

Europa a 25: più opportunità che rischi

L'Unione Nazionale dell'Avicoltura ha un nuovo presidente, Aldo Muraro. La nomina è avvenuta il 19 maggio scorso durante l'Assemblea annuale dell'Associazione, che ha scelto anche i membri del Comitato di Presidenza: Francesco Amadori, Franco Bignami, Dante Di Dario, Torquato Novelli, Bruno Veronesi.

Nel rallegrarsi con lui per il nuovo incarico e fargli gli auguri di buon lavoro, "Unavicoltura" ha chiesto al neopresidente dell'UNA un contributo sui temi di particolare attualità per il settore avicolo: l'allargamento dell'Unione Europea a 10 nuovi Paesi e le prospettive per l'avicoltura nazionale.

Quattrocentocinquantadue milioni di abitanti su una superficie di quasi 4 milioni di chilometri quadrati: è la nuova Unione Europea con 25 Stati membri. Grande meno della metà degli USA ma con una popolazione quasi doppia e destinata a crescere ancora, in quanto lunga è la lista dei Paesi candidati.

Questa nuova entità economica e politica è, dal 1° maggio 2004, un dato di fatto. Un dato che rappresenta un significativo punto d'arrivo per le ambizioni europeiste di chi, nel secolo appena trascorso, si è adoperato affinché il coacervo di piccoli Stati uscito da due terribili guerre fratricide e dalla divisione del mondo in due blocchi contrapposti, desse vita ad una entità unita, forte e, soprattutto, pacifica. Al tempo stesso, l'Europa a 25 Stati è un affascinante punto di partenza: in primo luogo per una crescita armonica ed equilibrata dei Paesi che se ne sono entrati a far parte, e che vedono in essa una straordinaria possibilità di sviluppo e di benessere.

Ma la nuova Unione Europea rappresenta una sfida anche per il comparto avicolo italiano. Da una parte, infatti, i 10 Paesi che sono entrati nell'Unione presentano, mediamente, un reddito pro-capite inferiore, in certi casi in misura notevole, a quello dei 15 della "vecchia" UE. Dall'altra però, proprio in materia di consumi di carni avicole e di uova, essi registrano quantità più elevate: a fronte di una media di 22,5 chili di carni di pollame a testa in un anno dell'Europa a 15, la Repubblica Ceca denuncia un consumo annuo pro-capite di 30,8 chili, l'Ungheria di 29,8. Per non parlare della piccola Cipro, il cui dato di 40,6 chili avvicina questa isola del Mediterraneo ai valori dei ben più grandi, e ricchi, Stati Uniti d'America. Anche per le uova il quadro dei consumi è nel complesso favorevole: la media dei 10 nuovi Paesi europei è di 13,9 chili all'anno a testa, contro i circa 12 del Vecchio Continente; in pratica, 30 uova in più a persona in 12 mesi.

Questi Paesi sono anche produttori, esportatori ed importatori di carni avicole e di uova, e anzi il loro saldo è attualmente positivo; pur tuttavia, la loro propensione al consumo ne fa un potenziale importatore di una grande quantità di beni di consumo, compresi i prodotti avicoli. In tale ambito, l'avicoltura italiana ha dimostrato di potersi e sapersi affermare ovunque, anche nei mercati più difficili. E lo ha sempre fatto valorizzando i propri punti di forza: la qualità, la sicurezza, la salubrità e il servizio. Sono questi gli elementi che contraddistinguono da sempre i nostri prodotti, che ne hanno garantito il successo e l'apprezzamento del grande pubblico italiano e che li hanno resi competitivi anche sui mercati esteri.

Al di là di queste considerazioni, pur interessanti e che vanno tenute nel debito conto, il produttore avicolo italiano si trova però oggi di fronte ad indubbe difficoltà, e sempre più spesso si chiede se e come sia possibile superarle.

Ci sembra che la risposta a questa domanda non possa essere che una: continuare con convinzione e determinazione in una produzione che offra qualità, sicurezza, salubrità e servizio; e compiere un grande sforzo - possibilmente con il supporto dello Stato e

delle Regioni - per comunicarlo in modo forte e chiaro ai consumatori italiani, i quali forse ancora non sanno che questi concetti - qualità, sicurezza, salubrità, servizio - sono da sempre la sostanza della produzione avicola italiana. E se alla fine, dopo questi sforzi (peraltro facili da suggerire ma più difficili a realizzarsi), non sarà possibile raggiungere in Italia i 30 chili di consumo pro-capite, si renderà necessario adeguare la produzione entro i limiti del reale assorbimento.

Perseguendo questa strada, certo non facile, riteniamo che l'avicoltura italiana non solo potrà sopravvivere con dignità, se non svilupparsi ulteriormente, ma continuerà ad essere uno dei fiori all'occhiello del sistema agro-alimentare del Paese.

Aldo Muraro

Dal mondo scientifico viene una parola definitiva sul miglior sistema di allevamento delle galline ovaiole

Meglio all'aperto o in gabbia?

Nel corso dell'incontro intitolato "Uova: dal 2004 il guscio diventa etichetta", di cui si è dato conto nello scorso numero di UNAVICOLTURA, una relazione del prof. Achille Franchini, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, ha illustrato con dovizia di dati ed argomentazioni l'impatto, tutt'altro che positivo, che la nuova legislazione in materia eserciterà sul comparto nazionale

Giorgio Cammarota
Giornalista

In generale si può considerare che il consumatore europeo, nel caso dovesse scegliere - così come hanno scelto i legislatori - fra l'allevamento a terra e all'aperto, da una parte, e quello in gabbie tradizionali dall'altra, dovrebbe conoscere, come in effetti non sa, che le tecniche di allevamento non in batteria:

- non migliorano la qualità nutrizionale, organolettica e igienica dell'uovo;
- aumentano la mortalità degli animali a causa della maggior aggressività e del cannibalismo;
- favoriscono un maggior utilizzo di farmaci per il controllo delle patologie;
- promuovono una maggior produzione di polveri ed ammoniaca, con conseguenze negative per gli operatori, per gli animali e per l'ambiente;
- non è certo che meglio rispondano alle esigenze delle galline.

L'unico aspetto certo è l'incremento del costo dell'uovo, ma questo elemento è considerato trascurabile dal benestante consumatore europeo.

Con queste affermazioni, che non difettano di chiarezza, il prof. Achille Franchini, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, conclude la propria relazione, "Impatto della nuova legislazione sugli aspetti economico-produttivi", preparata in occasione della tavola rotonda "Uova: dal 2004 il guscio diventa etichetta", tenutasi il 23 gennaio scorso e della quale UNAVICOLTURA ha dato conto nello scorso numero.

Proprio alla luce della relazione del prof. Franchini, non disponibile al momento in cui il precedente numero della rivista andava in stampa, si è però deciso di tornare sull'argomento in quanto, per unanime giudizio degli intervenuti, le parole di questo studioso segnano un punto di svolta nel dibattito sulla materia, punto dal quale nessuno, consenziente o dissenziente, d'ora in poi potrà prescindere.

la realtà produttiva italiana

Al momento dell'entrata in vigore del DL 267 del 5 ottobre 2003, il patrimonio nazionale consisteva in 40 milioni di galline ovaiole, il 90% delle quali allevate in gabbia, che producono 12 miliardi 900 milioni di uova all'anno, il 64% per consumo diretto e il 36% per ovoprodotti o prodotti comunque a base di uovo.

In base alla nuova normativa, illustrata in modo esauriente nello scorso numero di Unavicoltura (Anno III - N. 2, pagg. 13-14), oltre all'immediato aumento dello spazio all'interno delle gabbie da 450 a 550 centimetri quadrati per animale, viene messo in moto un meccanismo che porterà, da qui al 2012, alla messa al bando delle attuali gabbie in favore di allevamenti alternativi ("biologico", all'aperto, a terra).

Quella del Legislatore europeo è dunque una scelta netta, codificata fin nei dettagli da una serie di norme emesse nel tempo. Nel caso, ad esempio, dell'allevamento biologico (Reg. CE 1804/99; DM 4 agosto 2000; DM 29 marzo 2001): dovranno essere utilizzate galline di razze rustiche e animali provenienti da allevamenti biologici; l'alimentazione sarà anch'essa a base di alimenti biologici; la densità sarà di 6 galline per metro quadrato per ricovero; le stesse galline dovranno accedere ad un parchetto esterno per almeno un terzo della propria vita, trovandovi uno "spazio vitale" di 4 metri quadrati; ciascun ricovero coperto non potrà ospitare più di 3 mila animali.

E' ipotizzabile che una normativa così stringente, visti i notevoli costi che comporta sia per i produttori sia per i consumatori finali dell'uovo (su questo si veda dopo), sia stata adottata dal Legislatore a fronte di vantaggi altrettanto evidenti o comunque superiori agli svantaggi, volendo credere alla razionalità della politica, che coincide da almeno 2.500 anni (più o meno dall'Atene di Pericle in poi) con il concetto di perseguimento del bene comune. Ma è davvero così? E il bene in tal modo perseguito esiste veramente, non solo per gli umani ma almeno per gli animali coinvolti, ossia le galline?

Vantaggi e svantaggi dei vari metodi

Dal punto di vista degli animali, il tradizionale allevamento in gabbia comporta una serie di vantaggi: minor infestazione da parassiti; assenza di coccidiosi; minor ricorso a trattamenti terapeutici; un più stabile ordine sociale; minor rischio di cannibalismo; minore mortalità; minore produzione di ammoniaca e di polveri. Gli svantaggi, peraltro ripetutamente rimarcati dagli "animalisti", possono riassumersi nella difficoltà ad estrinsecare il repertorio comportamentale tipico della specie (razzolamento, bagno di sabbia, appollaiamento) e in un aumento della fragilità ossea.

Se si passa poi a considerare le prestazioni produttive, il sistema di allevamento in gabbia presenta, rispetto a quello a terra, dei "plus" difficilmente contestabili: la mortalità delle galline è appena un quarto di quella presente negli allevamenti a terra (2,5 contro 9,7%), mentre il numero di uova prodotte da una gallina in gabbia è di 321 rispetto alle 284 di una a terra; e si tratta, come già concluso da un'indagine condotta dal DISTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari) dell'Università degli Studi di Milano, di prodotti in tutto e per tutto simili per caratteristiche fisiche (a cominciare dal peso, circa 64 grammi in media) e per composizione chimico-nutrizionale, dipendendo quest'ultima esclusivamente dalla dieta seguita dagli animali.

Se quest'ultimo dato era già noto (si veda il già citato numero di Unavicoltura, pag. 14), il dato sulla mortalità è eclatante e bisognoso, quindi, di ulteriore approfondimento. Lo forniscono gli studiosi Presinger e Schmutz, che nel 2002 hanno condotto una ricerca conclusasi con la pubblicazione di uno studio sull'incidenza della mortalità delle galline durante il periodo di deposizione nei differenti sistemi di allevamento presenti in Germania. La media risulta la seguente: in gabbia, 8,8%; a terra, 10,6%; in aviario, 16,9%; all'aperto, 36,9%; biologico, 34,2%.

Ma anche riguardo al prodotto finale, ossia l'uovo, è riduttivo concludere che gabbia o altro "pari sono". Infatti, l'uovo proveniente da galline in gabbia presenta una migliore qualità igienica (minore carica microbica e minore attività antibatterica nell'albume), una minore incidenza di uova sporche (è vietato il lavaggio dell'uovo destinato al consumo diretto) e, last but not least, un minor costo di produzione.

Quest'ultimo punto è, evidentemente, il più controverso. Non manca infatti chi, fra i (pretesi) difensori della salute degli animali, rimprovera ai produttori di creare falsi

allarmismi al riguardo. Ebbene, anche un organo certo non accusabile di insensibilità verso il benessere delle galline, la Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals, stima a partire dal 2012, quando la nuova normativa dispiegherà tutti i propri effetti, un incremento del costo di produzione delle uova pari al 25% per quelle provenienti da gabbie arricchite, al 22% per quelle da allevamenti a terra ed a quasi il 60% per quelle da allevamenti all'aperto.

L'ignoranza del consumatore

Quanto sanno, i cittadini consumatori, di tutto questo? Ben poco; anzi - anche se è antipatico dirlo - nutrono convinzioni opposte alla realtà: secondo uno studio condotto in Francia nel 2002, solo il 27% dei consumatori di quel Paese ritiene la sicurezza igienica una caratteristica degli allevamenti in gabbia, percentuale che sale al 76% per l'allevamento "biologico" e, addirittura, all'85% per quello all'aperto. D'altra parte, le priorità degli intervistati riguardo alle uova risultano essere, nell'ordine, freschezza, tracciabilità, confezione appropriata e benessere dell'animale; diverse da quanto dichiarato dall'industria di trasformazione, per la quale al primo posto viene la sicurezza igienica seguita dalle qualità funzionali (ossia il contenuto in sostanza secca), dalla rintracciabilità e dal tipo di alimentazione della gallina.

Si torna così al punto di partenza: alla base delle decisioni prese dal Legislatore europeo sussistono - com'è d'altra parte inevitabile - gli stessi equivoci e la stessa cattiva informazione propri dell'opinione pubblica che quei decisori, a vario titolo e livello, ha scelto. Tutti, comunque, hanno ben chiaro che il costo e quindi il prezzo dell'uovo, a causa dei nuovi metodi di allevamento, è destinato a crescere. Ma questo, in fondo, non è considerato fondamentale a fronte di presunti vantaggi altrove, tanto nella qualità dei prodotti quanto nella vita degli animali.

Ma se questi vantaggi non ci sono nella realtà e, anzi, si mutano effettivamente nel loro contrario? La risposta sta nel comunicare, nel far conoscere per consentire di deliberare correttamente, a livello tanto individuale (il singolo consumatore) quanto collettivo (il Legislatore). Una risposta necessaria ma non si sa se sufficiente, come l'articolo che segue, dedicato ad un'analogia storia di disinformazione collettiva riguardante di nuovo il comparto avicolo, si incaricherà di raccontare.

L'influenza aviaria nel "Far East" asiatico ha portato ad una forte rivalutazione dell'avicoltura nazionale

W il Made in Italy!

Breve storia di un fenomeno che, scoppiato in Paesi lontani come la Cina e la Thailandia, ha avuto effetti sui comportamenti alimentari dei consumatori occidentali, italiani compresi, e di come, con il contributo delle principali autorità politiche e scientifiche, esso possa trasformarsi nella riaffermazione di un comparto di grande significato per l'economia del Paese

Paola Canali
Giornalista

A un certo momento, si era alla fine di gennaio, il "lontano Oriente" era ogni giorno sugli schermi televisivi, nelle pagine dei giornali e, quindi, nella mente degli italiani: colpa dell'influenza aviaria, o aviare o, più semplicemente, dei polli, che colpiva e costringeva all'uccisione di milioni di volatili ma, cosa ancora peggiore, aveva cominciato a trasmettersi all'uomo facendo decine di vittime. Beninteso: non persone che ne mangiavano le carni, perché la trasmissione in tal modo era impossibile, ma quelle che si trovavano a più stretto contatto con gli animali vivi, ovvero gli addetti alla produzione avicola di Cina, Thailandia e di altri Paesi del cosiddetto "Far East", che lavoravano in condizioni igienico-sanitarie inimmaginabili nei Paesi occidentali.

