

VINO, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

A Montalcino tra donne e natura

E' tutto all'insegna della naturalità il nuovo progetto del Casato Prime Donne di Montalcino che inaugura la Tinaia del Vento per vinificare il Brunello usando l'aria pura e i lieviti autoctoni di Montalcino. La Tinaia del vento è immersa nei vigneti del Casato Prime Donne di Montalcino e coniuga naturalità e tecnologia. E' aperta su tre lati per ossigenare naturalmente il mosto durante la vinificazione come nelle antiche cantine dove, soffitti molto alti e porte grandi assicuravano un completo ricambio d'aria; all'interno ci sono dei tini in acciaio di ultima generazione dotati di sistema di raffreddamento e riscaldamento, hanno una forma tronco-conica e sono aperti nella parte superiore. Sul soffitto verrà montata una rotaia e un follatore meccanico permetteranno di vinificare senza usare le pompe. Anche i lieviti usati nella nuova tinaia sono antichi. Questo progetto è nato dalla collaborazione del Casato Prime Donne

con Oliver Ogar, giovane e innovativa società di Verona che, grazie a un finanziamento dell'unione Europea si sta impegnando nello studio delle biodiversità e nella identificazione dei ceppi di lieviti autoctoni delle principali denominazioni italiane. Nel 2007 nella cantina del Casato Prime Donne sono state fatte delle microvinificazioni, senza l'ausilio di lieviti selezionati, in piccole vasche tenute lontano dal resto dei tini per evitare contaminazioni. Lo studio dei mosti nei laboratori Oliver Ogar ha portato alla selezione di alcuni ceppi promettenti, uno dei quali è stato sperimentato durante la vendemmia 2008 su 50 q di Sangiovese Brunello che è ora in affinamento nei tonneau da 5 hl della cantina e presto potrà essere assaggiato. Con la Tinaia del Vento e i lieviti autoctoni Donatella Cinelli Colombini e il suo staff al femminile riaffermano il desiderio di tornare all'antico e alla natura attraverso strumenti moderni.

I MERCATI

Ecco le quotazioni del 7 marzo

AGRUMI. Dinamico il mercato degli agrumi che registra un andamento sostenuto. I prezzi in campagna sono in aumento per le tarocco "gallo" e per "sanguinello". Nulla di nuovo da segnalare per quanto riguarda il mercato dei limoni. Ecco le quotazioni in euro per merce inclusa Iva al kg: arance tarocco "comune" 0,30/0,40; tarocco "gallo" 0,50/0,60; "sanguinello" 0,20/0,30; "valencia" 0,35/0,40; mandarino "tardivo di Ciaculli" 0,30/0,50. Limoni "primofiore" lungo la costa jonica 0,25/0,30; id. della costa di tramontana intorno a 0,25/0,30; id. Siracusa, Avola e Noto 0,45/0,50.

FRUTTA SECCA. Catania. Calmo il comparto delle mandorle. Fermo il mercato del pistacchio. Ecco le quotazioni in euro compresa Iva al kg; mandorle sgusciate massa 4,10; id. sgusciate scelte 4,20; id. gemelli 3,80/4,00; id. Avola correnti 4,00; id. merce pugliese su Bari 3,80/3,90. Mandorle in guscio

tenero: ferragnes, tuono e similari 1,00/1,05. Nocciole 1,10/1,20; Pistacchio puro brontese: sgusciato 21,00/22,00 tignosella 8,00/8,50.

