

Comunicato stampa

I macellai fanno squadra contro i pregiudizi “La carne equina è buona, sana e nutriente”

I macellai bergamaschi specializzati nella vendita di carni equine fanno squadra per difendere la loro professionalità e per tutelare al meglio il consumatore.

Presso la sede di Confesercenti Bergamo si è costituito il “Gruppo Macellai Carni Equine, la qualità sotto casa” aderente al sindacato FIESA Confesercenti. Soci fondatori sono Mario Rossoni, Caldara Giacomo, Tentori Angela e Ivonne, Gerolamo Gamba, Lorenzo Carminati, Mario Carminati, Giancarlo Carminati e Alessandro Carminati. Lorenzo Carminati è stato eletto presidente, segretario è stato nominato il dottor Cesare Rossi, funzionario di Confesercenti Bergamo.

L'esigenza di creare un nuovo gruppo nasce dal fatto di smentire i luoghi comuni che di tanto in tanto spuntano nelle cronache, bersagliando ingiustamente e a sproposito una categoria che da sempre mette al primo posto le esigenze di chi acquista.

I macellai non sono nemici degli animali, ma semplicemente venditori seri e preparati che si preoccupano di garantire la qualità della merce proposta quotidianamente alla clientela. L'obiettivo del nuovo gruppo è far conoscere le proprietà nutritive della carne equina, ricca di ferro e proteine, che sempre più medici consigliano di inserire nella dieta.

“Vogliamo far riavvicinare la gente al consumo di questo alimento dalle proprietà uniche – spiega Lorenzo Carminati – delle piccole macellerie ci si può fidare, perché è grandissima l'attenzione alla qualità e alla provenienza della carne certificata ed è costantemente controllata dalle autorità sanitarie, con cui la collaborazione è continua e proficua. La nostra categoria è da sempre scrupolosa nella conservazione e maestra nel trattamento della carne: i consumatori possono stare tranquilli perché venendo a fare la spesa nelle nostre botteghe vanno sul sicuro”.

I macellai, profondi conoscitori delle qualità del prodotto, sono anche i migliori consiglieri per chi si prepara a gustare la carne equina: dal bancone arrivano preziosi suggerimenti sulle modalità di cottura e tante ricette originali e gustose. L'obiettivo è creare un rapporto di fiducia con il consumatore, che consenta di superare diffidenze anacronistiche e inutili pregiudizi.

Il nuovo gruppo si propone anche di creare una rete a livello nazionale con i consorzi che già operano sul territorio, a tutela del prodotto equino: contatti saranno avviati con i colleghi pugliesi, di Parma, e di Cagliari. Fare sistema sarà la carta vincente anche per contrastare la concorrenza della grande distribuzione, che non può offrire la competenza di chi svolge questo mestiere con passione e professionalità.

Chiunque volesse avere informazioni riguardo le iniziative e le proposte del neo gruppo può contattare la segreteria allo 035/4207269.

Bergamo, 9 giugno 2011