Aggravato dal colpevole ritardo con cui il fenomeno era stato percepito e affrontato dalle autorità locali, amplificato dalla distanza e dal conseguente alone di mistero - se non di diffidenza - che malgrado, o forse proprio a causa della globalizzazione dei mercati, continua a circondare quei Paesi, ingigantito dall'ipersensibilità verso le tematiche della sicurezza alimentare dimostrata dall'opinione pubblica di tutto il mondo, specie nei Paesi più avanzati ("mucca pazza" docet), il caso dell'influenza aviaria ha provocato una serie di fenomeni a catena di cui, oggi che le acque si sono calmate, si può tentare un ragionevole bilancio e una prima riflessione. Riflessione che potrebbe così riassumersi: gli elementi irrazionali, una volta attecchiti nell'opinione pubblica, tendono a rimanervi malgrado le evidenze contrarie; tuttavia una comunicazione corretta, corrispondente a precisi e obiettivi dati di fatto che smentiscono la suddetta irrazionalità, può condurre, alla lunga, a comportamenti più equilibrati.

Un po' di storia

Non appena l'influenza dei polli si diffonde e le autorità locali, dopo non poche esitazioni, cominciano a prendere misure drastiche per fronteggiare l'epidemia, in Europa ed in Italia tutte le autorità, politiche e scientifiche, chiariscono immediatamente come il fenomeno non abbia alcun effetto concreto sulla salute, e in generale sulla soddisfazione, dei consumatori. Commissione Europea e Istituto Superiore di Sanità spiegano, infatti, come la trasmissione dell'influenza aviaria non dipenda dal consumo di prodotti derivati dal pollame, neppure da quelli eventualmente infetti, ma dal contatto diretto con gli stessi animali infetti che avviene in quei Paesi, e in essi soltanto.

Inoltre l'Unione Nazionale dell'Avicoltura, l'associazione che riunisce il settore avicolo italiano, precisa subito che il nostro Paese non ha importato e non importa nessun animale vivo da allevamento né carne di pollame o prodotti lavorati, né uova

da cova e uova in guscio ecc. provenienti dai Paesi asiatici colpiti dalla malattia. Dunque, per i consumatori italiani non esiste nessun rischio.

Con l'occasione, viene ribadita la stretta catena di controlli cui è sottoposta l'intera filiera avicola italiana - dall'allevamento al confezionamento, fino alla vendita e distribuzione del prodotto finale - da parte delle autorità pubbliche: il costante monitoraggio, compiuto dalle ASL, dagli Istituti Zooprofilattici, dai NAS dei Carabinieri e dalle altre istituzioni previste dalla legge, è indicato come lo strumento fondamentale per garantire la sicurezza del prodotto e per tutelare la salute dei consumatori. Inoltre vengono ricordati i controlli sostenuti dalle aziende per salvaguardare gli alti standard igienico-sanitari, che contraddistinguono i prodotti italiani. Basti pensare all'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), che comporta negli stabilimenti produttivi un'analisi preventiva divisa in sette fasi: analisi dei potenziali rischi degli alimenti; individuazione dei punti critici nell'impianto e nel processo di produzione; individuazione dei limiti critici; adozione di misure correttive e di procedure di verifica dell'efficacia dell'azione intrapresa; applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici; riesame periodico ed aggiornamento scientifico dell'analisi dei rischi, attraverso la predisposizione di appositi documenti.

La comunicazione sul problema

Poiché comunque in comunicazione le spiegazioni argomentate e ragionate sono necessarie ma da sole non sempre sufficienti (e nel periodo che va dal 20 gennaio alla fine di febbraio si contano a decine gli articoli e gli interventi su tutti i mass media), il 7 febbraio esce, sulle pagine dei principali quotidiani italiani, un annuncio pubblicitario il cui slogan è: "Conosciamo i nostri polli!". Si tratta di una campagna di sensibilizzazione dei consumatori che l'UNA promuove con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Sotto lo slogan, un breve testo ribadisce i concetti già esposti: eccellenti condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti, rigorosi controlli delle autorità pubbliche e delle stesse aziende, autosufficienza produttiva sono elementi che permettono ai consumatori di continuare a portare in tavola un prodotto italiano, sicuro e di qualità.

I risultati di questa campagna non tardano ad arrivare: da un'indagine del CIRM condotta subito dopo, 9 italiani su 10 affermano di non aver mutato le proprie abitudini alimentari ossia, in parole povere, di comprare e mangiare la stessa quantità di prima di carni di pollo e di tacchino nonché di uova, malgrado le allarmanti notizie provenienti dall'Estremo Oriente. Più nel dettaglio, 8 intervistati su 10 rispondono correttamente che si tratta di un'influenza che colpisce il pollame e può essere contratta dagli esseri umani; un italiano su due afferma che l'influenza dei polli può trasmettersi con il contatto con animali vivi infetti.

Se lo scenario è quindi quello di un cittadino mediamente ben informato, dal sondaggio emergono anche alcune indicazioni sulle iniziative che, a parere degli intervistati, le istituzioni dovrebbero prendere per assicurare ulteriormente l'opinione pubblica. In prevalenza, si tratta di una serie di provvedimenti già messi in atto dalle autorità italiane ed europee: al primo posto (con il 39,3% delle preferenze) vi è così la richiesta del blocco, peraltro effettuato, delle importazioni avicole dai Paesi asiatici. E solo 2 intervistati su 20 vorrebbero l'indicazione sulle etichette dell'origine italiana del pollame venduto: una ulteriore conferma di una generica consapevolezza, da parte degli italiani, dell'autosufficienza produttiva dell'avicoltura nazionale.

Avicoltura italiana: autosufficiente e a buon mercato

In Italia si allevano più di 440 milioni di polli e oltre 30 milioni di tacchini. La produzione di carne è stata, nel 2003, di 1 milione 151 mila di tonnellate (690 mila di pollo e circa 300 mila di tacchino), che pongono l'Italia al terzo posto dell'Unione Europea, dopo la Francia (2 milioni 58 mila) e la Gran Bretagna (1 milione 537 mila) e prima di Spagna e Germania. Considerando i consumi, pari nello stesso anno a poco più di 1 milione di tonnellate di carne (di cui 650 mila di pollo) equivalenti a circa 19 chili di pollame a testa, il grado di autoapprovvigionamento registrato l'anno scorso è stato pari al 106,5%; l'Italia, cioè, è risultata largamente autosufficiente. Non solo: sono state esportate 113 mila tonnellate di prodotti avicoli, per un valore di circa 200 milioni di euro, a conferma del consenso riscosso dalle carni italiane anche in altri Paesi. Discorso simile per le uova: rispetto al 2002 la produzione è aumentata così come il grado di autoapprovvigionamento, passato dal 99,1% al 101,6%.

Il settore avicolo italiano è quindi oggi una solida realtà: il fatturato complessivo (pollo e uova) ha sfiorato nel 2003 i 5 miliardi di euro (per l'esattezza 4.850 milioni), il 25% in più del 2002; le persone in esso impiegate sono circa 80 mila, che salgono a 180 mila se si tiene conto dell'indotto (produzione di impianti, attrezzature di allevamento, mangimi, imballaggi, ecc.). Merito, certo, delle qualità organolettiche e nutrizionali delle carni di pollo e tacchino e delle uova ma anche, in tempi di più o meno accertate (e accettate) ristrettezze economiche dovute all'euro, di una dinamica dei prezzi quanto mai competitiva. La moneta unica europea, infatti, ha condizionato in minima parte l'andamento dei prezzi al consumo delle carni avicole, che si dimostrano proteine nobili ancora a più buon mercato: fra il primo trimestre 2001 e quello 2004, l'incremento è stato pari al 6,2%, inferiore cioè non solo al tasso medio d'inflazione, ma anche all'aumento registrato nello stesso periodo dagli altri generi alimentari. Il prezzo della carne bovina e dei formaggi freschi è salito rispettivamente del 9,9% e del 7,2%, quello del latte dell'11,7%. Per non parlare di frutta (+25%) e verdura, o di ortaggi e legumi freschi, che hanno subito un rialzo del 29,5%.

Eppure una realtà ancora non del tutto conosciuta

Sono elementi, questi, che fanno indubbiamente breccia nel consumatore. Lo dimostra un nuovo sondaggio, sempre a cura del CIRM, "Il consumo del pollo e la conoscenza dei metodi di produzione", effettuato quattro mesi dopo il precedente, allo scopo di misurare il grado di consapevolezza di un consumatore certamente fatto oggetto, nello stesso periodo, di una forte dose d'informazioni non sempre convergenti.

Da una parte gli intervistati dimostrano di riconoscere i "plus" delle carni avicole: sono versatili, saporite e rappresentano l'ideale per un'alimentazione corretta (il 34% ritiene che abbiano un basso contenuto di grassi, il 18% ne apprezza l'alto valore proteico), mentre una persona su due le ritiene economicamente convenienti. Risultato: rispetto all'anno precedente, 8 italiani su 10 dichiarano di non aver ridotto i propri consumi; un dato significativo se si considera il flusso di notizie non sempre tranquillizzanti, anzi, che hanno riguardato proprio le carni di pollo dopo i fatti dei mesi precedenti.

Una conseguenza, però, quelle informazioni l'hanno lasciata: a forza di sentir parlare di polli cinesi, thailandesi, ecc., il 76% degli intervistati ritiene che l'Italia importi carni avicole, in altre parole, che sulle nostre tavole arrivino polli e tacchini stranieri, mentre solo il 15% esprime l'opinione contraria. Una percezione che, come si è visto, non ha nulla a che fare con la realtà.

La campagna del “pollo con il bollo”

Alla luce di questi risultati, sorprendenti solo se non si conoscono le dinamiche della comunicazione e della psicologia di massa, trova piena spiegazione la nuova campagna di comunicazione in favore delle carni avicole italiane promossa, nelle scorse settimane, direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sulle pagine dei principali giornali e periodici. Caratterizzata da una grande “T” che accompagna “Il pollo con il bollo”, la campagna mira a rassicurare gli italiani invitandoli a mangiare le carni di pollo, tacchino e faraona, i cui consumi sono stati in parte condizionati dai casi di influenza aviaria che hanno interessato esclusivamente i Paesi dell’Estremo Oriente.

Ma perché, dando per acquisiti i pregi nutrizionali delle carni avicole (si veda, al riguardo, l’articolo seguente), il prodotto italiano è “bello”, vale a dire buono, sicuro e conveniente? Tecnicamente, la risposta si chiama “filiera verticale integrata”. Si tratta di un modello produttivo vincente, perché garantisce il controllo di tutte le fasi, dall’allevamento fino alla distribuzione e alla vendita. La filiera, con i relativi controlli, comincia a partire dal piatto in cui mangiano polli, galline e tacchini: i mangimi. Si tratta di alimenti naturali e controllati: grano e granturco, soia, erba medica, integratori proteici e vitaminici. Si passa successivamente alla scelta delle “razze”, che in Italia hanno un ciclo vitale di 52/56 giorni, nettamente superiore ai 35/37 giorni di vita media degli animali di altri Paesi. Fin dalla nascita gli animali sono costantemente controllati da veterinari e tecnici, che verificano l’applicazione delle pratiche di buon allevamento relative alla bio-sicurezza e quelle alimentari. In questo senso sono numerose le ispezioni sanitarie sui volatili e sul prodotto finale, eseguite in maniera approfondita dai veterinari ufficiali delle ASL, sia prima e dopo la fase di macellazione, sia durante il trasporto. E ancora: la stessa attenzione per il rispetto delle norme igieniche viene dedicata non solo al personale, ma anche agli strumenti utilizzati e all’ambiente stesso in cui viene allevato il pollame. Sono infatti frequenti azioni di pulizia e di disinfezione degli stabilimenti.

Nulla a che vedere, una volta di più, con le immagini rimbalzate negli scorsi mesi dal Far East.

Pollo, tacchino e uova, insieme a verdura, frutta, pesce, ecc., sono ovunque nel mondo riconosciuti come cibi ideali

La ricetta della felicità

Più movimento e una sana alimentazione sono, secondo un recente documento presentato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, i due cardini su cui impernare una "strategia globale su dieta, attività fisica e salute": almeno per quanto riguarda l'alimentazione (la sedentarietà rappresenta, infatti, un problema), l'Italia parte da una condizione di vantaggio, derivante dalla tradizionale dieta mediterranea. Nella quale i prodotti avicoli giocano un ruolo di primo piano

Francesco Carbonari

“Strategia globale su dieta, attività fisica e salute”: questo l'impegnativo titolo del documento presentato, il 17 maggio scorso, dall'Organizzazione Mondiale della Sanità a Ginevra che segna, per più di un aspetto, una svolta nella strategia internazionale volta a migliorare ulteriormente il benessere fisico dei cittadini. O, vista in negativo, a battere quella che, con un solo apparente ossimoro, vengono chiamate le “malattie del benessere” (in primo luogo cardiovascolari e diabete) e che costituiscono un crescente problema per le popolazioni dei Paesi più ricchi.

La svolta riguarda almeno due campi d'intervento: l'introduzione del concetto, e della pratica, dell'attività fisica e del movimento come componenti essenziali per stili di vita corretti; il riconoscimento del ruolo positivo dell'industria alimentare quale partner delle istituzioni nella realizzazione di una strategia di ampia prospettiva volta a migliorare gli stessi stili di vita. In tale ambito, anche il settore alimentare italiano, e in esso il comparto avicolo che ne rappresenta un elemento fondamentale, ha voluto dare il proprio attivo contributo. Vediamo in che modo.

Cinque impegni pro consumatori

L'impegno del settore alimentare italiano è stato ribadito nel corso dell'annuale Assemblea di Federalimentare - la Federazione, aderente a Confindustria, che riunisce 18 associazioni di categoria (UNA compresa) e raggruppa 37 mila imprese nelle quali operano 400 mila addetti - svoltasi a Parma in occasione di Cibus 2004, il più grande salone internazionale dell'alimentazione in Europa (si veda, al riguardo, l'articolo successivo alle pagg. 22-28). Il presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera, ha espresso in 5 punti l'impegno dell'industria alimentare italiana per stili di vita migliori:

- 1) promuovere il modello alimentare italiano, con le sue positive valenze qualitative, tecnologiche, culturali, storiche, nazionali e territoriali;
- 2) potenziare l'autodisciplina nell'informazione e nella pubblicità, soprattutto per quelle indirizzate ai soggetti più vulnerabili;
- 3) migliorare costantemente l'informazione sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti e incoraggiarne la diffusione volontaria;
- 4) informare e formare gli operatori del settore sugli aspetti nutrizionali;
- 5) far proprie le esperienze più significative realizzate in Italia e nel mondo in materia di prevenzione dell'obesità, estendendo la collaborazione con le Istituzioni pubbliche nazionali e locali e con le Agenzie educative.

Le brutte abitudini da correggere

Secondo il Monitor Alimentare Doxa 2004, presentato da Federalimentare sempre in occasione dell'Assemblea annuale, il 90% degli italiani ritiene il proprio stile di vita molto o abbastanza sano. Ma quando si va a scavare su che cosa gli intervistati intendano per "vivere in modo sano", si scopre che: per 3 su 4 (77%) esso coincide con una sana alimentazione; per 1 su 2 con il praticare sport o un'attività fisica; per 1 su 3, più o meno, con il non fumare (38%), evitare lo stress (35%), muoversi a piedi o in bicicletta (31%). Dunque il "mangiar bene" viene di gran lunga al primo posto, mentre alla sedentarietà non viene dato il rilievo che pure essa meriterebbe. Quali conseguenze trarne?

