

Prodotti *alternativi* con carne di Podolica

EMILIO GAMBACORTA* La **sostenibilità economica** delle aree interne deve essere governata da una migliore valutazione e relativa riqualificazione dei prodotti agricoli, in modo particolare per quelli più apprezzati dal consumatore che misura la qualità del prodotto come il rapporto fra i contenuti quanti-qualitativi di nutrienti e le proprie esigenze. In questo contesto, presso il **Dipartimento di Scienze di Produzione Animale** dell'**Università di Basilicata**, un gruppo di lavoro coordinato dai professori **Cosentino** e **Gambacorta**, con il supporto finanziario dell'**Alsia**, ha condotto uno studio mirato a valutare le caratteristiche qualitative della carne di **vitelloni Podolici** e la possibilità di un'utilizzazione della carne con modalità alternative a quelle correnti.

In particolare, è stata provata la possibilità di realizzare **omogeneizzati**, destinati a bambini e anziani, ed **hamburger**, molto utilizzati negli esercizi fast-food. Inoltre, è stata valutata la possibilità della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, effettuata con l'ausilio delle tecnologie molecolari.

I fattori confrontati sono stati in primo luogo il **sistema di allevamento** (**transumante** e **stanziale**), le **tecniche di allevamento** (solo **pascolo** e **pascolo+integrazione**) e la **zona di allevamento** (zone ricadenti nelle province di **Potenza** e di **Matera**).

Le attività di ricerca sono descrivibili in 4 fasi: **fase di allevamento** (dalla nascita fino ai 18 mesi); **fasi di macellazione e di sezionatura** della carcassa; **fase di trasformazione** della carne; **fase di valutazione analitica dei prodotti**.

Per la fase di allevamento, è stato definito l'andamento del peso dell'animale vivo (**Pv**), il suo incremento medio giornaliero (**Img**), nonché l'Efficienza Biologica e l'Efficienza Zootecnica, parametri che danno indicazione della velocità di crescita relativa dell'animale nonché del costo fisiologico di produzione (**Eb** e **Ez**).

Durante le fasi di macellazione e di sezionatura della carcassa, i parametri rilevati sono stati la **quantità di carne**, distinta per qualità (di prima, di seconda e di terza scelta) espressa come percentuale sul peso vivo, il **grasso separabile** e le **ossa**, fino al **rapporto carne/osso** (quantità di carne per ogni unità di osso).

Nella fase di trasformazione della carne, la carne delle regioni dorsali-lombari e della coscia è stata trasformata in omogeneizzati, mentre quella delle regioni della spalla e del collo è stata trasformata in hamburger. A queste prime, è poi seguita la fase di valutazione analitica, di definizione, cioè, della composizione chimica, attraverso lo studio della **composizione acidica dei grassi** (**Sfa** = acidi grassi saturi, **Mufa** = acidi grassi monoinsaturi, **Pufa** = acidi grassi polinsaturi), delle **caratteristiche microbiologiche** e degli **elementi biomolecolari** utili per i processi di **tracciabilità** e di **rintracciabilità**.

I risultati ottenuti con tali studi



hanno messo in luce che il sistema transumante, rispetto al sistema stanziale, permette agli animali di concretizzare performance migliori, anche se il costo energetico unitario di produzione non è inferiore. L'effetto potrebbe essere determinato da un'offerta quanti-qualitativa di foraggio migliore nel tempo, considerato che in questo tipo di allevamento l'animale segue lo sviluppo dell'erba.

L'integrazione alimentare rispetto al solo pascolo, in ogni caso, migliora sensibilmente tutte le performance in vita dei vitelloni e le loro caratteristiche alla macellazione, ma solo in parte quelle relative alla sezionatura della carcassa.

Gli animali allevati con solo pascolo, infatti, pur con un livello di resa contenuto, manifestano una incidenza sul peso vivo della carne di prima qualità tendenzialmente superiore a quelli sottoposti ad integrazione alimentare.

Inoltre, i prodotti ottenuti dalla lavorazione della carne risultano migliori sotto il profilo nutrizionale, fenomeno legato alle specificità dell'alimentazione.

