

*Giorgio Aimone,
titolare
di un allevamento
di polli "collo nudo"
a Frossasco.*

BRUNO ALLAX



ALLEVAMENTI AVICOLI: TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE

CONOSCIAMO I NOSTRI POLLI

Pinerolese terra di *broiler*. Parliamo di pollo - il comunissimo *Gallus Gallus domesticus* - destinato alla macellazione di petti e cosce da portare in tavola. Nel territorio dell'Asl To3 (Collegno-Pinerolo) gli allevamenti industriali sono nove e producono circa 1.365.000 polli l'anno. E sono quasi tutti nella pianura di Pinerolo:

«Uno a Vigone, uno a Macello, due a Piscina, due ad Airasca, uno a Cumiana. Il più grande, l'azienda Doria Lamba Leone, sta proprio a Pinerolo. Produce 560mila polli l'anno». L'ultimo è a Rivoli. Ha fatto questo conteggio per "L'Em" l'esperto dirigente veterinario dell'Asl To3 Pietro Peracino, che segue tutti personalmente. A questi

vanno sommati gli allevamenti più piccoli, biologici, familiari, fino alla piccola autoproduzione.

Un panorama variegato, che contribuisce alla produzione dei sette-otto milioni di polli che gli italiani consumano ogni settimana, più o meno uno ogni dieci persone, prodotti al 99% direttamente in Italia. In altre aree del mondo se ne mangiano molti di più, tanto che nel 2020 il consumo di pollame potrebbe superare il primato della carne di maiale. E il dato è in aumento anche nel Bel Paese: secondo i calcoli di UnaItalia (Unione nazionale delle filiere delle carni e delle uova) dal 2007 al 2013 (non a caso, in piena crisi) il consu-

mo di pollo pro capite è cresciuto del 25%.

Ogni italiano nel 2014 ha mangiato 13,92 kg di carne di pollo all'anno e 4,31 kg di carne di tacchino (elaborazione Unaitalia su dati Istat).

Giocoforza la maggior parte di questi polli è prodotta in allevamenti industriali: mediamente, ognuno di quelli del Pinerolese ne produce dai 20

ai 25mila l'anno, divisi in quattro o cinque cicli. Un solo allevamento, "La Gallinella" di Villafranca, si occupa di galline riproduttrici, con una capacità massima di 21mila esemplari, che depongono 1.350.000 uova da schiusa all'anno. Un altro allevamento, "Bertero" di Vigone (100mila polli l'anno) si occupa

di svezzamento e vendita a privati, oltre alla vendita diretta della carne macellata.

In queste "Dieci pagine" proviamo a capire cosa chiede il mercato e cosa è importante sapere per scegliere. Partiamo da un esempio più "ruspante" per poi entrare in un "impianto modello" industriale. Intanto cerchiamo di rispondere ad alcune delle domande che preoccupano di più i consumatori: il benessere degli animali è rispettato? Vengono usati troppi antibiotici? Che differenza c'è tra un pollo ruspante e uno industriale? E alla fine faremo un salto nella cucina dello chef stellato Walter Eynard.



LA PRODUZIONE DI BROILER DA CARNE È UNA REALTÀ ECONOMICA IMPORTANTE NEL PINEROLESE. MA CHE DIFFERENZA C'È TRA UN POLLO INDUSTRIALE E UNO RUSPANTE? QUAL È PIÙ SICURO E QUALE PIÙ NUTRIENTE? COSA CHIEDONO I CONSUMATORI? SIAMO DAVVERO INFORMATI SU PETTI E COSCE CHE PORTIAMO IN TAVOLA? UN'INCHIESTA DI LUCA PROT, CON LA COLLABORAZIONE DI DANIELE ARGHITTU

GIORGIO AIMONE E LA SUA AZIENDA FAMILIARE A FROSSASCO

RUSPANTE (MA NON TROPPO)

BRUNO ALLAIN

«Un pollo che svolazza in cortile, e un petto tenero da cuocere in padella in tre minuti: sono due cose che non stanno insieme». Delle due l'una. L'uovo o la gallina. E non è che a dirlo sia il più grande produttore industriale di polli da macello destinati alla grande distribuzione. A spiegarlo è Giorgio Aimone, 53 anni, allevatore nella campagna di Frossasco. Uno che ha iniziato più di vent'anni fa con l'idea fissa del "bio", e che poi ha dovuto fare i conti con una realtà un po' diversa da quella che aveva immaginato.