Federalimentare ha già sviluppato una intensa e proficua attività: dal confronto positivo con il ministro della Salute, prof. Girolamo Sirchia, si è giunti fra l'altro all'elaborazione di un "Manifesto per un progetto condiviso di prevenzione dell'obesità e del diabete"; con il ministro dell'Istruzione, della Ricerca e dell'Università, Letizia Moratti, in collaborazione con la Fondazione per la Lotta alle Malattie Cardiovascolari (promossa dall'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri) e con la Federazione Medico Sportiva Italiana del Coni, è stato avviato un ambizioso "Progetto per la scuola: stili di vita, corretta alimentazione ed attività fisica" che dovrebbe permettere l'inserimento di queste problematiche nella programmazione scolastica permanente; prosegue inoltre la collaborazione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), mentre è stato rinnovato il sostegno ad una serie di significative esperienze locali, prima fra tutte quella sulla "Memoria del gusto" realizzata dalla ASL di Brescia e coordinata dal prof. Oliviero Sculati.

Ticca: le virtù delle carni avicole

Per fortuna, però, proprio grazie alla tradizione alimentare mediterranea nata più di duemila anni fa sulle sponde di questo mare, l'Italia e soprattutto gli italiani hanno una buona base da cui partire. E di questa "base", oltre ad elementi come pasta, pesce, verdure, frutta, ecc., fanno parte, a pieno diritto, le carni di pollo e tacchino nonché le uova. Le conferme scientifiche, al riguardo, sono ormai innumerevoli, tanto nel Vecchio quanto nel Nuovo Continente.

"Le carni avicole - spiega Marcello Ticca, Primo Ricercatore del già citato INRAN - sono un'eccellente fonte di proteine animali, con un contenuto proteico che va da 18 a 24 grammi per 100 grammi di parte edibile, del tutto equivalente a quello delle altre carni. Le quantità di grassi presenti nelle carni bianche rendono queste ultime sostanzialmente magre e quindi con un moderato valore energetico. In un corretto regime alimentare, è opportuno che la carne sia rappresentata frequentemente, se lo si desidera anche tutti i giorni, in una dose, per una persona adulta, di 100-150 grammi. Le carni di pollo e tacchino, a questo proposito, sono da privilegiare perché oltre alle proteine di alto valore biologico, al ferro e alle vitamine del gruppo B, contengono pochi grassi, con un buon livello di insaturazione".

Non sembri, quello dei grassi, un discorso troppo tecnico o di secondaria importanza, visto che proprio l'eccesso di grassi, negli attuali regimi alimentari dei Paesi più avanzati, è all'origine di tante malattie del benessere.

"Le analisi delle carni avicole prodotte attualmente - spiega il prof. Ticca - evidenziano una prevalenza di acidi grassi insaturi rispetto ai saturi. Una qualità questa davvero insolita per un prodotto di origine animale. Da notare anche la notevole presenza di acido oleico e, fra i saturi, l'assenza del laurico (C12), considerato uno di quelli a maggiore effetto aterogeno e trombogeno (cioè causa di aterosclerosi e di trombosi, ndr), e la notevole incidenza dell'acido stearico (40% del

totale dei saturi nel petto di pollo, 34% nella fesa di tacchino). In queste carni gli acidi grassi insaturi sono presenti in quantità 1,7 volte superiori a quelli saturi. Lo stesso rapporto è di 1,58 o di 1,66 rispettivamente nel coscio di maiale leggero e nel coscio di maiale pesante e di 1,58 e 1,23 rispettivamente nei tagli di bovino adulto e nel filetto di vitello”.

Da rimarcare infine l'elevata qualità, oltre che quantità, delle proteine: “La carne avicola - afferma il Primo Ricercatore dell'INRAN - presenta un'elevata quantità di proteine e aminoacidi fondamentali per la crescita, come la lisina, l'istidina e l'arginina; non solo, il rapporto tra aminoacidi essenziali e aminoacidi totali è particolarmente favorevole, e ciò riveste grande importanza per l'alimentazione dei bambini e dei ragazzi nella fase di crescita. Questi dati - conclude il prof. Ticca - spiegano perché le direttive internazionali per una corretta alimentazione inseriscano le carni avicole tra gli alimenti da consumare con maggiore frequenza insieme al pesce, alle verdure e alla frutta”.

Le linee guida per una sana alimentazione italiana

AmMESSO che ce ne fosse bisogno, l'ulteriore e definitiva conferma a queste parole si trova nel libretto “Linee Guida per una sana alimentazione italiana”, distribuito in milioni di copie nelle scorse settimane attraverso i principali quotidiani nazionali.

Redatte da un gruppo di esperti costituito nell'ambito dell'INRAN e presieduto/coordinato dal prof. Ticca, le suddette 10 Linee Guida, giunte alla terza edizione, mirano, come scrive nella Prefazione il ministro delle Politiche Agricole e Forestali Gianni Alemanno, a “fornire indicazioni precise e credibili ai cittadini”, troppe volte disorientati “di fronte all'enorme mole di informazioni, spesso discordanti, sulle scelte alimentari”.

“Destinatario e ragion d'essere delle Linee Guida - si legge nella successiva Introduzione - è l'universo dei consumatori, al quale le Direttive sono indirizzate a dal quale devono poter essere agevolmente comprese e utilizzate, per realizzare un'alimentazione sana ed equilibrata, garantendosi più benessere e salute senza dover mortificare il piacere e il gusto della buona tavola. E tutto ciò è evidentemente più facile per coloro che conservano abitudini alimentari tradizionali del nostro Paese, vale a dire un uso più frequente di cibi meno densi di energia e più ricchi di sostanze utili”.

Nel lasciare al lettore la possibilità di approfondire ciascuno di questi consigli (il contenuto del libretto può essere scaricato integralmente da Internet, ad esempio all'indirizzo www.inran.it), attiriamo l'attenzione sull'ottava Linea Guida (Varia spesso la tua scelta a tavola, pagg. 67-71). In essa, dopo che tutti gli alimenti sono stati suddivisi in grandi gruppi (cereali, loro derivati e tuberi; frutta e ortaggi; latte e derivati; carne, pesce e uova; grassi da condimento), viene data per ciascuno di esso qualche indicazione più specifica: quando si parla del gruppo carne, pesce e uova, viene chiaramente specificato che “sono da preferire le carni magre” e che “va invece moderato, per quanto riguarda la quantità, il consumo di prodotti a maggiore tenore di grassi, quali certi tipi di carne e insaccati”. Per quanto riguarda infine le uova, “un consumo accettabile per soggetti sani è quello di un uovo 2-4 volte alla settimana”.

E le scoperte di Oltreoceano

Qualcosa di rilevante peso scientifico viene anche dall'altra sponda dell'Atlantico. Dove alcuni eminenti nutrizionisti hanno stilati una lista di “superfoods”, 14, contenenti principi attivi preziosi per la salute umana. “Superalimenti” che, di nuovo, nelle sponde del Mediterraneo rappresentano niente più che una sana consuetudine.

Ecco dunque i pomodori, contenenti una sostanza antiossidante come il licopene, che permette di difendere le cellule di alcune ghiandole come quelle della prostata, nel maschio, e delle ovaie e dell'utero, nella femmina. Stesse proprietà hanno i mirtilli, che grazie ai loro antociani, preservano le vie urinarie e gli occhi. I broccoli, invece, sono ortaggi ricchissimi di indoli, che permettono alle cellule di ingaggiare e proseguire una battaglia strenua contro gli agenti tumorali. Queste sostanze, infatti, sono dei veri e propri "guerrieri" che cercano di prevenire l'insorgere del cancro.

I fagioli e la soia, legumi molto presenti sulle nostre tavole, contengono molta fibra vegetale che fa diminuire sia l'assorbimento di grassi di tipo saturo, che si pensa favoriscano l'insorgere di tumori, sia l'assorbimento di carboidrati, soprattutto semplici, che se introdotti in eccesso agevolano l'insorgere di malattie metaboliche, come il diabete e l'aterosclerosi. Gli spinaci e la zucca sono ricchissimi sia di beta-carotene sia di acido folico, elementi che prevengono malattie del sistema nervoso e gravi anemie. Nello yogurt, oltre alle caseomorfine, presenti in grandi quantità e che regolano le endorfine facendo meglio sopportare le sofferenze fisiche, ci sono anche la vitamina A, che previene dalle malattie infiammatorie, a volte anche gravi, e la vitamina B12, che rafforza il sistema nervoso ed aiuta a prevenire i danni dell'eccesso di un amminoacido, l'omocisteina.

Con il salmone si fa il pieno di acidi grassi della serie Omega-3: acidi grassi polinsaturi che aiutano ad abbassare il colesterolo Ldl, quello "cattivo", e le apolipoproteine di tipo B, entrambi agenti che concorrono a sporcare le arterie e a danneggiare le membrane cellulari, specie quelle del sistema nervoso. Il tè verde e quello nero hanno tanti antiossidanti, della categoria dei polifenoli, che ritardano l'invecchiamento precoce delle cellule. Così come gli agrumi siciliani e calabresi, specialmente il tipo sanguinella, che grazie ai terpeni prevengono i tumori dell'apparato digerente.

L'avena, da buon cereale minore, riesce con la sua fibra e gli amidi ricchi di amilosio e poveri di amilopectina, a migliorare le performances fisiche e intellettuali di chi ne consuma in gran quantità. Ed infine, last but not least, la carne di tacchino, ricchissima di proteine nobili con una buona dose di ferro e di grassi principalmente polinsaturi, che grazie a queste sue caratteristiche riduce al minimo la quantità di grasso depositata sulle arterie e, anzi, ripara meglio i tessuti danneggiati.

Pollo e tacchino anche con il solleone

Forti di queste scoperte, più o meno recenti, i nutrizionisti non vedono controindicazioni nel consigliare le carni avicole anche per due pasti consecutivi durante i mesi più caldi, facendo ovviamente attenzione ad accompagnarle con gli alimenti di tutti gli altri gruppi che, assunti insieme, danno vita ad una nutrizione corretta e bilanciata. A questo punto entrano in gioco i cuochi o gastronomi, che suggeriscono al riguardo una serie di combinazioni tanto semplici quanto gustose, leggere e nutrienti.

A pranzo può andar bene un secondo piatto a base di pollo cotto in padella insieme a pomodori, cipolle, carote e con l'aggiunta di piselli. A cena si può tranquillamente scegliere l'insalata di pollo o tacchino e radicchio: il pollo viene lessato e marinato con uvetta passa, limone, prezzemolo e olio extravergine e condito con qualche goccia di aceto balsamico. Dopo averlo tenuto in frigo per qualche ora, viene servito accompagnato da foglie di radicchio.

Una ricetta originale è il "Pollo della Felicità", per cui occorrono un pollo spezzato, un litro di birra, un cucchiaino di zucchero di canna, 2 spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino, sale e pepe. Per la preparazione si comincia col tritare finemente i due agli

privati della camicia e gli aghi del rosmarino con un pizzico di sale e pepe. Poi si spolverizza il pollo con il composto e in padella, senza aggiungere grassi, lo si fa asciugare e poi dorare leggermente su entrambi i lati. Si aggiunge un bicchiere abbondante di birra (la meno alcolica delle bevande a base di alcol), coprendo con il coperchio e lasciando che la bevanda venga assorbita, aggiungendo gradualmente l'altra birra man mano che il pollo tenderà ad asciugarsi. A metà cottura (ci vorrà in tutto poco più di mezz'ora) si unisce anche lo zucchero. Alla fine il pollo risulterà lucido, quasi laccato: lo si trasferisce così su un piatto da portata, guarnito con rametti di rosmarino.

E per chi ama miscelare il sapore della carne bianca con quello del formaggio? Ecco il "Fagottino di pollo con taleggio, carciofi e maggiorana": per 4 persone occorrono 400 grammi di petto di pollo, 160 grammi di taleggio affettato, 6 carciofi, 2 scalogni, 20 grammi di maggiorana tritata, 1 uovo, farina di tipo 00, burro chiarificato, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Per la preparazione bisogna innanzi tutto pulire i carciofi eliminando le foglie dure esterne e scoprendo la parte più chiara e tenera. Le foglie più belle si conserveranno per guarnire. Si netta poi il gambo con uno scavino. Si tagliano due carciofi a spicchi e si saltano in padella con scalogno tritato, maggiorana, olio, sale e pepe. Si scaloppiano i petti e si batte la carne, per poi disporvi sopra i carciofi affettati e saltati e il taleggio. Si chiudono poi le singole fette di carne su se stesse, a fagottino, e si passano nella farina e nell'uovo sbattuto. I fagottini vanno cotti in padella con burro o olio d'oliva, e poi vanno serviti caldi guarniti con foglie di carciofo e un rametto di maggiorana.

Infine ecco una ricetta rinfrescante per le giornate di solleone, l'insalata di pollo e radicchio. Per prepararla occorrono un petto di pollo lessato, olio extravergine di oliva, un limone, un pugno di uvetta passa, prezzemolo tritato, radicchio e aceto balsamico tradizionale. Tagliate a dadini il pollo, fate rinvenire in acqua tiepida l'uvetta e mettete la carne a macerare in una ciotola con l'olio, il limone (un po' di succo e la scorza tagliata sottile), il prezzemolo e l'uvetta. Completate l'intingolo con qualche goccia di aceto balsamico. Lasciate in frigo qualche ora. E al momento di servire disponete in fondo al piatto il radicchio tagliato a striscioline, conditelo con olio e poco sale e versate al centro il pollo marinato.

Buon (equilibrato) appetito!

il nuovo decalogo della sana alimentazione ITALIANA

- 1) Controlla il peso e mantieniti sempre attivo.
- 2) Più cereali, legumi, ortaggi e frutta.
- 3) Grassi: scegli la qualità e limita la quantità.
- 4) Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti.
- 5) Bevi ogni giorno acqua in abbondanza.
- 6) Il sale? Meglio poco.
- 7) Bevande alcoliche: se sì, solo in quantità controllata.

- 8) Varia spesso la tua scelta a tavola.
- 9) Consigli pratici per persone speciali.
- 10) La sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te.

Ha preso ufficialmente il via, in concomitanza con “Cibus” 2004, l’attività italiana dell’EFSA

“Cittadini più tranquilli e informati”

Questo lo scopo della nuova Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare nelle parole del suo direttore Geoffrey Podger, giunto a Parma, in occasione dell’ultima edizione del Salone internazionale dell’alimentazione, per dare ufficialmente il via al trasferimento nella città emiliana del nuovo Organismo a tutela dei consumatori. Un obiettivo fondamentale per garantire lo sviluppo di un settore economico di enorme rilievo tanto nel Vecchio Continente quanto nel nostro Paese

Francesco Pippi
Giornalista

Da giovedì 6 a lunedì 10 maggio, nel quartiere fieristico di Parma, capitale (un po’ ammaccata, dopo le vicende Parmalat) della “food valley” italiana ed ora anche sede europea dell’EFSA (European Food Security Agency), Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, si è svolta la 12esima edizione di “Cibus”, Salone internazionale dell’alimentazione. Con cadenza biennale e riservato agli operatori professionali, “Cibus” aveva quest’anno un significato particolare, per almeno due ragioni.

