

Periodico di informazione ambientale

Arpa campania ambiente

agenzia regionale per la protezione ambientale della campania



ANNO VI - NUMERO 4 GIUGNO - LUGLIO 2010

rivista@arpacampania.it

Inceneritore di Acerra e controlli Arpac

di G. Pocobelli Ragosta pag. 4

Situazione rifiuti

di S. Patrizio pagg. 24-25

Aree Marine Protette in Campania

di I. Buonfanti pag. 40

La città del gusto



orsa

Osservatorio Regionale
Sicurezza Alimentare

Prodotti sani, tipici e nazionali:

la carne di bufalo e i suoi derivati

di Rosa D'Ambrosio

L'allevamento della specie bufalina è da secoli parte integrante della realtà zootecnica italiana, ne fanno fede gli scritti di Catullo e di Apicio e successivamente, in epoca romana, testi del periodo medievale. Oggi in Italia sono allevati oltre 200 mila capi bufalini, dei quali 160 mila in Campania e circa 40 mila nel Lazio.

L'immagine della bufala richiama subito alla mente il latte e ancora di più un suo derivato: la mozzarella, un prodotto a denominazione d'origine protetta (DOP).

Negli ultimi anni, però, è aumentato l'interesse nei confronti della carne bufalina, molto interessante sotto il profilo sia dietetico che nutrizionale. La carne è oggi ottenuta dalla macellazione di maschi giovani e non di animali a fine carriera. In questo modo si vogliono eliminare tutti gli infondati pregiudizi secondo i quali il bufalo, allevato in ambienti paludosi e malarici, non può fornire carni di apprezzabile qualità. Gli annutoli, vitelli bufalini, danno carni di colore, odore e sapore ineccepibili. Nel bufalo il grasso tende ad accumularsi a livello sottocutaneo, e non tra le fibre, e questo costituisce sicuramente un pregio dal punto di vista nutrizionale, anche in considerazione del fatto che il grasso del bufalo ha un contenuto più basso in grassi saturi e in colesterolo. La carne di bufalo può essere considerata più tenera e più succosa rispetto a quella bovina, per un maggiore contenuto in idrossiprolina e un maggiore potere di ritenzione idrica. Mediante cottura su piastra si registra infatti il 31% di perdite di liquido per

la carne bufalina contro il 34% della carne bovina. Per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale la carne di bufalo non differisce da quella bovina in termini di valore energetico e di contenuto in proteine, ed inoltre presenta una migliore composizione aminoacidica, in quanto si discosta meno dallo schema proposto dalla FAO/WHO per i fabbisogni dell'uomo in aminoacidi essenziali. Relativamente all'apporto vitaminico, le differenze fra le due specie riguardano una

in quest'ultimi a meno della carne di maiale. Questo significa avere la possibilità di produrre alimenti che hanno come potenziale mercato tutti i Paesi islamici, oltre che la folta comunità di religione musulmana che si trova nel nostro Paese.

In genere i prodotti conservati a base di carne di bufalo, da sola o miscelata con carni di specie diverse, presentano un caratteristico colorito rosso intenso, più scuro rispetto a quello dei salumi tradizionali a base di carne



leggera carenza di riboflavina (vitamina B2) della carne bufalina, che però presenta un più alto contenuto in vitamina B12. Per quanto riguarda i minerali, infine, il prodotto bufalino, pur risultando carente in calcio (macroelemento comunque assunto di norma attraverso altri alimenti) e in potassio, non differisce per il contenuto in fosforo ed è più ricco in ferro e sodio.

La carne, commercializzata fresca oppure preparata, si presta bene anche ad essere trasformata in prodotti stagionati pregiati, quali bresaola o salami di vario tipo, facendo

suina. Al taglio, le superfici appaiono abbastanza asciutte ed opache. Gli impasti generalmente risultano sufficientemente legati, con distacco facile dell'involucro artificiale, anche nei prodotti a più lunga stagionatura. Il gusto è delicato e la consistenza buona. Fondamentali rimangono comunque l'utilizzo di materia prima ineccepibile e l'attenta osservanza delle corrette pratiche di produzione, confezionamento e conservazione. Viste le sue caratteristiche nutrizionali può essere destinata all'alimentazione sia di bambini che di persone che hanno problemi cardiovascolari.