L'analisi per zona di allevamento fa rilevare, invece, differenze complesse. I soggetti provenienti dalla provincia di **Potenza**, rispetto a quelli della provincia di **Matera**, pur presentando una resa alla macellazione



Omogeneizzati, hamburger e salumi nelle conclusioni di una ricerca dell'Università di Basilicata. Performance migliori con il sistema di allevamento transumante. Biologia molecolare per la tracciabilità dei prodotti.

più bassa, manifestano una maggiore incidenza sul peso vivo della componente carne totale ed in particolare di quella di prima qualità. I vitelloni della provincia di Matera presentano una maggiore quantità di scarti, in particolare la struttura ossea ed il grasso separabile. Il risultato potrebbe essere spiegato dalla diversità delle scelte, condizionate ed incondizionate, fatte nel tempo dagli allevatori delle due zone in esame, sia per quanto attiene alle caratteristiche morfologiche degli animali, che per quanto attiene alla disponibilità ed all'utilizzazione delle risorse alimentari e, in particolare, nella modalità di gestione del carico dei pascoli.

L'omogeneizzato, proposto come utilizzazione alternativa ed ottenuto dalla carne di prima qualità (regioni del dorso e della coscia), presenta caratteristiche chimico-nutrizionali migliori dell'hamburger ottenuto con la carne di seconda qualità (regioni della spalla e del collo), confermando i presupposti alla base delle scelte dei prodotti da realizzare e la loro destinazione. Attraverso le analisi di biologia molecolare è stato possibile determinare gli elementi per la tracciabilità inequivocabile dei prodotti studiati. Nel corso della ricerca è emersa l'idea di realizzare con alcuni tagli residuali il **salame di Podolica**; questo si è ottenuto con carne bovina addizionata di grasso di suini allevati al pascolo. Le determinazioni analitiche e sensoriali effettuate sui prodotti, dopo la stagionatura, hanno permesso di definire che il prodotto, sia sotto il profilo chimico-nutrizionale che sensoriale, risulta di particolare valore. Infatti, la prova di accettabilità effettuata sui salumi, fra cui era presente anche un campione di salame suino, ha fatto rilevare il considerevole apprezzamento del salame di bovino, giudicato superiore anche a quello di suino.

Pertanto, dalla conclusione del progetto di ricerca i risultati ottenuti hanno aperto una nuova prospettiva, probabilmente più interessante, dell'utilizzo della carne di Podolica. Nel senso che, là dove il mercato della carne di questo tipo genetico mostra una modesta domanda, potrebbero ipotizzarsi investimenti finalizzati alla costituzione di centri di lavorazione per la realizzazione di prodotti alternativi, opportunamente pubblicizzati attraverso capillari campagne d'informazione. ●

gambacorta@unibas.it

* Università di Basilicata - Dip. Scienze
Produzioni Animali

Educazione alimentare: entrano nelle scuole prodotti *tipici e naturali*

VINCENZO LAGANA Sarà notevole l'impatto fra i consumatori di tutte le età, specialmente fra i più giovani, con il progetto appena avviato sulla **"Educazione alimentare e promozione dei prodotti tipici lucani nella filiera dei consumatori"**. Lo ha promosso, insieme all'**Alsia**, la **Coldiretti**, la **Confesercenti** e l'Associazione lucana di professionisti **"Smell & Taste"**, e si pone l'obiettivo di raggiungere un elevato numero di consumatori con una campagna di sensibilizzazione sui temi dell'alimentazione naturale e dell'uso di prodotti certificati e tipici della tradizione enogastronomica lucana, che avrà il suo culmine quest'autunno.



Nell'ambito del progetto, l'Alsia fornisce il totale supporto finanziario nonché l'assistenza tecnica ed il coordinamento delle attività, garantendo la divulgazione dei risultati. L'educazione alimentare è divenuta quindi un momento importante di promozione per le produzioni della Basilicata, coniugando attraverso l'informazione le necessità e le offerte dei produttori, dei distributori e dei consumatori.

E' già stata realizzata la campagna informativa rivolta ai giovani consumatori. Infatti, attraverso il programma di azioni dedicato ai più piccoli, **"Campagna amica nella scuola"**, sono già stati coinvolti dalla Coldiretti oltre 400 alunni di sette scuole elementari lucane, realizzando iniziative di informazione a forte caratterizzazione pedagogica. Fra questi, oltre a giochi da tavolo e racconti con illustrazioni, una particolarità è stata la rappresentazione teatrale di una storia avente come protagonisti i prodotti della tradizione culinaria e gastronomica lucana, nonché il territorio da cui gli stessi traggono origine. ●

vlagana@alsia.it