La prima: il suo svolgersi in concomitanza con l’allargamento a 25 del numero dei Paesi aderenti all’Unione Europea, fatto che rende oggi l’industria alimentare dell’UE la più importante del mondo. Pochi numeri: nel 2003 questo settore ha prodotto un giro d’affari complessivo di oltre 671 miliardi di euro, confermando un trend positivo che negli ultimi dieci anni ha portato ad aumentare del 40% il fatturato globale ed a superare, così, di gran lunga quello degli Stati Uniti. Alla luce di questi dati, trovano un’adeguata giustificazione anche i “numeri” della manifestazione parmense: 2.400 espositori in rappresentanza di 21 Paesi; 9 padiglioni occupati per un’area espositiva complessiva di 100 mila metri quadrati, pari ad una “front-line” di oltre 20 chilometri.

La seconda: l’edizione di quest’anno ha coinciso anche con la prima uscita pubblica ufficiale italiana del Consiglio d’amministrazione dell’EFSA, che nella città parmense, insieme ai relativi uffici, svolgerà la propria attività a partire dai prossimi mesi per essere a pieno regime intorno alla metà del 2005. Rivendicata come uno dei maggiori successi (gli oppositori dicono l’unico) del semestre italiano alla Presidenza dell’Unione Europea, la scelta di Parma come sede dell’EFSA costituisce, in ogni caso, una importante occasione per la crescita sociale ed economica della città: a regime, infatti, vi si stabiliranno circa 300 persone, e relative famiglie, provenienti da tutta Europa, sarà istituito un volo diretto con Bruxelles, saranno intessuti rapporti e relazioni con la comunità scientifica del Vecchio Continente, essendo questa Autorità, come noto, incaricata di sovrintendere alla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (in particolare, a Parma ci si occuperà della prima, ossa della qualità, mentre Helsinki ospiterà gli uffici che si dedicheranno alla sicurezza dei prodotti).

In questo contesto, il 27 aprile si è svolto il primo CdA a Palazzo Ducale, scelto come sede di rappresentanza dell’EFSA, mentre il pomeriggio del 6 maggio, nel piccolo stand posto al Padiglione 8 della Fiera, il direttore esecutivo dell’Autorità, Geoffrey Podger, affiancato dalla direttrice delle comunicazioni, Anne-Laure Gassin, e da altri membri dell’Organizzazione, hanno incontrato gli espositori al fine di discutere in maniera approfondita delle modalità attraverso le quali l’EFSA opererà al meglio con

i consumatori e con l'industria nell'adempiere al proprio mandato e contribuire a una migliore sicurezza alimentare.

Dal settore alimentare l'8% del PIL nazionale

In Italia - secondo un recente studio di Federalimentare - la produzione alimentare ha chiuso il 2003 con un fatturato di 103 miliardi di euro, pari al 7,9% del Prodotto Interno Lordo nazionale, con un incremento in valore del 3% e in volumi dell'1,3% rispetto al 2002. Si tratta dunque di un andamento anticiclico rispetto all'industria italiana nel complesso, che ha visto nel 2003 un arretramento dello 0,8% in valore. Ancora più significativo l'andamento di medio periodo: fra il 2000 e il 2003 la produzione dell'industria alimentare italiana è cresciuta del 6,9% contro un arretramento del 3% dell'industria nazionale nel complesso.

Altrettanto positivi, per il consumatore, i dati sul fronte dei prezzi: gli incrementi degli alimentari sono stati fra 2002 e 2003 dello 0,77% alla produzione e dell'1,64% al consumo, rispetto ad un'inflazione media del periodo del 2,7%, confermando un trend che ha visto i generi alimentari negli ultimi otto anni come un elemento di contenimento dell'inflazione. Infatti, nel periodo 1996-2003 l'incremento medio dei prezzi alla produzione è stato dell'1% annuo, e del 2% al consumo, contro un tasso d'inflazione media pari al 2,6% annuo.

Le prospettive dell'Unione Europea a 25 Paesi

Benché rappresenti potenzialmente il sistema agroalimentare di alta qualità più forte del mondo, il "food made in Italy" lamenta da sempre una capacità di affermazione sui mercati esteri inferiore alle proprie potenzialità, a quelle del sistema italiano nel complesso e della concorrenza dell'industria alimentare comunitaria. Mentre, infatti, il settore alimentare ha esportato meno del 14% del fatturato complessivo, il Made in Italy nel suo complesso ha esportato il 22% della produzione, e l'industria alimentare europea (UE a 15 membri) ha registrato un'incidenza media dell'export sul fatturato del 18%, con punte del 22% nel caso della Francia.

Il passaggio dell'Unione Europea da 15 a 25 Paesi ha aggregato industrie e mercati fortemente differenziati: i Paesi dell'Unione di nuovo ingresso, pur se con un veloce adeguamento agli standard produttivi dell'Unione, non hanno ancora pienamente raggiunto i parametri qualitativi richiesti, tanto che la Commissione Europea ha dovuto concedere una proroga da 3 mesi a 3 anni per gli adeguamenti agli standard igienico-sanitari a oltre mille impianti di trasformazione alimentare su 12 mila degli Stati nuovi aderenti. In questo periodo i prodotti non potranno essere liberamente commercializzati negli altri Paesi dell'Unione e saranno sottoposti ad un'etichettatura specifica.

Gli Stati nuovi membri, tuttavia, rappresentano un mercato di grande interesse per i prodotti alimentari. In essi, infatti, il consumo alimentare assorbe una percentuale molto più elevata del reddito pro capite rispetto a quello dei "vecchi membri": secondo dati Eurostat, i polacchi spendono in alimenti il 37% del proprio reddito, gli ungheresi il 42% e i romeni il 58%, rispetto al 18% degli italiani.

Podger: "L'EFSA ha molti compiti da realizzare"

L'allargamento dell'Europa rende, quindi, di ancora più stretta attualità l'opera che l'EFSA è chiamata a svolgere. Come spiega il suo direttore esecutivo, Geoffrey Podger, "siamo al servizio della popolazione europea fornendo consulenza scientifica indipendente e una comunicazione diretta dei rischi esistenti e emergenti". Un compito urgente, in vista del quale, decisa lo scorso dicembre Parma come la sede

dell'Autorità, già quest'anno, annuncia Podger, verrà trasferito nella città emiliana "tutto quanto sarà possibile fare dal punto di vista delle riunioni e del personale". Un proponimento che la prima, lunga visita nel nostro Paese, avvenuta tra la fine di aprile ed i primi di maggio, e che lo ha visto protagonista di una serie di impegni in alcune delle principali città italiane (Roma compresa), non ha fatto che rafforzare.

Così questo 52enne inglese, laurea ad Oxford in lingue medievali e moderne, già garante della sicurezza alimentare inglese (e come tale investito direttamente dalla necessità di gestire al meglio le conseguenze del "caso mucca pazza" esploso proprio in Gran Bretagna), dall'approccio al tempo stesso diplomatico ed aperto, ha commentato la tabella di marcia dell'Agenzia al termine del suo primo "grand tour" italiano: "Per noi è molto importante continuare a crescere, perché abbiamo molti compiti da realizzare e l'EFSA dev'essere in grado di reagire immediatamente in caso di crisi o di domanda di una istituzione". L'auspicio di Podger è di creare legami con il mondo scientifico del territorio, visto che l'Agenzia è tenuta a richiedere l'attuazione di studi scientifici da enti esterni. "C'è poi da realizzare - aggiunge - un enorme lavoro di coordinamento tra le agenzie nazionali, in quanto uno dei problemi in Europa è che si fanno molti lavori ma non li si utilizza abbastanza".

L'Agenzia potrà contare nel 2004 su un bilancio di 29 milioni di euro, destinati fra l'altro a pagare il personale, i viaggi, le riunioni e i lavori scientifici indipendenti. "Quest'anno - spiega Podger - comincerà il trasferimento da Bruxelles a Parma, ma occorrerà un anno per arrivare a regime. L'organico dell'EFSA è di 100 funzionari ma il timing del trasferimento (quanti e quando) non è quantificabile in questo momento. Comunque, saranno assunti altri 50 addetti entro la fine dell'anno". Definito il Palazzo Ducale come sede di rappresentanza, sulla sede operativa, afferma il direttore esecutivo dell'EFSA, "stiamo valutando quali decisioni prendere. Quanto invece alle infrastrutture al servizio (aeroporto, scuola europea, servizi ai funzionari europei, ecc.), abbiamo trovato a Parma spirito di cooperazione, e quindi siamo fiduciosi sul fatto che risolveremo le questioni aperte".

Se questa è - al momento - la situazione logistica, molto più chiaro è il programma di attività dell'Autorità, ribadito in maniera ufficiale dallo stesso Podger anche a Parma e volto ad un fondamentale obiettivo: "Far adottare quanto prima, da tutti i Paesi membri, regole precise sulla sicurezza alimentare a tutela del consumatore". Vediamo in che modo l'EFSA si è strutturata per raggiungerlo.

EFSA: tutto quello che c'è da sapere

Il regolamento (CE) n. 178/2002, che costituisce la base giuridica per l'istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, è stato formalmente adottato il 28 gennaio 2002. Compito principale dell'Autorità sarà fornire consulenze scientifiche indipendenti su qualunque argomento abbia un'attinenza diretta o indiretta con la sicurezza alimentare.

L'Autorità ha ricevuto un ampio mandato, in modo da potersi occupare di tutte le fasi della produzione e dell'approvvigionamento alimentare, dalla produzione primaria al consumatore finale, passando per la sicurezza degli alimenti per gli animali. Raccoglierà inoltre dati e informazioni provenienti dal mondo intero, seguendo nel contempo gli sviluppi della ricerca scientifica. L'Autorità divulgherà gli esiti delle sue ricerche e ascolterà altri punti di vista attraverso una vasta rete che metterà a punto gradualmente, interagendo con esperti e istanze politiche a vari livelli. Fra i suoi compiti fondamentali vi sarà anche quello di comunicare direttamente con il pubblico per i settori di sua competenza.

L'Autorità avrà come principale "cliente" la Commissione, che continuerà a mantenere il controllo sulle proposte di azioni da intraprendere. Ma sarà a disposizione anche del Parlamento europeo e degli Stati membri per le questioni di carattere scientifico e potrà varare delle analisi del rischio di propria iniziativa. L'Autorità svolgerà analisi del rischio sulla catena alimentare e potrà effettuare valutazioni scientifiche di tutte le questioni che potrebbero avere un impatto diretto o indiretto sulla sicurezza alimentare, comprese quelle attinenti alla salute e al benessere degli animali o alla salute delle piante. Essa presterà consulenza scientifica anche sugli OGM non destinati al consumo umano o animale e sulla nutrizione in relazione alla legislazione comunitaria.

L'ESFA si compone di 4 strutture separate, con mansioni che vanno dal management all'analisi scientifica.

1) Consiglio di Amministrazione. Si occupa delle proposte di budget e dei piani di attività dell'organismo, verificandone la messa in atto. Nomina inoltre i membri del Comitato Scientifico e dei Gruppi di Lavoro e approva i regolamenti interni. Presieduto dallo svedese Stuart Slorach, il CdA comprende, oltre al presidente, 14 membri: Catherine Geslain-Laneelle (Fr); Deirdre Hutton (Uk); Robert Madelin (Direttore Generale della DG Salute e Protezione dei Consumatori della Commissione Europea); Matthias Horst (De); Giorgio Calabrese (It); João Pedro Machado (Pt); Pirkko Raunemaa (Fi); Patrick Wall (Irl); Peter Gaemelke (Dk); Angeliki Assimakopoulou (Gr); Ernst Bobek (Au); Roland Vaxelaire (Be); Bart Sangster (NL); Carlos Escribano Mora (Es).

2) Direttore esecutivo. È Geoffrey Podger, già direttore generale dell'Agenzia per la Sicurezza Alimentare britannica (UK Food Standards Agency - FSA). È stato nominato nel dicembre 2002 per 5 anni di mandato. Il direttore esecutivo è incaricato della gestione quotidiana dell'EFSA e nomina il personale tecnico, scientifico, amministrativo e della comunicazione.

3) Forum Consultivo. È composto dai rappresentanti delle Agenzie Alimentari Nazionali di ogni Stato membro, se presenti, o dai responsabili nazionali che gestiscono le questioni di sicurezza alimentare. Il Forum assiste il direttore esecutivo e si occupa di migliorare il coordinamento e la comunicazione tra gli Stati membri che si trovano, spesso, a gestire le stesse questioni di sicurezza alimentare a livello nazionale.

4) Comitato Scientifico e 8 Gruppi di Lavoro. Sono composti da esperti che forniscono la propria consulenza scientifica e tecnica indipendente per supportare l'EFSA sul tema dell'analisi del rischio. Il Comitato Scientifico e i Gruppi di Lavoro prendono il posto dei Comitati che, in passato, hanno lavorato per la Commissione Europea.

Che cosa significa sicurezza alimentare

Fin dall'inizio della propria storia, l'uomo si è posto il problema di come conservare il cibo che si era procurato per le stagioni in cui questo scarseggiava. La cottura alla brace, fin dal 500.000 a.C., era stata individuata come tecnica adatta per eliminare parassiti e batteri e rendere il cibo più gradevole al gusto e più digeribile. Gli alimenti crudi, invece, dopo qualche giorno si deterioravano.

Nel corso dei millenni le tecnologie per migliorare conservazione e qualità dei cibi sono progredite, ma i principi base sono rimasti gli stessi. L'essiccazione, ad esempio,

che impedisce lo sviluppo di muffe, è una pratica la cui origine affonda nella notte dei tempi, anche se con il tempo all'energia solare si sono sostituiti processi artificiali e industriali di disidratazione degli alimenti per eliminare o abbassare il contenuto di acqua libera che ne causa il deterioramento. E pur se rudimentale, perfino la liofilizzazione era una pratica utilizzata già dagli indigeni delle Ande, che macinavano le patate, dopo averle congelate, per mantenerne a lungo la farina.

Di tecnologie vere e proprie si può parlare solo dopo la nascita dell'agricoltura - circa 8 mila anni fa - che ha permesso una produzione continua di alimenti. Tra il 4.000 e il 2.000 a.C., i Sumeri della Mesopotamia utilizzarono le fermentazioni microbiche per produrre il formaggio, mentre gli antichi Egizi avviarono la produzione di vino, un ottimo metodo per conservare i prodotti della vite e per avere una bevanda meno pericolosa per la salute rispetto all'acqua disponibile a quel tempo.

A partire dal 500 a.C. le popolazioni mediterranee cominciarono ad usare la salamoia per marinare i cibi, e il sale può considerarsi il primo additivo chimico utilizzato dall'uomo. Di antichissima origine è anche il metodo dell'affumicatura, con cui i cibi vengono arricchiti di sostanze antiossidanti.

Fino al 1600 la conservazione dei cibi veniva praticata senza sapere, in effetti, che cosa ne causasse il deterioramento. Tutto cambiò quando al microscopio di Antony Van Leeuwenhoek vennero individuati i primi microorganismi (gli "animalcules"). Fu però necessario attendere altri due secoli prima di dimostrare che i microbi erano la causa di danneggiamento degli alimenti: è con Louis Pasteur, nel 1861, che nasce la prima tecnica mirata alla sterilizzazione del latte, la pastorizzazione. Nella sua versione originale, essa prevedeva il riscaldamento del latte a 42° C per mezz'ora. Oggi, riscaldando ad alte temperature per brevissimi tempi, si ottengono latte fresco e a lunga conservazione sicuri e privi di carica microbica.

