



I PRODOTTI

Manzo Quality Standard: la “Bistecca Perfetta”

La carne di manzo inglese ha una tradizione secolare nella storia della gastronomia d'oltremarina. Si tratta di animali che vengono allevati in condizioni naturali fin da piccoli, producendo così carne con una perfetta proporzione di magro e grasso e una bassa percentuale di osso. La qualità gustativa di questo prodotto si misura dal sapore e soprattutto dalla tenerezza.

La carne è un alimento molto importante per il suo alto valore nutritivo. Dal punto di vista del consumatore, tuttavia, anche la qualità in termini di tenerezza e valore gustativo sono criteri fondamentali nella scelta di un alimento.

Razza, ambiente, macellazione e maturazione sono, nello specifico, le quattro componenti fondamentali che influiscono sulla qualità finale della carne e per ottenere un risultato perfetto esse devono incidere allo stesso modo.

Una qualità eccellente è data perciò da un buon animale (25%), dall'ambiente sano in cui cresce (25%), dai metodi di macellazione (25%) e dal processo di maturazione (25%).

Razza. In Gran Bretagna vengono allevate molte razze e non solo di origine inglese: l'Aberdeen Angus, Hereford, Shorthorn, Charolais, Simmenthal, Romagnolo, ecc. Gli allevatori inglesi hanno una fortissima tradizione e una vasta conoscenza dei metodi di allevamento e di produzione e il loro è un costante lavoro di incroci fra razze, alla ricerca di una sempre maggior qualità.

Ambiente. L'Inghilterra è caratterizzata da un paesaggio ricco di dolci colline e di prati verdi e gode di un clima favorevole alla crescita e al mantenimento di pascoli sempre verdi. Questo ambiente sano e pulito è l'ideale per il nutrimento misto degli animali, diviso fra pascolo e silato.

Macellazione. È importante scegliere innanzitutto il tipo di bestiame:

- Le femmine (di qualsiasi età) non devono essere state utilizzate per la riproduzione, né essere gravide
- E' possibile utilizzare *steers* (= castrati) di qualsiasi età
- I tagli primari di carcasse provenienti da qualsiasi femmina o manzo di oltre 30 mesi di età devono essere sottoposti a un processo di maturazione di almeno 14 giorni fra la macellazione e la vendita al consumatore

STIMOLAZIONE ELETTRICA

La stimolazione elettrica fu introdotta primariamente per permettere il raffreddamento rapido senza il rischio di una contrazione dei muscoli. La corrente elettrica che viene indotta stimola i muscoli alla contrazione. Questo accelera il processo di rigidità permettendo alla refrigerazione di iniziare prima. La stimolazione elettrica, inoltre, apporta benefici in termini di tenerezza, attraverso l'accelerazione del processo d'invecchiamento e incidendo direttamente in modo fisico sulla struttura delle fibre muscolari.

Essa, infine, ha anche il vantaggio di essere più incisiva sulle carcasse più dure e questo riduce la variazione nella qualità, in altre parole si mantiene alto e costante il livello di qualità.

RICHIESTE CHIAVE PER IL MANZO QUALITY STANDARD

- Dopo la macellazione, ogni mezzena deve essere sospesa nuovamente per l'anca. Questa operazione deve avvenire entro un'ora dalla macellazione. Poi le mezzene devono essere trasferite il prima possibile nella cella frigorifera.
- Nessun muscolo deve scendere sotto la temperatura di 10°C nelle prime 10 ore dopo la macellazione. Poi, le mezzene devono essere raffreddate il più rapidamente possibile, evitando la surgelazione.

Maturazione. La maturazione è quel processo meglio conosciuto come frollatura che dona alla carne quella particolare tenerezza. Esistono 3 diversi livelli di maturazione che vengono applicati sulla base delle richieste del cliente:

1. 7 giorni in una cella normale
2. dai 14 ai 21 giorni in un ambiente piccolo con temperatura che va dallo 0,5 a 1°, con luci ultraviolette che evitano la formazione di batteri.
3. Dai 21 ai 28 giorni in un ambiente piccolo, con temperatura che va dallo 0,5 a 1°, con luci ultraviolette che evitano la formazione di batteri.



Agnello Quality Standard

Con il termine *English Lamb Quality Standard Mark* si identificano le carcasse e i tagli di carne provenienti da ovini, fino a un anno di età, nati, cresciuti, allevati e macellati in macelli inglesi controllati.

La grandezza di questi animali dipende dalle esigenze di mercato, ma anche dal tipo di allevamento. In media il peso di un ovino varia dagli 8 ai 20 kg. L'agnello più apprezzato dal mercato italiano è quello di collina, cresciuto su pascoli più "aspri" e quindi più leggero.

