

A Palermo, le uova fresche sono da Militello

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 16 Febbraio 2018 12:28



"C'era una volta, tanto tempo fa", è così che si potrebbe iniziare questa storia, ricordando come fino all'immediato dopoguerra negli anni '50 del secolo scorso **Palermo** godesse della presenza di stalle e sicuramente anche di pollai, perfettamente integrati all'interno della città, un esempio eccellente è quello della famiglia **Cappello** che a quell'epoca, a due passi dalla sede dell'Assemblea Regionale, mandava avanti una latteria con tanto di mucche, poi trasformatasi, nel corso degli anni successivi, in una eccellente pasticceria rinomata a livello mondiale. Per quanto riguarda i pollai, invece, da citare non ci sono storie altrettanto "internazionali", ma solo il lavoro costante di un appassionato che da più di 30 anni ha grande cura delle proprie galline, fornendo così ai propri clienti ottime uova appena deposte.

Era il 1972 quando **Antonino Militello**, allora giovane geometra originario di **Vicari** (PA), iniziò a lavorare negli uffici della **S.A.M.**, Società Avicola Mediterranea, un'importante realtà del settore dell'allevamento nata vicino il suo paese natale che all'epoca contava ben 300.000 galline di razza **Livornese**, trasferendosi presto nel magazzino di **Via Montepellegrino** a **Palermo**, presso il quale per diversi anni si è occupato della vendita al dettaglio e all'ingrosso delle uova. Nel 1982, dopo soli 10 anni, la **S.A.M.** dovette chiudere l'attività, costringendo il nostro **Militello** a rimboccarsi le maniche e a mettere a frutto l'esperienza conseguita presso quella grande azienda, è stato così che da impiegato egli è diventato imprenditore avicolo con un piccolo stabilimento da 7.000 galline, all'epoca allevate in gabbia, situato alla periferia di **Palermo** in zona **Pagliarelli**. **Antonino** è particolarmente orgoglioso del lavoro da lui compiuto negli ultimi 35 anni, grazie al numero ridotto di galline è riuscito a controllare la qualità del prodotto, ma soprattutto per l'importante svolta compiuta tre anni fa, quando nell'ambito di una ristrutturazione aziendale ha convertito il proprio impianto da gabbie in allevamento a terra, con la conseguente riduzione del numero dei capi a 3.500, impiegando varie razze come ad esempio la **Warren Brown**. Paradossalmente per **Militello**, l'ostacolo più importante non è stato quello della riduzione degli introiti dovuto alla minore produzione, calo di circa il 2-3% comunque da lui preventivamente messo in conto, quanto invece il dover abituare i propri clienti a non entrare più all'interno dell'allevamento, consolidata usanza grazie alla quale ognuno poteva raccogliere le proprie uova. Invece adesso, in seguito alle nuove tecnologie adottate nel nuovo ambiente, ma anche alle nuove regole del settore, l'impianto è incompatibile con il contatto diretto uomo-animale, a tutto beneficio della salubrità di entrambi, così viene infatti eliminato qualsiasi pericolo di zoonosi, cioè quella capacità che possiedono alcuni microorganismi infettivi di trasferirsi da ospite umano ad animale e viceversa, come nel classico caso costituito dalla cosiddetta influenza aviaria. Nel nuovo impianto il ciclo della deposizione delle uova è totalmente automatizzato, come anche tutti i servizi necessari al sostentamento degli animali e sanificazione dell'ambiente, ma rimane comunque a vista, in modo che i clienti e perchè no anche i bambini, possano vedere i veri "produttori" delle uova.



Militello è assolutamente convinto delle scelte compiute nel suo impianto, indirizzate alla maggiore qualità delle uova prodotte e direttamente connesse al benessere delle galline che adesso godono di un maggior spazio a disposizione e di un minor stress, per lui non è stata un'anticipazione delle normative, bensì un doveroso adeguamento. Una delle caratteristiche peculiari dell'impianto a terra, rispetto alle vecchie gabbie, è quello che consente alle galline di sviluppare più muscoli e avere ossa ben calcificate, in definitiva animali fisicamente più robusti, tutto ciò grazie al cibo che non è più a portata di becco, infatti esso deve essere raggiunto con piccoli voli e salti. **Militello** è un grande sostenitore della frase "il benessere animale migliora il prodotto", ma è comunque l'alimentazione delle galline che incide moltissimo sul sapore delle uova, a tal proposito egli ha creato un suo personalissimo "minestrone", direttamente derivato dalle esperienze condotte in **S.A.M.**, impiegando prodotti naturali come mais, frumento, favino, ma anche oli di semi e altre erbe, con la sola aggiunta di carbonato di calcio, molto utile per simulare le pietruzze normalmente mangiate dalle galline quando razzolano nelle aie. Il "minestrone" di **Militello** però costa di più rispetto a tanti altri mangimi, poichè ad esempio il mais da lui scelto è quello a chicco giallo più intenso, di migliore qualità che conferisce un caratteristico colore al tuorlo. Questo insieme di attenzioni, ambientali e alimentari, consentono di ottenere un sapore antico e una straordinaria struttura dell'albume e del tuorlo, a tal proposito è il caso di ricordare l'importanza che ricopre la densità dell'albume

