

La Federcarni il prossimo 17 Maggio in occasione della premiazione dei **Maestri del Commercio** presso il Centrum Palace di Campobasso presenterà un libro dal titolo “La carne dalla quantità alla qualità a tavola con gli antipasti, con il gusto della tradizione e nel segno dell’innovazione”. Il libro, nasce per trasmettere agli altri e per lasciare ai posteri una serie di informazioni che riguardano la buona cucina, in particolare un evento che ha riscosso il 23 novembre scorso un ottimo risultato in termini di pubblico e di consenso

L’idea di pubblicare questo libro è nata da un desiderio che da sempre contraddistingue la nostra federazione e – se mi è concesso dirlo – l’umanità intera: quello di comunicare. Ovvero condividere e trasmettere agli altri le proprie conoscenze, convinzioni, tradizioni. Il proprio patrimonio, che può essere di diversi tipi. Il nostro è di natura culturale, perché la sana alimentazione, la buona cucina e le tradizioni culinarie locali sono parte integrante della nostra cultura e, rispettando l’antica etimologia del termine, rappresentano di diritto un insieme di valori che ci aiutano a vivere meglio. Col passare degli anni e anche grazie al contributo della Federcarni Molise, questi concetti cominciano pian piano ad essere interiorizzati dall’opinione pubblica. Da alcuni anni è iniziato un progressivo cambiamento dei nostri costumi alimentari, che in qualche modo hanno coinvolto anche gli aspetti culinari.

Pur su un substrato fortemente legato alla tradizione, esigenze di vita sociale e lavorativa, ausili tecnologici ed altri fattori socio-culturali ci hanno portato, in maniera più o meno conscia e rapidamente, ad innovare e a modificare le nostre abitudini, le nostre preferenze alimentare, il gusto del mangiare e la gamma stessa degli alimenti che consumiamo. Inoltre, oggi che sostanzialmente abbiamo superato le necessità quantitative di approvvigionamento alimentare, anzi molto spesso registriamo un surplus, stiamo sviluppando un diverso approccio al cibo, sicuramente più articolato, sempre più attento alla soddisfazione di elementi non considerati in passato o ritenuti di secondario interesse, come il servizio aggiunto al valore intrinseco dell’alimento, le modalità di utilizzo in cucina, la diversificazione di proposte culinarie che stimolino sempre più la curiosità del gusto, la ricerca di nuove esperienze gastronomiche che coinvolgono anche la nostra sfera emozionale e culturale.

In tale ottica, questa ennesima iniziativa della Federcarni Molise è la testimonianza di una grande attenzione ai cambiamenti della realtà sociale e dei nostri costumi alimentari. E’ con tale consapevolezza che una categoria professionale si fa interprete delle esigenze dei consumatori, avendo superato da tempo gli angusti steccati del “*vendere per il vendere*”, proponendosi come soggetto attivo e protagonista del cambiamento, arricchendo di nuovi elementi la qualità dei prodotti che propone.

Non ci sorprende, quindi, la presentazione di prodotti che tradizionalmente componevano una o due pietanze e che ora vengono proposti singolarmente insieme a prodotti diversi, valorizzandoli nella sperimentazione di altri percorsi del gusto, alla ricerca e alla scoperta di nuove e diverse sensazioni. Queste possono derivarci dall’attivazione di altre entità sensoriali, quali l’aspetto visivo della composizione nel piatto, l’abbinamento appropriato con i vini, ma non solo, anche con le birre e le acque, che a torto riteniamo insignificanti nelle dinamiche del gusto.

Ma le novità proposte sono davvero singolari e intriganti. Ad ogni piatto presentato è abbinata anche una composizione floreale, in un accostamento di elementi che travalica i canoni della sensorialità gastronomica e ci potrà coinvolgere in una dimensione emotiva e sentimentale. Inoltre, questa iniziativa è una dimostrazione di come non ci sono steccati invalicabili neanche sotto l’aspetto delle competenze professionali e di come queste sinergie potranno arricchire di gusti nuovi la nostra tradizione alimentare.

