Il Suino di QUBIC

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 14 Dicembre 2011 19:36

Il titolo, evidentemente, ha delle assonanze con il famoso "**Cubo di Rubik**", ma state tranquilli, non vi racconterò di come incastrare quadratini colorati, bensì di attività ben più succulente e gratificanti per il palato.

QUBIC è in realtà un Progetto Comunitario che, affidato a **Giuseppe Spartà**, dell'**Assessorato alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Sicilia**, ha visto le sua conclusione durante il congresso svoltosi lo scorso **2 Dicembre 2011**, presso il **Grand Hotel Piazza Borsa** di **Palermo**. Lo scopo del progetto era quello di monitorare diversi aspetti dei suini neri presenti nell'area mediterranea europea, di salvaguardarne la biodiversità e di condividerne i risultati. I suini oggetto della ricerca erano quello Iberico, Corso, Toscano, Romagnolo, Siciliano e Greco, le numerose razze sono state monitorate iniziando dall'allevamento, giungendo fino alle politiche di marketing per la vendita del prodotto finito. Il convegno, intitolato "**The sustainable use of biodiversity in MED area: the contribution of the QUBIC project**", ha rappresentato il momento di massima condivisione dei risultati, consentendo ai vari attori di incontrarsi fisicamente e di scambiarsi le esperienze raccolte. I risultati del progetto sono stati anche stampati in un volumetto, pubblicato in lingua inglese con lo stesso titolo del convegno, a disposizione di tutti coloro che volessero approfondire le ricerche.

I partner del progetto erano: AINIA per la Spagna, Regione Toscana per l'Italia, Chambre d'agricolure de la Drome per la Francia, INA Certh per la Grecia, INRA per la Francia, Regione Sicilia per l'Italia, SSICA Emilia Romagna per l'Italia, che hanno partecipato al monitoraggio delle seguenti razze: **Suino Nero dei Nebrodi, Mora Romagnola, Nero di Parma, Cinta Senese, Suino Iberico, Suino di Plana d'Utile-Requena, Suino Greco ed il Suino Nustrale della Corsica.** Oltre ai suini, facevano parte del progetto anche due galline francesi: la **Gris du Vercors** e la **faraona della Drome**.

Particolarmente interessanti, dal punto di vista nutrizionale, sono stati i risultati delle analisi chimiche effettuate su campioni di grasso di maiale. Dalle analisi, infatti, è emersa la presenza di percentuali di acido oleico comprese tra il 45% ed il 52%, sostanza che, contenuta in misura anche maggiore nell'olio extravergine di oliva, va a contrastare l'accumulo del colesterolo nelle arterie. La stereotipata immagine del lardo di maiale, come pericoloso nemico delle nostre arterie in quanto veicolatore di colesterolo, è stata così definitivamente ribaltata rivalutando le carni di qualità. Ovviamente tutto ciò vale solo per le razze in esame e con alimentazione naturale, caratteristica vincolante per ottenere un lardo "buono" e anti-colesterolo.

Il convegno si è chiuso con una degustazione di prosciutti crudi prodotti con i suini del progetto che, in ordine di degustazione sono stati:

1. **Mora Romagnola** - Italia

2. **Nero di Parma** - Italia

3. **Nero dei Nebrodi** - Italia

4. **Suino Corso** - Francia

5. **Cinta Senese** - Italia

6. **Suino Iberico** - Spagna

Durante l'assaggio i profumi si sono rivelati complessi e variegati, si partiva dai sentori di burro della parte grassa per poi passare a quello della parte carnosa con nocciola, noce verde e castagna cruda, aromi che, influenzati dalla stagionatura, mettevano un inconfondibile accento sull'alimentazione naturale dei suini. Il più giovane dei degustati avevo solo 12 mesi, il più "anziano", invece, quasi 4 anni portati benissimo, non li dimostrava per niente!

La degustazione, guidata dal Professore di Analisi Sensoriale **Andrea Giomo**, ha messo in evidenza alcune differenze tra le varie tipologie e stagionature di prosciutto crudo, con un accento sull'importanza del taglio, effettuato per l'occasione da colui che è considerato il miglior tagliatore di prosciutto del mondo: lo spagnolo **Clemente Gomez Alcàntara**. Clemente, ha illustrato alla platea come si taglia a mano un prosciutto crudo, descrivendo dai coltelli da utilizzare fino alla temperatura di servizio, che è sempre bene mantenere tra i 22 ed i 25 gradi. Le doti che un tagliatore deve assolutamente possedere sono essenzialmente due: la pazienza e l'ordine, ma solo dopo 10 anni di tanta pratica ci si potrà fregiare dell'appellativo di tagliatore esperto!

La serata si è conclusa presso il **Centrale Palace Hotel**, con una cena dello Chef **Max Mangano**, che ha sapientemente colmato gli appetiti precedentemente stimolati dai prosciutti del pomeriggio.

Max, ci ha abituato a dei piatti un po' spigolosi, ma che descrivono una certa personalità, stavolta ci ha condotto lungo un percorso irto di sapori delicati, anche se a volte movimentati.

Insalata di gamberi e sedano con tartare di arance e pomodori.

Riso carnaroli con frutti di mare.

Casarecce all'acciuga rossa con mollica tostata.

Ricciola in croccante di patate su caponata di verdure.

Bavarese al pistacchio.

Quasi ogni piatto aveva un sapore predominante, il marchio di cucina di Max, del quale ricordo ancora, dopo un paio di anni, una buonissima caponata siciliana con un agrodolce all'aceto molto spinto. Piatti molto caratterizzati, capaci di lasciare un'impronta indelebile nella memoria del degustatore senza mai annoiarlo. Cotture perfette per il riso, le casarecce ed la ricciola dal profumo di mare, come anche per le verdure, in un avvicendarsi di piatti che si è evoluto in un crescendo di gradevolezza, fino ad arrivare al top del gradimento, con la bavarese al pistacchio che, onestamente dichiarata non di Bronte, era semplicemente sublime, costringendo al bis un non amante dei dolci come me!

[Pubblicazione risultati del Progetto Qubic]

Per gentile concessione dell'**Assessorato alle Politiche Agricole e Alimentari della Regione Sicilia**.

moocasa_albumid=5681700747327315377