

Più gusto con gli affettati di struzzo

Più Gusto è un'azienda trentina che produce e distribuisce a proprio marchio carne e salumi di struzzo. Segue direttamente tutta la filiera produttiva dall'allevamento fino alla vendita. Tra i prodotti di punta la lucanica, il prosciutto cotto e la bresaola di struzzo

di Riccardo Lagorio

L'allevamento dello struzzo ha avuto, sul finire degli anni Ottanta, il suo avviamento in Italia con l'importazione dei primi esemplari dal Sudafrica ed ha registrato per un decennio un notevole sviluppo, sia per il sostanziale aumento di capi allevati, sia per l'incremento numerico degli allevamenti stessi. Esaurita la fase pionieristica e confermate dal merca-

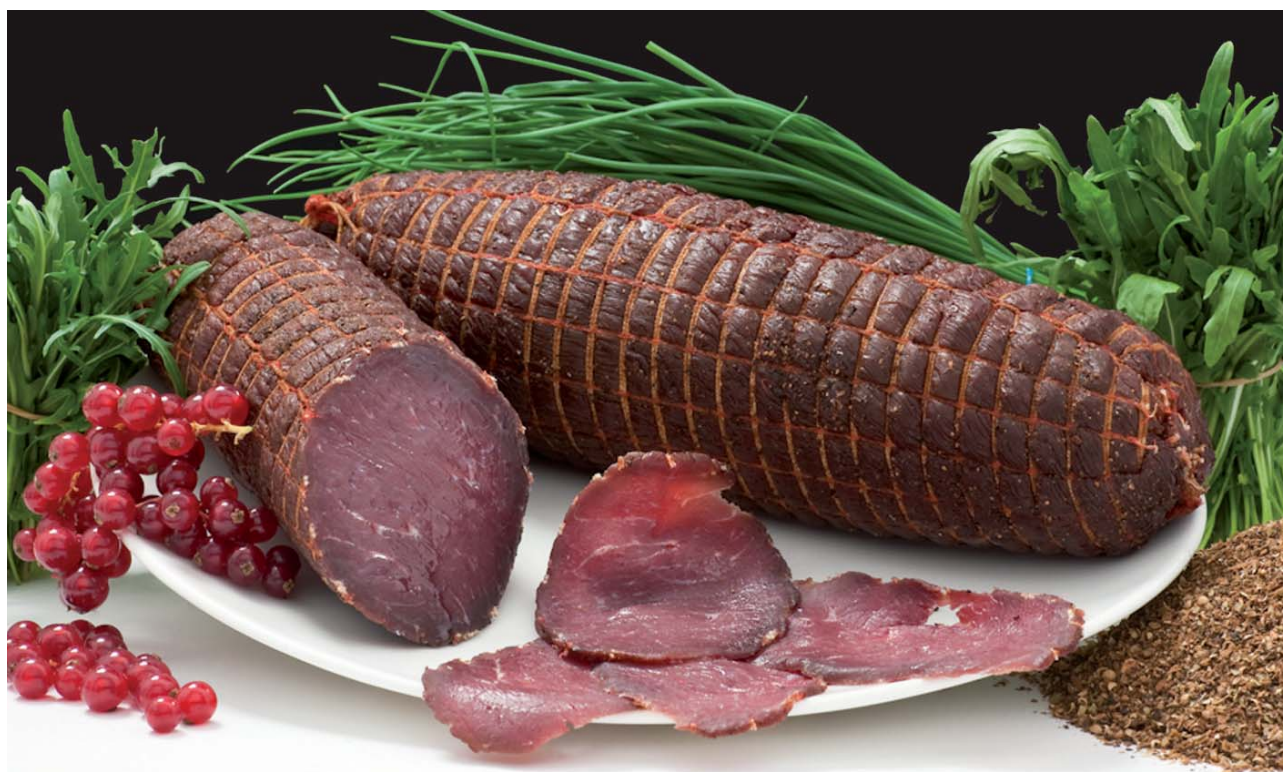
to le diffidenze nei confronti della carne di struzzo, alla fine del millennio queste condizioni hanno portato ad un drastico ridimensionamento degli allevamenti e della stessa consistenza di ciascuno, stimolando certi parallelismi tra l'allevamento di struzzo e quello di altri animali esotici, come il cincillà, o specie minori, come i lombrichi. Ciononostante alcuni allevatori hanno continuato l'attività e

addirittura potenziato le mandrie. Tra questi MANUELE DELMARCO, giovane trentino che nel corso degli anni ha conquistato il palato dei consumatori con la fettina di struzzo, ingegnandosi con la produzione di svariati salumi, sughi, paté e aggiungendo al listino anche pasta elaborata con uova di struzzo.

