



Comunicato stampa

LA CARNE TRA I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL DELLA SCIENZA

Sostenibilità, educazione alimentare, nutrizione, dieta onnivora e tradizioni al centro del Festival dal tema “Cambiamenti”

Un laboratorio didattico interattivo e un evento speciale dedicati alla “scienza della carne”

Genova, 24 ottobre 2018 - Il Festival della Scienza rinnova l'appuntamento a **Genova dal 25 ottobre al 4 novembre 2018**: undici giorni di conferenze, laboratori, mostre, spettacoli ed eventi speciali dedicati a visitatori di ogni fascia d'età e livello di conoscenza, con un nuovo tema portante: **Cambiamenti**.

Tra gli argomenti della XVI edizione anche **la scienza nella carne**, un alimento sempre più al centro del dibattito pubblico ma di cui si ha una conoscenza spesso superficiale di tutti gli aspetti, produttivi, sociali, economici, nutrizionali e ambientali che questo prodotto rappresenta per la vita dell'uomo sin dalle sue origini.

Nel contesto del Festival verranno affrontate e discusse in modo rigoroso alcune tematiche molto diffuse nell'opinione pubblica che spesso finiscono per essere banalizzate in luoghi comuni, trasformandosi in vere e proprie fake news: impatto ambientale della carne, la carne e la dieta dei paesi mediterranei, i consumi reali di carne in Italia, solo per citarne alcuni.

Per approfondire questi argomenti, tutti i giorni del Festival, si svolgerà un **laboratorio didattico** interattivo intitolato **“La scienza nella carne: cambiamenti gustosi”**, nelle Cisterne di Palazzo Ducale, per scoprire come si comportano le proteine e come cambia la carne nel tempo. Perché viene frollata? E quali modifiche subisce al variare della temperatura di cottura? Molti non sanno poi che **una mucca non produce solo carne e latte** ma una serie di prodotti d'uso quotidiano e, talvolta, eccezionale: dal cuoio per le scarpe alle valvole cardiache per salvarci la vita, dai prodotti detergenti ai “pet toys” giocattoli per i nostri animali d'affezione e tanto altro. Si potrà così scoprire come dai bovini si ottenga anche una varietà di prodotti inaspettata e indispensabile per l'uomo (www.muccagreen.it).

A relatori ed esperti del laboratorio verrà distribuito in anteprima il libro **“La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”**, a cura di Elisabetta Bernardi, Ettore Capri e Giuseppe Pulina (Ed. Franco Angeli, Milano), che sarà disponibile in libreria dal 9 novembre.

In più, sabato 27 ottobre, alle ore 18:00, sempre nelle Cisterne di Palazzo Ducale, si svolgerà l'evento speciale su **“La frollatura della carne, una lenta maturazione che vale l'attesa: cambiamenti fisici, chimici e gustativi”**. Giovanni Sorlini, Responsabile Qualità, Sicurezza e Ambiente di Inalca, spiegherà come la dieta carnivora, base della nostra evoluzione, non sarebbe stata possibile senza l'ausilio della *frollatura*, processo naturale che ha reso accessibile la carne all'uomo prima ancora della scoperta del fuoco. Processo che oggi è eseguito dai produttori in condizioni igieniche di assoluta sicurezza, con competenze tecniche, scientifiche e culturali specifiche.



Sia il laboratorio che l'evento speciale sono **sponsorizzati da Montana**, marchio storico di Inalca, principale produttore italiano nella produzione di carni bovine. L'azienda è all'avanguardia nella sostenibilità, nella ricerca e nelle tecnologie applicate alla produzione. Recentemente Montana ha ottenuto la certificazione di sostenibilità EPD® su alcune linee di hamburger e carni in scatola: si tratta di un completo sistema di misurazione ambientale applicato all'intero ciclo di vita dei prodotti presi in esame, che fornisce un contributo importante nel dibattito sul rapporto carne-ambiente, troppo spesso basato su dati generici e lontani dal sistema produttivo italiano.

INALCA è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi **INALCA, Montana, Manzotin, Italia Alimentari e Ibis**. Nel 2017 ha registrato ricavi totali per oltre 1,96 miliardi di Euro. La società, con più di **5.000 dipendenti**, ha **12 stabilimenti in Italia** specializzati per tipologia di prodotto (sei per la produzione di carni bovine e quattro nell'area salumi, snack e gastronomia pronta), e **27 impianti e piattaforme distributive all'estero**, con una presenza importante in Russia e in vari Paesi africani. Oltre il 35% del fatturato della produzione deriva dalle attività estere.

Inalca è il maggiore produttore di hamburger in Europa, con una capacità produttiva di oltre 100.000 ton di hamburger l'anno.

www.cremonini.com

www.inalca.it

Contatti Ufficio stampa

Luca Macario, luca.macario@cremonini.com, tel. 059 754627/30