Da Agro-Verdi, le carni di una volta

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Ottobre 2014 23:25



Quello che mi ha maggiormente colpito dell'**Azienda Agricola Agro-Verdi**, situata nei pressi di **Petralia Soprana** (PA) sui monti madoniti, è l'allevamento di maiali che sono riusciti a mettere su. Premetto che in **Sicilia**, nonostante il grande consumo di carne suina, e le nostre graticole ne sanno qualcosa, non ci sono allevamenti degni di questo nome, tranne che in rarissimi casi, tutto il resto è costituito da animali che provengono dall'estero, al massimo svezzati o ingrassati e poi macellati in **Sicilia**. Quello di **Agro-Verdi**, nonostante le sue piccole dimensioni, riesce a soddisfare il fabbisogno della macelleria che i due titolari, **Saro Lodico** e **Giuseppe Delini** detto **Andrea**, sono riusciti a costruire nel giro di poco tempo.



Ma come è nata questa realtà imprenditoriale della zootecnia madonita? I due cugini **Saro** ed **Andrea**, un paio di anni fa hanno realizzato quella che io chiamo la prima "C", necessaria ad un migliore sviluppo dell'agroalimentare siciliano: la cooperazione. In sostanza, si sono accorti che unendo gli sforzi avrebbero migliorato la gestione delle due aziende, sono pertanto riusciti a creare una nuova impresa che produce un reddito soddisfacente per entrambi, ma anche sufficiente ad essere reinvestito al fine di raggiungere nuovi obiettivi. I due ragazzi possiedono ormai una serie di clienti fidelizzati, non solo nel circondario madonita, ma anche nel palermitano, stanno attualmente rinnovando gli allevamenti e creando percorsi di agroturismo all'interno del loro territorio.



Ovviamente **Saro** ed **Andrea** non allevano solo maiali, presenti con circa 60 capi di razza **Goland** con un verro selezione **Meticcio**, ma possiedono anche una quarantina di bovini da carne di razza **piemontese** incrociata, conigli e polli, l'orto di stagione e tante altre colture, dall'orzo al grano, ma in questo caso per usi interni o come foraggio per gli animali. Nel loro orto i due cugini, coltivano anche la **Luffa**, una spugna vegetale con capacità esfoliante, ipoallergenica e biodegradabile, perfetta alternativa naturale ad alcuni prodotti di bellezza femminili.

Il principale segreto della bontà delle carni di **Agro-Verdi** è quindi l'alimentazione naturale, essa viene realizzata coltivando all'interno dell'azienda quasi tutto ciò che serve, in regime praticamente biologico anche se non certificato, riuscendo così a gestire tutte le fasi di riproduzione e di alimentazione in modo assolutamente naturale, inseminazione degli animali compresa.

Per valutare la bontà delle loro carni ho utilizzato un metodo vecchio quanto ovvio: il mio palato! Unico strumento allenato di cui dispongo e del quale mi fido. Per la carni bovine è bastato valutare il sapore, che mi ha subito ricordato quello delle famose carni madonite, gustose e dal sapore concentrato, esattamente come era una volta. Per il maiale è stato ancora più semplice, perchè oltre al gusto, mi è bastato controllare il grado di scioglievolezza del suo grasso, sia per i salumi rustici prodotti da **Agro-verdi**, prevalentemente pancetta e salsiccia secca, sia nel caso della carne fresca, durante la cottura.

Tipologia di salame	Nero dei Nebrodi	Nero di Parma	Mora Romagnola
Acidi grassi (g/100g)			
AC. Miristico C14:0	1,46	1,77	1,68
AC. Palmitico C16:0	24,24	30,06	29,42
AC. Stearico C18:0	10,61	13,43	17,00
Ac. Grassi SaturiTotali	**37,13**	**45,97**	**49,57**
AC Palmitoleico C16:1	2,93	2,99	2,16
AC Oleico C18:1 cis 9	47,28	46,91	44,81
Ac Grassi Monoinsaturi Totali	**50,21**	**49,97**	**47,07**
AC.Linoleico C18:2	6,52	1,14	0,60
AC Linolenico C18:3	0,82	1,36	1,33
Ac. Grassi Poliinsaturi Totali	**8,50**	**2,72**	**2,16**

