

Attenti agli acquisti. Solo il macellaio di fiducia può farvi orientare tra manzo e vitellone, tra castrato e scottona

Barbecue che passione Guida ai tipi di carne

M

diversi utilizzati per la cottura alla brace della carne sul gradimento e sulla percezione sensoriale da parte di consumatori oltre a stimare e misurare l'interesse dei consumatori verso l'utilizzo di legna, sostenibile e certificata, come materia prima gastronomica per la cottura degli alimenti. La collaborazione tra Altrefiamme e l'Università di Scienze Gastronomiche è nata - spiegano nel merito i ricercatori - dalla convinzione che la scelta dei combustibili sia fondamentale quando si utilizza un sistema di cottura a legna e che il legno possa acquisire un ruolo di pari importanza di una spezia o di un ingrediente durante l'esperienza gastronomica.

Sta di fatto che l'1 Maggio appena trascorso ha aperto la serie delle scampagnate tra primavera ed estate che in Sicilia in realtà complice il bel tempo dureranno fino a ottobre...Oltre un italiano su tre (36%) ha scelto di trascorrere il primo maggio fuori casa all'aperto in città o con una gita fuori porta, anche con il classico picnic nel verde nel rispetto della tradizione, al mare, in montagna, in campagna dove il tempo ha tenuto. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè divulgata in occasione della Festa del lavoro. La maggiore sensibilità ambientale, nata dopo le limitazioni e i lockdown a causa della pandemia, ha portato, infatti, - sottolinea la Coldiretti - alla riscoperta della vacanza «a chilometro zero», spesso con luoghi da raggiungere in giornata.

Non manca un 10% che ha deciso di trascorrere la ricorrenza assieme a parenti e amici, dopo due anni di

«astinenza» dalla convivialità a causa delle necessarie misure di restrizione per il Covid, oltre a una minoranza che ha visitato musei o prenderà parte a feste, celebrazioni o concerti, secondo Coldiretti/Ixè. Ma ci sono anche 1,5 milioni di italiani che - precisa la Coldiretti - non si sono accontentati della gita fuori porta ma hanno colto l'occasione per fare una vera e propria vacanza.

Non solo relax ma anche gastronomia per la Festa del lavoro, con grandi protagonisti gli agriturismi lungo lo Stivale, scelti da 250 mila italiani secondo Campagna Amica Terranostra, per passare la ricorrenza a tavola all'insegna della buona cucina e dei sapori tradizionali, grigliate di carne comprese. In Sicilia vanno sempre per la maggiore le specialità che ogni macellaio di fiducia propone: dal castrato all'agnello, dalla salsiccia agli involtini, dalle costate (con quel grasso che consente la cottura alla perfezione) al pollo ruspante (per chi preferisce le carni bianche).

Su tutto vince il tradizionale abbinamento con le verdure grigliate (melanzane, peperoni, zucchine). Non può mancare anche il tipico pane cunzato con acciughe, olio sale origano e pomodoro.

Ma se siete curiosi di sapere che succede nelle altre regioni ecco una guida a grigliate e picnic.

In Liguria si è affermata la variante di fave e salame, mentre in Veneto non possono mancare i vovi (precedentemente bollite con cipolla, malva o ortica per colorarne il guscio) con gli sparasi (asparagi) mentre in Romagna la piadina con il formaggio squacquerone ed i panini variamente imbottiti sono diffusi ovunque.

In Sardegna non si rinuncia al tradizionale porceddu allo spiedo mentre in tutto il sud una vera festa all'aperto che si rispetti contempla sempre una buona frittata di maccheroni e una teglia di pasta al forno arricchita con polpettine, salame e mozzarella.