Con l'era industriale - contemporaneamente ai massicci fenomeni di urbanizzazione che ne conseguirono - la preparazione alimentare esce dall'ambito esclusivamente domestico e si pone il problema di garantire un adeguato livello di sicurezza all'alimento che passi "dalla fattoria alla tavola". Oggi, grazie all'introduzione delle nuove tecnologie, alle alte temperature, tese a eliminare la carica microbica dei cibi, si è aggiunta la "catena del freddo", cioè l'uso di basse temperature. In questo caso l'alimento non viene risanato - come nel caso della pastorizzazione - ma i tempi di deterioramento vengono "allungati": o sequestrando l'acqua libera (surgelazione) o rallentando la riproduzione dei microorganismi (congelamento). Altre tecnologie, basate non più esclusivamente su temperature diverse, ma ad esempio sulla filtrazione o l'irraggiamento dei cibi con raggi gamma a basso dosaggio, permettono anche di preservarne il gusto e di non alterarne i valori nutritivi.

Nell'agroalimentare al nostro Paese viene riconosciuto un indiscutibile primato. Ma non tutte le conseguenze sono positive

Italians do it better

Secondo una recente indagine, nel 2006 il fatturato dell'“Italian Sounding” (espressione elegante per indicare il cibo che imita il miglior made in Italy alimentare ma proviene da altri Paesi) supererà quello effettivamente realizzato dal settore nazionale: una indiretta conferma della nostra leadership in materia gastronomica, ma anche un serio pericolo per lo sviluppo della nostra economia

Francesco Carbonari

Se oggi il rapporto esistente tra prodotto alimentare effettivamente italiano e quello in vario modo “imitato” è diventato nel mondo di 1 a 4, da qui alla fine del 2006 si verificherà un “sorpasso” storico: il fatturato del cibo che imita il miglior made in Italy alimentare sarà, con oltre 110 miliardi di euro, alto quanto quello prodotto dall'industria alimentare italiana, di cui 5 derivanti da contraffazioni illegali e poco meno di 110 miliardi da prodotti imitativi.

Questa la conclusione più significativa contenuta nel dossier “Cibo italiano, tra imitazione e contraffazione”, frutto di elaborazioni del Centro studi di Federalimentare sulla base delle ricerche condotte da Indicod e Nomisma, nel quale viene fatto il punto, a livello mondiale, su un fenomeno che penalizza in maniera sostanziale la propensione all'export alimentare italiano (e spiega, almeno in parte, quelle debolezze in materia segnalate nel precedente articolo di UNAVICOLTURA).

Più regole in Europa, meno (o nessuna) altrove

I due mercati in cui più diffuso risulta il fenomeno delle contraffazioni sono Stati Uniti e Canada, dove l'incidenza del falso sul vero ammonta a quasi il 70% delle esportazioni (per la precisione, a fronte di un export alimentare di 2,15 miliardi di euro si riscontrano prodotti contraffatti per un 1,51 miliardi di euro). La percentuale scende al 20% nei Paesi fuori dall'UE e dal Nord America (0,67 miliardi di euro di “falsi” contro i 3,34 miliardi di euro di export) e al 5% in quelli dell'Unione Europea, anche se, visto il peso dell'export alimentare verso questo mercato (8,44 miliardi di euro), si tratta comunque di una cifra considerevole: 420 milioni di euro.

Se poi dalla pura contraffazione illegale si passa all'imitazione tramite l'utilizzo di nomi o immagini che richiamano l'Italia (l'“Italian Sounding”, appunto), le cifre diventano enormi: a fronte dei 15 miliardi di euro di prodotti alimentari esportati nel 2003 ne sono circolati nel mondo 52,6 relativi a imitazioni di scarsa qualità, vendute ad un prezzo più contenuto. Ciò significa che sugli scaffali dei supermercati di tutto il mondo, per ogni barattolo di salsa o di pomodoro pelato “autentico”, o per ogni pacco di pasta o confezione di olio extravergine originali, ne esistono quasi quattro che traggono in inganno i consumatori sfruttando l'immagine, i colori, le marche e le denominazione italiane.

La soluzione del problema è ancora lontana

Per limitare questo fenomeno era stata approntata una “short list” di prodotti europei candidati alla protezione della World Trade Organization (WTO), che in occasione del vertice di Cancun del settembre 2003 avrebbe dovuto ottenere la ratifica anche da

parte di quei Paesi da sempre contrari ad un registro multilaterale delle indicazioni geografiche. Purtroppo la trattativa è fallita e i 14 prodotti italiani - su un totale di 41 - selezionati sono rimasti ancora senza protezione antipirateria multilaterale. Sono: i formaggi Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Mozzarella di Bufala, Asiago, Fontina, Gorgonzola, Pecorino Romano; i salumi Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Mortadella di Bologna; i vini ed alcolici Chianti, Grappa (di Barolo, del Piemonte, di Lombardia, del Trentino, del Friuli, del Veneto, dell'Alto Adige) e Marsala.

Il caso più noto è quello del "Parmesan": se la battaglia contro questa imitazione è stata vinta con la sentenza della Corte di Giustizia UE che ha messo fine all'utilizzo del termine "Parmesan" nell'ambito dei confini comunitari, la situazione è ben diversa negli USA, Paese che non riconosce i marchi DOP e IGP in quanto non aderente al Trattato di Ginevra del 1963. Per difendere il prodotto sul mercato statunitense, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha registrato il marchio nel 1990, e da allora ha speso oltre un milione di dollari in cause legali relative a contraffazioni del marchio. Questo mentre nel mondo continuano ad essere venduti 6 milioni di quintali di Parmesan grattugiato a milioni di ignari consumatori.

Ma gli esempi non mancano neppure nella vecchia Europa. Si prenda ad esempio il "Cambozola", formaggio prodotto dal colosso tedesco Kaserei Champignon Hofmeister, simile al Camembert ma distante anni luce dall'italianissimo, protetto, Gorgonzola: nel 1998, dopo anni di battaglie legali da parte del Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola - DOC dal 1955 e DOP dal 1996 - una sentenza beffa stabilì che, nonostante il nome evochi effettivamente la denominazione "gorgonzola", spettava al giudice di ogni singolo Stato valutare se all'epoca della registrazione del marchio evocativo ci fosse stata, oppure no, malafede. E il giudice tedesco (ma lo stesso ha fatto quello belga) ha dato ragione al Cambozola.

Una battaglia analoga la sta combattendo il Consorzio per il Prosciutto di Parma in Canada. Dove esiste un'azienda, la Maple Leaf, che detiene il copyright del marchio... "Parma Ham"! E non si tratta di casi isolati, visto che esistono Paesi - oltre a Canada e Stati Uniti anche Australia, Messico, Brasile, Nuova Zelanda, ecc. - che di fatto rendono impossibile la difesa da falsificazioni e usi truffaldini dei prodotti a marchio tutelato.

Scritta in italiano e tricolore ben in vista

Se poi non di truffa si tratta, ma di semplice "Italian Sounding", basta entrare in un qualunque supermercato inglese o americano, per citare due Paesi nei quali il business del cibo italiano "taroccato" è ben radicato, per trovare una fantasia questa sì, a tratti, quasi italiana: ecco i barattoli di pomodoro "San Marzano" coltivati in Argentina, ma con il nome rigorosamente scritto in italiano, o Chianti e Barbera made in California. Oppure il Barbera "Cà di solo" (ovviamente scritto in italiano), che riporta in etichetta un contadino dalle fattezze mediterranee e la scritta "doonominazione di origine controllata". L'errore è voluto, per mettersi al riparo da eventuali cause legali. E anche questo vino proviene dall'assolata California.

E che dire della valanga di confezioni di pasta o di salse tipiche, che di italiano hanno solo alcune assonanze con i nomi originali ed i colori della bandiera, ma niente dal punto di vista della qualità? Nella catena di supermercati "Tesco", che produce una propria linea di pasta sapientemente collocata proprio a ridosso dello spazio assegnato alla pasta italiana d'importazione, i fusilli diventano "gemelli", le penne piccole "macaroni" e le orecchiette "egg gigli". Tutti i formati - come avviene anche per "paglia e fieno", "farfalle", "lumache" e "vermicelli" - sono descritti in lingua

italiana. Se poi si passa alla pasta in scatola, nei supermercati inglesi si trovano rigatoni alla carbonara, pasta all'arrabbiata, ravioli formaggio e pomodoro rigorosamente made in UK, ma altrettanto rigorosamente debitori, per i nomi delle ricette e per gli ingredienti, della lingua di Dante. Salvo poi scoprire che nell'arrabbiata viene messo il cumino (?) e che nessuno specifica l'origine della farina, che per la pasta italiana dev'essere esclusivamente di grano duro.

Salsa per pollo alla milanese e alla toscana

Quando poi si passa alle salse, anche l'industria avicola nazionale, almeno indirettamente, ne fa le spese: si trova, infatti, una "salsa per pollo alla milanese" (pomodoro, vino bianco, basilico, coriandolo e salvia) che, per essere più credibile, riporta sulla confezione la Scala di Milano, e anche una "salsa per pollo alla toscana" (vino rosso, peperoni, aglio e basilico), che dimostra la propria "autenticità" puntando sul solito paesaggio toscano con vista vigneto.

Ancora: il riso è, specie in Europa, sinonimo di "made in Italy"? Ecco, puntuale, la confezione con su scritta la parolina "Sorriso" (in italiano) o un'azienda inglese, la Vesta, che sulla propria stampa l'immagine della Torre di Pisa e propone un improbabile "risotto di manzo disidratato" scrivendo: "Ci sono voluti 200 anni per costruire la Torre pendente di Pisa, ma ora potrai godere dell'esperienza di sentire gli aromi italiani in pochi minuti seguendo semplicemente le istruzioni sul retro".

Neppure il reparto dolci risulta insensibile al fascino del made in Italy, se è vero che un po' in tutto il mondo si trovano "tiramisù" che di italiano hanno solo la lingua con la quale vengono scritti ben in evidenza i due ingredienti principali "mascarpone e zabaione". E, come si conviene ad ogni buon pasto, anche questa escursione nel supermercato dell'imitazione termina con un digestivo o con un vino da dessert: una Grappa (magari Trentina o di Barolo) che arriva dal Sud Africa e un buon Marsala... australiano.

Come difendere il made in Italy alimentare

Disegnato questo non lieto scenario, il Dossier di Federalimentare tira alcune conclusioni: "Il fenomeno contraffazione alimentare più grave e meno perseguibile avviene all'estero, a danno di imprenditori, per lo più medio-piccoli, i quali, venuti a conoscenza delle falsificazioni di prodotto o addirittura di marchio in atto sui mercati di esportazione operate dai produttori locali, si trovano in una situazione di grande difficoltà e di sostanziale impotenza a fronteggiarla".

Per questa ragione viene auspicata la creazione di un Osservatorio permanente centrale - insediato presso il Ministero delle Attività Produttive in collaborazione con l'Istituto del Commercio Estero - per seguire l'evoluzione del fenomeno e poter predisporre adeguati interventi correttivi. "Sarebbe anche opportuno - conclude il Dossier - attivare presso le sedi ICE, gli sportelli camerati, i Consolati e le Ambasciate dei Paesi in cui avvengono le contraffazioni, strutture idonee a fornire indicazioni e prima assistenza legale. Tutto dovrebbe essere comunque subordinato all'istituzione di un Fondo governativo specifico, nell'ambito dello stanziamento recentemente previsto dal Governo per la promozione del Made in Italy, a disposizione dei produttori che vogliono difendere le loro produzioni di marca e di qualità nei Paesi in cui esse sono oggetto di falsificazione".

Non solo produttrice di uova, la gallina presenta molte altre qualità tramandate dall'antichità al XXI secolo

Very Important Poultry

Columella ne raccomandava l'allevamento nell'antica Roma, gli yuppies (e non solo) anglosassoni sempre più spesso la ospitano in giardino o in terrazza all'interno di modernissimi pollai realizzati ad hoc e tutti, da almeno duemila anni, la mangiano nelle più diverse preparazioni. Quale il segreto di questo animale?

Rita Pasquarelli
Direttore Generale UNA

Ci sono tre animali che certamente vale la pena allevare: la gallina da cortile, quella che si vede in quasi tutte le fattorie; la gallina selvatica, molto simile alla gallina da cortile e oggetto di caccia da parte degli uccellatori; l'Africana, cui tutti danno il nome di Numidica. Questo scriveva, quasi duemila anni fa, nell'ottavo dei dodici libri del suo "De Re Rustica", lo scrittore spagnolo Columella, nato a Cadice nel I secolo d. C. del quale si sa, con certezza, che nell'anno 41 si trovava a Roma.

L'animale "anti stress" per eccellenza

Probabilmente Michael Clark, presidente del Poultry Club di Londra, lo scrittore del periodo neroniano non lo avrà mai sentito nominare, eppure, stando ad un recente articolo del più diffuso quotidiano italiano, anche lui si è dichiarato un acceso sostenitore del medesimo allevamento: "Io stesso - dichiara - ne ho sei: non fanno polemiche e dopo una difficile giornata di lavoro non c'è niente di meglio che rilassarsi con un bel bicchiere di vino e guardare le galline". Certo allevate non con la stessa tecnica suggerita da Columella, messa a punto sull'isola di Delo, i cui abitanti furono i primi nel Mediterraneo a dedicarsi a quest'attività, preferendo razze dal buon accrescimento corporeo e dallo spirito battagliero, come quelle di Tànagra e di Rodi. E, soprattutto, per una finalità molto diversa e del tutto moderna: combattere lo stress. E tuttavia, come non cogliere in questa sorta di ricorso storico, che avrebbe fatto felice Giovanbattista Vico, l'ennesima testimonianza della vitalità che connota questo animale in sé, e non solo come produttore di uova?

Il fenomeno, infatti, è tutt'altro che secondario. Come spiega il quotidiano "Times", già 200 mila case nella capitale britannica - l'1% di quelle esistenti - hanno galline e polli in giardino, le vendite di mangime dei polli sono cresciute del 6% e il già citato Poultry Club, l'associazione degli amanti delle galline, ha visto aumentare le richieste d'iscrizione del 15% solo nell'ultimo anno.

La nuova moda arriva, come sempre, dagli Stati Uniti, dove polli e galline sono ormai piuttosto frequenti tra yuppies e dirigenti aziendali. Inoltre, poiché gli americani sono pratici, è stato calcolato come, oltre ad essere trendy, l'aver una gallina presenti anche vantaggi economici: mantenerla costa 4,5 centesimi di euro al giorno, e ogni chiocciola produce di media 6 uova a settimana, pari a circa 300 all'anno.

E se per un certo periodo aveva fatto ostacolo il problema di dove metterla, la gallina, e di come darle da mangiare, ora anche questo aspetto, grazie alla tecnologia miniaturizzata del XXI secolo, è stato brillantemente risolto. La soluzione si chiama "eglu", un pollaio domestico, dall'aspetto vagamente post-moderno, che può ospitare due volatili essendo tranquillamente tenuto in giardino, nel patio o addirittura in terrazza. Questi pollai in miniatura sono di diversi colori, hanno una porticina e una

finestra, da poter eventualmente chiudere quando al pennuto serve un po' di privacy, magari per deporre un uovo. "Nessuno aveva mai pensato seriamente a trovare un look per il pollaio, e noi volevamo renderlo più appetibile per i consumatori di oggi", ha spiegato Johannes Paul, uno dei quattro designer insieme a James Tuthill, William Windham e Simon Nicholls, tutti tra i 25 ed i 26 anni, che avevano cominciato a lavorare al progetto il loro ultimo anno di master in design industriale presso il Royal College of Art di Londra, usando materiali riciclabili e assicurandosi che fosse fresco d'estate e caldo d'inverno. Il pollaio è stato messo in commercio a partire da maggio, ad un costo di 325 sterline (circa 470 euro), all'Urban Garden Show di Londra, ma ancor prima che andasse in vendita, la ditta produttrice aveva ricevuto ordinazioni per 12 mila euro.