La capacità di scioglimento del grasso è dovuta principalmente alle quantità di acidi grassi monoinsaturi in esso contenuti. Questi monoinsaturi sono prevalentemente costituiti da acido oleico, quello tipico dell'olio extravergine d'oliva con effetti positivi sul nostro colesterolo. Altri acidi grassi presenti nelle carni del suino sono quelli saturi, dannosi se assunti in quantità eccessive poichè aumentano il colesterolo e quindi favoriscono le malattie cardiovascolari, e i polinsaturi, prevalentemente omega 3 e 6, utili antiossidanti per il nostro organismo. Questa composizione è riconducibile ad una razza ben precisa che è quella del **Suino Nero dei Nebrodi**, con percentuali del 50% di monoinsaturi, di cui ben il 47% di acido oleico; di saturi circa al 37% ed infine polinsaturi con circa 8%. Una formulazione molto interessante ottenibile grazie alla razza, ma soprattutto all'alimentazione naturale che di solito viene adottata per tale animale. E' facile capire come, grazie all'elevato tenore di acido oleico, queste carni risultano innocue per il nostro sistema cardiovascolare, poichè ciò che in esse gli arreca danno è ampiamente compensato da ciò che gli procura beneficio. Pertanto, un grasso facilmente scioglievole, già con il calore corporeo nel caso di un salume, piuttosto che di una preparazione di carne fresca, è indice di un elevato tenore di monoinsaturi, costituendo un importante valore di qualità nutrizionale. Avendo riscontrato questa particolare caratteristica anche nel suino rosa di **Agro-verdi**, posso affermare con tranquillità che non è indispensabile una razza specifica per ottenere elevate concentrazioni di acidi grassi monoinsaturi nelle carni, il **Goland** è una selezione **Gorzagri** molto diffusa in **Italia**, ma basta un'alimentazione adeguata per elevare le qualità nutrizionali di un normale suino, come di qualsiasi altro animale e dei suoi relativi prodotti, utilizzati come cibo per l'uomo.



Inoltre, alla **Macelleria Agro-Verdi**, è possibile trovare carne di vitello o maiale con una frollatura di solito superiore rispetto alle macellerie cittadine. Purtroppo, noi del sud, non abbiamo una grande tradizione in fatto di carne, siamo infatti abituati a consumarla "fresca", a pochi giorni dalla macellazione, al massimo 5 o 6, mentre invece si dovrebbe aspettare fino ad almeno 10 meglio 15 giorni, permettendo così tutte quelle reazioni enzimatiche che la insaporiscono e inteneriscono. Queste cattive abitudini probabilmente derivano dal fatto che anticamente, a causa delle elevate temperature locali, non era possibile conservare a lungo la carne, neanche salumificandola. Oggi, grazie ai frigoriferi, abbiamo la possibilità di mantenere le carni a temperature ottimali per la frollatura, migliorando radicalmente l'esperienza nutrizionale e gustativa. Parlando di frollatura, qualcuno potrebbe obiettare che non ho fatto distinzione tra carni bovine e suine, infatti c'è l'abitudine a sottovalutare quella delle carni di maiale, ebbene, da prove sensoriali da me condotte, insieme alla **Macelleria Scalici** di **Giacalone** (PA), posso affermare con serenità che anche quelle carni trovano beneficio da una permanenza in cella di almeno 15 giorni.

Però, per ogni regola, ci sono le eccezioni e le estremizzazioni, come ad esempio le fiorentine esposte presso le vetrine di **Eataly Milano**, con circa tre mesi di frollatura, piuttosto che le forniture di carni inviate dal milanese **Sergio Motta**, uno dei più noti macellai d'Italia, al ristorante di **Carlo Cracco** piuttosto che a quello di **Gualtiero Marchesi** o addirittura a casa **Berlusconi**, anch'esse superiori a tre mesi, come viene raccontato nel seguente bellissimo video di **Marco Ronchi**.

{vimeo}74113132{/vimeo}

moocasa_albumid=6063641761935421457