

LA CARNE NON SOLO NON FA MALE MA È ANCHE IN GRADO DI CURARE

La carne non solo non fa male ma è anche in grado di curare: è quanto emerso dagli studi che il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali (DMVPA) dell'Università Federico II di Napoli e il Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli hanno effettuato sul processo di maturazione delle carni ideato da Alessandro Cuomo, proprietario del brevetto n° 1408549 relativo al metodo e al dispositivo di maturazione, che è attualmente prodotto e commercializzato su licenza in tutto il mondo con il marchio Maturmeat®.

Il risultato di questo studio è notevole ed è stato esposto per la prima volta il 5 ottobre scorso durante il seminario "la frollatura delle carni quale opportunità di valorizzazione delle carni" e replicato in occasione della Fiera Gustus di Napoli, durante il convegno tenuto dall'Università Federico II di Napoli. Gli studi oggetto della conferenza hanno riguardato carni bovine e bufaline e sono stati effettuati sotto la supervisione del Prof. Giuseppe Campanile, Professore di zootecnia speciale, come attività rientrante nel progetto RAZIONALE (miglioramento delle caratteristiche funzionali e della shelf life degli alimenti derivanti da tecniche innovative di allevamento della bufala), supportato dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del PON Imprese e Competitività 2014-2020.

I risultati hanno confermato la validità del metodo Cuomo e hanno dimostrato come tale metodo, insieme al relativo dispositivo di maturazione che lo applica (brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico), attua un processo in grado di migliorare qualità nutraceutiche, salubrità e qualità organolettiche (in termini di tenerezza e succosità) della carne, nei suoi diversi possibili tempi di maturazione, che possono essere brevi, medi o lunghi.



*Convegno la tecnologia a supporto della maturazione prolungata
Gustus Napoli 18 novembre 2018*



Convegno la tecnologia a supporto della maturazione prolungata - Gustus Napoli 18 novembre 2018

**"I RISULTATI
DIMOSTRANO LA
VALIDITA' DEL METODO
CUOMO"**



Dott. Alessandro Cuomo, proprietario del brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico (dispositivo e metodo di maturazione carne in un ambiente chiuso, fisso o mobile).

In maniera ancora più interessante, gli studi illustrati dalla Prof.ssa Balestrieri (Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli) hanno rilevato un risultato sorprendente, ovvero che gli effetti derivanti da questo metodo di trasformazione sono in grado di trattenere e aumentare importanti molecole funzionali, nella fattispecie biomolecole antinfiammatorie e antiossidanti contenute in particolare nelle carni bufaline. La possibilità di valorizzare tale tipologia di carni è dunque un'opportunità da cogliere.

A tal proposito, Alessandro Cuomo evidenzia che un elemento fondamentale per ottenere un'eccellente materia prima è l'approccio di filiera e ritiene che siano di primaria importanza le tecniche di allevamento, la dieta e il benessere dell'animale a trecentosessanta gradi. Tali affermazioni sono in linea con quanto affermato dal Dott. Antonio Limone (Direttore Generale IZSM - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno), che in occasione del seminario del 5 ottobre scorso a Napoli, ha messo a disposizione la sua struttura per supportare le attività di ricerca e sviluppo dell'intuizione scientifica di Alessandro Cuomo.



Dott. Antonio Limone, Dir. Generale IZSM (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno).



Prof.ssa Maria Luisa Balestrieri, Professore di biochimica (Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli).

A questo si aggiunge ancora l'accento posto da Cuomo, sulla consapevolezza con cui si trasforma l'alimento. Sicurezza e legalità dell'alimento e del suo processo di produzione sono però spesso infranti dalla scarsa informazione dell'operatore del comparto alimentare, che inconsapevolmente va incontro alla violazione della normativa vigente relativa alla tracciabilità del processo di trasformazione e di conseguenza del prodotto.

"questo brevetto può servire a farci crescere in una una prospettiva di produzione di carni di qualità"



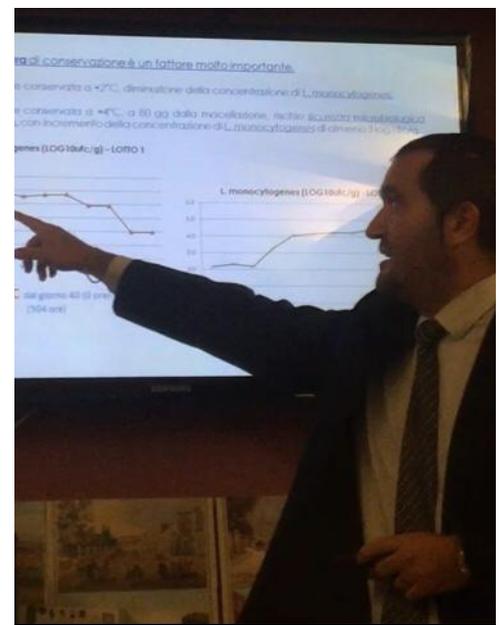
Prof. Aniello Anastasio, Professore di ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

Ad aprire l'evento GUSTUS, un ospite d'eccezione, il Presidente Nazionale della Federazione Italiana Carni (Federcarni) Maurizio Arosio, il quale ha confermato che la ricerca, la scienza e le tecnologie conformi, siano l'unica strada percorribile per il futuro della nobile arte della macelleria italiana.