Oltre alla pelle (pregiata quella da animali adulti perché resistente e faci-



Salametti di struzzo.



Bresaola di struzzo.

le da conciare, in particolare dal rombo centrale del soggetto per la naturale presenza di follicoli, utilizzata per realizzare borse, cinture, guanti), alle piume, utilizzate per piumini da casa e nell'alta moda, e alla carne, le uova si adattano a tre utilizzi: essere fecondate per la riproduzione, trasformate in enormi frittate (le uova di struzzo corrispondono a 25 uova di gallina, sono disponibili da marzo a ottobre e ciascun esemplare ne depone tra 40 e 60 l'anno), ovvero essere impiegate come decorazione, opportunamente dipinte o semplicemente passate con materiale che le rende lucide.

Quello di Manuele è un allevamento all'aperto, dove gli animali vivono in ottime condizioni di benessere e non vengono sottoposti a cure con antibiotici. Il cibo prediletto dagli struzzi comprende l'erba fresca, il mais e l'orzo, ma soprattutto erba medica. Il peso vivo degli animali al momento del macello è in media di 100 kg, che viene raggiunto dopo circa 10 mesi (lo struzzo diventa adulto intorno ai tre anni: si capisce così che, se un animale viene macellato per ottenerne carne, difficilmente potrà essere utilizzato per trarne pelle da concia); in soli 50 giorni i pulcini

decuplicano il peso passando da un chilogrammo a dieci.

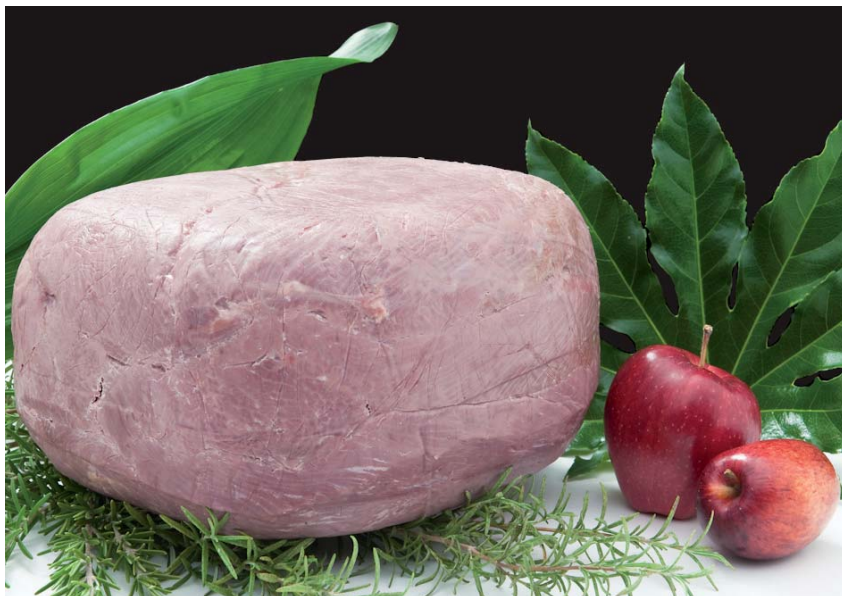
Per quanto riguarda il consumatore, «va educato e il prodotto struzzo deve essere spiegato perché risulta essere ricco di ferro, con basso livello di colesterolo e grassi saturi. Una carne leggera, sana e magra» precisa Delmarco. Il suo negozio appartiene a un parco commerciale dove ogni attività è indipendente e specializzata, un modello trentino esportato anche in altre regioni d'Italia. Dall'allevamento, di circa 300 animali, ne

vengono abbattuti una dozzina per settimana dal 2001, da quando cioè è stato fondato *Più gusto* con l'obiettivo di proporre una carne diversa e con caratteristiche nutrizionali che a quel tempo erano ancora pressoché sconosciute.