«Volevo realizzare un allevamento legato alla nostra terra, che avesse un rapporto diretto con i venti ettari che mi ha lasciato mio padre». Adesso macella i suoi polli e conigli sul posto e vende direttamente la carne nel negozio di famiglia, che gestisce con la moglie Giannela. La sua nicchia di mercato principale, però, è costituita dai

«IL CONSUMATORE SI LAMENTA SE IL POLLO SA TROPPO DI POLLO». IL PROBLEMA DELL'EQUILIBRIO TRA LA DOMANDA DI CARNE PRÊT-À-MANGER E UNA TECNICA DI ALLEVAMENTO IL PIÙ POSSIBILE NATURALE, CON I MANGIMI "FATTI IN CASA"

I pulcini, durante i primissimi giorni di vita, sono accolti in un box scaldato da lampade. Nella pagina a fianco, Luca Aimone intento a coltivare i cereali destinati agli animali dell'allevamento di famiglia.

Gas

I Gruppi di acquisto solidale applicano i principi di equità, solidarietà e sostenibilità ai propri acquisti. Cercano qualità a prezzi contenuti rivolgendosi in gruppo direttamente al produttore.

Gas. Dei loro ordini si occupa la figlia Giorgia di 27 anni. Nei campi a coltivare direttamente il mangime per i polli e i conigli ci va un altro dei cinque, Luca, di 19 anni.

Ben presto Giorgio Aimone ha capito che avrebbe dovuto trovare un compromesso. «A volte vengono a lamentarsi che il pollo sa troppo di pollo, e non cuoce mai. Io la capisco la signora che non ha tempo. Non posso venderle un pollo cresciuto in cortile per otto o nove mesi, che poi per cuocerlo deve litigarci due ore». La gallina vecchia, si sa, fa il brodo buono, ma quel tipo di cucina non è quella praticata tutti i giorni dalla maggior parte delle famiglie. «Bisogna capire che l'allevamento ruspante com'è nell'immaginario collettivo è illusorio. Si può praticare solo a livello hobbistico. Il mio vicino ha venti galline nel prato, ma io ne ho 2.500».

Liquidata la certificazione biologica come «un passo azzardato», l'azienda ha trovato un po' alla volta la propria personale definizione di "naturale", una via di mezzo tra le tecniche industriali e i polli all'aperto come una volta. «Nei primi tempi ci ho provato a mettere gli animali in un prato - prosegue Aimone - ma quale prato? In poche settimane hai il pantano, con tutte le malattie parassitarie e intestinali che porta. Allora sì che l'uso degli antibiotici diventerebbe imponente».

L'EQUILIBRIO DI MERCATO

Il pollo che scorrazza in uno spazio aperto è pieno di distrazioni, mangia di meno e il petto cresce di meno. Rinforza soprattutto cosce e ali. I clienti, però, chiedono tutti fettine di petto e semilavorati: rotatine e spezzatini. Per risparmiare tempo e fatica. E ma mica solo quelli: «Per essere alla portata anche dal punto di vista dei prezzi (6,80 euro al chilo, ndr) è stato necessario trovare un equilibrio». Come razza ha scelto la gallina "collo nudo". «Ho provato a tenere anche la bianca di Saluzzo, ma bisogna tenere conto di cosa chiede il consumatore. Polli rustici sì, ma con buona pezzatura perché la lavorazione deve rendere. La pelle deve essere sottile e non grassa, se non la comprano».

Senza contare i ladri di polli, che non sono mica una razza estinta: «Sette o otto anni fa avevo ancora i recinti all'aperto. La sera dell'Immacolata avevo 150-200 polli grossi pronti per Natale. Quando sono arrivati al mattino me li avevano portati via. Tutta la produzione». Già questo porterebbe chiunque ad alzare i recinti e a costruire tettoie.

Tornando a noi consumatori, poi, non c'è niente da fare. Siamo volubili e facilmente impressionabili. Se questo articolo vi sembra un po' troppo lungo e complesso, pensate che è come la ginnastica: un po' faticosa ma fa bene. Sempre meglio degli allarmismi mediatici che si scatenano quando alcune notizie vengono date senza troppe finzze: «Quando c'era l'aviaria i polli non li volevano più e ci compravano conigli a manetta. Invece quando l'ex ministro Michela Brambilla è uscita con quella dichiarazione, "in carcere chi macella la carne di coniglio", perché secondo lei dovrebbe essere solo un animale da affezione, lo scorso agosto abbiamo perso di colpo la commessa di un grosso catering, perché non volevano fare brutta figura con i clienti». Vale anche per l'ultimo allarme sulle carni rosse: «Si è detto che sono cancerogene, e il nostro negozio è stato preso d'assalto. Ma non ne siamo contenti. Non dura e non riesci più ad accontentare i clienti affezionati».