Con l'arrivo della bella stagione e delle feste tornano così ad affollarsi le macellerie di fiducia. Torna la voglia delle grigliate, la passione popolare di tutti i siciliani, una tendenza che spopola e non conosce crisi. Soprattutto ora che sono state cancellate le restrizioni della

aggio, tempo di scampagnate e di carne alla brace. Ma come prepararla? Molto conta il tipo di legna utilizzata. Oltre un consumatore su due preferisce carni grigliate per esempio con i legni di olivo, che meno connotano a livello sensoriale la carne e sono portatori di intensità modeste. Il 46% del campione analizzato, con una presenza femminile del 63%, all'opposto, preferisce carne cotta con il legno di corbezzolo, il legno che connota di più la carne con intense sensazioni di gusto amaro, gomma bruciata, camirino-fuliggine-fumo, legno naturale bruciato, tutti sentori associati ad una combustione più intensa. E' quanto emerge da una ricerca che Altrefiamme, azienda per la digitalizzazione della filiera del legno nella generazione di calore e dei sistemi di cottura, ha commissionato all'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), rinomata per tutto quanto riguarda la gastronomia e le sue tecniche.

Obiettivo della ricerca è stato quello di conoscere l'effetto di legni

pandemia. Ma l'importante è seguire i consigli dei macellai di fiducia e avere i tagli giusti. Anche per la carne vale infatti la regola del consumo consapevole: mangiarne senza esagerare garantisce comunque il corretto apporto proteico, purché sia un prodotto di qualità.

Il piacere della bistecca nell'Isola è intramontabile: molti siciliani non apprezzano il pesce (o lo apprezzano poco) e preferiscono addentare una bella fetta di carne o saporiti involtini. Nell'Isola è infatti alta la percentuale di consumatori: ci sono circa 10 mila allevamenti di bovini ma coprono solo il 24% del fabbisogno interno. Il resto deriva dall'import sostenuto da una domanda molto forte, che arriva soprattutto dalle grandi città come Palermo e Catania.

Il vostro macellaio di fiducia potrà consigliarvi per il meglio, facendovi orientare tra le carni rosse che sono quelle di bovino, divise in base alla sua età: la carne di manzo, la carne di vitello e vitellone, la carne di scottona. Bisogna poi conoscere i vari "tagli". Alcuni sono comuni al bovino adulto e al vitello o vitellone. La scelta tra un taglio di manzo e quello di vitellone comporta sapore più marcato e grasso il primo, più delicato, e leggero il secondo. Il filetto di vitellone, quindi, è una delle parti più pregiate della carne bovina.

I bovini, per la carne, vengono classificati in base all'età. Cos'è il vitello? Si tratta di un bovino macellato tra i 5 e i 7 mesi. È ricercatissimo per la carne tenera e deve essere alimentato solo con latte fin dalla nascita. La carne è poco grassa, e contiene molta acqua e ha colore rosa chiaro.

Cos'è il vitellone? È un bovino di età fra gli 8 e i 12 mesi. La sua carne contiene più proteine di quella di vitello. È pure una carne pregiata.

Cos'è la scottona? È una femmina di età maggiore ai 16 e inferiore ai 22 mesi che non ha ancora partorito. Ha carni molto tenere e apprezzate grazie al grasso di infiltrazione.

Gli allevamenti siciliani coprono solo il 24% della richiesta. Molto conta anche il tipo di legna utilizzato per la brace





Qui sopra il celebre Cratere col venditore di tonno, rinvenuto a Lipari ed esposto al museo Mandralisca di Cefalù. Nelle foto a destra: tonno, frutti di mare e ostriche, un piatto di linguine con i ricci: esempi dei tesori culinari che turisti e visitatori stranieri ci invidiano. Ma c'è chi preferisce la carne. Con l'arrivo della bella stagione e delle feste tornano così ad affollarsi le macellerie di fiducia. Torna la voglia delle grigliate, la passione popolare di tutti i siciliani, una tendenza che spopola e non conosce crisi. Soprattutto ora che sono state cancellate le restrizioni della pandemia. Ma l'importante è seguire i consigli dei macellai di fiducia e avere i tagli giusti. Anche per la carne vale infatti la regola del consumo consapevole: mangiarne senza esagerare garantisce comunque il corretto apporto proteico, purché sia un prodotto di qualità.