Ciò che aveva ed ha contraddistinto l'allevamento dello struzzo in Italia è stato infatti il dilettantismo, la disinformazione sulle necessità degli animali e le opportunità che questi avrebbero dato all'allevatore. «Solo attraverso la conoscenza dei conno-



La carne salada.



In alto: prosciutto cotto di struzzo. **In basso:** lucanica di struzzo.

tati dell'animale ho potuto trasferire nozioni importanti sulle qualità della sua carne», sottolinea Delmarco. La carne dello struzzo viene venduta per il 20% in negozio, l'80% esce dalla provincia verso il nord e centro Italia, prevalentemente distribuita nei ristoranti della penisola. I privati comperano per lo più via internet, anche questa una (ancora) insolita modalità di acquisto (da mettere in relazione forse all'insolita merce scambiata).

Leggera e adatta alle più svariate preparazioni, la carne di struzzo è altamente digeribile, è tenerissima e si presta a diversificate ricette, dal filetto allo spezzatino, dallo spiedi-

no all'hamburger. Nei banchi della macelleria, oltre alle parti da consumare fresche, si trovano numerosi piatti pronti e un infinito inventario di salumi, mediato dalla norcineria suina e bovina.

Gli affettati di struzzo sono ideali per essere serviti come spuntino o antipasto, pensati anche per accompagnare le preparazioni in cucina. Il salame possiede un peso variabile tra i 350 e 450 grammi, si riconosce per la leggerezza e la digeribilità, formato da ben il 75% di carne magra di struzzo. Insaccato in budello naturale e stagionato dalle sei alle otto settimane, viene messo in vendita intero, in astuccio a tranci o affettato.

La *lucanica* è invece un salume dal peso variabile tra i 160 e 200 grammi, che condivide gli attributi produttivi del salame, ma segue una stagionatura breve di tre-quattro settimane per esaltarne il gusto. Poi c'è la *bresaola*, magra, leggera e adatta alle più svariate preparazioni. È preparata lasciando in salamoia a secco per 25 giorni la fesa di coscia con sale di Cervia, ginepro, pepe, rosmarino, coriandolo e timo. È ideale per accompagnare gli aperitivi in un *winebar* o come antipasto fresco e particolare, ottima in un secondo piatto servita su un letto di rucola con scaglie di parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva. Ne esiste una versione affumicata con fumo naturale di faggio.

Tra i salumi più ghiotti il *prosciutto cotto*, che proviene dalla fesa di coscia. In versione senza grassi e senza colesterolo, 100% carne di struzzo magra, si presta ai più svariati usi: affettato a dadini o scottato in padella, data la particolare tenerezza, è molto adatto ai più piccoli e agli anziani. Poi c'è il *cosciotto arrosto*, che crea curiosità e, di conseguenza, consumo. Si tratta di un prosciutto arrosto dal sapore unico e inconfondibile, completamente privo di grassi e di colesterolo, 100% carne di struzzo: si presta ad essere consumato affettato a dadini, riscaldato e servito come arrosto, oppure servito freddo.

Manuele Delmarco e il suo *Più gusto* sono andati però ben oltre: tramite un accordo commerciale con la *Italiana Liquori* di Torgiano (PG), con le uova di struzzo vengono preparate tagliatelle di semola di grano duro e crostini e condimenti a base di carne di struzzo.

Sempre in Umbria, con le uova di *Più gusto* si ottiene un piacevole liquore che possiede il 6% di tuorlo d'uovo. Perché il mercato risponde in modo positivo, quando ci si inventano idee nuove e stimolanti...

Riccardo Lagorio

Più gusto

c/o Commerciale Ponte Regio
Località Fratte, 47
Pergine Valsugana (TN)
Telefono: 0461534642
E-mail: info@piugusto.eu
Web: www.piugusto.eu