A Palermo, le uova fresche sono da Militello

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 16 Febbraio 2018 12:28

nello stabilire la freschezza dell'uovo, esso deve essere ben attaccato al tuorlo, un albume acquoso e/o un tuorlo appiattito, invece, denoterebbe la vecchiaia del prodotto e/o l'uso di mangimi economici e di bassa qualità. Il "minestrone" viene prodotto su misura per **Militello** dall'azienda siciliana **Bioroman** di **Termini Imerese** (PA), condotta dai fratelli **Romeo**, da sempre fornitori dell'allevamento. Ottime notizie anche sul fronte del prezzo, infatti un uovo appena deposto di **Militello**, sintesi di tutte le attenzioni descritte finora, costa praticamente come qualsiasi altro prodotto di allevamento intensivo e quindi viene offerto a soli 20 centesimi di Euro.



Le galline però non producono uova per sempre, infatti l'allevamento viene svecchiato dopo ogni 14 mesi di produzione, rotazione che permette di avere sempre animali freschi e poco sfruttati, **Militello** acquista le nuove pollastre con un'età di circa 125 giorni da un'azienda di **Vicari** che si occupa di riproduzione. Le nuove gallinelle però non sono ancora pronte per la produzione poichè devono prima seguire un addestramento, un vero corso di formazione di circa 30 giorni che insegna alle nuove ospiti a trovare il cibo, ma soprattutto a dove deporre le uova. Bisognerà comunque aspettare all'incirca altri 4 mesi prima che le uova raggiungano la loro massima espressione.

Le uova vendute da **Militello** sono sempre appena deposte, infatti egli consiglia di consumarle entro 15 giorni dall'acquisto al fine di poter apprezzarne al meglio le loro qualità organolettiche e la loro struttura, anche se le leggi vigenti consentono una data di scadenza di ben 28 giorni. Il prodotto acquistato presso la grande distribuzione e quindi proveniente da allevamenti particolarmente estesi o addirittura intensivi, è quasi sempre internamente destrutturato e dal sapore non proprio esaltante, inoltre per le scarse caratteristiche fisiche del guscio è raccomandata la sua conservazione in frigorifero, a differenza dell'uovo "artigianale" che invece si conserva benissimo a temperatura ambiente, tuttavia non è consigliabile rifornirsi presso piccoli allevamenti casalinghi, spesso disponibili in provincia, poichè essi non rientrano in nessuno dei controlli ufficiali previsti dalle leggi attuali, soluzione sconsigliabile per la pericolosità microbiologica ben nota del prodotto in questione. Le ferree regole che invece **Militello** deve osservare sono quasi maniacali, i piani di controllo di legge prevedono esami microbiologici periodici su uova, mangimi, acque, feci, in autocontrollo e spesso anche a sorpresa da parte dell'**Azienda Sanitaria** di competenza nel territorio, insieme a **NAS**, **Gruppo Antifrode** della **Polizia Municipale** e altri organi di controllo, come d'altronde aviaria ci ha insegnato, con le galline e le loro uova non si può scherzare!



Infine, vorrei sfatare una falsa credenza riguardante gli antibiotici somministrati agli animali, nel caso specifico le pollastre vengono acquistate già vaccinate e dotate di certificato medico attestante la salubrità, inoltre, presso l'allevamento **Militello** esiste un registro obbligatorio dei farmaci che deve contenere per legge tutti gli eventuali trattamenti effettuati, questi tra l'altro sono possibili esclusivamente in seguito a prescrizione del servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria e quindi alla bisogna, esattamente come per gli esseri umani, evento che tuttavia negli allevamenti di **Militello** sembra non si sia mai verificato.

Oggi presso "[La Gallinella](#)", **Antonino Militello** è collaborato dal cognato **Antonio Riina**, tuttavia per una prosecuzione dell'attività confida solo nei nipoti, ancora piccoli, quindi speriamo che i giovani di oggi si appassionino almeno quanto i padri e i nonni di ieri, sarebbe un vero peccato se **Palermo** perdesse questo avamposto ovicolo di qualità.



Infine, nel baglio che accoglie l'impianto di Militello si possono trovare anche ottimi formaggi, infatti il Sabato mattina, **Giuseppe Pravatà** detto **Peppuccio**, conduttore insieme ai propri figli dell'omonima azienda agricola di **Vicari**, vende i propri formaggi prodotti con il latte del proprio gregge di circa 600 pecore di razza sarda.

A Palermo, le uova fresche sono da Militello

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 16 Febbraio 2018 12:28

Ricotta, primo sale con pepe nero o peperoncino, semi stagionato e stagionato, ma soprattutto un introvabile "cannistrato" di circa 6 - 8 mesi, tutto prodotto con latte rigorosamente crudo, perchè la passione dei **Pravatà**, oggi con i figli di **Peppuccio** siamo arrivati alla terza generazione di allevatori e produttori di formaggio, è iniziata con nonno **Marco**. Quindi, i formaggi dell'**Azienda Agricola Marco Pravatà** trovano casa insieme alle uova fresche di **Militello**, cosa manca? Solo il pane, e invece chi arriverà di buon mattina nella giornata di Sabato, potrà trovare anche quello!

moocasa_albumid=6519490502350078545