Un altro avvertimento che l'allevatore frossachese considera di buon senso: «Attenti ai prodotti sotto costo. O li hanno rubati o c'è qualche trucco». L'equilibrio sta tra la necessità di accontentare il consumatore e quella di educarlo almeno un po': «Quando gli chiedi se preferiscono la gallinella o il gallo, vanno in tilt e ti rispondono "boh, mi dia il pollo". Ormai è così».

L'EQUILIBRIO NATURALE

L'impianto realizzato nel 2010 con il 50% di finanziamento **Psr** regionale prevede un primo box chiuso per accogliere ogni tre o quattro settimane una partita di 500 pulcini. Le lampade a 35 gradi sostituiscono il calore di mamma chiochia. Nelle settimane successive i polli attraversano una serie di altri ambienti. Dai tre mesi e mezzo sono liberi di stare al chiuso o di passare al recinto aperto, che però è comunque molto alto e coperto dalla tettoia, costruita per reggere il fotovoltaico. «Il fatto che sia aperto sempre, anche d'inverno, riduce le

Psr

Piano di sviluppo rurale

malattie condizionate». Usciranno dall'ultimo box in 120-150 ogni settimana, per essere macellati dopo un ciclo di vita di 140 giorni, «il doppio rispetto ai polli industriali. Mi sono orientato su razze più rustiche, non selezionate per crescere troppo in fretta». Ma nemmeno troppo a lungo: «Noi macelliamo a quattro mesi e mezzo. Oltre i cinque, come dicevamo, la cottura si fa lunga e la gallina diventa grassa».

I suoi pollai, per quanto moderni, somigliano più a una cascina che a capannoni industriali. E hanno le finestre, che vogliono dire luce naturale: «Di notte i polli dormono. Non hanno il sonno condizionato dalla luce artificiale. I tempi sono un po' più lunghi ma ne guadagna la qualità».

Ad Aimone le forzature non piacciono. E questo vale anche per i mangimi: «Volevo rendermi indipendente dall'industria mangimistica, così ho studiato per produrre da solo le materie prime e trasformarle in un mangime adeguato, con attenzione all'ambiente nella coltivazione e alla riduzione dei concimi».

Solo un 30 per cento di materie prime proteiche (i girasoli, per esempio) al momento lo acquista da

aziende certificate biologiche, ma si sta attrezzando anche per quelle: «Abbiamo già acquistato nuovi terreni e ci proviamo a diventare quasi indipendenti». E con il mais produce in casa anche il pellet di paglia truciolata per la lettiera, che poi diventerà fertilizzante organico per i terreni.

Per la prevenzione, punta su pratiche fitoterapiche con olii essenziali ed estratti: «È una scelta che non esclude del tutto l'uso degli antibiotici ma lo limita davvero moltissimo, insieme ai tempi lenti di accrescimento: più l'animale cresce in fretta, meno riesce a produrre da solo gli anticorpi».

Tutte queste scelte costano. Per essere sostenibile l'azienda ha puntato sulla macellazione e la vendita diretta: «Ho tutte le autorizzazioni dal '96. Se vendessi i miei polli alla catena della grande distribuzione non varrebbero niente. Se un pollo industriale consuma un chilo e mezzo di mangime per ogni chilo di carne prodotta, i nostri ne consumano tre e mezzo, ci costano molto di più». Prima di macellare direttamente portava i polli all'allevamento Bertero di Vigone, un punto di riferimento nel Pinerolese sia per la produzione propria che per la fornitura di pulcini e servizi al mondo avicolo.

Trattoria
La Turina
www.laturina.it

100%
CUCINA TIPICA
GENUINA
DI QUALITÀ
A KM ZERO

NUOVO MENU STAGIONALE ALLA CARTA

*Su prenotazione: selvaggina - bollito misto
bagna cauda - fritto misto alla piemontese*

Menu speciali per le vostre cene aziendali

Pranzo di Natale e gran cenone di Capodanno

**Dal venerdì alla domenica non perderti
la nostra pizza cotta nel forno a legna**

Programma completo dei nostri menu sul sito www.laturina.it e Facebook
banchetti - cerimonie - cene di leva e altro ancora - veranda panoramica
dehors estivo - menu alla carta sempre disponibile
aperto da giovedì a domenica - chiuso il mercoledì
(lunedì e martedì aperto su prenotazione)