CEREALI. Catania. Riflessivo il mercato del grano duro siciliano che registra limitati scambi. Ecco le quotazioni in euro al chilo per merce franco mulino oltre Iva: grano duro biondo siciliano secondo qualità 0,22, avena 0,265; grano yellow silos Catania 0,165; farina di soia di lavorazione nazionale con il 50% di proteine su Ravenna 0,310; id. silos Catania 0,345; carrube frantumate 0,220; orzo estero 0,170; polpa di bietola cubettata di provenienza nazionale 0,220; favino inglese 0,220; pisello proteico 0,235

FR. MA.
mercati@lasicilia.it

Zootecnia, ricetta per il rilancio

Nuove strategie per lo sviluppo del settore, dalla produzione alla commercializzazione

Diffondere la conoscenza della carne bufalina e incrementarne il consumo. È questo l'obiettivo di un progetto promosso dall'assessorato regionale Agricoltura, dal Corfilcarni e dagli allevatori della cooperativa "La Bufala" di Nicosia (Enna). L'idea progettuale è nata dalla considerazione che la specie bufalina può fornire carne di buona qualità a un prezzo inferiore rispetto a quello di molte altre specie domestiche, tanto più che il bufalo è un animale il cui accrescimento giornaliero (la qualità della carcassa, il valore del rapporto carne/ossa) non è inferiore a quello dei bovini da carne. Inoltre la consapevolezza che le caratteristiche qualitative di un prodotto alimentare sono fortemente influenzate dalla materia prima, dalle operazioni di trasformazione e dalle modalità di conservazione, nonché a monte dalla gestione nutrizionale, igienico-sanitaria e manageriale di un allevamento, hanno dato vita a questo progetto di ricerca che, mediante approcci multidisciplinari, individua adeguati strumenti di carattere tecnico in grado di assicurare elevati standard qualitativi della carne bufalina siciliana, permettendo l'avvio del processo di valorizzazione del prodotto.

«Il rilancio dell'agricoltura siciliana - afferma l'assessore regionale all'agricoltura, Giovanni La Via - non può prescindere da un'attenzione concreta al settore zootecnico, al quale va riconosciuto un ruolo fondamentale, sia per l'importanza economica che esso riveste in molte aree dell'Isola, sia per le potenzialità che possono trovare espressione nell'ambito di una filiera completa e integrata. La Regione è da tempo impegnata a fianco dei produttori e degli enti di ricerca per l'individuazione delle linee di sviluppo del comparto. Il progetto - continua La Via - si propone di coinvolgere le aziende in atto esistenti in Sicilia e avviare insieme a queste, ai punti vendita e ai consumatori, un processo di valorizzazione delle carni, che coinvolga altri imprenditori della filiera».

La carne bufalina rispetto a quella bovina contiene meno grasso d'infiltrazione e una quantità di grasso di



VINCENZO CHIOFALE (CORFILCARNI) E L'ASSESSORE REGIONALE AGRICOLTURA E FORESTE GIOVANNI LA VIA

copertura facilmente separabile dal magro, dando la possibilità al consumatore di escludere dal consumo il grasso perché questo è ben delimitato all'esterno del muscolo. Caratterizzata da un basso contenuto di colesterolo e da un minore contenuto di idrossiprolina (quindi più magra e ipocalorica, 130 calorie/100 g), la carne di bufalo possiede anche molto ferro organico ed è più saggia per la maggiore capacità di ritenzione idrica dell'animale.

«In questo progetto - spiega il presidente del Corfilcarni, Vincenzo Chiofalo - si pone l'obiettivo di approfondire le conoscenze sulle caratteristiche

nutrizionali della carne bufalina, partendo dalla gestione dell'allevamento e dell'alimentazione, analizzandone l'epoca di macellazione e producendo anche la tracciabilità delle carni. L'obiettivo è generare interesse anche verso queste carni, trasferendo le conoscenze acquisite dal Consorzio con le carni bovine, fino a inserire anche gli spunti innovativi e di aggregazione per una filiera da tracciare e certificare».

Negli anni c'è stata una crescente attenzione nei confronti di alcune tipologie di carne "alternative", provenienti da specie che in passato erano ritenute di scarso interesse per la

manca di conoscenza delle loro peculiari caratteristiche organolettiche. E un esempio tipico è rappresentato proprio dalla specie bufalina, allevata soprattutto per la produzione di latte e suoi derivati, e della cui carne si sono ignorate per tanti anni le caratteristiche qualitative e nutrizionali. Oggi la carne di bufalo sta suscitando un crescente interesse mirato alla valorizzazione e all'individuazione di un idoneo impiego nella preparazione di prodotti derivati. L'intento si scontra, però, con uno scenario caratterizzato da scarse conoscenze scientifiche e tecnologiche relative alla sua lavorazione e trasformazione.

