

Università Cattolica del Sacro Cuore | Città di Rovato
Centro studi longobardi | Fondazione Cogeme

Carnem manducare.

La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute

Convegno internazionale di studio | Rovato-Brescia, 26-30 aprile 2023

Rovato, Municipio - Sala del Pianoforte | via Lamarmora 7
Brescia, Università Cattolica - Aula 2 | via Della Garzetta 48
Rovato, Sala Civica del Foro Boario | piazza G. Garibaldi 1

Si svolgerà in Franciacorta a fine di aprile, come coda alla rassegna fieristica nazionale di Rovato “Lombardia carne”, il convegno internazionale “*Carnem manducare. La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute*” (Rovato-Brescia, 26-30 aprile 2023). Promosso dall’Università Cattolica del Sacro Cuore, dalla Città di Rovato, dal Centro studi longobardi e dalla Fondazione Cogeme, con il patrocinio e il sostegno delle istituzioni europee, nazionali e regionali, delle associazioni di categoria, del mondo agricolo e di un cospicuo numero di atenei italiani e stranieri, il congresso fa parte di un più ampio progetto di valorizzazione della filiera produttiva, legata alla zootecnia e allo storico mercato degli animali di Rovato, le cui origini affondano nel pieno medioevo e rappresentano un sistema economico-produttivo di grande rilevanza non solo in ambito lombardo.

Oltre il dibattito giornalistico sulle carni coltivate, i cibi sintetici o artificiali – che non mancheranno durante i lavori – il progetto di studio si interroga sugli aspetti di storia della civiltà che stanno alla radice della questione. La carne, infatti, è uno dei cibi fondamentali per la nutrizione umana. In molte società, come quella cristiana, quella ebraica o islamica, è un elemento di distinzione da cui sono derivati stili di vita, abitudini e credenze. “Mangiare di magro”, di conseguenza, non è solo un precetto dell’asceti ma anche un’espressione di “saperi” che continuano ad essere di stretta attualità, che orientano i comportamenti e attraversano le culture. Riflettere su tali tematiche è importante e tocca problematiche che, nella loro complessità, vanno liberate da pregiudizi e *fake news*, lasciando spazio a una corretta conoscenza, con dati scientifici e medico-dietetici certi, rassicuranti e senza cedere a mode o posizioni ideologiche.

La prospettiva di indagine è di lungo periodo e vede la partecipazione di oltre un centinaio di relatori, la collaborazione di istituzioni culturali, centri di ricerca e più di una ventina di università, delle maggiori istituzioni internazionali e delle associazioni di categoria nazionali e territoriali. Muove, infatti, dall’età antica per giungere ai nostri giorni affrontando gli aspetti storico-culturali, economico-produttivi, etico-religiosi, simbolici o medico-dietetici, senza trascurare l’ambito regionale e locale, della filiera legata all’allevamento e del benessere animale, al commercio e al consumo di carni fino alle prospettive genetiche, di ingegneria cellulare e di produzioni artificiali. La presenza di studiosi di differente estrazione – provenienti da più di cinquanta università italiane e straniere – fa di questo appuntamento la più importante iniziativa scientifica, in chiave storico-antropologica e culturale, nel panorama internazionale degli ultimi decenni.

L'incrocio di interessi, inoltre, di problematiche e competenze differenti è un aspetto fondamentale perché consente a realtà diverse di incontrarsi, di superare gli ambiti settoriali e permettere alle comunità di crescere in modo armonico ed "eco-sostenibile", come si dice oggi, nella millenaria prospettiva già adombrata dalla Bibbia, di cui dà conto la bella miniatura che campeggia sulla locandina con l'arca di Noè. Il coinvolgimento di numerosi enti del territorio, delle imprese e dell'associazionismo, insieme all'esposizione di pregevoli opere artistiche in ferro battuto di animali, realizzate dai *Brusafer* della scuola di arti e mestieri Francesco Ricchino di Rovato, conferisce alle giornate di studio una dimensione inedita che esce dalle aule universitarie per dialogare con le comunità locali che generosamente ospitano i molti scienziati convenuti a Rovato per i loro lavori. Un bell'esempio anche questo di fare cultura.

Direzione scientifica

Gabriele Archetti, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Giuseppe Bertoni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Comitato scientifico

Paolo Ajmone Marsan, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Tommaso Maggiore, Università degli Studi di Milano

Luigi Mariani, Università degli Studi di Brescia

Consiglio scientifico del Centro studi longobardi (www.centrostudilongobardi.it)

Università Cattolica del Sacro Cuore | Città di Rovato
Centro studi longobardi | Fondazione Cogeme

Carnem manducare.

La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute

Convegno internazionale di studio | Rovato-Brescia, 26-30 aprile 2023

Rovato, Municipio - Sala del Pianoforte | via Lamarmora 7
Brescia, Università Cattolica - Aula 2 | via Della Garzetta 48
Rovato, Sala Civica del Foro Boario | piazza G. Garibaldi 1

Sono numeri davvero importanti quelli che accompagnano la preparazione del convegno "*Carnem manducare. La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute*". Cinque giorni intensissimi che si terranno a fine aprile a Rovato, centro di riferimento lombardo per la zootecnia e sede del mercato tradizionale del bestiame, con una sezione nel campus universitario della Cattolica a Brescia, il tutto sotto l'altro patrocinio del Parlamento europeo.