L’obiettivo primario è sempre quello: la valorizzazione della sana e prestigiosa cultura culinaria locale, che vede senza dubbio nelle carni la sua esaltazione. Un patrimonio alimentare che il Molise non può certo trascurare, dato i suoi risvolti culturali, sociali ed economici.

Da tempo, infatti, la federazione organizza eventi per la promozione della corretta alimentazione e lo fa promovendo manifestazioni in piazza, convegni, tavole rotonde e, proprio come in questo caso, attraverso pubblicazioni editoriali. Lo fa sia per la diffusione del buon prodotto carne, che per la promozione della professionalità degli operatori del settore: un punto fermo e fondamentale nel settore dell'alimentazione.

L'obiettivo è quello di esaltare il gusto dei nostri prodotti con un approccio culturale nuovo, che in modo pratico e diretto ci guida verso una corretta alimentazione.

Sappiamo bene che i mutamenti sociali e l'incalzante necessità di velocizzare i ritmi quotidiani hanno dato luogo, parallelamente ad una diversificazione qualitativa delle abitudini alimentari, ad un considerevole aumento del consumo di pasti fuori casa. False credenze contribuiscono poi a incrementare gli indici nazionali di obesità riferiti sia agli adulti che ai bambini. La gastronomia locale per la sua tipicità e la sua identità è stata invece riconfermata come un modello da esportare e rientra così tra gli obiettivi della Federcarni Molise, che promuove iniziative culturali tese alla riscoperta del tessuto comunitario regionale e alla valorizzazione delle identità specifiche non solo attraverso l'organizzazione di grandi eventi, ma anche aprendo i nostri laboratori ai consumatori e consolidando un rapporto diretto che va al di là della sua dimensione economica o commerciale.

Il libro, dicevamo, nasce per trasmettere agli altri e per lasciare ai posteri una serie di informazioni che riguardano la buona cucina, in particolare un evento che ha riscosso il 23 novembre un ottimo risultato in termini di pubblico e di consenso. Un successo che ha sorpreso anche noi e che ci ha spinto verso due riflessioni. La prima riguarda la soddisfazione per aver raccolto i frutti dopo anni di lavoro e di passione, la seconda invece ha partorito l'idea che vedete qui concretizzata. Ossia quella di immortalare la manifestazione attraverso una pubblicazione editoriale. Si tratta in pratica di una trasposizione mediatica che ha l'intento di raccontare l'evento e i motivi per i quali è stato promosso ed organizzato attraverso il linguaggio semplice e diretto della scrittura.

Il pubblico presente alla manifestazione Molise è in titolo "La carne dalla quantità alla qualità" "A tavola con gli antipasti", con il gusto della tradizione e nel segno dell'innovazione del 23 novembre dal verso una degustazione guidata, le prelibatezze che da secoli il. ha potuto assaporare, attragendo di offrire. I Maestri Macellai, coadiuvati da un team di professionisti, tra cui il professore dell'Università degli Studi del Molise Giampaolo Colavita, il dottor Gabriele Di Blasio, il dottor Dante Rosati e la dottoressa Annamaria Lombardi, ha dispensato consigli alla nutrita platea e illustrato le qualità gastronomiche dei piatti.

Il presidente della Federfiori della provincia di Campobasso ha poi abbinato ad ogni portata una composizione floreale, in modo da creare un suggestivo mix di colori e profumi.

Gli antipasti per la degustazione erano i seguenti:

tartina al carpaccio su pane tostato (con rucola, pecorino a scaglie e melograno)

fettina di filetto (accompagnato con fetta di caciocavallo con miele di acacie all'olio tartufato)

capocollo a dadini con (pezzetti di pomodori, ricottine e olive)

fette di soppressata (su julienne di carote gialle condite con sale ed olio)

salsiccia a dadini (con pezzetti di formaggio fresco)

caramella profumata (salsiccia di fegato al cartoccio e arancia)

cicoletti di carne di maiale (con peperoni sott'aceto e dadini di patate)

fegatino di agnello (con sformatino di polenta)

I commensali sono stati inoltre sottoposti ad una serie di test per valutare al termine di ogni pietanza l'aspetto visivo, il gusto, l'abbinamento e la coreografia dei piatti. I risultati ampiamente positivi riscontrati a seguito della correzione dei questionari hanno stimolato ancora di più il desiderio di immortalare l'evento e di promuoverlo ad un pubblico ancora più vasto, fatto di appassionati, addetti ai lavori, ma anche di semplici curiosi che hanno voglia di conoscere in maniera approfondita e, se ci è concesso, anche originale, l'arte culinaria molisana.

