al consumatore.

CARNE BOVINA E AMBIENTE

In un contesto dove il mondo sembra finire a causa delle emissioni provenienti dal settore zootecnico e nello specifico dal comparto bovino, oltre a divulgare con decisione e profusamente i dati provenienti da autorevoli ricercatori, tra l'altro italiani (De Vivo e Zicarelli, 2019), che evidenziano un bilancio nettamente a favore, di ben 5 volte, dell'impatto ambientale delle produzioni zootecniche (figura 3), risulta anche imprescindibile evidenziare gli sforzi fatti dal comparto nella riduzione del *carbon foot print* della carne bovina,

mirando alla certificazione di tali dati. A riguardo, sempre più numerose sono le filiere che hanno raggiunto una EPD - *Environmental Product Declaration* (Hamburger Inalca, filiera bovino da carne e vitello a carne bianca di Cop, ecc), ovvero una dichiarazione di impatto ambientale di prodotto, ma la svolta sostanziale si avrà quando, pur basandosi sempre sul sistema di certificazione internazionale ISO 14040 relativo al *Life Cycle Assessment*, la valutazione di impatto considererà in maniera mirata ed approfondita tutte

le diverse fasi inerenti una filiera di produzione. Per meglio puntualizzare, ad oggi la maggior parte di tali certificazioni contemplano un sistema molto articolato di valutazioni per alcune delle quali ci si basa su dati bibliografici relativi all'impatto ambientale di alcuni dei fattori del processo produttivo che caratterizzano quella filiera. Ad esempio, il differente impatto ambientale inerente alla produzione del silomais utilizzato per l'alimentazione degli animali, il reale consumo di energia e combustibili, la specifica gestione delle lettiere e delle deiezioni, la presenza di biogas e fotovoltaico e via dicendo per le numerosissime variabili che distinguono ogni singola realtà di allevamento. Proprio per la complessità di attuare una valutazione così approfondita e personalizzata, saranno senza dubbio favorite nell'intraprendere tale percorso, le filiere corte o quelle piccole o i grandi allevamenti desiderosi di differenziarsi per virtuosismo in termini di impatto ambientale. Comunque sia, il fornire un'indicazione specifica sull'impatto ambientale della carne prodotta rappresenterà senza dubbio un aspetto richiesto e apprezzato dal consumatore e tra gli aspetti maggiormente qualificanti una carne di alta qualità.

Non bisogna inoltre dimenticare che nel breve periodo si arriverà senza dubbio ad una definizione di impatto ambientale sostenibile per ogni diverso comparto produttivo, e rispetto alla quale si verrà confrontati con riflessi che potranno essere penalizzanti o premianti anche in termini economici. A riguardo sono ad esempio già attivi sistemi di valutazione e certificazione, tra i quali spiccano Carbon Trust e Gold Standard, che proprio mediante studi di *Life Cycle Assessment*, quantificano il reale impatto della produzione, indicando i punti critici e di forza ai fini di un miglioramento, ma che soprattutto sono autorizzati al rilascio di "certificazioni di impatto ambientale". Tali certificazioni sono già indispensabili per alcuni settori produttivi come quello dell'industria automobilistica e

con un vero e proprio “mercato”, basti pensare alla recente vendita di carbon credits da parte di Tesla a Chrysler-Fiat per l'impressionante cifra di 2 miliardi di euro e la recentissima dichiarazione di EasyJet, Ryanair e della British Airways di compensare le emissioni generate dai propri voli attraverso l'acquisto di *carbon credits*. Tale riconoscimento di impatto ambientale rappresenta indubbiamente un'importante opportunità per il settore dell'allevamento bovino e in particolare per l'allevamento confinato dove i progressi negli ultimi anni sono stati vertiginosi se si pensa che rispetto agli anni '60 le emissioni di gas serra per kg di carne prodotta si sono ridotte di oltre la metà (figura 4) (ISPRA 2018).

CARNE BOVINA E QUALITÀ SENSORIALE E DIETETICA

Non bisogna inoltre dimenticare che la carne italiana oltre a soddisfare le aspettative etiche del consumatore deve anche essere assolutamente buona e salutare ma dovrà anche differenziarsi dalle altre carni di qualità reperibili nel mondo. E sarebbe proprio questo un ulteriore aspetto in cui l'Italia può distinguersi se, invece di allinearsi con le mode, tra l'altro in questo caso persino dannose sia per il consumatore che per il comparto, si impegnasse a portare avanti una propria identità. Percorso che ha sempre reso unici e inimitabili i prodotti italiani. Fermo restando colore, tenerezza, ritenzione idrica e conservabilità, che devono ovviamente risultare eccellenti e per le

quali si conoscono perfettamente quali siano i diversi fattori del processo produttivo, dall'allevamento al macello, in grado di esaltarle o penalizzarle, è sulla marezza e quindi sul tenore lipidico che non si deve assolutamente fare l'errore di scimmiettare gli altri, dequalificandosi. Attualmente la marezza viene esasperata e rincorsa da tutti ma se per bistecche cucinate e consumate in occasioni speciali e sporadiche tale aspetto può essere accettato, risulta invece totalmente sbagliato per la carne consumata abitualmente e ripetutamente durante la settimana. Un prodotto del genere oltre a stancare non è certamente ottimale e indicato per la salute del consumatore. È infatti noto che il grasso della carne è



Foto 1. Longissimus dorsi (lombata) e filetto con elevata marezza.

