

Sappiamo che la carne è debole. *E poco altro...*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

ALCUNE RIFLESSIONI PER RISTORATORI E CONSUMATORI
SULL'USO E CONSUMO DELLE CARNI.
E SUI PREZZI DA PAGARE TRA ALTA E BASSA QUALITÀ

Un tempo la carne era un alimento per ricchi o benestanti. Tra la piccola borghesia si mangiava di domenica e, in genere, si trattava di pezzi di secondo taglio. Con il boom venne elevata a simbolo della rinascita, tanto che la Cassa per il Mezzogiorno ideò, per il Sud, il Piano Carne, un massiccio programma di intervento nell'agricoltura meridionale per aumentare il grado di autoapprovvigionamento della carne. Un classico esempio di sviluppo mancato. Il Sud produceva infatti latte e formaggi e non si poteva trasformare in pochi anni un sistema produttivo che durava da millenni. Il piano però finanziava anche la ricerca e già a partire dalla fine degli anni '60 furono avviati nelle Università programmi per studiarne la qualità. Dopo 50 anni di ricerche dovremmo dunque avere una cultura solida della e sulla carne.

Mettiamoci dalla parte del consumatore, che ha a disposizione due locali per acquistarla: macelleria e GDO. In macelleria trovo un solo animale della stessa specie; per esempio tagli diversi di un solo bovino. Inutile chiedere se la carne è buona, come però fanno in tanti, ha solo quella.

"Ma certo", sorride, il macellaio, "guardi il colore, un bel rosa pallido, non quello rosso intenso".

E poi, questa carne ha lo stesso prezzo, tutto l'anno e per anni, in tutte le macellerie della città. Nella GDO, forse c'è più scelta per qualche pezzo di primo taglio, tipo scottona (classica parola che rimanda a chissà quali nascoste prerogative e che nessuno saprebbe spiegare), ma di fatto anche in quel caso non c'è scelta. Quindi, tutta la carne è uguale? Insomma, il consumatore non

ha alcuna chiave di lettura della qualità e, anche se l'avesse, e fra questi mi metto io, non ha strumenti e mezzi per utilizzarli, perché non può scegliere. Se chiediamo a qualche "famoso" esperto, ci sentiamo rispondere, senza tentennamenti, che la carne più ha grasso e più ha sapore. Inutile spiegargli che il grasso è una molecola inodore e insapore e che, se così fosse, tutti i lardi avrebbero un gusto e un odore di grande livello, e lo stesso sarebbe per i burri. E invece... In questa ricerca non ci aiutano i nutrizionisti per i quali, sintetizzo al massimo, tutte le carni sono uguali e, fra queste, quella rossa fa male mentre quella bianca fa bene.

Restano i ristoratori. Chiariamo prima cosa si aspetta un consumatore da una carne ma anche da qualsiasi cibo si appresti a degustare. Tutti si aspettano un *flavour* importante, un profumo e un sapore che ti facciano dire: questa è una carne, o un formaggio, o un fagiolo. Sembra semplice, in fondo, dopo sessanta anni di ricerche non dovremmo certo ancora stare qui a parlare di odore e di gusto. Ne sono state fatte di analisi. Sarò sfortunato, ma il risultato è scoraggiante. La carne bovina, suina e avicola non

ha odore e gusto. Naturalmente parlo in generale, perché negli ultimi anni si trova sempre più spesso carne di suini al pascolo, anche qualche bovino, e si recupera sempre qualche pollo "al pascolo". Ma parliamo di poca cosa e una domanda dovremmo farcela: perché gli animali che pascolano hanno una carne diversa?



Ci torneremo dopo. E non sono di aiuto i giornalisti enogastronomici, per cui tutto è eccezionale, unico, irripetibile. Mai un dubbio su un piatto, per stimolare il ristoratore a fare meglio.