Da quasi 15 anni quindi, la Federcarni, con costanza, impegno, passione e professionalità mette in campo tutte le sue forze e risorse per promuovere a trecentosessanta gradi il “*prodotto Molise*”, anche e soprattutto con l’ausilio di questi eventi che diventano, al di là del loro aspetto ludico, fondamentali punti d’incontro tra gli associati, i consumatori e le istituzioni.

L’obiettivo primario è sempre quello: la valorizzazione della sana e prestigiosa cultura culinaria locale, che vede senza dubbio nelle carni la sua esaltazione. Un patrimonio alimentare che il Molise non può certo trascurare, dato i suoi risvolti culturali, sociali ed economici.

Cambiamento delle abitudini alimentari - Da alcuni anni è iniziato un progressivo cambiamento dei nostri costumi alimentari, che in qualche modo hanno coinvolto anche gli aspetti culinari.

Pur su un substrato fortemente legato alla tradizione, esigenze di vita sociale e lavorativa, ausili tecnologici ed altri fattori socio-culturali ci hanno portato, in maniera più o meno conscia e rapidamente, ad innovare e a modificare le nostre abitudini, le nostre preferenze alimentare, il gusto del mangiare e la gamma stessa degli alimenti che consumiamo. Inoltre, oggi che sostanzialmente abbiamo superato le necessità quantitative di approvvigionamento alimentare, anzi molto spesso registriamo un surplus, stiamo sviluppando un diverso approccio al cibo, sicuramente più articolato, sempre più attento alla soddisfazione di elementi non considerati in passato o ritenuti di secondario interesse, come il servizio aggiunto al valore intrinseco dell’alimento, le modalità di utilizzo in cucina, la diversificazione di proposte culinarie che stimolino sempre più la curiosità del gusto, la ricerca di nuove esperienze gastronomiche che coinvolgono anche la nostra sfera emozionale e culturale.

Sempre più carni di qualità - Ma in questo cinquantennio non si sono evoluti solo i consumi, ma grandi cambiamenti si sono avuti anche nelle caratteristiche qualitative delle carni. Qualità intesa nell’accezione più ampia del termine, in riferimento alle caratteristiche nutrizionali e dietetiche, alla sicurezza, alla versatilità culinaria, ecc.

Anche per i più decisi detrattori è difficile negare che la carni sia un alimento nobile sotto il profilo nutrizionale e fonte di nutrienti indispensabili nella nostra dieta. Le proteine, con gli aminoacidi essenziali, gli aminoacidi ramificati (carnitina, creatina) il ferro, che nelle carni si trova nella sua forma più assimilabile dal nostro organismo, rispetto ad altri alimenti, lo zinco e l’acido arachidonico, due elementi importanti per l’accrescimento del feto durante la gravidanza, solo per citare quelli più importanti, sono indispensabili non solo per l’accrescimento, ma anche per tutta una serie di importanti funzioni vitali.

E’ altrettanto vero che un elevato consumo di carne può contribuire ad ingenerare qualche problema, tra cui il più diffuso è la colesterolemia alta, con conseguente rischio di aterosclerosi. Atteso che il colesterolo ed altri grassi sono comunque necessari al nostro organismo, evidentemente il problema risiede, in gran parte, nelle quantità di carne che assumiamo con la dieta e, quindi, la questione implica la nostra capacità di gestire correttamente un’alimentazione equilibrata, in relazione soprattutto agli attuali stili di vita, che trovano nella sedentarietà il fattore patologico forse più importante.