Ma anche una "principessa" della tradizione culinaria

Brodo di gallina. Dopo "uovo", basta consultare un qualsiasi motore di ricerca Web, la seconda parola con cui più spesso si accoppia il termine "gallina" è "brodo". Nel cominciare un brevissimo itinerario tra gli infiniti modi in cui questo animale può essere cotto e servito in tavola, al primo posto non può non figurare, dunque, il brodo di gallina che gli addetti ai lavori definiscono "fondo", intendendolo come condimento alla base di innumerevoli piatti. Sul modo di prepararlo, ecco le indicazioni di uno dei più famosi cuochi italiani, Gianfranco Vissani.

Ingredienti: 50 grammi di sedano; 40 grammi di carota; 20 grammi di cipolla; 30 grammi di porro; 1 etto di pomodoro; 2 rametti di timo; 2 rametti di cerfoglio; 1 rametto di dragoncello; 4 fili di erba cipollina; 1 foglia di lauro; 4 grani di pepe bianco; 1,5 chili di gallina; 5 litri d'acqua; sale quanto basta.

Preparazione: lavare e fiammeggiare la gallina pulita e metterla in una pentola con l'acqua fredda e tutte le verdure intere. Salare e far bollire a fuoco basso per tre ore schiumando e sgrassando di tanto in tanto. Far riposare e, quindi, passare al colino.

Zuppa d'erbe e brodi di gallina. Sistemato il "fondo", ecco una ricetta "curiosa" non tanto in sé, quanto per chi la propone, ossia l'Accademia Italiana del Peperoncino, nata per approfondire e diffondere in Italia la "cultura piccante".

Ingredienti: 2 chili di gallina; una cipolla; 100 grammi di pelati; acqua e sale quanto basta; 70 grammi di olio; 1 spicchio d'aglio; 4 uova; 1 mazzetto di prezzemolo; 100 grammi di formaggio pecorino; pane raffermo quanto basta; 2 chili di erbe di campo (cicoria, orecchie di lepre, finocchio selvatico); peperoncino piccante.

Preparazione: rosolare le frattaglie di gallina in una padella con aglio e olio; preparare a parte un impasto di prezzemolo, pepe, peperoncino, formaggio pecorino e sale. Riempire la gallina con l'impasto ottenuto e cuocerla in una pentola con acqua, cipolla, sedano e qualche filetto di pomodoro, insieme alle frattaglie prima rosolate; salare e portare a cottura completa. Ultimata la cottura, togliere la gallina dal brodo e lasciarla raffreddare. Nel frattempo sbollentare le erbe di campo, scolarle e aggiungerle al brodo. Versare in una pignatta e servire insieme al pane raffermo in crostini e alla carne di gallina tagliata a pezzetti.

Millefoglie di asparagi e gallina padovana su ristretto di brodo. Finora non è stata citata, ma chi, almeno una volta, non ha sentito nominare la gallina padovana? In effetti, da sola, questa razza meriterebbe una trattazione a parte. In sintesi, sembra che la Gallina Padovana sia stata portata a Padova nel 1300, direttamente dalla Polonia, da Giovanni Dondi dell'Orologio che era rimasto affascinato dalla sua eleganza e

bellezza. Inconfondibile per il gran ciuffo di penne sul capo, una barba sul mento e dei favoriti sulle guance, la Gallina Padovana presenta 5 varianti diverse per il colore del piumaggio, che può essere nero, bianco, dorato, camoscio e argentato. La sua storia si intreccia con quella della Gallina di Polverara, simile anche se con modalità di allevamento del tutto insolite (l'animale era completamente libero sia di giorno che di notte in qualsiasi periodo dell'anno e per dormire si rifugiava sui rami degli alberi), poiché è ancora irrisolta la controversia su quale delle due specie sia la progenitrice dell'altra. L'ipotesi più probabile è che la seconda derivi da un incrocio fra la padovana ed un pollo locale del contado padovano. Anche la Gallina Padovana rientra tra le specie che hanno rischiato l'estinzione ma, grazie alla sua particolare bellezza, alcuni amatori hanno continuato ad allevarla. È riconosciuta come prodotto tradizionale dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Ed è un ingrediente ricercato di vari piatti, fra cui il millefoglie di asparagi e gallina padovana su ristretto di brodo.

Ingredienti per 4 persone: una gallina; 200 grammi di asparagi; 100 grammi di bruscandoli frullati; 60 grammi di formaggio asiago stagionato; 1 uovo; 60 grammi di farina 00; mezzo bicchiere d'olio; sale e pepe quanto basta.

Preparazione: disossare la gallina, scaloppare la polpa e batterla con il batticarne, e con le ossa fare il brodo. Rosolare le scaloppe di gallina in padella con un cucchiaino d'olio, salare e pepare. Preparare alcune crespelle assemblando 1 uovo, farina, latte e bruscandoli e gli asparagi saltandoli con l'olio pepe e sale. Disporre su di una pirofila da forno uno strato di crespella, poi il filetto di gallina e gli asparagi, continuando così fino ad ottenere due o tre strati. Infornare per 8 minuti per 180°. A fine cottura dividere il millefoglie su quattro fondine e nappare con il brodo ristretto e le scaglie di asiago.

Cappelletti in brodo. Ed infine il piatto che più tradizionale non si può, sempre buono anche se ora, in verità, un po' fuori stagione: i cappelletti in brodo.

Ingredienti per 6 persone: 300 grammi di pasta all'uovo; 100 grammi di prosciutto crudo; 100 grammi di petto di gallina bollito; 60 grammi di grana; 3 uova; noce moscata, sale e pepe quanto basta.

Preparazione: prima di procedere, occorre passare nel tritacarne il petto di gallina ed il prosciutto almeno per un paio di volte, onde consentire alla carne di essere facilmente digeribile. Dopodiché: unire il grana, le uova, la noce moscata; salare e pepare mescolando gli ingredienti in modo da ottenere un composto liscio ed omogeneo; preparare la pasta disponendo la farina a fontana e riempiendo il centro con le uova, l'olio ed il sale; amalgamare il tutto in modo da ottenere un impasto omogeneo e ricoprire con un panno; con il matterello stendere la pasta sfoglia sottilissima e tagliarla a quadrati; adagiare al centro di ciascuno del ripieno e ripiegare la pasta a triangolo; incrociare gli angoli della base, quindi ripiegarli verso l'alto. Infine, cuocere i cappelletti nel brodo bollente.

Un quesito storico-filosofico

Infine una domanda filosofica che non è la classica, ed insoluta, priorità di nascita fra l'uovo e la gallina, ma la seguente: al margine di un campo, una gallina attraversa la strada. Perché lo ha fatto? Ecco le risposte, di fantasia ma più che verosimili, di alcuni uomini famosi tratte da:

<http://emerson.blog.excite.it/permalink/77899>.

PLATONE: per il suo bene. Dall'altra parte c'è la Verità.

ARISTOTELE: è nella natura della gallina attraversare le strade.

KARL MARX: era storicamente inevitabile.

IPPOCRATE: a causa di un eccesso di secrezione del suo pancreas.

CAPITANO KIRK: per andare in un posto dove nessun'altra gallina era mai stata.

MOSÈ: ...e Dio discese dal paradiso e disse alla gallina: "Tu devi attraversare la strada". E la gallina attraversò la strada e Dio vide che ciò era buono.

MARTIN LUTHER KING: ho sognato un mondo in cui tutte le galline sarebbero libere di attraversare la strada senza dover giustificare il loro atto.

RICHARD NIXON: la gallina non ha attraversato la strada, lo ripeto, la gallina non ha MAI attraversato la strada.

SIGMUN FREUD: il fatto che vi preoccupiate del fatto che la gallina abbia attraversato la strada rivela il vostro profondo latente senso di insicurezza sessuale.

BILL GATES: abbiamo appena messo a punto il nuovo "Gallina Office 2003", che non si accontenterà soltanto di attraversare le strade, ma coverà anche le uova, classificherà i vostri dossier importanti, ecc.

EINSTEIN: il fatto che sia la gallina che attraversa la strada o che sia la strada che si muove sotto la gallina dipende unicamente dal vostro sistema di riferimento!

Dalla più stramba e divertente raccolta di record nel mondo, una serie di scoperte riguardanti i nostri prodotti

L'uovo? Da 2.350 a 0,027 grammi

Da poco pubblicata anche in Italia, l'edizione 2003 del Guinness dei primati racconta qualcosa anche su polli, tacchini e uova anche se, forse, non abbastanza per l'importanza che questi hanno nell'economia e nelle tavole di tutto il mondo. Leggere per credere

Rita Pasquarelli
Direttore Generale UNA

Copertina rigida, di un bluette fosforescente, su cui campeggia argentato il titolo "Guinness World Records 2004": da poco dato alle stampe da Mondadori, il volume non rappresenta altro che la traduzione italiana dell'edizione 2003 del più famoso libro dei primati, il Guinness. Sempre buono per "colourists" in cerca d'ispirazione, il tomo è stato, per una volta, compulsato anche dalla redazione di Unavicoltura per vedere come e quanto polli, tacchini e uova figurino nella più stramba e divertente classifica internazionale che sia dato conoscere.

Uova di struzzo e di canarino

Il risultato, lo diciamo subito, non è commisurato all'importanza che questi animali, rivestono tanto nelle tavole quanto nelle economie di tutto il mondo. Sotto la categoria "eccessi alimentari", ad esempio, il pollo non figura per le indigestioni (del resto sarebbe difficile, considerando le sue qualità nutrizionali), lasciate invece alle polpettine (27 mangiate in un minuto dal britannico Nick Marshall, nel 2202 a Leeds) o ai fagioli in scatola (226 in 5 minuti, sempre da parte di un inglese, Andi Szerbini, nello zoo di Londra, nel 1996). Nulla neppure riguardo ai tacchini e ben poco, contrariamente a quanto ci si potrebbe attendere, anche sulle uova: semplicemente, e un po' scontatamente, si scopre che il più grande proveniente da volatili fu deposto da uno struzzo, nel giugno 1997, nell'allevamento Xinda di Datone, nella regione cinese dello Shanxi: pesava 2,35 chili. Notevole, ma nulla a che vedere con il più grande esemplare preistorico rinvenuto, nell'ottobre 1961, nella Val Durance, in Francia e appartenuto, manco a dirlo, a un dinosauro. Impossibile, evidentemente, stabilire il peso dell'uovo; ma le dimensioni sì: 30 centimetri di altezza, come un foglio A4, e circa 25 di diametro. Proprietario, l'*Hypelosaurus priscus*.

Tutto qui dunque? Fortunatamente no. A conferma dell'irreversibile sorpasso della comunicazione elettronica su quella scritta, basta andare all'indirizzo <http://www.guinnessworldrecords.com>, peraltro segnalato sul volume in oggetto, per entrare in un nuovo, e più popolato, mondo. Ne segnaliamo velocemente alcuni aspetti.

Il pollo ha fatto da ospite d'onore nel più grande barbecue finora organizzato al mondo: luogo, Warwick Farm Racecourse, Sydney, Australia; data, 10 ottobre 1993; invitati, 44.158; serviti, 300 mila salsicce, 100 mila bistecche e 50 mila hamburger di pollo, il tutto innaffiato da 481 mila lattine di birra, pari a 180 mila litri. Passando al tacchino, sapete dove (si dice) si trova il più grande allevamento di tacchini del mondo? In Gran Bretagna, a North Pickenham, Norfolk. Appartiene al signor Bernard Matthews e produce, ogni anno, un milione tondo di volatili.

3.600 rossi d'uovo per la più grande crème brûlée

Infine l'uovo che, nelle sue svariate incarnazioni, offre più di una curiosità. Per cominciare, è di 231 metri la maggior distanza da cui un uovo è stato fatto cadere dall'alto senza rompersi. Autore dell'impresa David Donoghue, che il 22 agosto 1994 gettò da un elicottero un certo numero di uova su un campo da golf a Blackpool, nella regione inglese del Lancashire. Gran parte del merito, ha spiegato Donoghue, va alla perfetta conoscenza delle leggi della fisica. Mah.

Parlando poi di una festa da sempre associata all'uovo, ossia la Pasqua, un paio di segnalazioni: il più alto uovo di Pasqua al mondo fu realizzato il 4 aprile 1996, nel Rotary Club di Piet Relief, Sudafrica: fatto di pasta morbida e cioccolato, era alto 7,65 metri e pesava più di 4 chili, così tanto da aver bisogno di un'armatura interna d'acciaio per stare in piedi. Sempre rimanendo in tema pasquale, furono ben 150 mila le uova di cioccolato nascoste il 10 marzo 1999 a Koyong, nello Stato australiano di Vittoria, per la più grande "caccia all'uovo" per bambini che si ricordi. Partecipanti, 3 mila pargoli; organizzatore, chi l'avrebbe detto?, l'Esercito locale. E a proposito di dolci sapete dove, quando e da chi è stata preparata la più grande crème brûlée del mondo? A Los Angeles, il 3 agosto 1999, dalla Egg Commission della California, dallo chef Rick Royal e dagli studenti della Scuola di arti culinarie dell'Istituto artistico di Los Angeles. Risultato finale: 7 metri di diametro, grazie all'impiego di 3.600 rossi d'uovo.

Roba da indigestione solo a leggere. E per evitare un'altra indigestione, stavolta di numeri, ci fermiamo qui. Non senza però chiudere, in qualche modo, il cerchio: se, come visto, l'uovo di uccello più grande veniva da uno struzzo e "cubava" quasi 2 chili e mezzo, il più piccolo è un uovo di canarino, deposto il 5 ottobre 1998 e dotato delle seguenti caratteristiche: 7 millimetri di lunghezza, 5,5 di diametro e 0,027 grammi di peso. Proprietario del pennuto, il signor M. J. de Rijck, olandese di Heijen.

La parola a uno dei più importanti cuochi mediterranei

Carni avicole? Qualità, passione e fantasia

Questi gli elementi con cui Alfonso Iaccarino, gestore di uno dei più famosi ristoranti italiani, prepara tacchini, anatre, fagiani ma, soprattutto, polli: ne vengono fuori piatti al tempo stesso innovativi e tradizionali, buoni per ogni stagione dell'anno, veri e propri concentrati di sapori che valorizzano al massimo gli ingredienti

Cristiana Ciofalo
Giornalista

Alfonso e Livia Iaccarino provengono da una famiglia di albergatori che svolge questa attività da quattro generazioni: l'attuale ristorante da essi condotto, con l'insegna "Don Alfonso 1890", nasce nella dipendenza del complesso alberghiero paterno. Entrambi sono nati a Sant'Agata dei due Golfi e si conoscono fin da bambini; si sono sposati giovanissimi ed hanno due figli, Ernesto e Mario, che ora si occupano dell'azienda.