Una cinquantina di università europee coinvolte, un centinaio di relatori e il sostegno delle maggiori istituzioni internazionali, nazionali, regionali e provinciali, delle associazioni di categoria, delle molte e variegate realtà produttive locali, oltre a fondazioni e società di prestigio nazionale e regionale. Per quattro giorni Rovato non solo sarà la storica "capitale" della Franciacorta, ma anche il luogo in cui dibattere su di una tematica cruciale, da sempre basilare per nutrire l'umanità e, senza pregiudizi ideologici, con quali prospettive future.

Promosso dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, dalla Città di Rovato, dal Centro studi longobardi e dalla Fondazione Cogeme, il convegno internazionale rappresenta uno degli appuntamenti più rilevanti di studio e di ricerca che, in modo interdisciplinare, dalla storia giunge all'attualità toccando la pluralità di aspetti – non solo storia, economia, diritto, allevamento, produzioni, sostenibilità, etica, ambiente, mercati, alimentazione, ma anche teologia, religione, antropologia, arte, letteratura, archeologia, ecc. – connessi al consumo delle carni nelle società umane.

Direzione scientifica

Gabriele Archetti, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano
Giuseppe Bertoni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Comitato scientifico

Paolo Ajmone Marsan, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
Tommaso Maggiore, Università degli Studi di Milano
Luigi Mariani, Università degli Studi di Brescia
Consiglio scientifico del Centro studi longobardi (www.centrostudilongobardi.it)

Nutrirsi di carne: discorso di apertura

Giuseppe Bertoni, prof. emerito, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Abstract. Viviamo in un'epoca – almeno nei paesi ad alto reddito (PAR) – nella quale il diritto (e mi riferisco a quelli universali dell'ONU) è ritenuto qualcosa di acquisito, a prescindere. Nel caso della salute, definita dall'OMS come “uno stato di totale benessere fisico, mentale e sociale” e non semplicemente “assenza di malattie o infermità” che, secondo l'UNESCO, può essere garantita solo provvedendo ad assistenza alle madri e all'infanzia, ivi comprese le cure ostetriche; nutrizione; prevenzione e controllo delle malattie infettive; servizi igienico-sanitari e accesso alle risorse idriche; educazione sanitaria; sanità sul posto di lavoro.

Per comprendere il significato di questa premessa e di quale rapporto vi possa essere con un convegno quale “*Carnem manducare*”, è tuttavia necessario aggiungere due elementi: a) nessuna di queste prerogative è in realtà resa universalmente disponibile nella misura necessaria e ciò vale a maggior ragione per l'alimentazione (nutrizione) che – ai fini della salute – può avere effetti negativi sia a causa di eccessi, quanto di carenze; b) proprio per la carne sono infatti note entrambe le situazioni (soprattutto le malattie degenerative da eccesso nei PAR e i sintomi di stentato sviluppo, anemia, sarcopenia, ecc., soprattutto nei paesi a basso reddito (PBR), perché in suo difetto sono frequenti le carenze di aminoacidi essenziali, ferro e vitamine (B12 in particolare).

Facile allora comprendere perché il 1° criterio di giudizio sul consumo di carne riguarda una sufficiente disponibilità, ovunque e per tutti, ma in misura appropriata. Ciò ovviamente richiede che vi sia un'adeguata capacità produttiva che – fra l'altro – implica l'allevamento di animali con finalità specifica, oppure l'uso a fine carriera se lo scopo primario è diverso (latte, uova, lavoro, trasporti, ecc.). Solo con un corretto consumo di carne, si pongono infatti le premesse per un buono stato di salute dell'uomo, specie nei PBR dove la disponibilità di alimenti base è precaria e la loro qualità nutrizionalmente “scadente”.

Il 2° criterio di giudizio relativo alla carne riguarda poi l'aspetto etico sulla liceità di uccidere gli animali e comunque su quali condizioni di vita devono essere loro assicurate, affinché non soffrano inutilmente durante la crescita e – a maggior ragione – quando sono trasportati per raggiungere i luoghi di macellazione. In particolare, è indispensabile possano godere di benessere e buona salute, fra l'altro componenti essenziali di produttività ed efficienza da cui dipendono il reddito per l'allevatore, ma anche il minor impatto possibile per il sistema naturale.

Il 3° criterio di giudizio concerne, infine, il reale impatto di questo sistema produttivo sull'ambiente e sul pianeta. In particolare, esso riguarda la competizione degli animali per il cibo già utilizzabile dall'uomo, l'occupazione di nuove aree da essi richieste, il consumo di acqua, talune forme di inquinamento di suoli, acque e atmosfera, ma – nel caso dei ruminanti almeno – le significative emissioni di gas serra (metano); tutte circostanze che rischiano di porre a repentaglio la “salute” complessiva del pianeta.

Facile, a questo punto, constatare che – come per ogni altro sistema produttivo – l'approccio ideale è quello suggerito da OMS-FAO e denominato One Health in quanto tiene nel debito conto la triade salute declinata per l'Uomo, per gli Animali e per il Pianeta (con le piante). Di tutte queste componenti, verranno approfonditi nel convegno *Carnem manducare* i principali aspetti in modo puntuale e con il necessario rigore scientifico.