Borgata Turina, 29 - San Germano Chisone (TO) - Tel. 0121.58049



VIAGGIO IN UN GRANDE ALLEVAMENTO DI BROILER

L'INDUSTRIA DEL BENESSERE INTENSIVO



BRUNO ALLAIN

L'azienda Felizia di Cumiana è nata 55 anni fa con il fondatore Giovanni con le gabbie e le vecchie tecniche di accrescimento lento. Oggi è diventata un'azienda industriale che consegna al gruppo Amadori ogni anno cinque cicli da quarantamila polli: arrivano nei capannoni pulcini e ne escono solo dopo 47 giorni, quando sono pronti per il macello.

«Ma non sono mica dopati, sono solo bene alimentati e geneticamente selezionati per accrescersi rapidamente», assicura Roberto Pons, marito della titolare Tiziana Felizia, e al tempo stesso tecnico del gruppo Amadori: insegna a gestire l'ambiente e le tecnopatie in 18 allevamenti affiliati al colosso italiano nel Cuneese,

tecnopatie

malattie dovute agli errori commessi nella tecnica di allevamento.

nel Torinese, nel Vercellese e nell'Astigiano.

Dopo momenti anche difficili, oggi Felizia si presenta come un'azienda modello. Chi, entrando in un allevamento di polli, si aspetta sterco e sporcizia, rimarrà deluso: «Puntiamo su un ambiente sempre lavato e sterilizzato, pulizia all'estero e all'interno dei capannoni, tutti i pavimenti in cemento, l'erba sempre falciata. Si crea una zona filtro con vaschette disinfettanti per abbattere i batteri all'ingresso, caso mai avessimo calpestato cacche di uccelli. E dal primo gennaio Amadori vuole che abbiamo un paio di scarpe diverso per ogni capannone». Nessuna promiscuità, rischi ridotti al minimo: «La gallina che razzola nel prato del vicino ha 99 volte più probabilità di

Roberto Pons, tecnico del gruppo Amadori, controlla il microclima dove crescono i polli nell'azienda di cui è titolare la moglie.

prendere la salmonella», assicura Pons. Il disinfettante, a largo spettro, si chiama Alomit: «È lo stesso usato nelle sale operatorie».

**PROTOCOLLI E IGIENE RIGOROSI,
AMBIENTI STERILIZZATI,
MICROCLIMA CONTROLLATO.
PERCHÉ SE IL POLLO
NON SI AMMALA, MANGIA TANTO
E CRESCE E IN FRETTA, E TUTTO
QUESTO VUOL DIRE SOLDI**

Dei quattro capannoni si occupa da sola Tiziana, oltre al marito in qualità di tecnico. Dentro, il microclima è ventilato e controllato. Al suolo ci sono venti centimetri di truciolo o buccia di riso. La temperatura di arrivo dei pulcini è di 30 gradi. Ma in seguito un massimo di 27-28 gradi anche d'estate è garantito dall'impianto di nebulizzazione. E non si tratta certo di un sentimento animalista. Perché il benessere animale, ben definito dalle direttive europee, in fin dei conti conviene: «Quando ci sono di mezzo i soldi tutto deve essere perfetto. Siamo in filiera e il gruppo Amadori non ti permette di fare una boiata».

L'Asl ha una check list di controllo di 27 punti e

c'è in più un intero fascicolo interno solo per la biosicurezza. «Siamo l'unico settore controllato in modo così spasmodico, perché è più industrializzato e più educato».

Nelle aziende che controlla, dall'apertura dei cancelli in poi, Pons è implacabile: «Voglio derattizzazione, disinfettanti, silos dei mangimi numerati, una registrazione capillare di ogni cosa. Ho licenziato un'azienda perché non mi ha dipinto i capannoni di bianco. Era una prova per vedere se rispettava le indicazioni».

Si fa di tutto per evitare che gli animali vadano in sofferenza: «Più l'allevatore sbaglia, più perde soldi. Se si abbattano le forme virali con la prevenzione, migliorano lo sviluppo e la digestione, si riducono le diarree, quindi si spreca meno cibo e si genera meno ammoniaca, che monitoriamo. Come gruppo usiamo pochissimi antibiotici, e fanno così anche gli altri grandi gruppi. Certamente non vale lo stesso per altri allevamenti in Italia».