L'evento, ha visto la partecipazione di importanti esponenti del mondo accademico. Autorevoli le relazioni del Prof. Aniello Anastasio, Professore di ispezione degli alimenti di origine animale (DMVPA – Università Federico II).

Quest'ultimo ha dimostrato tutti i miglioramenti derivanti dall'applicazione del metodo Cuomo alle carni bufaline, per il tramite dell'algoritmo implementato dal Maturmeat®.

Dagli studi è emerso chiaramente su cosa si basa la differenza tra una normale cella frigorifera per la conservazione della carne e il maturatore brevettato Maturmeat®: il dispositivo maturatore consente l'autoregolazione di un algoritmo microclimatico in funzione dell'analisi real-time sia dell'ambiente di maturazione, che della carne in trasformazione.



Prof. Raffaele Marrone, Ricercatore di ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

Importantissima è la capacità del Maturmeat® di influenzare i livelli di acidità delle carni in esso contenute, per il tramite di un sistema pH-metrico, che consente di mantenerli un range di sicurezza e di scongiurare così processi di degradazione come la putrefazione o l'ammuffimento.

La possibilità di mangiare carne buona, sicura e "che fa bene" è merito non solo di un allevamento adeguato ma anche di un processo di maturazione brevettato, unico nel suo genere, grazie al quale è possibile caratterizzare e controllare l'ambiente di maturazione in maniera sicura e scientifica per il solo tramite di azioni fisiche come unici "ingredienti" del processo.

"LA RICERCA E' LA STRADA PER IL FUTURO DEL NOSTRO LAVORO"



Maurizio Arosio, Presidente Nazionale della Federazione Italiana Carni (Federcarni)

In virtù di questo, il mondo accademico legittima l'utilizzo della definizione "ricetta climatica", una definizione ideata da Alessandro Cuomo già nel giugno 2009 con la registrazione del dispositivo Ricettario Climatico® (brevetto n.1395586 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico). Le strade da percorrere per non incorrere in errori che possono essere dannosi per la salute umana – afferma Cuomo – sono soltanto due:



Dott. Alessandro Cuomo, proprietario del brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico (dispositivo e metodo di maturazione carne in un ambiente chiuso, fisso o mobile).

"maturare le carni dotandosi di tecnologie certificate e conformi alle direttive e normative vigenti oppure acquistare carni già trasformate rifornendosi da produttori seri e certificati"

A sostegno di questa prospettiva il Prof. Campanile, sempre in occasione del seminario del 5 ottobre 2018, ha affermato di come la ricerca stia dimostrando che attraverso una produzione affidata a metodi di qualità e scientificamente testati l'alimento possa divenire cura di alcune patologie in maniera totalmente naturale.



Prof. Giuseppe Campanile, ordinario di zootecnica speciale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

"stiamo dimostrando che negli alimenti ci possa essere qualcosa che in maniera naturale può risolvere determinate patologie. TUTTO QUESTO LO ABBIAMO VISTO NELLA CARNE"

Interventi a sostegno e risultati degli studi sviluppati da:

Prof. Luigi Zicarelli, già ordinario di zootecnica speciale presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Prof. Giuseppe Campanile, ordinario di zootecnica speciale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

Dott. Alessandro Cuomo, proprietario del brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico (dispositivo e metodo di maturazione carne in un ambiente chiuso, fisso o mobile).

Prof. Aniello Anastasio, Professore di ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

Prof.ssa Maria Luisa Balestrieri, Professore di biochimica (Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli).

Prof. Raffaele Marrone, Ricercatore di ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).

Dott. Antonio Limone, Dir. Generale IZSM ('Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno).

Avv. Francesco Alfieri, Capo Segreteria Presidenza Reg. Campania.

Prof. Matteo Lorito, Direttore Dip. Agraria dell'Università Federico II di Napoli.

Prof. Gaetano Oliva, Direttore Dip. Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Dott.ssa Maria Passari, Dirigente Assessorato Agricoltura Reg. Campania.