Non di meno, sono da sottolineare i notevoli miglioramenti che si sono avuti in questi anni nelle caratteristiche nutrizionali delle carni. Ad esempio, nelle carni suine, ritenute grasse per antonomasia, la selezione genetica e un’alimentazione degli animali con alimenti tradizionali (orzo, mais, crusca, soia, siero di latte) hanno portato ad una riduzione degli acidi grassi saturi e del colesterolo, con un aumento degli acidi grassi insaturi. I suini moderni hanno fino al 70% di tagli magri, rispetto al 45% dei maiali degli anni ’60; è cambiata la composizione acidica del grasso: il contenuto di acido oleico (mono-insaturo) è aumentato del 65%, quello di acido linoleico (poli-insaturo) del 134%, quello di colesterolo è sceso del 30%, arrivando ad un contenuto compreso tra 60-70mg/100g.

Ma dobbiamo anche sapere che, se vogliamo sapidità e gusto non possiamo fare a meno di una certa presenza di grasso. Alcuni studi hanno dimostrato che con una riduzione del grasso intramuscolare

<1,5%, la carne manca di tenerezza e sapore e diventa poco gradita al consumatore, mentre tali caratteristiche organolettiche sono apprezzabili con un contenuto >3%.

Approccio diversificato e più attento al cibo - E' innegabile che questa evoluzione è legata anche alla sempre maggiore presenza nel settore alimentare di figure professionali dedicate e sempre più qualificate. Cuochi, chef, camerieri, maestri di sala, maestri macellai, operatori del settore commerciale hanno adeguato il loro **background** alle esigenze e alle richieste della clientela. Pubblicazioni che riguardano gli alimenti e la cucina, trasmissioni televisive, convegni, Associazioni che fanno della cucina e dell'alimentazione il loro scopo sociale : Accademia Italiana della Cucina, Slow Food, Associazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, Maestri macellai, Sommelier ecc, testimoniano il crescente e variegato interesse che c'è intorno alle tematiche dell'alimentazione.

Se poniamo un momento di attenzione ad analizzare i nostri comportamenti alimentari, ci accorgiamo che molto spesso essi sono orientati anche dalla curiosità e dal desiderio di novità. In tale contesto è facile capire come l'appetito sia un moto stimolato non già solo dallo stomaco, ma sempre più da eventi emozionali e cerebrali che, in alcuni casi, tendiamo a strutturare in concetti e dimensioni culturali, anche se ancora troppo spesso ci lasciamo trasportare e condizionare in maniera abbastanza passiva da mode più o meno effimere.

Il piacere per il cibo è sempre più qualitativo e non coincide con l'abbuffata o la trasgressione alimentare; esso diviene esperienza multisensoriale (visiva, olfattiva, tattile, gustativa), che richiede competenza, lucidità controllo.

Tradizione e innovazione nell'alimentazione - Ed allora ecco che avvertiamo forte l'esigenza di riscoprire e riaffermare la nostra identità attraverso una rinnovata riproposizione della nostra tradizione gastronomica, parafrasando così il famoso detto " l'uomo è ciò che mangia", che personalmente interpreto nel senso più aulico del significato e non in quello tendenzialmente discriminatorio.

E' altrettanto evidente che la linfa vitale della tradizione, nel senso più compiuto del termine, è l'innovazione, cioè la ricerca del nuovo che diventa evoluzione e continuità del passato e del presente. Come dicevo pocanzi, tanti possono essere gli elementi che mettono in moto i processi di cambiamento: il bisogno, che soprattutto in passato ha portato a fare "di necessità virtù", la curiosità, il desiderio di appagare modi diversi e più complessi di gustare i cibi, come si dice, non solo con la bocca, ma anche con il cervello.

Inoltre, una ritrovata centralità del cibo nella cultura e nella vita dei cittadini, per una migliore qualità della vita, la rivalutazione di un edonismo "morbido", fatto di "piccoli piaceri di tutti i giorni", la ricerca di concretezza e di sensorialità da contrapporre al diffondersi, in modo troppo pervasivo, del "virtuale" e del "globale" rappresentano oggi i valori guida per molti consumatori alla ricerca dell'eccellenza qualitativa, di salute e innovazione (ottimizzazione del rapporto qualità/prezzo/servizio).

