



# CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

# FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

# VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

ORGANO UFFICIALE DELL'UNIONE PROFESSIONALE SVIZZERA DELLA CARNE

## Allevamento contro l'odore di verro?

Oltre alla Norvegia, la Svizzera è l'unico paese al mondo ad aver introdotto la castrazione indolore dei maialini. Ciò è accaduto grazie al fondo-castrazioni, creato e alimentato di comune accordo dai trasformatori, produttori e commercianti di bestiame, beninteso senza ricorrere al sostegno dello stato. Per contro, nell'UE è tuttora ammessa la castrazione senza eliminazione o limitazione del dolore dei maialini fino all'età di 7 giorni. A medio termine, pare che l'UE punti piuttosto sulla possibilità di evitare la castrazione e sembra intenzionata a introdurre in modo generalizzato entro il 2018 l'allevamento dei verri come metodo indolore al 100%.

Nella pratica, l'allevamento dei verri è sensato unicamente se viene eseguito sotto forma di allevamento di giovani verri oppure se si ottiene una riduzione dell'odore di verro tramite selezione. Come indica lo stesso nome, l'allevamento di giovani verri comporta la macellazione di maiali giovani di sesso maschile che non abbiano raggiunto la maturità sessuale. Senza contare il rischio residuo di ritrovarsi comunque con della carne di verro che puzza, l'allevamento di giovani verri comporta spesso una qualità inferiore della carne. Perciò appare assai più interessante la soluzione che prevede di eliminare l'odore di verro tramite il metodo di allevamento. Dal canto loro, i produttori di maiali, nella fattispecie la Suisag, hanno già effettuato dei lavori di base che dimostrano che, almeno in parte, l'odore di verro è un carattere ereditario. Di conseguenza dovrebbe essere possibile ridurlo tramite l'allevamento selettivo, anche se occorre tener presente che, in base all'esperienza, la modifica di un carattere ereditario tramite la selezione richiede svariati anni. Nonostante ciò, Suisag ha iniziato a introdurre l'odore di verro quale caratteristica di selezione nei primi test di prestazione di routine: si effettua sui verri da allevamento un prelievo di tessuto tramite biopsia. All'ALP viene poi eseguita un'analisi del tessuto per individuare i componenti principali responsabili dell'odore di verro.

L'iniziativa di Suisag è da apprezzare, poiché l'alta qualità della materia prima risulta determinante per il prosieguo della trasformazione. Se in tal modo si riesce a minimizzare ulteriormente a medio termine il rischio di trovare della carne con odore di verro e se si possono evitare i costi legati alla castrazione, allora questa soluzione è da accogliere nell'interesse di tutti gli interessati!

Ruedi Hadorn (ic)



No, questo non lo mangio, ma il mio cibo lo mangia!

(Foto: ew)

## Alimentazione mondiale

## Mangiare carne? Per il bene dell'umanità!

**Sono in molti ad averne la certezza: chi mangia carne, nuoce all'ambiente poiché gli animali necessitano di foraggio: per produrre una bistecca occorre che vi sia il bovino, il quale mangia una gran quantità di cereali. Magari si distrugge pure la foresta pluviale per ricavare superfici aggiuntive di pascolo, con il solo scopo di soddisfare il nostro inesauribile appetito di carne.**

Solo pochi decenni or sono, erano le nazioni industriali dell'occidente a consumare i due terzi della produzione globale di carne. Oggi accade esattamente il contrario: soltanto un terzo della carne finisce nei nostri stomaci. In effetti al giorno d'oggi anche le popolazioni dei paesi emergenti possono permettersi di mangiare carne. Al tempo stesso vi è stato un aumento

massiccio della produzione di carne, che negli ultimi 50 anni è quintuplicata. E l'incremento continua. Fino a quando ciò sarà possibile? Vediamo da vicino qualche dato in merito.

In effetti, ad essere aumentata non è unicamente la produzione, bensì anche l'efficienza. Una volta, per produrre un kg di carne occorrevano fino a 10 kg di cereali, mentre oggi ne bastano circa 2,5 kg e negli allevamenti intensivi, spesso sono sufficienti 1,6 kg. Uno dei motivi risiede nei progressi nell'allevamento, mentre un altro consiste nella pratica di migliorare il mangime con degli amminoacidi geneticamente modificati. Ma vi è un altro fattore che nei bilanci spesso viene volutamente dimenticato: i cereali contengono poche proteine, mentre la carne ne contiene parecchie, per giunta con un alto valore biologico. Tuttavia, le proteine costituiscono un

fattore limitante nell'alimentazione umana.

