



Comunicato stampa

Carne di cavallo, una guida natalizia con consigli e ricette

L'iniziativa è del neonato "Gruppo italiano carni equine", fondato dai macellai bergamaschi aderenti alla Fiesa Confesercenti: cinquanta pagine di preziosi suggerimenti culinari per le Feste, accompagnati dalla spiegazione delle proprietà uniche di un alimento sano e nutriente.

BERGAMO, 21 DIC 2011 - Forti della loro esperienza pluridecennale, i macellai bergamaschi specializzati in carne di cavallo hanno fondato il "Gruppo italiano carni equine", con il sostegno di Fiesa Confesercenti.

L'obiettivo è informare i consumatori circa i benefici e le proprietà nutritive del gustoso alimento, sfatando vecchi e infondati pregiudizi. *"E' nostra intenzione - spiega il presidente **Lorenzo Carminati** - far conoscere ad una sempre più vasta platea di persone le caratteristiche e le qualità della carne equina, che la rendono unica nel panorama della gastronomia. Di qui l'idea di stampare un agile libretto con tutte le informazioni necessarie per conoscere, cucinare e gustare tutta la genuinità della carne equina, a ragione definita la carne della salute".*

La guida sarà distribuita in tutte le macellerie aderenti al gruppo, tra cui quelle dei fondatori Mario Rossoni, Angela e Ivonne Tentori, Mario e Stefano Carminati, Alessandro Carminati, Lorenzo Carminati, Gerolamo Gamba.

*"Non è più tempo per gli individualismi - aggiunge **Mario Rossoni**, storico macellaio di Verdello - i consumatori apprezzano e premiano gli operatori che sanno evolversi e stare al passo con i tempi, che sanno promuovere i propri prodotti con professionalità e competenza".*

*"Con questa pubblicazione i macellai illustrano ai consumatori la qualità della loro offerta - sottolinea **Giorgio Ambrosioni**, presidente di Confesercenti Bergamo - che si basa su una lunga tradizione familiare, da sempre abituata a mettere al primo posto le esigenze della clientela".*

La carne equina può rappresentare una piacevole sorpresa per due motivi. Il primo lo spiega il dottor Giuseppe Palamara: *"Contiene proteine nobili importanti per lo sviluppo muscolare, la crescita dei bambini e negli sportivi, a supporto vi è un buon contenuto di ferro. Inoltre c'è una bassa presenza di lipidi e un "tasso zero" di colesterolo. È poco aggredita dallo sviluppo di batteri ed è facilmente digeribile e poco calorica".*

Il secondo motivo consiste nella sua bontà, che la rendono un ingrediente originale e saporito anche per le imminenti Feste Natalizie e di fine anno. Nelle 50 pagine del libretto i macellai rivelano i loro consigli di cottura e le loro ricette. Si va dallo "spezzatino reale" agli sfilacci, dai salumi al brasato con i funghi. Una guida utile, insomma, ma soprattutto appetitosa.