Il colore della carne è rosa intenso e il colore del grasso è bianco / bianco-crema.

La tenerezza e il sapore naturale sono le qualità più gradite della carne di agnello inglese.

Sicurezza e tracciabilità. L'attuale industria delle carni ovine inglesi, così come la conosciamo oggi moderna ed evoluta, è il risultato di secoli di continuo lavoro e di perfezionamento da parte di tutti gli operatori di filiera. Si tratta di un'industria all'avanguardia, che risponde alle sempre nuove esigenze di mercato per poter offrire al consumatore finale un prodotto d'eccellenza.

L'intera produzione - dagli allevatori fino al prodotto finale passando attraverso la distribuzione - è soggetta a un sistema di controllo molto rigido che garantisce qualità e tracciabilità totale.

Metodi di produzione. Gli animali vengono allevati per la quasi totalità del tempo all'aria aperta: in primavera e in estate sono liberi di pascolare nei prati. D'inverno, invece, per preservare la loro salute, spesso vengono radunati nei pascoli più bassi e nutriti con le radici dei raccolti, come ad esempio il cavolo o la barbabietola da zucchero.

La fase successiva, quella della macellazione, avviene quando gli animali hanno raggiunto il peso ideale. La decisione spetta agli allevatori, che si basano sulla loro esperienza e capacità. Le tecniche da loro utilizzate sono diverse: la maggior parte, per garantire la tenerezza finale del prodotto, adopera la stimolazione elettrica.

Area Geografica. La geografia, la topografia e le condizioni climatiche dell'Inghilterra sono fattori fondamentali e contribuiscono notevolmente all'unicità dell'*English Lamb Quality Standard Mark*

Gli animali si cibano principalmente di erba, ciò implica un legame fortissimo con l'andamento delle stagioni.

La primavera arriva dapprima nella regione sud-ovest, dove l'erba inizia a crescere già con la fine di febbraio, al contrario delle aree al nord dell'Inghilterra dove l'erba primaverile non spunta fino a marzo o addirittura aprile.

L'arrivo dell'estate mette a rischio i pascoli del sud del paese, dove il clima è decisamente più caldo, mentre l'aria più umida del nord garantisce pascoli sempre verdi, anche in luglio, agosto e settembre.

La fine dello "svezzamento" arriva in autunno o in inverno, periodo in cui gli animali terminano il loro sviluppo cibandosi, ad esempio, delle radici di alcuni raccolti.

Questa combinazione di allevamento, alimentazione, territorio e clima garantisce all'industria ovina inglese un sistema di produzione unico e permette la produzione di carne d'agnello per tutto l'anno, in modo naturale.

CARNE E NUTRIZIONE

Gli aspetti nutrizionali della carne rossa sono spesso sottovalutati. EBLEX è impegnata in una serie di iniziative volte all'educazione alimentare e, nello specifico, al contributo positivo che la carne rossa porta in una dieta equilibrata.

Carne rossa magra, quindi manzo e agnello, giocano un ruolo fondamentale in una dieta sana poiché sono ricchi di sostanze nutrienti importanti.

Proteine. La carne è la principale risorsa di proteine, elementi essenziali per la crescita e la riparazione, il buon funzionamento e la struttura di tutte le cellule viventi.

Ferro. Il ferro è un minerale fondamentale per la formazione di globuli rossi, la carenza di ferro, infatti, è la principale causa di anemia. Il tipo di ferro presente nella carne rossa, inoltre, viene assorbito più facilmente dal corpo, rispetto al ferro presente, ad esempio, nelle verdure.

Zinco. Lo zinco, presente in buona quantità nella carne rossa, è indispensabile per il funzionamento del sistema immunitario, regola la crescita e rimargina le ferite.

Altri minerali. La carne rossa è ricca di altri minerali, come il potassio e il selenio. Il selenio, ad esempio, è un importante antiossidante, sostanza che riduce il rischio di problemi cardiovascolari.

Vitamine. La carne rossa è ricca di vitamine del gruppo B e B12 fondamentali per i globuli rossi, la crescita e la produzione di energia.

Grasso. Oggi la carne rossa è decisamente più magra di quanto non lo fosse 20 anni fa. Un pezzo di manzo magro contiene in media circa il 5% di grasso e un pezzo di agnello magro l'8%. La riduzione di grasso è da ricondursi sia alle nuove tecniche di allevamento sia ai nuovi tagli preparati dai macellai.

Sale. La carne rossa è naturalmente povera di sale.

(aggiornato a ottobre 2011)