Occorre considerare che il grano, con il quale si nutrono i bovini, non è adatto alla preparazione del nostro pane quotidiano: i cereali da foraggio non si possono impiegare nei prodotti da forno poiché contengono troppo poche proteine. Per i ruminanti non vi è problema: nei loro panzoni, essi riescono a valorizzare tutto. Nei panzoni dei bovini crescono svariati microbi ed essi digeriscono persino la paglia. E il bovino digerisce anche i batteri, in quanto vive grazie alle loro proteine. All'uomo, per contro, che non ha uno stomaco come i panzoni, conviene mangiare bistecche, salsicce o formaggio.

Per i ruminanti come i bovini, il foraggio più importante è e rimane la semplice erba. Se si desidera colonizzare le steppe e le regioni più fre-



sche del globo, non si può sperare di piantarvi degli ananas o dei peperoni: l'unica cosa che funziona è l'allevamento di bestiame, non importa che ci si trovi in Svizzera, nelle praterie americane, nell'Outback, nella Pampa o nel Kasakistan. Ovunque si trovino in tutto il mondo delle pianure sfruttate per l'allevamento di bestiame, da sempre non cresce altro che erba: non è quindi il caso di disboscare la tanto deplorata foresta pluviale. I bovini si trovano nelle stalle vengono nutriti soprattutto con mangimi che per l'uomo non sono digeribili; essi mangiano milioni di tonnellate di crusca di grano, gusci di arachidi, scarti di arance, farina di penne.

Il maiale, per contro, presenta un apparato digestivo più somigliante a quello dell'uomo e, per questo motivo, si presta a consumare gli scarti. Esso mangia tutto ciò che le persone

non vogliono più mangiare. Impiegare i resti di cibo come mangime è assai meglio che gettarli nel compostaggio. Anche le proteine di soia sono uno scarto della produzione di olio. Come mangime, esse sono contestate a causa dell'alto contenuto di ormoni e di inibitori degli enzimi; il loro impiego nell'alimentazione costituisce un rischio inutile e facilmente evitabile.

Tuttavia non sarà l'arrosto ad impedire all'umanità di approvvigionarsi di nutrimento e di proteine. Ai giorni nostri, la fame nel mondo viene pilotata in tutt'altro modo, nella fattispecie tramite il prezzo dell'energia. In effetti le piante che vengono impiegate come nutrimento e foraggio sono le medesime che servono per produrre biodiesel e bioetanolo. Quando il prezzo dell'energia è abbastanza alto questi vegetali, invece di finire nel piatto,

Udo Pollmer è nato nel 1954 ed ha studiato chimica dell'alimentazione all'università di Monaco. Dal 1981 lavora come giornalista scientifico indipendente. Ha svolto per molti anni l'incarico di insegnante di economia domestica e delle scienze dell'alimentazione alla scuola universitaria professionale Fulda e all'università di Oldenburg. Dal 1995 è capo scientifico dell'istituto europeo per le scienze delle derrate alimentari

e dell'alimentazione e. V. (EU. L. E.) a Monaco. Egli accompagna inoltre, con il suo lavoro scientifico, il museo tedesco degli additivi. Egli è autore di una serie di bestseller.

Il presente articolo è una versione leggermente riveduta di un estratto audio della trasmissione radiofonica condotta da Udo Pollmer «Den Braten gebrochen» del 18.04.2010 della serie «Mahlzeit» per la radio tedesca Kultur.



Trasformano l'erba in carne e in questo modo nutrono l'umanità. (Foto: ew)

vanno a riempire i contenitori di fermentazione dei produttori di energia. Tutto ciò ha un'influenza trascurabile sul nostro approvvigionamento di energia, poiché la percentuale di bioenergia misurata sul consumo globale è infinitamente piccola ed è destinata a rimanere tale.

Tuttavia, i milioni di tonnellate di cereali che si impiegano ogni anno nell'UE per produrre carburante bio, vengono sottratti al circuito alimentare. Se una percentuale crescente di raccolto viene bruciata nei motori, aumenta in proporzione il prezzo degli alimenti. In questo modo, un numero sempre minore di persone nel mondo potranno permettersi un'alimenta-

zione sufficiente. Ed è proprio qui che risiede il problema!

