

EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XXVIII N. 10 • Ottobre 2013

€ 5,42





Angus del Salento

Nella terra della pizzica e della taranta oggi pascolano beati tra gli ulivi i bovini appartenenti a questa pregiata razza da carne. L'azienda di Piero De Pasquale utilizza metodi che garantiscono sostenibilità ambientale e tutela dell'ecosistema

di Massimiliano Rella

Bovini dal mantello nero, a volte pezzato castano, che tanto ricordano la Scozia, pascolano beati in una terra di ulivi secolari, vicino Lecce. Sono gli Aberdeen Angus del Salento e noi ci troviamo davanti a questi splendidi esemplari di origini decisamente più nordiche sul tacco d'Italia, nella *Tenuta Vantaggiani*. Non uno, ma ben 180 capi di razza allevati per la società agricola *Comind* da

PIERO DE PASQUALE, proprietario, insieme al padre Tommaso, del più grande allevamento italiano di Angus. L'azienda utilizza metodi che garantiscono sostenibilità ambientale, tutela dell'ecosistema ed economicità della produzione.

La tecnica adottata è l'allevamento estensivo al pascolo semibrado. Significa che gli animali sono tenuti liberi tutto l'anno e hanno a disposizione per il pascolo circa 100

ettari, quindi la densità per ettaro è di massimo due capi, condizione favorevole al benessere degli animali, non sottoposti alle restrizioni e allo stress degli allevamenti intensivi e industriali. Questa scelta implica anche una buona qualità dell'ambiente. Per completare il circolo virtuoso i reflui zootecnici sono utilizzati per fertilizzare i campi, annullando lo smaltimento dei rifiuti.

Gli animali di *Tenuta Vantaggia-*



Bovino di razza Aberdeen Angus (photo © Massimiliano Rella).

ni appartengono ad una pregiata razza da carne, originaria delle contee di Angus e Aberdeen, nel Nord-est della Scozia, ma diffusa in tutto il mondo per la sua particolare adattabilità. La troviamo, ad esempio, anche nel Sud e nel Nord America o in Australia. Nel 2010 la società agricola della famiglia De Pasquale è riuscita a far iscrivere la specie nell'albo zootecnico tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: oggi quindi l'Aberdeen Angus è registrato anche come animale "italiano". Tenuta Vantaggiani ha inoltre proposto un disciplinare di etichettatura facoltativa per la tracciabilità di filiera.

L'Angus fu ottenuto dagli Inglesi attraverso incroci per selezionare un animale rustico, resistente alle malattie e alle intemperie, adattabile insomma a climi diversi, da allevare nelle colonie che Sua Maestà aveva in tutto il mondo.

Nel XIX secolo si diffuse nelle contee di Angus e Aberdeen con bovini conosciuti come *doddies*, senza corna, e *hummlies*, ronzatori. Nel

1862 venne costituito il primo Libro genealogico e nel 1879 si formò la società degli allevatori.

In Italia l'Aberdeen Angus è una razza ancora poco conosciuta e poco diffusa, con appena sette allevamenti. Di taglia medio-piccola, l'Angus ha un mantello nero e raso, anche se è ammesso il colore rosso. Una particolarità che lo distingue dalla maggior parte delle razze bovine è la mancanza di corna. Le femmine possono raggiungere 7,5 quintali, i maschi 11 quintali. Sono allevati per la produzione di carne, molto apprezzata per la sua tenerezza e il sapore ottenuti con l'alimentazione naturale e sana, ma dovuta anche alla speciale infiltrazione del grasso di marezzatura nella massa muscolare. Il prezzo è il doppio della carne più commerciale.

Quello degli imprenditori De Pasquale è un allevamento completo aperto nel 2007 con l'acquisizione dei terreni e di una bella masseria nella campagna tra Torre Lapillo e Villaggio Boncore, tra Veglie e Nardò.



L'allevatore di bovini di razza Aberdeen Angus Piero De Pasquale, proprietario, insieme al padre, della Tenuta Vantaggiani (photo © Massimiliano Rella).

Gli animali sono alimentati con granaglie, foraggi, fieno, paglia, orzo, avena, tutto coltivato in proprio, senza aggiunta di additivi, OGM, ormoni né anabolici. Da



Bovini Aberdeen Angus allevati nella Tenuta Vantaggiani di Nardò, Lecce (photo © Massimiliano Rella).



