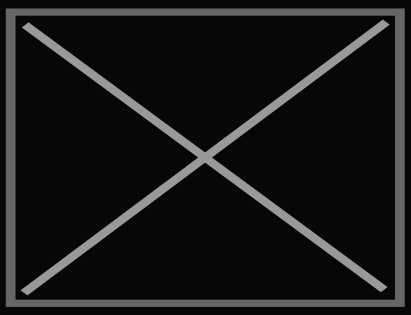
Carne italiana, istruzioni per l’uso

bistecca-qp-6e2f1865

La carne è particolarmente di moda tra i ristoratori: si moltiplicano le catene, hamburgherie, steak house... di livello più o meno elevato. Sui menù appaiono carni di pregio, si spiegano i tagli e le loro caratteristiche. Tra le italiane, una delle più gettonate è quella piemontese, per cui lo scorso marzo è stata approvata la denominazione Vitelloni Piemontesi della Coscia Igp, ancora non operativa.

«Entro il 2018 - spiega **Giuseppe Franco**, vicedirettore di Coalvi, Consorzio di Tutela della Razza Piemontese - *ci dovrebbero essere i primi capi IGP. Oggi i tagli di carne piemontese venduti nelle macellerie a marchio Coalvi, oltre ai dati obbligatori per legge (Paese di nascita, allevamento, macellazione) riportano razza, data di nascita e di macellazione del capo, il nome dell’allevatore e il comune di allevamento. La tracciabilità è completa e l’allevatore ci mette la faccia. Gli impianti di sezionamento che aderiscono al nostro Consorzio possono indicare Razza Piemontese in etichetta».* La piemontese si distingue per il ridotto contenuto di grassi (2%) con una prevalenza di acidi grassi polinsaturi (60%) rispetto ai saturi. *«La nostra carne* – sottolinea – *si presta per le preparazioni crude (battuta al coltello, carpaccio...) o la tagliata. Ci sono poi i bolliti, dove è molto indicato il bue piemontese: essendo castrato, la variazione degli ormoni influenza il contenuto di grasso, ottimale per queste preparazioni»*.

Dal Piemonte al Centro Italia, per conoscere meglio un’altra razza molto magra, la Chianina. *«Il contenuto in grasso* – spiega **Gaia Martuscelli**, responsabile ufficio tecnico del CCBI (Consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze italiane) - *è intorno al 2%, il colore del grasso tende al bianco perché gli acidi grassi insaturi sono superiori a quelli saturi e non ci sono infiltrazioni di grasso nella muscolatura. Il colore è rosso brillante, tendente allo scuro perché la Chianina si macella tra 21 e 23 mesi di età»*. La Chianina si riconosce anche per la pezzatura. *«La razza* - sottolinea - *è caratterizzata da gigantismo somatico: è la più alta e lunga. Il taglio più classico e noto è la fiorentina. La vera Chianina è certificata, in etichetta deve indicare la dicitura Razza Chianina, che ottiene solo se tutta la filiera è certificata e controllata dal CCBI»*.



Non solo filetto!

La sfida è valorizzare tutti i tagli. *«È necessario* – spiega **Maurizio Arosio**, presidente di Federcarni - *sostenere un allevamento di vicinanza che offra garanzie di qualità, sostenibilità ambientale e salubrità. Serve conoscere meglio il prodotto e utilizzare, in una logica di economicità di mercato, quanti più tagli possibili. La produzione nazionale non ha la possibilità di soddisfare la richiesta di pochi tagli pregiati senza rivolgersi al mercato estero. La cucina italiana è però in grado di soddisfare questa esigenza: i nostri Chef sono creatori di piatti spettacolari. A loro il compito di inventare un modo nuovo per utilizzare più parti possibile del bovino»*.

I macellai sono disponibili a cooperare. *«Collaboriamo con l'Istituto Carlo Porta di Milano* – racconta **Giorgio Pellegrini**, presidente Macellai di Milano e provincia e consigliere Federcarni - *per insegnare ai futuri chef a conoscere la carne. Vorrei fare di più con gli chef, che secondo me dovrebbero reimparare a scegliere la carne, maneggiarla, sfilettarla, disossarla. Per esempio, tradizionalmente si usa il cappello di prete per il brodo. Se, alla maniera americana, si imparasse a sfilettarlo si otterrebbe una carne molto tenera che può essere cucinata come il filetto, a un costo molto inferiore. Le basse temperature, inoltre, permettono di valorizzare diversi tagli: non ne esistono di serie A o di serie B, tutti sono buoni se cucinati nel modo appropriato».*

Scegliere i fornitori in sicurezza

Oltre alla qualità organolettica, un ristoratore deve preoccuparsi anche e soprattutto di quella igienico sanitaria. *«Tra i prerequisiti del Sistema HACCP* – spiega **Mauro Fava**, Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, ATS della Brianza - *c'è anche la selezione dei fornitori. La carne ha tanti pregi ma vanno tenuti sotto controllo i suoi potenziali pericoli, di natura biologica, chimica e fisica»*. Per esempio il pericolo biologico relativo alla presenza dei prioni, agenti responsabili della sindrome della "mucca pazza". *«Per Legge* - prosegue - *i capi devono essere identificati e identificabili dall'allevamento alla vendita al consumatore finale, attraverso la presenza dei certificati di iscrizione in anagrafe e l'apposizione di marche auricolari che accompagnano gli animali stessi fino alla macellazione. Il macello deve mantenere questa identificazione per singolo animale o per partita. Questa indicazione serve per stabilire se il capo è a rischio BSE o no, perché proveniente da un Paese a rischio indeterminato, controllato o trascurabile»*.

Per garantire il consumatore bisogna acquistare da imprese riconosciute dalle Autorità competenti e identificate da uno specifico codice, chiamato “Approval number” (Bollo CE). *«Gli impianti senza questo marchio di identificazione - conclude - non possono lavorare. Molti operatori del settore alimentare godono anche di certificazioni volontarie (ISO 9001-2008, BRC o IFS) che possono offrire ulteriori garanzie. Ai ristoratori suggerisco di andare a vedere di persona i fornitori da cui acquistano la carne e di richiedere loro i risultati delle analisi chimiche e microbiologiche obbligatorie, eseguite in Autocontrollo e/o condotte dalle Autorità secondo specifici piani di campionamento. Se un fornitore non li mette a disposizione, potrebbe essere una spia di qualche irregolarità»*.