

Comunicato stampa

**CAPPONE DI MOROZZO, BALA D’ASU E ALTRE TIPICITA'**

**A CUNEO I VETERINARI PARLANO DI SICUREZZA**

*Per meglio spiegare la figura del medico veterinario anche nell’attività di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici, l’Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Cuneo, in collaborazione con la Federazione Medici Veterinari del Nord est e FNOVI ha organizzato a Cuneo un evento volto a promuovere le tipicità enogastronomiche piemontesi come sinonimo di qualità, salute e sicurezza.*

Cuneo e il Piemonte in tavola tra qualità e sicurezza grazie anche al ruolo dei veterinari: l'evento 'Il Veterinario nel piatto' organizzato dall**’Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Cuneo,** la **Federazione Medici Veterinari del Nord est** e la **Fnovi** (Federazione Nazionale Ordini Medici Veterinari Italiani) e svoltosi presso il salone d’Onore del comune di Cuneo, si è incaricata di illustrare il ruolo della categoria nella valorizzazione delle produzioni tipiche locali. "*Il medico veterinario* - ha spiegato **Emilio Bosio, presidente dell'ordine provinciale** **di Cuneo** - *svolgono una funzione di primo piano soprattutto nell'attività di controllo della filiera attraverso cui le produzioni arrivano nelle tavole, assicurando la gestione dei processi produttivi e dell'iter normativo e quella igienica e sanitaria, oltre delle prassi cliniche condotte nei diversi tipi di allevamenti. Questo percorso aiuta pertanto notevolmente la crescita di un prodotto e conseguentemente la sua presenza all'interno di un mercato*". Proprio a testimoniare il valore sinergico tra mondo veterinario e quello produttivo, le tipicità, nel corso dell'iniziativa, sono state presentate dagli esponenti di entrambe le categorie.

Eccoli, allora, i magnifici cinque che hanno caratterizzato a serata. Il *Cappone di Morozzo*, un esempio illustre della tradizione: l’unica razza di elezione per la sua produzione e’ la cosiddetta “nostrana – biotipo scuro di Cuneo”, rispetto alla quale i veterinari hanno spiegato l'organizzazione e la dimensione della stessa filiera; la *trota fario*, affumicata e venduta a filetti, allevata da una azienda del luogo a conduzione familiare; quindi la *razza bovina piemontese* per la quale è stato redatto un apposito disciplinare che ne regolamenta l'allevamento anche in fase di alimentazione attraverso un'agricoltura sostenibile priva di additivi chimici. Proprio al disciplinare la razza piemontese può inoltre vantare proprietà organolettiche di livello superiore; il *balo d'aso*, un insaccato di carne d'asino caso specifico, questo, di come il ruolo del veterinario sia particolarmente utile nell'accompagnare anche le produzioni di nicchia e quantitativamente più marginali; infine la *robiola di Roccaverano*, formaggio che secondo il proprio disciplinare può essere al 50 o al 100 per cento di latte di capra integrabile con latte vaccino o ovino, prodotto in territori su cui insistono comuni piccoli con 12/15mila abitanti ma dove è radicata la presenza di circa 20 allevamenti.

La prima parte dell'incontro, di carattere più tecnico, è invece stata incentrata sulla figura del veterinario aziendale e dalla ricetta elettronica, con le relazioni di Silvio Borrello, Direttore generale Sanità animale e Farmaci veterinari del ministerodellaSalute,di Giacomo Tolasi, componente di FVE/UEVP Medicines working group e di Gaetano Penocchio presidente della Fnovi.

Con l’approvazione, inoltre, della nuova figura del medico veterinario aziendale, si va a completare quella collaborazione ed interazione tra veterinaria pubblica (ministero salute, regioni, asl ed istituti zoo profilattici) e privata utile all’ottenimento di risultati a favore della collettività: una combinazione tra l’efficacia dell’attività del medico veterinario in azienda, dei controlli sanitari e un’appropriata informazione/comunicazione per gestire l’intera materia che è medica.

Cuneo, 21 ottobre 2017

Ufficio Stampa

Segni e Suoni

Info: [info@segniesuoni.it](mailto:info@segniesuoni.it)

Mob. 3401433754 o 3336827706