



Convegno Crotone del 15.01.2018

Intervento del Gran Maestro dell'arte dei Beccai - Vasco Tacconi

Offro a tutti voi le mie riflessioni intorno alla carne di bovini della razza Pugliese-Podolica e, più in generale sulla loro produzione, frutto della mia esperienza professionale. Sono riflessioni molto pratiche, che possono forse essere di complemento alle valutazioni scientifiche ufficiali.

La sua presenza in Italia non è da ascrivere alle invasioni degli Unni intorno agli anni 300/350 DC, in quanto Columella parla di bovini **macroceri** già molti secoli prima, ma probabilmente da ricondurre ad un addomesticamento degli **Uro** dai quali si sarebbero formati i **grigi macroceri** sia della razza Pugliese-Podolica che Maremmana.

La razza Pugliese-Podolica attuale è la discendente di quella che 50/100 anni fa popolava tutto il versante adriatico e che, dal dopoguerra, si è diffusa anche in Calabria.

E' una razza rustica, come la maremmana, con poca carne (e, quindi, con bassa resa alla macellazione), ma di buona qualità, ottima produttrice di latte utilizzato per produrre formaggi tipici, come caciocavallo e mozzarelle e fornitrice -in un passato ormai lontano- di forza lavoro. Si tratta quindi di una razza ad triplice attitudine allevata ancora oggi allo stato brado (25.000 capi) per produrre latte e carne.

E' un bovino capace di sfruttare e valorizzare pascoli poveri e sottobosco di montagna altrimenti non utilizzati e per questo ha accrescimenti lenti, (macellazione oltre 30 mesi di età) e difficoltà di immagazzinare grassi (carni mazzate) rendendo fasce muscolari particolarmente consistenti e marcate come colore.

Un contributo importante alla sua conservazione è stato fornito dall'ANABIC nel 1986, che ha tracciato le linee-guida di una possibile selezione, che preveda il consolidamento dei caratteri fenotipici propri dei bovini da carne rispetto ai caratteri estetici della purezza del genotipo stabilito per la razza e non favorendo la



selezione in funzione dell'aumento della produzione di latte. A tale proposito c'è da rilevare che le due scelte, carne o latte, sono antitetiche fra loro in quanto hanno alla base un metabolismo opposto rispetto alla destinazione delle sostanze proteiche e del grasso: non si può avere la botte piena e la moglie ubriaca. Lasciamo, comunque, agli allevatori la decisione di orientarsi secondo le loro finalità e ai ricercatori gli approfondimenti storici per capire e chiarire il passato remoto della razza Pugliese-Podolica nel paleolitico.

E' noto che la produzione di ogni allevamento è condizionata principalmente da tre variabili: patrimonio genetico, alimentazione, ambiente.

Nel caso che stiamo analizzando, il patrimonio genetico è ben definito e consolidato: i possibili cambiamenti genetici sono, se non impossibili, molto lenti sia che si persegua la linea latte che la linea carne. Alimentazione ed ambiente possono essere controllati dall'uomo con molta maggiore tempestività e con risultati più diretti.

L'allevamento allo stato brado e la pratica di una piccola e possibile transumanza in ambiente montano, in pascoli cespugliati e sottobosco è inoltre molto condizionato se non vengono attuati miglioramenti delle essenze vegetali del pascolo o se non si provvede ad integrazioni alimentari nei punti di ricovero degli animali o nei luoghi della mungitura.

Comunque sia, esaminiamo il percorso della filiera carne, dalla macellazione alla utilizzazione gastronomica, cioè dalla macellazione alla tavola.

La macellazione va eseguita evitando di infastidire e stressare l'animale per garantire un dissanguamento rapido e completo ed avere uno status mortis naturale. Ciò è molto importante quanto difficoltoso per animali rustici allevati allo stato brado. Si possono ottenere risultati migliori anticipando l'età di macellazione e praticando l'integrazione alimentare o il finissaggio, particolarmente per i soggetti maschili.



