

Qualità e sicurezza alimentare, fiore all'occhiello dell'avicoltura italiana

written by Marco Salvaterra | 15 novembre 2020

Qualità e sicurezza alimentare, fiore all'occhiello dell'avicoltura italiana

Ogni anno nel nostro Paese il personale del ministero della Salute effettua 8000 controlli su altrettante partite di prodotto: i residui di antibiotici riscontrati hanno percentuali vicine allo zero. Il contenuto surplus produttivo, oscillante tra il 7 e il 10% annuo, è destinato all'export

Cremona, 20 novembre 2020 - Un ricco e articolato calendario di eventi tecnico-scientifici in *streaming* sarà l'anima delle **Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona Special Edition** (www.fierezootecnichecr.it) che si terranno dal **3 al 5 dicembre** prossimi. Tra essi è previsto come di consueto **L'International Poultry Forum**, che quest'anno taglierà il nastro della sua ottava edizione. Un appuntamento che come sempre farà il punto sull'andamento del settore avicolo nazionale, con un focus particolare su come il comparto ha saputo fronteggiare gli effetti della pandemia e rispondere alle richieste di un consumatore sempre più consapevole ed esigente.

“Il settore, forte di una oliata organizzazione industriale - afferma **Alessandro Scolari**, medico veterinario - ha saputo prontamente reagire alle conseguenze dell'emergenza sanitaria che all'inizio del lockdown di questa primavera, con la chiusura dei ristoranti e l'azzeramento dei flussi turistici, aveva inevitabilmente subito un contraccolpo. Parallelamente, ed è bene sottolinearlo, sono **umentati gli acquisti** di piccoli tagli di carne di pollo da parte delle famiglie. Si è trattato però di una situazione che andava riequilibrata e in questa direzione il comparto si è mosso adeguando la produzione alle necessità del momento pur mantenendo inalterati i prezzi”.

Da anni il settore avicolo italiano soddisfa il fabbisogno interno raggiungendo addirittura un surplus produttivo che mediamente oscilla tra il **7 e il 10%**, destinato all'export. “Il comparto è indubbiamente un fiore all'occhiello nazionale - sottolinea Scolari - soprattutto se consideriamo che il nostro costo di produzione è più elevato rispetto a quello sostenuto dai più importanti competitor stranieri che però non riescono a conquistare il nostro mercato, a iniziare dalla Francia che in Italia detiene il maggior numero di marchi della Gdo e soprattutto vanta un'importante produzione avicola. Il consumatore italiano apprezza la **qualità dei polli italiani** ed è disposto a spendere di più pur di portare in tavola un prodotto di cui si fida e che gli piace”.

La qualità dunque. Quella che oggi il consumatore non considera solo da un punto di vista organolettico. Per lui il concetto di qualità investe tutta la storia produttiva dell'alimento, quella che in buona sostanza va dal campo alla tavola. “**Benessere animale e riduzione del farmaco** sono due elementi essenziali - afferma ancora Alessandro Scolari - e da questo punto di vista il settore avicolo italiano ha centrato ottimi risultati. Le percentuali raggiunte in materia di carne prodotta in assenza di antibiotici è particolarmente elevata. Il **40%** vanta una certificazione in questo senso, mentre più del **90%** pur non essendo certificata, non è trattata con antibiotici. Un risultato frutto di una serie di accorgimenti che nel tempo sono stati adottati in tutti gli allevamenti, a iniziare dal costante miglioramento delle condizioni igieniche oggi a livelli molto elevati. Lo stesso possiamo dire riguardo il **benessere animale**, con adeguamenti in allevamento moderni e innovativi”.

L'impiego di prodotti fitoterapici per il controllo della salute intestinale dei polli sarà uno dei temi al centro del dibattito **dell'International Poultry Forum**. “Oggi il consumatore è un interlocutore con il quale tutto il mondo produttivo vuole e deve dialogare all'insegna della massima trasparenza - conclude **Scolari** - L'avicoltura italiana può garantire questa condizione anche attraverso gli **8000 controlli annui** effettuati dal personale del ministero della Salute su altrettante partite di polli, che da anni portano a registrare un livello di residui da antibiotici tendente allo zero. Lo studio su sostanze fitoterapiche che svolgono un'azione di controllo sul microbiota intestinale dei polli sta portando a interessanti risultati. È importante comunicare questi aspetti al consumatore per contrastare un clima di **generale disinformazione** che penalizza tutti”.

Il Convegno dell'International Poultry forum, dal titolo "**L'avicoltura italiana va incontro alle richieste dei consumatori: la nascita di nuove sinergie**" si terrà come abbiamo detto in streaming il **3 dicembre** prossimo a partire dalle **ore 14.30**. Per partecipare è sufficiente collegarsi al sito www.fierezootecnichecr.it selezionare Eventi - Programma Eventi e cliccare sul relativo link di registrazione.