â??SÃ¬ allo spezzatino con carne di nutriaâ?•, la mozione del consigliere veneto

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â??
Spezzatino o stufato di nutria? Eâ?? unâ??ideâ. â??La mia Ã¨ una proposta assolutamente seria e win-win, dove vinceremmo su tutta la linea in tema di sicurezza ambientale e con unâ??alimentazione migliore e piÃ¹ sana. E anche commercialmente. Non solo perchÃ© risparmieremmo soldi, anzi ne guadagneremmo anche noi, come giÃ fanno in Francia: il patÃ¨ di ragondin Ã¨ carissimoâ?•, dice allâ??Adnkronos il consigliere regionale della Lega, il veronese Stefano Valdegamberi, che propone di rendere commerciabile la carne delle nutrie.

â??Ho proprio ora in mano la bozza della mozione con cui chiederÃ² alla Regione Veneto di farsene promotore in sede della Conferenza Stato-Regioni, perchÃ© le Regioni singolarmente non possono fare nulla. Ci vuole una legge nazionale come Ã¨ stato fatto per il granchio blu, che da sciagura ora Ã¨ diventato alimento servito nei ristorantiâ?•, spiega Valdegamberi.

Si tratta di rendere la nutria cacciabile e dare alla sua carne un quadro di precise regole igienico-sanitarie â??che solo il ministero della Salute puÃ² definireâ?•, aggiunge il consigliere. La nutria per ora si puÃ² mangiare solo privatamente, a casa propria â??ma se aprissimo alla loro caccia â?? continua Valdegamberi â?? limiteremmo anche i danni che le nutrie stanno facendo in tutta la Pianura padana agli argini dei fiumi, che poi collassano allâ??improvviso con gravi danni che qualcuno deve poi pagareâ?•.

Anche dal punto di vista nutrizionale per Valdegamberi la nutria sul piatto sarebbe una scommessa giÃ vinta. â??La sua carne ha dei valori nutrizionali ottimi ed Ã¨ una carne sana, dato che Ã¨ un animale vegetariano che non mangia porcherie e si nutre solo di bacche e germogli e non di altri animali. Molto meglio di tanta carne processata che magari compriamo al supermercato. E anche se non dovesse essere permesso il consumo umano, potrebbe sempre essere impiegata per la produzione di altro cibo per animali. Abbiamo visto tutti con che carne viene fatto in alcuni casiâ?• continua il consigliere veronese.

Valdegamberi stesso ammette perÃ² che la prima volta che la mangiÃ² â??non mi dissero nulla e pensai che fosse uno spezzatino di coniglio o di lepre â?? racconta â?? ma quando domandai

EI SRL - P.IVA IT16017671005

â??buona, che carne Ã¨?â?? e mi risposero â??Carne di nutriaâ?? non ci volevo credere. Capisco che ci sia anche una questione psicologica, come i tedeschi che quando arrivano sul Garda si fanno problemi a mangiare lumache e rane, mentre la nutria invece la mangiano senza batter ciglio. Come fanno in Patagonia, dove la nutria Ã¨ un piatto tipicoâ?•.

Non solo: â??Verrebbe riutilizzato davvero tutto se si recuperassero anche le pelli di castorino per farci degli accessori, anzichÃ© incrementare le pellicce ecologiche che in fondo sono dei derivati del petrolio, ma che hanno prevalso imponendosi con la forza dellâ??ideologia ambientalistaâ?• conclude Valdegamberi.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

default watermark

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Gennaio 23, 2026
Autore
redazione