La Tenuta Vantaggiani è la sede in cui opera la Comind Società agricola Srl, costituita dall'omonima masseria posta al centro di circa cento ettari di terreni seminativi e di uliveti secolari. La tenuta fu edificata dai Principi Granito di Belmonte durante il Regno borbonico nella metà del XVIII sec. e detenuta dagli stessi sino alla metà del secolo scorso. I suoi terreni sono sempre stati coltivati a cereali, destinati prevalentemente agli allevamenti.

qualche tempo sono prodotti anche piselli proteici per integrare l'alimentazione dei bovini.

Gli animali sono venduti interi a grossisti di carne del Centro e Sud Italia, dopo un periodo di frollatura di 20 giorni.

Di recente le carni di Angus della Tenuta Vantaggiani sono entrate nella Grande Distribuzione e in particolare nel circuito Conad.

L'obiettivo è di lavorare presto anche con ristoranti specializzati di alto livello che valorizzino la carne con proposte gastronomiche adatte a esaltarne gusto e qualità.

L'azienda produce infine olio extravergine d'oliva ottenuto dalle varietà autoctone Cellina di Nardò, Ogliarola del Salento e altre quali Leccino e Frantoio, di qualità proprio per la presenza di diverse cultivar.

Massimiliano Rella

>> Link: www.angusvantaggiani.it
www.comind.info

AIA: la tecnologia come risposta alla riduzione degli allevamenti

«Il rinascimento della zootecnia italiana non è possibile senza AIA» ha dichiarato il neopresidente di AIA Pietro Salcuni. «Vogliamo continuare ad essere leader del nostro settore a livello internazionale, primi testimoni del vero made in Italy. Vogliamo utilizzare lo strumento della selezione e del miglioramento genetico per dar vita a prodotti alimentari caratterizzati da una forte distintività. Crediamo nella salute e nel benessere animale, pilastri fondamentali per costruire un percorso capace di garantire non solo la sicurezza alimentare, ma anche l'origine italiana al 100% dei formaggi, dei salumi e delle altre specialità che il nostro Paese esporta in Europa e nel mondo. Perché da quasi 70 anni siamo al servizio dei nostri allevatori e della collettività e non intendiamo cambiare strada».

Al di là delle dichiarazioni di intenti, AIA in questi anni ha portato avanti con successo il suo compito istituzionale di tenuta dei Libri genealogici, affiancandovi una serie di servizi per aumentare il livello di efficienza degli allevatori, incrementando le produzioni e migliorandone sistematicamente la qualità nonostante il drastico taglio delle risorse pubbliche. Una delle chiavi di volta dell'attività è stata il ricorso a una ristrutturazione focalizzata sulla regionalizzazione ma realizzata senza ledere il presidio del territorio e lasciando in primo piano i servizi agli allevatori. Per farlo ci si è affidati alle nuove tecnologie, rivelatesi indispensabili per riuscire a ottenere in tempi congrui dati affidabili a costi minori rispetto al passato. Fanno parte di questo processo di ammodernamento di cattura dati di nuova generazione, la macchina fotografica laser che misura il peso di un bovino scattando una semplice immagine. Va anche ricordato che il "Sistema allevatori" oggi è proprietario di una piattaforma genomica grazie alla quale è cambiato il modo di fare selezione e che contribuisce a dare visibilità internazionale alla genetica italiana. Che il sistema funzioni è testimoniato da un elemento: nonostante la riduzione del numero di allevamenti, le produzioni tengono.

Una novità emersa all'ultima assemblea AIA è stata la delibera della creazione di AIA International, una società completamente in mano AIA destinata ad operare direttamente sui mercati esteri con un'impronta commerciale. «Tropo spesso — ha spiegato il direttore generale di AIA Paolo Scrocchi — ci siamo ritrovati a non poter sfruttare sui mercati esteri opportunità commerciali che noi stessi avevamo creato. AIA International nasce anche per poter smettere di fare gli esportatori di know how per beneficenza e iniziare ad operare in un'ottica "chiavi in mano"».

(Pietro Salcuni – www.anmvioggi.it)