



Carne e Commestibili

Giornale Svizzero dei Macellai



Attualità

10

Per la maggior parte delle imprese svizzere formare apprendisti è un investimento che rende.



Imprese

11

Tre professionisti straordinari sono stati premiati dalla Fondazione Hermann Herzer.



Sapere

13

Al Congresso tedesco della carne a Wiesbaden non mancavano i temi da trattare.



La carne di cavallo è piuttosto magra e povera di grassi, contiene parecchio ferro ed ha un sapore un po' dolciastro. Viene utilizzata fresca, ma anche per produrre salsicce cotte e crude, terrine e pâtés. (Foto: Patrimonio Culinario Svizzero)

Carne di cavallo Svizzera

Nuove scoperte del Patrimonio culinario svizzero

Un nuovo prodotto è entrato a far parte del ricco inventario del patrimonio culinario svizzero: «la carne di cavallo svizzera». Dalla sua pubblicazione nel 2008, l'Associazione Patrimonio culinario svizzero opera per mantenere in vita questo patrimonio.

Il consumo di carne di cavallo è velato da una sorta di tabù. Le ricette sono estremamente rare nei libri antichi, persino nel canton Giura, dove si alleva la sola razza di cavalli indigena, il franchises-montagnes. In questo cantone è stato creato nel 2017 il label «carne di cavallo svizzera - l'originale», al fine di migliorarne il valore aggiunto e sostenere la razza.

Oggi gli abitanti della Svizzera mangiano ogni anno 450 g di carne di cavallo a persona, di cui 90% sono

importati. L'apogeo del consumo di carne di cavallo in Svizzera fu negli anni 1930: a quell'epoca esistevano 200 macellerie che la commercializzavano. Negli anni 1980, erano meno di 150, di cui circa 100 in Svizzera francese. Nel 2018 se ne contavano solo una cinquantina in tutto il paese.

La maggior parte della carne di cavallo svizzera è dell'unica razza indigena, il franchises-montagnes. Oltre due terzi delle nascite di cavalli, di tutte le razze, nascono nei can-

toni Berna, Giura, Friburgo, Lucerna e Soletta. Al contrario di quanto avviene con i vitelli, i maiali o i polli, i cavalli crescono essenzialmente negli estesi pascoli del Giura o delle Alpi. L'allevamento è particolarmente rispettoso dell'animale e del paesaggio.

Per quel che riguarda il consumo di carne fresca, sono ricercate soprattutto le parti più nobili del quarto posteriore: la costata, il filetto, la fesa e la coscia, nonché la spalla nel quarto anteriore. Le parti meno richieste sono trasformate in carne macinata, salsicce, terrine e pâtés.

La carne di cavallo si prepara come quella di manzo. Tuttavia i libri di ricette non ne fanno menzio-

Editorial

Mai come ora è il momento d'iniziare!

Augurandoci che tutti abbiano potuto archiviare dei buoni affari di fine anno 2019 e trascorrere alcuni giorni di riposo durante le feste, vi invitiamo a volgere lo sguardo in avanti senza indugio. Nonostante si sappia che nei media e dunque nell'opinione pubblica prevalgono le notizie negative, spesso si tendono a dimenticare tutti gli importanti sviluppi e fatti salienti di segno positivo del nostro settore. Proprio per questo motivo è doveroso dare il giusto spazio pubblicamente anche a queste notizie! Con l'alimento verosimilmente più esposto alle emozioni, il settore della carne non dispone unicamente di rischi, bensì anche di opportunità da sfruttare. In effetti, tutte le consumatrici ed i consumatori risultano sensibilizzati preventivamente sulla carne. Questo dato di fatto fa sì che tutte le persone attive nel settore, senza eccezioni, devono essere consapevoli delle proprie responsabilità e si devono comportare di conseguenza, possibilmente in assenza di pecore nere, sulle quali vi è la tolleranza zero! Su questa base praticabile, esiste un numero ragguardevole di aziende e persone che si presentano in modo assai positivo che occorre mettere maggiormente in risalto. A questo proposito è il caso di citare come esempio tutti coloro che partecipano con successo ai campionati nazionali ed internazionali per le nuove leve dei macellai-salumieri, gli eccellenti maestri di tirocinio, rispettivamente le aziende di tirocinio come pure le aziende premiate per le loro prestazioni all'esterno del settore della carne. Una grande importanza va poi attribuita anche all'alta qualità dei prodotti: ciò è stato dimostrato ancora una volta in occasione del recente Concorso di Qualità UPSC alla Olma, sia dal punto di vista qualitativo che per l'accresciuto numero di prodotti iscritti. Infine, anche internamente alla nostra Unione sono stati decisi dei passi importanti per il futuro, che si tratta ora di concretizzare. In ultima analisi, sono i membri che plasmano l'UPSC. Sullo sfondo delle grandi sfide ormai note, la direzione dell'Unione è profondamente convinta che, grazie ai numerosi esempi encomiabili presenti nel nostro settore sarà possibile attuare una svolta, dunque l'ottimismo è più che giustificato: remiamo tutti nella stessa direzione. Con questa consapevolezza vi auguriamo solo il meglio per il 2020, con l'inizio giusto e la necessaria dose di fortuna!



Ruedi Hadorn,
direttore dell'UPSC



Ivo Bischofberger,
presidente



In Svizzera si consumano ogni anno, mediamente, appena 450 grammi di carne di cavallo pro capite.
(Foto: pixabay)

ne, forse a causa di tabù sociali, del recupero clandestino della carne o per altre ragioni - come per esempio il fatto che le ricette si tramandavano per lo più oralmente nelle popolazioni contadine: la carne di cavallo non era pregiata e quindi non veniva consumata dalle classi sociali più elevate.

In Svizzera l'allevamento di cavalli è particolarmente rispettoso dell'ambiente et fa parte del patrimonio vivo. I cavalli sono in genere allevati per attività del tempo libero. Sono essenzialmente nutriti con foraggi provenienti dalla fattoria stessa.

Fondation Rurale Interjurassienne

Alimentazione

Cambia la composizione del menu

Aumentano i prodotti di origine animale nei Paesi poveri, mentre diminuiscono nei Paesi ricchi. È quanto prevede lo studio UE «Megatrends nel settore agroalimentare».

In seguito all'evoluzione demografica a livello mondiale è destinata a crescere sensibilmente la domanda di prodotti di origine animale e vegetale.

Tuttavia, lo studio «Megatrends nel settore agroalimentare» prevede anche che vi saranno degli spostamenti notevoli nel menu, riferisce

aiz.info. Lo studio è stato commissionato dal Comitato agrario del Parlamento europeo.

Lo studio parte dal presupposto che la tendenza a rinunciare alla carne ed ai latticini nelle regioni attualmente benestanti del mondo sarà durevole.

Nei Paesi in via di sviluppo invece, la domanda di prodotti di origine animale è destinata ad aumentare decisamente. Secondo lo studio, nei Paesi che attualmente sono ancora poveri, la domanda di carne, latticini, zucchero e grassi vegetali conoscerà un aumento sproporzionato.

lid (ic)



Nei Paesi più benestanti i consumatori saranno più disponibili a pagare di più per dei metodi di produzione desiderati.
(Foto: pixabay)