



## **“CARNI SOSTENIBILI” FESTEggia IL SUO PRIMO COMPLEANNO E ANNUNCIA IL LANCIO DI [WWW.THESUSTAINABLEMEAT.COM](http://WWW.THESUSTAINABLEMEAT.COM)**

**Da gennaio 2016, con il nuovo portale in inglese, il progetto varcherà i confini dell’Italia**

Milano, 22 ottobre 2015 – [Carni Sostenibili](#), iniziativa delle principali associazioni di categoria delle tre filiere italiane della carne - Assocarni, Assica, Unaitalia – festeggia il suo primo compleanno e, insieme ad esso, **12 intensi mesi di lavoro, di studio e di impegno per valorizzare una filiera italiana della carne sempre più sostenibile**. Nato il 22 ottobre del 2014, il Progetto Carni Sostenibili ha l’obiettivo di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto che vuole contribuire ad una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.

“Il messaggio centrale di Carni Sostenibili è quello dell’equilibrio e della consapevolezza delle proprie scelte alimentari, che possono generare risvolti virtuosi anche sul piano ambientale”, spiega **Lara Sanfrancesco, direttore di Unaitalia**: “C’è molto da fare per rafforzare la reputazione del settore, soprattutto su temi molto cari al consumatore come quello della sicurezza alimentare e dei profili nutrizionali, con un occhio doveroso anche al tema del benessere animale. Troppe volte il nostro settore è oggetto di attacchi violenti e indiscriminati che ne ledono l’immagine e confondono il consumatore”, aggiunge il direttore di Unaitalia: “Bisogna riportare il dibattito su canali corretti, con informazioni scientifiche e veritiere, che conducano il confronto, di per sé giusto, tra diversi approcci alimentari su temi concreti e presupposti scientifici”.

“È stato un anno bello e importante”, afferma **Aldo Radice, condirettore di Assica**: “Abbiamo sviluppato il modello della [Clessidra Ambientale](#), l’abbiamo portato come contributo alla fondamentale discussione di Expo e della Carta di Milano, l’abbiamo fatto conoscere alle istituzioni attraverso diversi eventi: dal Convegno organizzato presso il Senato della Repubblica all’incontro con il grande chef Massimo Bottura; fino alla recente presentazione del nostro Progetto ai pediatri: perché uno dei momenti della vita in cui è importante assumere carne e salumi è proprio quello dell’infanzia e dell’adolescenza”. Un punto forte di questo Progetto? “La capacità di diffondere un messaggio chiaro, semplice e scientificamente fondato, che lega la dieta mediterranea, con la sua quota di proteine animali, al benessere nutrizionale e all’equilibrio ambientale - precisa Radice - utilizzando al meglio sia mezzi di comunicazione tradizionale sia i social network, Internet e, in generale, i mezzi di comunicazione digitale”.

In effetti, nonostante la complessità dei temi trattati e contenuti non propriamente *mainstream*, il giovane sito [www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it) ha raggiunto in meno di un anno quasi ventimila utenti. Che, restando mediamente sul portale stesso per due minuti e venti secondi, hanno visualizzato quasi 50mila pagine. Numeri che diventano ancora più positivi se si parla di social network. Come Twitter e Facebook, dove ad oggi i profili di Carni Sostenibili hanno rispettivamente 2.100 follower e 6.300 fan, e dove negli ultimi mesi si sono visti incrementi delle visite e della copertura dei post pubblicati a quattro cifre percentuali: fino a quasi il 2mila per cento in alcuni periodi.



Ma tutto questo è solamente l'inizio, garantiscono gli ideatori di Carni Sostenibili, che in occasione della celebrazione di questo primo anno insieme annunciano l'arrivo nei prossimi mesi di diverse novità: dalle nuove ricerche per restare aggiornati a livello scientifico sugli sviluppi sostenibili del mondo delle carni, all'organizzazione di nuovi eventi, dalla collaborazione con varie istituzioni scientifiche alla collaborazione di importanti blogger del mondo del food e della sostenibilità. Fino all'esportazione dei modelli zootecnico e alimentare italiani al di fuori dei confini nazionali.

La filiera italiana della carne risulta infatti essere una delle più virtuose a livello europeo e, grazie ai dati positivi messi in luce dalla Clessidra Ambientale, non è mancato l'interesse da parte di numerosi Paesi europei ed extra UE verso lo studio "La sostenibilità delle carni in Italia". Il report, che per la prima volta ha portato all'attenzione del pubblico la Clessidra Ambientale, ha consentito a questo innovativo Progetto di portare la sua visione e le sue esperienze al di fuori dei confini italiani: **a gennaio 2016 nascerà infatti il sito internazionale di Carni Sostenibili, [www.thesustainablemeat.com](http://www.thesustainablemeat.com)**, attraverso il quale l'eccellenza produttiva italiana del settore delle carni potrà far conoscere al mondo la qualità e la sicurezza dei suoi prodotti.

"Oggi siamo in grado di mostrare come il modello di produzione zootecnica italiana abbia raggiunto livelli di efficienza e valori di impatto ambientale decisamente sostenibili", spiega **François Tomei, direttore di Assocarni**: "Non a caso, anche in occasione di Expo, sono stati molti gli operatori zootecnici internazionali che sono venuti a conoscere le filiere italiane, che coniugano tradizione e innovazione in una visione della sostenibilità che ricomprende l'ambiente, ma anche la salute, il benessere degli animali, la lotta allo spreco, e in particolare il rispetto di valori etici codificati lungo tutta la filiera". Ora, conclude Tomei, "con la Clessidra Ambientale e attraverso il nuovo portale **Thesustainablemeat.com** vogliamo allargare il discorso, e mostrare quanto il modello italiano sia sostenibile non solo a livello di produzione zootecnica, ma anche di abitudini alimentari: quelle proprie della dieta mediterranea".

#### Per ulteriori informazioni:

**Laura Piovesan**  
MSL Italia  
Tel. +39 02 77 33 6288 / Cell. +39 335 7390159  
e-mail: [laura.piovesan@mslgroup.com](mailto:laura.piovesan@mslgroup.com)

**Federica Lione**  
MSL Italia  
Tel. 02 77 33 6265  
e-mail: [federica.lione@mslgroup.com](mailto:federica.lione@mslgroup.com)