La mortalità nei capannoni è limitata al tre per cento: «Se la superi Amadori fa pagare una penale». Per quanto riguarda l'alimentazione, il primo elemento è l'acqua. Un pollo ne beve due litri per

ogni kg di mangime. «E noi igienizziamo anche quella come acqua minerale - spiega Pons - usiamo il perossido di idrogeno, cioè l'acqua ossigenata. Non è tossica, non ha gusto, fa male solo al portafogli». Tutto calcolato, anche la luce: quella minima prescritta dall'Ue: quattro ore di buio di fila più altre due per far riposare l'animale e non compromettere la calcificazione ossea.

«Amadori mi ha allevato - racconta Pons -. Il mio maestro è Gabriele Turroni, direttore della Zoomangimistica del gruppo. Uno che guarda i pulcini a sette giorni e indovina che peso farà a 47. È riuscito a integrare la passione in un protocollo per tutti». L'azienda non produce solo per la casa madre, ma anche per la grande distribuzione: «Per esempio forniamo pollo che viene marchiato Coop».

Tra i vanti di Pons, ci sono le collaborazioni proficue con Unicredit e da ben 11 anni con l'Università di Torino: «Con il prof. Zoccarato teniamo due corsi l'anno in azienda. L'anno scorso ho avuto qui 120 ragazzi del dipartimento Disafa».

Disafa

Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino.



Dove gli altri non arrivano

Riparazione e vendita pneumatici nazionali ed esteri, assistenza a domicilio con officina mobile, assetto ruote a raggi infrarossi

Convenzione con le maggiori società di locazione auto (Savarent, Arval, ecc.)





Sconti particolari agli abbonati della Valpe

Servizio di PRONTO INTERVENTO con officina mobile

Tel. 0121 377587



PINEROLO - Via Bignone, 85 - Centro artigianale "Le Macine"

Tel. 0121 377579 - 0121 377587 - Fax 0121 395509

e-mail: pneusribotta@net-media.it - www.ribottapneumatici.it

IL RUOLO DEL VETERINARIO ASL

CONTROLLORE E INSEGNANTE

LUNGHISSIMA LA LISTA DELLE PRESCRIZIONI, PER CONTENERE AVIARIA E SALMONELLE, MA ANCHE L'USO DEI FARMACI. IL DOTTOR PERACINO HA DUE FUNZIONI: SANZIONARE E INSEGNARE COME SI FA

Con che numeri faccia i conti ogni giorno il dirigente veterinario dell'Asl To3 Pietro Peracino, specializzato in avicoltura, l'abbiamo detto nella prima parte di questo dossier. Negli anni non ha svolto solo un'azione di controllo, ma ha letteralmente insegnato agli allevatori come adattare le strutture e i metodi a tutte le norme che via via sono state introdotte.

In particolare, i due grandi Piani nazionali in applicazione delle direttive europee: le misure straordinarie di biosicurezza per il contenimento dell'influenza aviaria e per contenere le salmonelle.

«Quello sull'aviaria è partito dall'agosto 2005 - ricorda il veterinario - quando il rischio di diffusione era altissimo. All'inizio c'è stata un po' di resistenza, poi gli allevatori hanno capito di avere tutto l'interesse a tenere gli allevamenti puliti e disinfettati: è meglio prevenire che incorrere nell'infezione e dover abbattere tutti i polli presenti, anche quando si tratta di infezioni a bassa patogenicità, cioè che non presentano particolari sintomi». Negli anni alle aziende sotto il suo controllo sono capitati solo alcuni casi a bassa patogenicità. «Ad alta patogenicità - conferma - qui da noi non ce ne sono stati. In quei casi dopo dodici ore sono morti quasi tutti i capi». Due gli esiti positivi a controlli ufficiali per le salmonelle, entrambi nello stesso allevamento «peraltro tenuto benissimo», precisa il dott. Peracino.

La lunghissima *check list* dei controlli eseguita ogni volta riguarda la registrazione anagrafica dei polli, le strutture e la gestione dell'allevamento industriale. Tipologia che non nega di preferire: «È così che si deve fare. Per i piccoli produttori che si portano i polli ruspanti avanti e indietro dal mercato, come fai ad assicurare che non ci siano contagi tramite contatti con i passeracei, per esempio?».

Tra gli aspetti che più preoccupano i consumatori, c'è l'uso degli antibiotici. Nel complesso, secondo il veterinario, è piuttosto limitato: «Agli allevatori non conviene usarne troppi. E comunque devono tenere un registro dei trattamenti medicinali controllato e verificato. Le somministrazioni durano un paio di giorni e devono essere lontane dalla macellazione, in modo che l'antibiotico sparisca dalle carni. Il macello stesso, se ne trova nelle analisi, mi avverte».