Hanno viaggiato moltissimo e, nel loro girare il mondo, hanno sempre cercato di approfondire e conoscere le radici, i costumi e l'attività economica dei popoli e dei territori in cui questi vivono, anche attraverso l'alimentazione, andando nei vigneti, nei mercati di frutta, di carne, di pesce, dove pulsa la vita della gente.

La Campania è una terra molto fertile e ricca di minerali; la cucina di "Don Alfonso 1890" nasce per l'amore di questo patrimonio, ed ogni sforzo è teso alla diffusione di questi sentimenti, anche nella presentazione di un piatto o di un vino.

Nel 1992 Alfonso e Livia decidono di ristrutturare le camere preesistenti, ricavandone tre appartamenti, al fine di dare ai propri ospiti la libertà della casa di campagna con i servizi dell'albergo. Il loro fiore all'occhiello è la cantina d'invecchiamento, dove in un habitat di tufo e pietra vesuviana sono custodite le etichette più prestigiose del mondo. Così, assumono la loro vocazione personale e partecipano alla scoperta della nuova scienza dell'alimentazione.

È ormai una stella di primaria grandezza nel firmamento della grande ristorazione di casa nostra e non solo. Di matrice squisitamente mediterranea, la sua fama e le sue ricette hanno, infatti, varcato i confini nazionali e, ormai, viaggiano nel mondo. Parliamo del "grande" Alfonso Iaccarino che, insieme alla moglie Livia e ai figli Mario ed Ernesto, gestisce il "Don Alfonso 1890", paradiso della gola a Sant'Agata dei due Golfi e ormai riconosciuto "polo sud" della grande ristorazione in piena penisola sorrentina.

Quella che si gode da Don Alfonso è "La Cucina" del Sud, servita con classe e sapienza. Perciò non si può non nutrire, per questo grande epigono della tradizione gastronomica italiana, rispetto e amore: rispetto per il coraggio e il mecenatismo con cui porta avanti da sempre le proprie scelte, e amore per un talento personale davvero unico. Ecco, allora, perché in cucina Alfonso Iaccarino è soprattutto fantasia e sperimentazione, due doti che si declinano nei suoi piatti di mare e di terra. E tra quelli di terra i volatili sono di casa, differenti a seconda delle stagioni ma immancabili per preparazioni di gran gusto. Così, d'inverno, selvaggina e beccacce, insieme poi ad anatre e galli cedroni. In primavera vincono fagiano o tacchino; d'estate il piccione; e soprattutto, in autunno, ecco predominare il pollo.

piatti avicoli genuini e mediterranei

In fatto di carni avicole, sulle tavole di “Don Alfonso” predominano piatti apparentemente semplici, basati su sapori netti e genuini, decisamente mediterranei e lontani dai modelli di cucina nordica, fatta di ingredienti e consistenze troppo ricchi e pesanti, estranei alla nostra cultura alimentare. “Ritengo che la difesa della cultura alimentare italiana sia davvero il valore primario - afferma Alfonso Iaccarino - e questo vuol dire, innanzitutto, scegliere ‘prodotti giusti’ per mangiar bene. Dopo alcune evidenti crisi alimentari, infatti, dobbiamo fare i conti con i timori della gente e, quindi, garantire ai consumatori una ritrovata qualità dei prodotti che portiamo in tavola, comprese le carni avicole”.

Sì, dunque, a pollo, tacchino e affini, continua don Alfonso, “perché sono leggeri, versatili e molto gustosi. Io stesso ne mangio in abbondanza, anche per qualche problemino di ipertensione. L’importante, ripeto, è garantire sempre l’alta qualità dei prodotti che portiamo in tavola. A questo proposito - prosegue il grande chef - voglio ribadire un concetto fondamentale, e cioè che le carni avicole, specialmente il pollo, sono un vero e proprio passe-partout sulla nostra tavola! Ottime per piatti ‘semplici’ ma anche per ricette di alta cucina. Un esempio: ho amato molto preparare una pernice rossa cotta prima in padella e poi leggermente al forno, farcita di erbe aromatiche e accompagnata da melanzane in agrodolce, legate al tegame con frutta candita, e da albicocche passite che cuociono dentro ai petti della pernice, adagiati nel fondo fatto con le loro carcasse... Una vera delizia del palato! E non dimentichiamo il vero ‘re’ delle carni avicole, il pollo, talmente versatile da essere adatto a tutte le stagioni dell’anno, seppur in forme diverse: in galantina per l’estate, affumicato per l’autunno, sotto forma d’insalata per le scampagnate primaverili e variamente elaborato in tegame o al forno per l’inverno”.

È un dato di fatto: anche quando sono a base di carni avicole, tutti i piatti di don Alfonso nascondono un’incredibile ricerca su consistenze e formule “quasi chimiche”, per creare gusti e sapori altrimenti introvabili. E con pollo e affini, il grande chef realizza dei veri e propri concentrati di sapore, in cui poter ritrovare i singoli ingredienti espressi all’ennesima potenza, magistralmente utilizzati per dare gusto e colore ai suoi piatti come se si trattasse della tavolozza di un pittore.

La ricetta di don alfonso

Dalla cucina di Livia e Alfonso Iaccarino una ricetta di facile preparazione e particolarmente gustosa per realizzare, in padella, un piatto a base di pollo in cui risaltano al meglio sapori e profumi della cucina mediterranea.

Pollo all’aglio novello e vino rosso

Prendete un pollo tenero di medie dimensioni, schiacciatelo leggermente con il batticarne, aromatizzatelo con dell’aglio novello e avvolgetelo completamente nel lardo. Quindi, fatelo rinvenire pian piano in una padella antiaderente, in modo che cominci a sgrassarsi. A questo punto, bagnatelo con del vino rosso e continuate a farlo rosolare piano. In un altro tegame, invece, fate un sughetto ristretto a base di vino rosso, zampe di pollo e rosmarino. Servite il pollo tagliato in tranci, bagnandolo con il sugo di accompagnamento e insieme ad un ghiotto contorno di peperoni e patatine novelle.

Le galline non sono stupide e ci vedono benissimo: lo dice la scienza!

I polli preferiscono i belli (e le belle)

Proprio come i bipedi umani: questo il risultato dello studio “Chickens prefer beautiful humans”, pubblicato sulla rivista “Human Nature” e insignito del Premio IgNobel 2003 per la Ricerca interdisciplinare. Intervista ad uno dei tre autori dello studio, lo psicologo Stefano Ghirlanda

Rita Pasquarelli

Direttore Generale UNA

“Abbiamo addestrato i polli a reagire ad una comune faccia umana femminile ma non ad una maschile (e viceversa). In un test successivo, gli animali così addestrati mostravano preferenze per le facce coerenti con le preferenze sessuali di esseri umani (ottenute da studenti universitari). Ciò suggerisce che le preferenze umane nascono da proprietà generali del sistema nervoso, piuttosto che da adattamenti specifici alle facce. Noi discutiamo questo risultato alla luce del corrente dibattito sul significato dei segnali sessuali, e suggeriamo ulteriori test riguardo ad ipotesi esistenti circa l’origine delle preferenze sessuali”.

Questo l’Abstract dello studio, pubblicato nel 2002 dall’autorevole rivista scientifica internazionale “Human Nature”, “Chickens Prefer Beautiful Humans”, a cura degli autori Stefano Ghirlanda, Liselotte Jansson e Magnus Enquist, tutti allora impegnati nell’Istituto di Zoologia dell’Università di Stoccolma, e vincitore del Premio IgNobel 2003 per le Ricerche interdisciplinari, assegnato nella prestigiosa Università di Harvard, a Boston, nel corso di una cerimonia tenutasi nel Saunders Theater, costruito ad imitazione dei teatri elisabettiani del Seicento e nel quale, la sera stessa, è stata rappresentata una pièce che racconta di un atomo di ossigeno innamoratosi di un ricercatrice che, alla fine, si fa “inalare” per amore dalla stessa.

Non siete su Scherzi a parte, è tutto vero: l’Abstract, lo studio, l’IgNobel, Harvard, il premio, la pièce teatrale e Stefano Ghirlanda, oggi ricercatore del Dipartimento di Psicologia all’Università di Bologna. Il quale, nel riepilogare con voce divertita la vicenda finita qualche mese fa - e la cosa non sorprende - tanto in tv quanto sui principali giornali italiani, spiega il perché della ricerca, il modo in cui è stata svolta, i suoi risultati ed anche (perché ce ne sono) i suoi probabili sviluppi. Con una premessa: “E’ una cosa seria, così come serio, ormai, è il Premio IgNobel”. E una conclusione, da incidere con lettere di fuoco: “Le galline non sono affatto animali stupidi. E, come tutti gli uccelli, ci vedono benissimo”.

IgNobel: ridere per pensare

Creato nel 1991 dal giornale scientifico-umoristico “Annals of Improbable Research”, questo premio seleziona ogni anno migliaia di contributi scientifici, pubblicati sulle più autorevoli riviste di settore, fra i quali un Comitato di Saggi elegge poi i vincitori nelle varie discipline: niente ricchi premi in denaro, come nella più famosa, e togata, cerimonia di Stoccolma; anzi, i vincitori spesso pagano di tasca propria il viaggio nella capitale del Massachusetts per ritirare il riconoscimento; ma un identico, anche se in tono scherzoso, impegno a promuovere la scienza mettendone in risalto le conclusioni più sorprendenti. Qualche esempio, ai fini di una maggior chiarezza.

Il premio IgNobel 2003 per la Medicina è stato vinto da Eleanor Maguire, David Gadian, Ingrid Johnsrude, Catriona Good, John Ashburner, Richard Frackowiak e

Christopher Frith, dello University College di Londra, per aver dimostrato che “i cervelli dei tassisti londinesi sono più sviluppati di quelli dei loro concittadini”; mentre l’IgNobel per la chimica è andato a Yukio Hirose, dell’Università di Kanazawa, per il suo studio su una statua di bronzo della stessa città che, per ragioni a prima vista incomprensibili, non attraeva i piccioni del luogo. Lal Binari, di Uttar Pradesh, India, ha invece ottenuto l’IgNobel della pace per aver raggiunto un triplice risultato: aver condotto una vita attiva pur essendo stato dichiarato legalmente morto; aver sostenuto una vivace campagna postuma contro l’inerzia dei burocrati e l’avidità dei parenti; aver creato l’Associazione delle persone defunte.

Galline o persone, pari sono

Spiega Ghirlanda: “Il nostro studio sul comportamento dei polli - 6 esemplari di “Gallus gallus domesticus”, di cui 4 di genere femminile - si inserisce nella questione, molto dibattuta in psicologia, della natura delle preferenze sessuali fra gli animali e del loro ruolo ai fini della sopravvivenza delle specie: secondo una scuola di pensiero, tali preferenze sono innate, ovvero sono state nel corso dell’evoluzione ingegnerizzate nel dna degli animali in modo che questi, ‘naturalmente’, si rivolgano agli esemplari più ‘adatti’ a garantire la riproduzione della specie a livelli di qualità sempre più elevati. Un’altra scuola di pensiero, alla quale appartengo, ritiene che le informazioni innate non bastino, da sole, a spiegare tutta la variabilità di preferenze sessuali riscontrate effettivamente in natura, e che a costituire queste ultime contribuisca, almeno in parte, l’esperienza e quindi la memoria”.

Se questa è l’ipotesi di partenza, e se ad essa si aggiunge il presupposto della generalità dei meccanismi della memoria nelle diverse specie di animali, la conclusione, che certamente avrà attratto i Saggi dell’IgNobel, è che non soltanto gli esseri umani, qualora opportunamente addestrati a riconoscere maschi e femmine, dopo un po’ mostreranno preferenze sessuali analoghe a quelle degli umani. Una conclusione che la ricerca di Ghirlanda, Jansson ed Enquist dimostra empiricamente utilizzando, appunto, i polli.

Ma perché proprio loro? “Per due ragioni - risponde Ghirlanda - una pratica e una teorica. Dei polli erano effettivamente a disposizione nell’Istituto di Zoologia dell’Università di Stoccolma, per cui è stato agevole ‘dirottarli’ sul nuovo esperimento. E poi perché questi animali, contrariamente a quanto si crede comunemente, non sono affatto stupidi, anzi hanno un cervello perfettamente funzionante. E non solo ragionano bene, ma ci vedono benissimo e sono molto reattivi agli stimoli visivi, un po’ come tutti gli uccelli e molto più della media dei mammiferi fra i quali l’uomo rappresenta, in questo, una felice eccezione”.

Addestrati in più sedute a riconoscere una faccia umana maschile (le galline) e femminile (i galli) e ad essere ricompensati con del cibo se beccavano (in senso letterale) la faccia giusta, al momento del test i sei pennuti sono stati chiamati ad esprimere, sempre a colpi di becco, le proprie preferenze per 7 facce, dal tipo più maschile a quello più femminile, manipolate artificialmente al computer, che venivano loro via via presentate (vedi la figura in alto a sinistra). Dopodiché allo stesso test sono stati sottoposti 14 studenti universitari di biologia, divisi equamente fra i due sessi, che non erano stati però, ovviamente, sottoposti a nessun addestramento. Conclusione: la coincidenza delle preferenze fra bipedi umani e bipedi pennuti è stata pressoché totale (vedi il grafico sottostante alla figura).

“Finora non abbiamo avuto né tempo né fondi a disposizione - racconta Ghirlanda - ma è nostra intenzione portare avanti ed approfondire l’esperimento addestrando gli animali a discriminare fra i sessi partendo da facce di individui reali e non ricreate al

computer. Il nostro è stato uno studio preliminare - conclude - ma crediamo che da solo sia bastato a mostrare le potenzialità di un esame comparativo delle preferenze sessuali degli animali”.

Una nuova risposta a consumatori sempre più frettolosi in cucina, ma al tempo stesso attenti a ciò che mangiano

“Stir Fry” anche per pollo e tacchino

“Mescola e friggi in padella” (questa la traduzione dell’espressione virgolettata del titolo) sono i piatti pronti che, negli ultimi anni, con sempre maggior successo incontrano le domande e i gusti della clientela. In questo fenomeno un ruolo importante viene giocato dalle preparazioni a base di carni avicole. Ecco le principali

Renzo Pellati
Giornalista

In gergo si definiscono “stir fry”, ossia “mescola e friggi”. Sono i cosiddetti “piatti pronti”, ossia la più recente evoluzione degli alimenti surgelati che, negli ultimi decenni, hanno rivoluzionato, o meglio seguito la rivoluzione della vita lavorativa e familiare nelle società più avanzate, Italia compresa: sempre più donne che lavorano, sempre più singles, uomini e donne, con meno tempo per cucinare, sempre più quindi la necessità - per non penalizzare un'alimentazione che, per forza di cose, si orienta verso snack veloci ma non sempre nutrizionalmente equilibrati - di usufruire di piatti già preparati, gustosi, con le massime garanzie igienico-sanitarie e dall'elevato valore biologico e nutrizionale.