FIGURA 4. EMISSIONI DI CH₄ (IN CO₂EQ) PER KG DI PROTEINA ANIMALE PRODOTTA IN ITALIA



(ISPRA 2018).

costituito per circa la metà da acidi grassi saturi e che se tale quota fa riferimento ad un tenore lipidico normale, cioè del 2-4% sul prodotto tal quale, non vi sono certamente controindicazioni ma bensì vantaggi, mentre lo stesso non può certamente dirsi se il contenuto in grasso è del 10, 20 persino di oltre il 40%, come nel caso delle carni attualmente mitizzate ed esaltate (foto 1).

Tali carni oltre a non essere salutari per il consumatore, sono anche impossibili da ottenere con le nostre genetiche, selezionate da oltre cento anni, a partire dalla Limousine fino alla Piemontese, per produrre carne magra, e risultano inoltre antieconomiche per l'allevatore in quanto richiedono la castrazione e un prolungamento esagerato dei tempi di allevamento. Stiamo finalmente riuscendo a rivalutare l'immagine della carne trasferendo al consumatore le sue peculiarità non solo nutrizionali ma anche salutistiche, e incorriamo nell'errore di metterci in trappola da soli. La carne deve esser assunta più volte alla settimana, non deve stancare e neppure apportare un eccesso di grassi in particolare saturi e di colesterolo. Differenziamo quindi il prodotto italiano per benessere, sostenibilità, salubrità, peculiarità nutrizionali ma anche per essere magro oltre che adeguatamente saporito e tenero.

RIASSUNTO

La crisi economica, più che le paure relative alla sicurezza alimentare, ha rappresentato il vero motivo alla base della riduzione dei consumi di carne bovina, inoltre favorito dai cambiamenti nelle abitudini del consumatore e dalle continue informazioni false sul benessere animale e l'impatto ambientale degli allevamenti di bovini da carne. Il suo ruolo come alimento essenziale per garantire una crescita e una salute ottimale si sta oramai consolidando e, giorno dopo giorno rafforzando. A questo si aggiunge un crescente interesse di una importante parte dei consumatori verso carne con specifiche caratteristiche produttive, dietetiche e nutrizionali, rispettose del benessere animale e dell'ambiente e anche dotata di elevata qualità sensoriale. In futuro è pertanto possibile ipotizzare due scenari per la carne bovina in Italia. Il primo basato su un prodotto con un prezzo in grado di competere con le carni provenienti dal resto del mondo ma che comunque richiamerà l'attenzione del consumatore perché comunque in grado di garantire modalità produttive d'eccellenza e maggiore sicurezza. Il secondo basato su un prodotto di eccellenza certificato per le sue qualità sensoriali, nutrizionali, di benessere e ambientali. Per entrambi sarà comunque necessaria una più efficiente comunicazione al consumatore, veritiera e seria. Solo così sarà possibile fronteggiare i grandi competitor mondiali dai quali sarà inoltre fondamentale distinguersi evidenziando che la carne italiana è magra oltre che tenera e saporita e pertanto ideale per una dieta sana ed equilibrata.

Parole chiave: carne bovina, mercato, consumatore, qualità.

CONCLUSIONI

Sulla base di quanto esposto sembrano delinearsi due scenari per il futuro della carne bovina in Italia. Il primo basato sull'orientamento del settore produttivo verso una carne in grado di soddisfare i fabbisogni nutrizionali di proteina e nutrienti essenziali ad alta biodisponibilità, ma ad un prezzo sostenibile anche per le persone meno abbienti e dove la filiera italiana dovrà fronteggiare una fortissima competizione estera, gestibile solo attraverso un avvicinamento del consumatore alle modalità produttive d'eccellenza che, di base, caratterizzano le nostre realtà. Il secondo relativo a filiere che divulgano le peculiarità della carne italiana certificata, in maniera molto più approfondita e diffusa utilizzando in maniera massiccia e unificata tutti i diversi mezzi di comunicazione, in modo da dare a tale prodotto nazionale una grande personalità e fama. In tal caso tra i diversi aspetti certificati, benessere animale, consumo di antibiotici, impatto ambientale e specifiche peculiarità composizionali della carne (omega 3, CLA, oligoelementi, ecc.), sarà importante includere il corretto apporto di nutrienti in relazione ad una dieta sana ed equilibrata, facendo della carne magra oltre che tenera e saporita un carattere distintivo del prodotto italiano.

SUMMARY

What future for beef meat

The economic crisis, rather than the fears related to food safety, was the real reason behind the reduction in beef consumption, also favored by changes in consumer habits, and by continuous fake news on animal welfare and the environmental impact of beef cattle farms. The meat's role as an essential food to guarantee optimal growth and health, is now consolidating and strengthening day by day. In addition, is growing the interest of an important part of consumers, on meat with specific production characteristics, dietetic and nutrition properties, respectful of animal welfare and the environment, but also with high sensory quality. So, in the future, it is possible to hypothesize two scenarios for the Italian beef. The first, based on a meat with a price able to compete with meats coming from the rest of the world, but also able to attract the attention of the consumer, because characterized by high guarantee on the production system and safety. The second based on an excellence's meat, certified for its sensorial, nutritional, well-being and environmental qualities. For both, however, a more efficient, truthful and serious communication to the consumer will be necessary. Only in this way will be possible to counteract the big world competitors. It will be also fundamental to underline that the Italian meat is lean, as well as tender and tasty, and therefore ideal for a healthy and balanced diet.

Keywords: beef meat, market, consumer, quality.