«Grazie al progetto potremo avere finalmente dei lavori con dati certi sulla carne di bufala siciliana - spiega Filino Stazzone, presidente della cooperativa La Bufala - per potere fornire agli operatori informazioni utili come i tempi di frollatura, i valori energetici, il contenuto in microelementi e macroelementi, ciò al fine di potere portare la carne con caratteristiche ben certe sul bancone». E per una migliore organizzazione della filiera tra poche settimane la cooperativa costituirà assieme alle altre cinque aziende produttrici, il primo Consorzio di allevatori di bufali siciliani.

GABRIELLA MAGISTRO

CARNE E SALUTE

Partire da una corretta informazione per aumentare i consumi di carne tra i giovani. È questo l'obiettivo della strategia siciliana che vuole progressivamente cancellare

l'associazione carne e ormoni, o quello carne-Bse o ancora carne-antibiotici. La strada è quella di comunicare il prodotto carne come alimento alla base della crescita e dello sviluppo degli adolescenti e per farlo bisogna partire dalla sicurezza igienico-sanitaria. A garantirla a livello nazionale ci pensano i servizi veterinari dello Stato e a livello regionale anche i controlli fatti dal Corfilcarni. La carne è una importante fonte di aminoacidi essenziali, lipidi, vitamine e minerali. Le proteine, presenti per una percentuale del 20-23%, sono di elevata digeribilità e di grande valore biologico, poiché contengono aminoacidi essenziali. Il grasso, la cui presenza può essere ulteriormente ridotta nel momento dell'assunzione, è comunque ridotto al 3% nei tagli magri. E in ogni caso gli acidi grassi essenziali e i polinsaturi presenti sono fondamentali per lo sviluppo delle difese immunitarie. Relativamente al colesterolo, al contrario di quanto si possa immaginare, il suo contenuto (60-70 mg/100 g di carne) è inferiore al livello soglia per un adulto (300 mg/d). La carne è una fonte di vitamine idrosolubili (gruppo B) tra cui la B12, essenziale per il sistema emopoietico e nervoso e poco presente nei vegetali. I minerali sono presenti in una forma organica, con una biodisponibilità da 3 a 20 volte superiore a quella dei vegetali.

LA FETTINA COL BOLLINO

Il marchio unico
Carni di Sicilia

Ha compiuto due anni il consorzio Carni di Sicilia. Si tratta di un consorzio di secondo livello che mette assieme dieci consorzi di allevatori di primo livello e che è nato con l'obiettivo di creare di un marchio unico per le carni siciliane. «Ciò al fine di renderne più efficace la promozione - precisa il presidente Marco Mocchiari - garantendo il consumatore mediante sistemi di certificazione di prodotto e gestione della tracciabilità». Il riferimento è il disciplinare di etichettatura facoltativa delle carni bovine, redatto ai sensi del regolamento CE 1760 del 2000 e approvato con decreto ministeriale n. 14863 del 5 settembre 2007 (codice identificativo n. IT107ET). Ma il consorzio Carni di Sicilia non lavora da solo. Ad affiancarlo è il Consorzio di ricerca filiera carni (Corfilcarni) dell'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, che tra l'altro è un organismo di controllo riconosciuto dal Ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali. Il Corfilcarni si occupa infatti di garantire la corretta applicazione del disciplinare da parte degli imprenditori che hanno deciso di aderire al regime di controllo.