L'iniziativa Federcarni - In tale ottica, questa ennesima iniziativa della Federcarni Molise è la testimonianza di una grande attenzione ai cambiamenti della realtà sociale e dei nostri costumi alimentari. E' con tale consapevolezza che una categoria professionale si fa interprete delle esigenze dei consumatori, avendo superato da tempo gli angusti steccati del "*vendere per il vendere*", proponendosi come soggetto attivo e protagonista del cambiamento, arricchendo di nuovi elementi la qualità dei prodotti che propone.

Non ci sorprende, quindi, la presentazione di prodotti che tradizionalmente componevano una o due pietanze e che ora vengono proposti singolarmente insieme a prodotti diversi, valorizzandoli nella sperimentazione di altri percorsi del gusto, alla ricerca e alla scoperta di nuove e diverse sensazioni. Queste possono derivarci dall'attivazione di altre entità sensoriali, quali l'aspetto visivo della composizione nel piatto, l'abbinamento appropriato con i vini, ma non solo, anche con le birre e le acque, che a torto riteniamo insignificanti nelle dinamiche del gusto.

Ma le novità proposte sono davvero singolari e intriganti. Ad ogni piatto presentato è abbinata anche una composizione floreale, in un accostamento di elementi che travalica i canoni della sensorialità gastronomica e ci potrà coinvolgere in una dimensione emotiva e sentimentale. Inoltre, questa iniziativa è una dimostrazione di come non ci sono steccati invalicabili neanche sotto l'aspetto delle competenze professionali e di come queste sinergie potranno arricchire di gusti nuovi la nostra tradizione alimentare.

Con la presente, si richiede una collaborazione per la realizzazione di un libro che la Federcarni – Confcommercio del Molise ha intenzione di pubblicare per immortalare un evento che ha riscosso successo e apprezzamento, organizzato dai maestri macellai lo scorso 23 novembre a Campobasso. L'appuntamento, di natura gastronomica e culturale, è il tredicesimo promosso dalla Federazione, che dal lontano 1995 si fa promotrice della sana alimentazione culturale e della difesa delle antiche tradizioni culinarie e dei prodotti tipici.

Il pubblico presente alla manifestazione del 23 novembre dal titolo “La carne dalla quantità alla qualità” ha potuto assaporare, attraverso una degustazione guidata, le prelibatezze che il Molise è in grado di offrire. Un team di Maestri Macellai, coadiuvato da un team di professionisti, tra cui il professore dell'Università degli Studi del Molise Giampaolo Colavita, il dott. Gabriele Di Blasio, il dott. Dante Rosati è la dottoressa Annamaria Lombardi, ha dispensato consigli alla platea e illustrato le qualità gastronomiche dei piatti.

Il presidente della Federfiori della provincia di Campobasso ha abbinato ad ogni portata una composizione floreale, in modo da creare un suggestivo mix di colori e profumi.

Gli antipasti per la degustazione erano i seguenti:

- 1 tartina al carpaccio su pane tostato (*con rucola, pecorino a scaglie e melograno*)
- 2 fettina di filetto (*accompagnato con fetta di caciocavallo con miele di acacie all'olio tartufato*)
- 3 capocollo a dadini con (*pezzetti di pomodori, ricottine e olive*)
- 4 fette di soppressata (*su julienne di carote gialle condite con sale ed olio*)
- 5 salsiccia a dadini (*con pezzetti di formaggio fresco*)
- 6 caramella profumata (*salsiccia di fegato al cartoccio e arancia*)
- 7 cicoletti di carne di maiale (*con peperoni sott'aceto e dadini di patate*)
- 8 fegatino di agnello (*con sformatino di polenta*)

I commensali sono stati inoltre sottoposti ad una serie di test per valutare al termine di ogni pietanza l'aspetto visivo, il gusto, l'abbinamento e la coreografia dei piatti. Dai risultati ampiamente positivi si evince ancor di più l'apprezzamento dei presenti nei confronti dell'evento, che la Federcarni ha ritenuto quindi meritorio di una trasposizione editoriale che consente e di conservarne la memoria e favorisce la promozione dello stesso ad un pubblico ancora più vasto.

Con la speranza di un positivo riscontro, si ringrazia per la cortese e preziosa attenzione cogliendo l'occasione per porgere i più cordiali saluti