Ovviamente non si può affermare che tutti i sistemi di produzione di carne costituiscono un vantaggio puro. Esistono luoghi dove effettivamente si disboscano le foreste pluviali per ricavarne superfici di pascolo, oppure si pescano i pesci per trasformarli in farina di pesce. Sul piano globale, tuttavia, la produzione di carne risulta comunque utile. Il luogo comune in base al quale sarebbe meglio nutrire l'intera umanità in modo vegetariano è un'idea ingannevole. Non lasciatevi dunque guastare il piacere di gustare una bella bistecca dal grill. Buon appetito!

Udo Pollmer (ic)

## 19. IMS World Meat Congress

# Sostenibilità e strategia per il futuro

**Il World Meat Congress si svolge ogni due anni; l'ultima edizione era stata ospitata dalla Francia ed era stata organizzata dalle due associazioni francesi della carne e del bestiame INTERBEV e INAPORC.**

La manifestazione è stata inaugurata dal ministro dell'agricoltura francese Stéphane Le Foll. All'evento hanno partecipato circa 800 ospiti da tutto il mondo. Il Congresso aveva come tematica principale la sostenibilità, i cambiamenti delle condizioni quadro nel commercio mondiale nonché le strategie per il futuro dell'industria carnea in relazione alla crescita demografica.

### L'economia carnea come fattore positivo

In tempi difficili per l'economia, il congresso ha costituito una buona opportunità per sottolineare il contributo positivo dell'economia carnea e del bestiame alla crescita economica sostenibile. Nelle varie presentazioni è stata messa in evidenza l'influenza positiva dell'industria carnea sullo sviluppo della campagna e sull'alimentazione sana.

### L'economia carnea nel mirino della critica

L'economia carnea è afflitta in tutto il mondo dal problema che determinati gruppi la attaccano pubblicamente, accusandola di essere responsabile di svariate difficoltà. Spesso questi attacchi si basano su studi discutibili e dati selettivi, che nonostante ciò hanno degli effetti negativi sull'opinione pubblica. Perciò è importante che gli specialisti del ramo prendano l'iniziativa, rispondano alle aspettative della società e mettano in atto la sostenibilità. Accanto alla tutela dell'ambiente, hanno un ruolo importante il finanziamento, la responsabilità sociale e la sensibilità verso le differenze culturali.

### Alimentazione mondiale, un compito per l'economia carnea

Durante la riunione di apertura sono stati trattati i fattori fondamentali della domanda e dell'offerta. Entro l'anno 2050 si dovrà provvedere all'alimentazione di 9 miliardi di persone. Ciò richiede un contributo sostanziale da parte dell'economia carnea e del bestiame. Tuttavia, il settore dovrà essere in grado, sul piano economico, di produrre carne a sufficienza per soddisfare

la domanda della popolazione. Anche la globalizzazione crescente lancia nuove sfide e tendenze ai produttori ed ai commercianti. Un'altra riunione era dedicata al mercato di nicchia nell'ambito degli animali. Si è parlato nella fattispecie delle preferenze culturali (ad es. per la carne halal) e dell'evoluzione dei gusti (ad esempio gli ovini

in Asia). Nella riunione conclusiva di mezza giornata, i rappresentanti della politica hanno discusso le misure che s'impongono per realizzare il fabbisogno alimentare entro il 2050.

Il prossimo World Meat Congress avrà luogo nel 2014 a Pechino, in Cina.

Comunicato stampa

World Meat Congress (ma) (ic)

## Presto facilmente riconoscibili i verri che puzzano?

**Degli scienziati dell'università di Bonn hanno sviluppato un nuovo procedimento d'analisi per individuare le sostanze che causano l'odore di verro nel grasso dei maiali.**

La piattaforma transfrontaliera per l'assicurazione integrata della qualità (GIQS) comunica che ora è possibile, per la prima volta, eseguire un test sul grasso dei maiali per individuare cinque sostanze responsabili dell'odore di verro. Particolare interessante: con soli 500 mg di grasso, la quantità necessaria per il test è as-

sai esigua. In seguito all'analisi del grasso, è stato elaborato un procedimento per esaminare il succo della carne. In questo caso è emerso che nel succo della carne si riesce a individuare soltanto lo scatolo in quantità misurabili. Da ciò si desume che lo scatolo è verosimilmente la componente più determinante per rilevare l'odore di verro nella carne di maiale molto magra. Per contro, l'androstene assume un ruolo più rilevante per l'individuazione dell'odore nei prodotti ad alto contenuto di grassi come la carne macinata.

afz (ic)