Anche se Carni di Sicilia ha due anni il sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine siciliane è stato avviato solo il primo settembre scorso e ad oggi il prodotto Carni bovine siciliane certificate è presente sul mercato in oltre trenta punti vendita convenzionati e circa ottanta allevatori (l'elenco completo è disponibile su www.terrasicilia.it) che hanno aderito al disciplinare di produzione e si sono impegnati a rispettare le regole dettate dal disciplinare stesso. Secondo Mocchiari, "l'organizzazione e il rafforzamento della filiera carni in Sicilia rappresenta una condizione necessaria per lo sviluppo economico del settore". Per questo diventa prioritario potenziare l'efficienza del sistema zootecnico da carne in termini di miglioramento genetico, sistemi di allevamento, sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, comunicazione verso i consumatori e gli operatori della filiera, promozione del prodotto e di azioni volte al miglioramento della produzione.

Carne di bufala, in Sicilia adesso è una realtà

In Sicilia si produce poca carne bovina. Appena 75 mila tonnellate che corrispondono al 5% dell'offerta nazionale. La produzione non riesce a soddisfare neanche il fabbisogno regionale, tanto che l'80% della carne consumata proviene dalle altre regioni d'Italia e dall'estero. Probabilmente la motivazione va ricercata nel fatto che la zootecnia da carne in Sicilia si svolge prevalentemente nelle aree interne svantaggiate di montagna. Si tratta solitamente di allevamenti tradizionali di tipo estensivo o semiestensivo, in cui il sistema di allevamento è per lo più di tipo semibrado. Negli ultimi anni si è assistito a un processo di ristrutturazione che ha portato, da un lato, all'abbandono dell'attività zootecnica da parte di molti piccoli allevatori e, dall'altro, a una crescita delle dimensioni degli allevamenti meglio organizzati sia re-

lativamente al numero di capi detenuti sia in termini di superficie aziendale. Il motivo principale della scarsa offerta di carne bovina nell'Isola rimane comunque legato a limiti strutturali e organizzativi. E in questo scenario l'assessorato regionale all'agricoltura, guidato da Giovanni La Via, ha studiato una ricetta per il rilancio del settore. Partendo dalla produzione e arrivando alla commercializzazione. La prima novità per incrementare la qualità ma anche la quantità di "materia prima" arriva dai laboratori siciliani del Corfilcarni, il consorzio regionale per lo sviluppo della filiera. L'esemplare simbolo di questo approccio è Joseph, primo vitello da carne concepito in Sicilia con la tecnica dell'embriotransfert, fino a ieri riservata nell'Isola ai bovini da latte, che dà ai produttori una base di partenza per migliorare il proprio business.

Altro elemento su cui il mondo della produzione sta sempre più puntando è quello dell'associazionismo. Gli allevatori si sono resi conto infatti che si può bypassare la polverizzazione aziendale concentrando l'offerta. Per questo in pochi anni sono nati ben dieci consorzi di produttori, poi riuniti nel consorzio di secondo livello Carni di Sicilia, che mettono assieme allevatori accomunati dalla stessa volontà: produrre carne di qualità e venderla a prezzi remunerativi. Senza dimenticare anche la sostenibilità ecologica degli allevamenti, che in Sicilia valorizzano il territorio e contribuiscono ad evitare l'abbandono delle aree rurali.

Ma una volta ottenuta la materia prima e concentrata l'offerta si deve dimostrare che è di qualità. Ed è per questo che gli studi del Corfilcarni

hanno dato ampio spazio alla tracciabilità, l'ultima frontiera della qualità. La sua recente diffusione rappresenta un punto di forza del settore, assieme alla presenza di un tessuto imprenditoriale giovane e pronto a recepire i cambiamenti, che ha permesso al prodotto siciliano trasformato di penetrare nei circuiti della grande distribuzione e dell'horeca (hotel, restaurant e catering). Al sistema della tracciabilità di prodotto e di processo non crede solo il tessuto produttivo ma anche quello della distribuzione: arrivano infatti i primi punti vendita dove i consumatori possono acquistare la carne siciliana "col bollino", con tanto di codice a barre per risalire esattamente, attraverso il telefonino, al capo macellato. Tutto è pronto, insomma, per il rilancio della zootecnia da carne siciliana.



UN ALLEVAMENTO DI BUFALÈ