

## Galan promuove salumi, tortellini e lasagne con il marchio Halal Italia

pubblicato: giovedì 01 luglio 2010 da Marina



Il ministro per le politiche agricole [Giancarlo Galan](#) rassicura i consumatori di fede musulmana: sui banchi dei supermercati presto tortellini e lasagne [halal](#). Ovviamente resta inteso che i tortellini e le lasagne non saranno ripieni di prosciutto o carne di maiale, come da tradizione, essendo questo alimento vietato dal Corano. Coldiretti, ha perciò presentato una linea di salumi halal prodotti in Sardegna da Antonio Fernando Salis nella sua azienda "La Genuina" di Ploaghe il cui progetto ha vinto l'Oscar Green per l'innovazione in agricoltura.

Ha detto Galan:

*Il motivo principale è storico e culturale, considerando che il nostro Paese, soprattutto sul fronte culinario, ha intrecci spettacolari con il mondo islamico. Più cultura, più dialogo, più confronto apportano ricchezza in una Nazione, e questo progetto va visto anche come un omaggio a tutti gli uomini e le donne di fede musulmana che hanno lavorato in Italia e hanno fatto tantissimo per il nostro Paese. Il nostro è anche un atto di gratitudine e di riconoscimento.*

La dichiarazione è stata fatta ieri alla Farnesina, durante la presentazione del progetto che riguarda la nascita di un marchio Halal Italia da affiancare al più tradizionale [Made in Italy](#) per garantire a chi segue i precetti della fede musulmana una corretta preparazione degli alimenti a base di carne che per essere commestibile va macellata secondo i criteri halal, "lecito". L'intesa ha visto la firma di una convenzione interministeriale tra la Coreis (Comunità religiosa islamica) e i ministeri italiani degli Esteri, dello Sviluppo economico, della Salute e delle Politiche agricole. Già [percoop qualche mese fa aveva annunciato l'apertura nei reparti di macelleria](#) di un point riservato alla vendita di carne macellata da animali secondo il metodo halal.

Annunci Google

[Cerchi un Climatizzatore?](#)

CLIMANET ti offre Hitachi classe AA 9000 btu/h 830E con IVA e installaz  
[www.Climanetonline.it](http://www.Climanetonline.it)

[Bottega delle Carni](#)

Carne Chianina Certificata Cinta Senese, Prodotti Toscani  
[www.bottegedellecarni.it](http://www.bottegedellecarni.it)

Gli animalisti, però presentarono le loro proteste in canto la macellazione halal avviene ammazzando vivo l'animale, per recisione netta della trachea e dell'esofago e dissanguamento, ma senza che vi sia un [preventivo stordimento, così come previsto dal nostro Dlg 333/98](#).

I 10 punti della macellazione halal come riportati da [la vera bestia](#):

1. L'uccisione halal (cioè lecita) di animali deve essere effettuata in locali, con utensili e personale separati e diversi da quelli impiegati per l'uccisione non Halal;
2. L'uccisore deve essere un musulmano adulto, sano di mente e a conoscenza di tutti i precetti della religione islamica e sulla macellazione halal;
3. Gli animali da uccidere devono essere animali halal e devono poter essere mangiati da un musulmano senza commettere peccato;
4. Gli animali devono essere coscienti al momento dell'uccisione.
5. L'uccisione deve avvenire recidendo la trachea e l'esofago: i principali vasi sanguigni verranno recisi di conseguenza. La colonna vertebrale non deve invece essere recisa: la testa dell'animale non deve essere staccata durante l'uccisione.

6. *L'uccisione deve essere fatta in una sola volta: il movimento di taglio deve essere continuo e cessa quando il coltello viene sollevato dall'animale. Non è permesso un altro taglio: un secondo atto di uccisione sull'animale ferito rende la carcassa non halal.*
7. *Il dissanguamento deve essere spontaneo e completo.*
8. *La macellazione deve iniziare solo dopo aver accertato la morte dell'animale.*
9. *Gli utensili per l'uccisione e la macellazione halal devono essere usati solo ed esclusivamente per animali leciti.*
10. *Lo stordimento degli animali prima della macellazione non è contemplato dai precetti dell'Islam.*

Via | [Esteri, Il Tempo](#)

Foto | [Chronica](#)