Così, da una parte, nel panorama del costume e dei consumi, gli alimenti surgelati continuano ad aumentare il proprio spazio: in Italia, secondo le rilevazioni dell'IIAS, Istituto Italiano Alimenti Surgelati, le famiglie hanno acquistato nel 2003 circa 471 mila tonnellate di prodotti alimentari surgelati, il 2% in più rispetto al 2002, e i “cibi sottozero” si trovano ormai abitualmente sulle tavole di circa 16 milioni di famiglie italiane. I motivi di questo costante, crescente successo sono sostanzialmente tre: sicurezza igienico-sanitaria, garanzia del produttore, grado d'innovazione. I consumatori, in particolare, sono rassicurati dal fatto che, per legge, i produttori di surgelati devono controllare il processo produttivo sin dalle materie prime; con il risultato che, ad esempio, le verdure surgelate vengono spesso preferite a quelle “fresche”, perché di queste ultime non è possibile verificare la provenienza e l'effettiva data dell'arrivo sul banco del negozio, mentre gli ortaggi selezionati per la surgelazione sono raccolti al momento della loro naturale maturazione e, quindi, conservano nel migliore dei modi le proprie qualità nutritive ed organolettiche (al riguardo, un recente studio dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione ha confermato come i vegetali surgelati abbiano capacità antiossidanti simili a quelle dei vegetali appena colti).

Il fenomeno dei “piatti pronti”

Ma è lo “stir fry” la vera novità. I consumatori, infatti, non si accontentano più dei puri e semplici alimenti surgelati, certo già puliti, facilmente conservabili e, come tali, consumabili in ogni periodo dell'anno, ma che vanno comunque preparati e cucinati. Meglio, decisamente, rivolgersi a prodotti con un più elevato valore aggiunto, che siano gustosi, facili e veloci da preparare.

La tendenza, cominciata più o meno un decennio fa, ha acquisito negli ultimi tempi una velocità sempre maggiore: nel solo 2003, il consumo di piatti pronti ha registrato un'impennata del 12%. Un dato che testimonia il crescente gradimento, da parte del

pubblico, del connubio fra innovazione e servizio, rapidità di preparazione ed elevato standard qualitativo ed organolettico, frutto delle nuove tecnologie del “processing” e della conservazione. La popolarità degli “stir fry”, inoltre, ha parzialmente fatto superare la stagionalità dei consumi: le vendite risultano elevate anche nei mesi estivi.

Pollo e tacchino, cotti e mangiati

In questa tendenza si inseriscono, a pieno titolo, le preparazioni ed i trasformati a base di carni avicole, dove tradizione e modernità si sposano forse al livello più alto e, per certi versi, sorprendente.

Da una parte, infatti, pollo e tacchino non solo sono i volatili domestici più diffusi al mondo, ma anche la base di almeno metà delle ricette di carne del pianeta (dal Maghreb all'Argentina, passando per l'Oriente e la “vecchia” Europa): ricette che anche gli italiani hanno imparato a conoscere e apprezzare nei sempre più numerosi ristoranti stranieri, dove si può gustare il pollo - alimento etnico per eccellenza - mescolato con altri alimenti, disossato o ripieno, fritto o arrostito nel coccio, accompagnato da salse e passati di verdura o base per brodi e zuppe.

Dall'altra, alcune di queste specialità, unite ovviamente a quelle di derivazione mediterranea, si trovano ormai, crude ma già pronte per essere cucinate, oppure cotte (fresche o surgelate) da portare in tavola in pochi minuti, dopo un veloce passaggio in padella, nei banconi frigoriferi dei supermercati: sono i cosiddetti elaborati e trasformati di pollo e tacchino, una proposta alimentare che si rinnova con continue idee.

Con il termine “elaborati” di pollo e tacchino si definiscono i prodotti freschi, ma già pronti per la cottura, abbinati con aromi e verdure: ecco allora gli spiedini già preparati con peperoni, alloro e altri tipi di carne (ideali per portare in tavola una grigliata); ma anche le salsicce, gli hamburger, gli involtini profumati alla salvia con formaggio e prosciutto, il pollo alla diavola o ripieno e il rotolo di tacchino, pronto da infornare. I “trasformati”, invece, sono prodotti già cotti, presentati freschi (refrigerati) o surgelati. Anche in questo caso le proposte sono molto invitanti: si va dagli affettati di pollo o tacchino ai wurstel (sempre di pollo o tacchino), dalle cotolette al “cordon bleu” (con filetti di pollo panati e ripieni di speck e formaggio, o prosciutto e formaggio, o pomodoro e formaggio); e, ancora, bocconcini con spinaci, formaggio o pomodoro.

L'ideale per chi ha poco tempo per cucinare ma non vuole rinunciare ad un piatto appetitoso e fantasioso: in parole semplici, l'ideale per il “popolo dei single” (veri fan della monoporzione) che diventano responsabili d'acquisto di sempre maggiore rilievo sul mercato. I single, fra l'altro, hanno anche un'elevata propensione al consumo: sono per lo più persone di ceto medio-alto, economicamente agiate, con un buon livello d'istruzione e uno spiccato senso dell'individualismo; in grado perciò di dettare mode, consumi e tendenze. Ma gli elaborati e trasformati possono essere l'ideale anche per le famiglie con bambini le cui madri lavorano. E, in generale, per coloro che vedono nella sicurezza garantita dal severo controllo di filiera, nell'elevato contenuto di servizio, nell'alto livello d'innovazione e nella forte diversificazione dell'offerta, una risposta esauriente alle proprie esigenze.

Un'annata equilibrata

L'anno trascorso ha visto il riassetarsi su valori normali dei consumi di carni avicole e di uova; la produzione di queste ultime è rimasta pressoché invariata, mentre quella di pollame è diminuita del 5,6%. Complessivamente domanda e offerta si sono bilanciate

Rita Pasquarelli

Sia pure con diverse ombre, il bilancio complessivo dell'avicoltura italiana nel 2003 può considerarsi equilibrato.

Le produzioni di carni di pollame sono diminuite del 5,6% mentre quelle delle uova sono rimaste sostanzialmente stazionarie (+0,3%) rispetto al 2002; è lievemente cresciuto l'acquisto dall'estero delle carni mentre è ulteriormente diminuito quello delle uova; l'esportazione di carni di pollame è calata del 25,8% mentre quella delle uova è raddoppiata; i consumi - sia di carni che di uova - si sono riassetati su valori normali.

Finite le turbolenze delle crisi alimentari

Esauriti gli alti e bassi delle crisi alimentari, in particolare gli effimeri aumenti di richiesta derivati dalla crisi BSE del 2001 e la successiva ripresa dei consumi di carni bovine, esaurito anche il surplus produttivo del primo quadrimestre dell'anno, l'offerta e la domanda di carni di pollo sono risultate in equilibrio consentendo di recuperare i costi.

Tale andamento positivo è parzialmente riferibile anche al tacchino che, purtroppo, nella prima metà dell'anno è stato fortemente penalizzato dalle misure sanitarie cautelative - volute sia dalle nostre autorità sia dalle imprese del settore - poste in atto per eradicare dal territorio una sindrome influenzale peraltro a bassa patogenicità, e totalmente innocua per l'uomo. Si è così proceduto all'abbattimento di 2 milioni 27 mila tacchini e alla macellazione anticipata di altri 3 milioni 410 mila. Di fronte alla conseguente scarsità dell'offerta di carne, il settore ha dovuto ridurre le quantità destinate ai mercati esteri (-32 mila tonn. rispetto al 2002), mentre l'aumento dei costi di produzione provocato dalla messa in atto delle misure di prevenzione della malattia ha eroso i margini di redditività.

Per le altre specie avicole (faraone in particolare) i bilanci si chiudono invece in perdita. L'aumento delle quantità prodotte - in controtendenza rispetto al pollo e al tacchino - ha infatti provocato una sostanziale stazionarietà dei prezzi rispetto al 2002 con uno scarto negativo, rispetto ai costi, del 7,9%.

Grazie all'influenza aviaria che nella primavera del 2003 ha decimato gli allevamenti di galline ovaiole olandesi, e la conseguente carenza di uova sui mercati comunitari ed extra comunitari, il 2003 è stata una buona annata per le uova italiane. La produzione è rimasta sostanzialmente stabile; sono ulteriormente diminuiti gli acquisti dall'estero; è cresciuta l'esportazione; il consumo interno si è consolidato.

I dati economici

I prezzi hanno registrato, nel totale dell'anno, un aumento del 21,0% per i polli, del 34,1% per i tacchini, dell'1,9% per le faraone, del 10,5% per le uova da consumo. L'indice aggregato dei prezzi del comparto delle carni avicole si colloca a +23 punti percentuali rispetto alla precedente annata.

Il prodotto lordo vendibile del settore, a valori correnti, è quindi salito globalmente nel 2003 del 14,5% (+9,0% per il pollame e +27,8% per le uova). Il contributo del settore alla formazione della PLV è risultato pari a 3.250 milioni di euro (2.100 per il pollame e 1.150 per le uova) contro i 2.838,4 milioni del 2002 (1.926,7 milioni per il pollame e 911,7 per le uova), rappresentando il 21,7% dell'intero comparto zootecnico e il 7,7% della PLV dell'agricoltura italiana. Il fatturato del settore si è collocato a 4.850 milioni di euro (contro i 3.850 del 2002): 3.500 per le carni avicole (2.750 nel 2002 e 3.500 nel 2001) e 1.350 per le uova (1.100 nel 2002 e nel 2001).

Dal punto di vista economico, in verità, si sperava in risultati migliori. L'estate canicolare e siccitosa ha però influenzato negativamente i raccolti di cereali, in particolare di granturco e grano che - insieme alla soia - costituiscono oltre il 90% della razione alimentare del pollame. Nell'ultimo quadrimestre dell'anno i prezzi di queste materie prime sono perciò saliti alle stelle (oltre il 50% in più rispetto al resto dell'anno). Di conseguenza i costi di produzione del pollame e delle uova sono cresciuti compromettendo le attese dei produttori. Il differenziale medio costo/prezzo dei vari comparti si è quindi collocato a +1% per il pollo, -2,4% per il tacchino, -7,9% per la faraona, +28% per le uova da consumo.

Le carni avicole

La produzione nazionale di carni di pollame nell'anno 2003 è risultata pari a 1 milione 151 mila tonnellate (-5,6 rispetto al 2002); il consumo totale si è collocato a 1.086.200 tonnellate (-1,8% rispetto al 2002), pari a 18,74 Kg per abitante (contro i 19,12 del 2002).

In particolare sono state prodotte:

- 691.000 tonn. di carne di pollo (-2,0% rispetto al 2002);
- 85.500 tonn. di carne di gallina (-1,9% rispetto al 2002);
- 295.500 tonn. di carne di tacchino (-15,5% rispetto al 2002);
- 79.000 tonn. di carne delle altre specie avicole allevate (+2,1% rispetto al 2002).

Per quanto riguarda il commercio con l'estero (Paesi UE ed extra UE), nel 2003 le quantità totali importate sono risultate in aumento: 48.989 tonn. contro le 40.037 del 2002 (+22,4%). Al contrario, sono diminuite le esportazioni totali, che assommano a 113.813 tonn. contro le 153.450 del 2002 (-25,8%). Il saldo import/export italiano (tonn. 64.800) è comunque a netto vantaggio delle nostre esportazioni, mentre il grado di autoapprovvigionamento del settore nel 2003 è risultato pari al 106%.

Un esame più dettagliato dei dati relativi al commercio con l'estero evidenzia i seguenti risultati.

- Carne di pollo: ne sono state importate 29.185 tonn., di cui 12.702 di petti di pollo, 6.980 di polli interi e 4.803 di carni preparate. Il flusso di esportazione ha riguardato 58.898 tonn., di cui 24.845 di polli interi, 11.498 di petti, 5.785 di cosce, 4.388 di ali.
- Carne di tacchino: l'importazione è risultata pari a 16.600 tonn, di cui 6.122 di fesa e 4.776 di carni cosiddette "preparate". L'esportazione di carne di tacchino ha raggiunto 54.561 tonn., di cui 5.042 di tacchini interi, 13.013 di cosce, 23.928 di fesa, 6.386 di ali e 2.822 di carni preparate.

Passando ai dati sul consumo delle carni avicole, si rileva che le quantità totali avviate al consumo nel 2003 sono risultate pari a 1.086.200 tonn. (-1,8% rispetto al 2002). Il consumo pro-capite di carne di pollame è risultato pari a Kg 18,74 così ripartiti:

- Kg 11,41 di carne di pollo (Kg 11,49 nel 2002);
- Kg 1,48 di carne di gallina (Kg 1,51 nel 2002);

- Kg 4,44 di carne di tacchino (Kg 4,73 nel 2002);
- Kg 1,41 di carne di altre specie avicole allevate (Kg 1,39 nel 2002).

Al riguardo va sottolineato come, nell'arco degli anni, le preferenze del consumatore abbiano fortemente modificato l'offerta delle carni di pollame: nel 1986 il pollo veniva venduto per il 45% intero, per il 53% in parti e per il 2% sotto forma di preparazioni e prodotti trasformati; per il tacchino le cifre erano: 3% di intero, 96% di parti sezionate, 1% di prodotti elaborati e trasformati.

Nel 2003, secondo le stime dell'UNA, la ripartizione dei consumi di pollo è stata la seguente: 15% intero, 65% sotto forma di parti sezionate (petti, cosce, ecc.), 20% sotto forma di prodotti elaborati (pollo ripieno o completato con odori o contorni, spiedini, hamburger, salsicce, involtini, ecc.) e trasformati (wurstel, arrostiti, cotolette, polpette, ecc.). Per la carne di tacchino, i dati dell'UNA indicano: 2% di intero (in particolare in occasione delle festività natalizie), 78% di parti sezionate (fesa, cosce, sovraccosce, ossobuco, ecc.), 20% sotto forma di prodotti elaborati e trasformati (fesa arrostito, wurstel, ecc.).

Le uova da consumo

Nel 2003 sono state prodotte in Italia 12 miliardi e 837 milioni di uova contro i 12 miliardi e 797 milioni del 2002 (+0,3%). I dati disponibili sul commercio con l'estero (elaborazioni UNA su dati ISTAT) evidenziano un saldo attivo di 201 milioni totali di uova (contro il saldo passivo di 115 milioni del 2002) e di 4.195 tonn. di ovoprodotti.

Un esame più dettagliato mostra i seguenti risultati.

- Nel 2003 sono state introdotte in Italia 170 milioni di uova in guscio (nel 2002 ne erano state importate 130 milioni) oltre che 4.505 tonn. di ovoprodotti (nel 2002: 8.041 tonn.) e 132 tonn. di albume (nel 2002: 1.198 tonn.).
- Nello stesso periodo sono state esportate 293 milioni di uova in guscio, 8.7027 tonn. di uova pastorizzate e 12.141 tonn. di albume (nel 2002: 97,7 milioni di uova, 7.683 tonn. di ovoprodotti e 8.168 tonn. di albume).

Il consumo totale di uova è quindi risultato di 12 miliardi 636 milioni di uova, contro i 12 miliardi 912 milioni del 2002 (-2,1%), pari ad un consumo di 218 uova per ogni italiano (5 uova in meno rispetto al 2002).

Le famiglie hanno acquistato la quota maggioritaria: il 64%, pari a 140 uova consumate in media per persona nel 2003. E ciò ad ulteriore conferma di quanto gli italiani apprezzino l'alimento che ha il maggior valore biologico, si presta alle più diverse preparazioni gastronomiche ed è alla portata di tutte le tasche. L'industria, l'artigianato e le collettività, da parte loro, hanno assorbito 4 miliardi e 521 milioni di uova (36% circa delle quantità disponibili), di cui il 74% sotto forma di uova pastorizzate e il 26% di uova in guscio.

In totale, il consumo di uova attraverso pasta, dolci e preparazioni alimentari varie è stato di 78 uova per abitante.