La carcassa, ridotta a mezzene, deve essere trasferita in cella frigorifera, gradualmente raffreddata e successivamente posta in locale a temperatura controllata per avviare il processo della frollatura prima di eseguire la separazione dei tagli anatomici o sporzionamento.

La frollatura è un processo enzimatico-biochimico che permette di rendere più tenera e più gustosa la carne, trasformando gli zuccheri in acido lattico e le complesse molecole dei tessuti muscolari e del collagene in aminoacidi. Tale processo è condizionato dalla temperatura e dal PH, che deve essere acido. Mettere in vendita carni "difficili", correttamente frollate, è sinonimo della professionalità di un buon macellaio.

L'evoluzione tecnologica ha messo a punto un processo più sofisticato di frollatura detto "maturazione della carne" che, attuato prima negli Stati Uniti, si sta diffondendo anche in Italia. Consiste essenzialmente in depositare tagli disossati in ambienti nei quali la temperatura e l'umidità sono elettronicamente programmati. Si tratta di non superare il punto critico per lo sviluppo di batteri e di muffe, regolando temperatura ed umidità in atmosfera controllata. Viene così garantita l'assoluta tenerezza e sapidità delle carni trattate.

Un altro elemento innovativo della ricerca che ci aiuta nella commercializzazione di queste carni difficili, ma ricche di pregi salutistici e sostanze nutraceutiche, è rappresentato dalle cotture lunghe ma a basse temperature. Forni convenzionali permettono, infatti, di rendere teneri e gustosi tagli fino ad ora ritenuti di seconda qualità o comunque destinati a cotture lunghe come brasati, stracotti e -in generale- tagli dell'anteriore bovino. Tale procedura riduce anche il calo cottura rispetto alle cotture tradizionali al forno, dal 30-35 al 13-15 % e anche di meno.

Certo, trattandosi di prodotti di nicchia e di limitata produzione, bisogna essere in grado di commercializzare l'intera carcassa e non solo le parti del quarto posteriore - ritenute più pregiate- adottando le abilità professionali dell'esperto macellaio.



In questo è di grande aiuto la conoscenza dei vari tagli della carne per valorizzare la loro attitudine gastronomica, mettendo a frutto le nuove tecniche di cottura lunghe a basse temperatura e attivarsi nei preparati pronti a cuocere e cotti, ma particolarmente spingersi verso forme articolate di somministrazione anche veloce come hamburger e tartare oggi assai apprezzate. Ho visto anche hamburger verdi dove la carne era impastata con verdura cotta, spinaci o bietola, da offrire ai bambini in modo da superare delle difficoltà di gradimento e nutrirsi di carne, utilizzandone le proteine nobili per la loro crescita, insieme alla altrettanto utile verdura.

L'evoluzione del macellaio degli ultimi decenni ha risposto con creatività e passione a questo nuovo servizio verso la collettività che ha subito forti trasformazioni negli usi e costumi sociali connessi al passaggio da una economia agricolo-industriale a industriale- agricola, rivoluzionando in particolare il ruolo della donna. Ma dobbiamo anche essere attenti a non smarrire la cultura della carne, che è il nostro segno distintivo, per apprezzare le qualità e i pregi della tipicità, anche delle vostre carni podoliche. Quindi il dialogo, l'informazione, la consulenza gastronomica verso i clienti, le dimostrazioni nei negozi devono essere incentivate, sostenute, promosse, per non banalizzare, togliere identità ad un alimento nobile ed utile per una armoniosa qualità della vita.

Infine, la vostra attenzione e il sostegno delle vostre istituzioni nei riguardi dell'allevamento brado e semi-brado della razza Pugliese-Podolica deve essere apprezzato e valutato nel suo ruolo integrale. Non si tratta solo di produrre carne e latte -che è importante- ma di esercitare un presidio ecologico di un ambiente a rischio, di conservare una pratica agricola che prevenga degrado e dissesto idrogeologico dovuto alla mancata presenza dell'opera dell'uomo.