Il prezzo unico della carne e l'accettazione di questo metodo da parte della ricerca potrebbero essere i due motivi di tale rassegna, quindi un problema mondiale e non solo italiano. Il prezzo della carne lo decide la borsa merci e ci si deve adeguare. Essendo chiaro che la carne non è tutta uguale, è nata l'esigenza di classificare le carcasse. Il primo fu l'EUROP, ma col difetto che i parametri scelti riguardassero solo la resa: più resa dà una carcassa e più il prezzo sarà elevato. Che è un poco quello che è successo per il latte, con il grasso e la proteina e anche per il grano, con la proteina. Ma il flavour della carne e delle altre materie prime non dipende certo dai parametri che influenzano la resa. Negli ultimi anni molte nazioni hanno affrontato il tema, ma la sostanza non è cambiata. Decisamente più attendibile sembra il metodo australiano MSA (Meat Standard Australia), che tiene conto, oltre che della resa, della valutazione di una giuria di esperti, che prende in considerazione il flavour della carne.

Quindi, se tutto è uguale, sono tutti nella stessa fascia di mercato, c'è grande concorrenza e sopravvive chi produce a costi più bassi; per ridurre i costi devi risparmiare sull'alimentazione, quindi paglia e mangimi a volontà. A questo punto entra in gioco la ricerca. Il mondo scientifico ha privilegiato la genetica degli animali, le tecniche di macellazione, la frollatura. La genetica doveva fornire animali che dessero una resa elevata e la tecnica di macellazione e di frollatura dovevano assicurare una carne tenera, facilmente masticabile e succosa. Gli studi sull'alimentazione hanno guardato gli effetti soprattutto sugli acidi grassi per migliorare la "salubrità dietetica" della carne. E il flavour, cioè l'aroma e il gusto? Tanto per dare un'idea, cito una review appena pubblicata da un'equipe giapponese sulla carne e i fattori che ne influenzano la qualità (Muroya e coll., 2020). Un lavoro complesso, in cui vengono presi in considerazione, con analisi sofisticate, molte molecole in gioco e i fattori che ne influenzano il contenuto. Ma alla fine le molecole che vengono ritenute responsabili della qualità si limitano agli acidi grassi, a qualche amminoacido e peptide, tipo carnosina. E fra i fattori si parla sempre di razza e, un poco, di alimentazione. Ma non si sa non solo quali molecole siano responsabili del gusto ma anche quali fattori determinino il loro contenuto. Nel caso del pascolo,



sappiamo che i maiali danno una carne più saporita e aromatica, ma non sappiamo quali molecole siano responsabili del gusto, della parte non volatile del flavour. Quindi, se questo aspetto al momento non interessa il mondo della ricerca, come possiamo pretendere che ne possano essere a conoscenza i consumatori e tanto meno i ristoratori?

Una cosa certa è che l'alimentazione è alla base della componente volatile, dell'odore del latte e della carne. I terpeni, i chetoni, le aldeidi, provengono da erbe e vegetali, passano dal sangue al latte e alle fibre muscolari e al grasso e danno profumo alla carne. E il gusto? Sappiamo poco. Sono convinto che i responsabili del gusto siano soprattutto i polifenoli, che provengono anch'essi dall'erba, sono più pesanti dei volatili e si trattengono sulle papille gustative e ci danno quella sensazione di pienezza, di corpo. Se quindi queste molecole provengono dall'erba, ci spieghiamo perché gli animali al pascolo forniscono latte e carni che "devono" avere profumo e gusto. Niente sarà più causale se il consumatore, ma anche il macellaio, o il ristoratore, al momento di acquistare la carne, chiederanno semplicemente: cosa ha mangiato questo animale? Se paglia e mangimi, il prezzo sarà e deve essere basso; se erba e buon fieno, allora sarà più alto, perché la qualità va pagata. E non ci saranno sorprese. 🇮🇹

Susumu Muroya, Shuji Ueda, Tomohiko Komatsu, Takuya Miyakawa and Per Ertbjerg (2020) MEATabolomics: Muscle and Meat Metabolomics in Domestic Animals Metabolites, 10, 188.