

A Godrano, le tecnologie di trasformazione delle carni suine

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 25 Novembre 2013 19:34



Purtroppo in **Sicilia**, nonostante il consistente consumo locale di carne suina, non ci sono allevamenti veri e propri, nella migliore delle ipotesi gli animali vengono importati dall'estero ancora da svezzare e, dopo l'ingrasso effettuato localmente, vengono finalmente macellati e distribuiti. Migliore è la situazione delle carni bovine, grazie anche alla costituzione di ben due importanti consorzi, quello delle carni madonite e quelle delle carni sicane. Infine, una nota di eccellenza costituiscono invece le carni di suino nero, la quale razza è stata selezionata e migliorata, rappresentando oggi una fonte sicura di reddito per gli allevatori, ma a patto che si rispettino quelle regole di alimentazione naturale che garantiscono l'alta qualità delle carni. Un'importante progetto di monitoraggio europeo chiamato [Qubic](#), che ha interessato praticamente tutte le razze autoctone mediterranee, tra le tante importanti informazioni ha anche dimostrato come i grassi di tali animali, se alimentati allo stato brado e quindi naturalmente, possiedono una minor quantità di acidi grassi saturi ed una maggiore di monoinsaturi, oltre ai polinsaturi del tipo omega 3 e 6, dello stesso tipo di quelli contenuti nell'olio extravergine di oliva, utili per contrastare la formazione del nostro LDL, il cosiddetto colesterolo cattivo. In sostanza è come se i grassi buoni contrastassero quelli cattivi, rendendo nutrizionalmente interessante la nostra fettina di suino autoctono. In particolare, la razza siciliana endemicamente presente nella catena montuosa dei **Nebrodi**, ma praticamente diffusa in quasi tutta l'isola, ha una rapporto saturi-monoinsaturi particolarmente favorevole, rendendola una carne sana consigliata a tutte le età.

Nota dolente è però costituita dalla trasformazione delle suddette carni in salumi ed insaccati vari. E' inutile millantare un know-how che in **Sicilia** non c'è, quella della salumificazione è una pratica che non conosciamo proprio, quasi a dispetto delle straordinarie materie prime che invece la natura ci ha donato. Allora che si fa? Mandiamo le nostre cosce di suino nero a **Norcia** per poi farle tornare trasformate in prosciutti? Con buona pace degli ambientalisti e i puristi dei disciplinari di produzione, quest'ultima non è certamente la strada da intraprendere. Sarebbe invece opportuno fare un piccolo sforzo e acquisire in loco le tecnologie necessarie, calandole nelle nostre tradizioni al fine di produrre eccellenza anche dopo la trasformazione delle carni.



In tal senso, finora, si sono svolte diverse attività, oltre all'importante base di conoscenza fornita dal **Progetto Qubic**, lo scorso **13 Novembre 2013**, si è svolto a **Godrano**, presso l'**Azienda Agricola dei fratelli Barbaccia**, produttori anch'essi di diversi salumi provenienti da razze autoctone, una giornata informativa sulle tecnologie di trasformazione delle carni suine, resa possibile grazie alla partecipazione di due espertissimi docenti, provenienti direttamente da **Parma** e **Piacenza**, dove i salumi dovrebbero saperli fare molto bene! L'incontro, voluto dall'**Assessorato Regionale Politiche Agricole e Alimentari**, inserito nel **PSR Sicilia 2007/2013** - Misura 111 - Azione 2 Informazione, ed organizzato dalla **SOAT di Mezzojuso**, è iniziato con la presentazione di **Carmelo Alberto Arnone**, dirigente di quest'ultima, per poi proseguire con il benvenuto di **Matteo Cannella**, Sindaco di **Godrano**.



La parte tecnica l'ha iniziata **Carlo Diaferia**, chimico e tecnologo alimentare del **SSICA di Parma**, ente già partner del **Progetto Qubic**, ed in particolare egli stesso buon conoscitore del **Suino Nero dei Nebrodi**, grazie alle sue pregresse collaborazioni siciliane. **Diaferia** ha trattato molti aspetti della salumificazione tra i quali le tipologia degli impasti, l'importanza della temperatura e dell'umidità durante la produzione, le singole fasi di

A Godrano, le tecnologie di trasformazione delle carni suine

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 25 Novembre 2013 19:34

lavorazione del prosciutto con particolare attenzione alla salatura, i fenomeni di migrazione dell'acqua per poi concludere con la stagionatura.



A **Pier Giacomo Sarra**, invece, microbiologo di professione, è ovviamente toccata la parte relativa ai germi! **Sarra** ha catalizzato l'attenzione del folto pubblico illustrando con passione l'importanza dei batteri lattici nei processi di salumificazione, ma anche del sano antagonismo tra i batteri buoni e quelli patogeni e di come creare l'ambiente adatto che permetta la predominanza dei primi a scapito dei secondi, condizione indispensabile per ottenere dei salumi artigianali sani.

Dopo la teoria, che ha occupato tutta la mattinata, non poteva mancare un momento di pausa coi salumi dei **Barbaccia**, in azienda collaborano i fratelli **Pietro** e **Francesco** ma anche il giovane **Giuseppe**, figlio laureando del primo. Ed ecco che entrano in campo le **Busambrine**, con la pregiata bresaola di bovino razza **Cinisara** ed i salami di **Suino Nero** e cinghiale, purtroppo però mancavano gli insaccati di carne di asino. Tutti i prodotti dell'**Azienda Agricola Giuseppe Barbaccia**, (già Azienda Agricola Sanfilippo), vengono realizzati con le carni provenienti dai propri animali, tutti allevati allo stato brado senza l'uso di mangimi. Queste particolari condizioni permettono quella salubrità nutrizionale della quale parlavo inizialmente, oltre ad un rapporto ottimale tra omega 3 e 6.



Il pomeriggio è stato tutto dedicato alla prova pratica, eseguita da **Carlo Diaferia** coadiuvato da **Giampiero Di Peri**, già dipendente dell'azienda con altra mansione e oggi salumaio per caso. Egli, grazie alla contiguità con questo mondo, ha scoperto come incanalare la sua passione del campo zootecnico, avendo acquisito un nuovo know-how oggi è in grado di trasformare le straordinarie carni dei **Barbaccia** in ottimi salumi.

All'incontro erano presenti numerosi operatori del settore tra i quali anche **Salvo Gurrieri**, delle Trazzere del Gusto, distributore di prodotti tipici siciliani di qualità, ma anche due titolari di agriturismi delle vicinanze. La chiusura della giornata è stata appannaggio di **Pietro Barbaccia**, Sindaco di **Marineo**, parente omonimo dell'altro Pietro titolare dell'Azienda, presente durante tutta la sessione pomeridiana dell'incontro insieme ad un suo assessore.

[Slide utilizzate durante la giornata informativa.](#)

Per gentile concessione di **Carlo Diaferia** e dell'**SSICA di Parma**.

[Pubblicazione risultati del Progetto Qubic](#)

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

moocasa_albumid=5946006594871214705

A Godrano, le tecnologie di trasformazione delle carni suine

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 25 Novembre 2013 19:34