Per il benessere animale, l'Unione europea indica in 39 chili al metro quadro la concentrazione massima di polli allevati al chiuso.

Ciò che costerebbe certamente troppo, conferma il veterinario, sarebbe l'uso di ormoni per la crescita: «Gli allevamenti avicoli non li usano. Li fanno crescere comunque in fretta, fino a tre chili in due mesi, grazie alla selezione della razza e all'alimentazione, curando anche areazione, rispetto degli spazi e benessere animale. Ci sono colleghi che controllano quanti polli mettono nei capannoni: non devono superare 32 kg a metro quadro, aumentabili fino a 39».



Pietro Peracino:
«Agli allevatori conviene mantenere la pulizia: è meglio prevenire che incorrere nell'infezione e dover abbattere tutti i polli».

IN CUCINA CON LO CHEF EYNARD

LA DIFFERENZA IN PENTOLA

«LA CARNE DELLE COSCE DEV'ESSERE ROSSA, NON BIANCA»

«La mia generazione ha avuto la fortuna di crescere con i polli dei nostri contadini. Quelli in batteria se li mangiavano in città». Walter Eynard, torrese, chef che raggiunse le due stelle Michelin gestendo il ristorante Flipot di Torre Pellice, oggi protagonista al Monastero di Cherasco, è sempre andato fiero delle sue origini. «Sono cresciuto a capponi e ceffoni. I capponi erano quelli che allevava mia nonna, quelli castrati a mano dalle donne, quelli che trovavi al bellissimo mercato di Cavour. I ceffoni li ricevevo quando entravo nel pollaio e andavo a succhiare le uova fresche!».

L'epoca delle campagne in cui tutti avevano qualche gallina o coniglio, per sé e per integrare il reddito: «Ora questo fenomeno non esiste quasi più. L'industrializzazione dell'allevamento avicu-

nico ha cambiato lo scenario. È chiaro che un pollo allevato in modo tradizionale cresce più lentamente e, di conseguenza, costa di più. Ma la differenza, in cucina e nel piatto, c'è eccome».

Eynard si rifà a un vecchio concetto che discende da Brillat-Savarin e arriva a disturbare le certezze dei giorni nostri:

Brillat-Savarin

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), politico e gastronomo francese, autore de "La fisiologia del gusto".

«La carne di un volatile non va considerata bianca. O meglio: quella del petto lo è, visto che

non lavora. Ma le cosce sono carne rossa: sostengono il corpo, permettono la mobilità». Il gusto è un altro, la resa anche: «Lo capisci quando fai cuocere di più un capponi e la carne resta attaccata all'osso».



Rendi unico il tuo evento

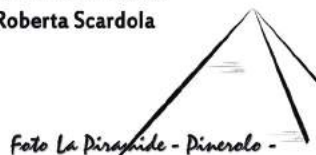
Via Clemente Lequio 70 10064 Pinerolo

Tel. 0121.393848  Foto La Piramide **E-mail** : info@fotolapiramide.it

www.fotolapiramide.com

Sfilata Alta Moda Ivan Donev

Modella Roberta Scardola





Walter Eynard, chef di Torre Pellice, oggi al Monastero di Cherasco.

Non tutti apprezzano i sapori decisi: «Certo, c'è chi preferisce il bianco e senza gusto, la carne che non devi neppure masticare prima di buttarla giù - allarga le braccia lo chef -. Quante volte, al ristorante, i genitori ordinano per il ragazzino prosciutto cotto, pasta al pomodoro e milanese. Non è mica colpa sua, ma di chi non lo educa alla differenza dei sapori».

Walter Eynard propone quindi una "seduzione" per la stagione autunnale: «Un pollo di cortile me lo vedo bene semplicemente arrosto, passato in casseruola, possibilmente di terracotta o pietra, rosolato con tante carote, sedano e cipolla a pezzettoni, bagnato con vino bianco, ricoperto di erbe aromatiche a pezzi (non sbriciolate). A metà cottura, aggiungerei una manciata di patate a tocchetti e piccole capelle di **famiole**. Poi va fatto andare avanti con calma, affinché assuma i tanti profumi dell'autunno. Nel piatto, lo accompagnerei con le verdure di cottura, che hanno preso il sugo e sono più buone, e con una mela cotta al forno».

famiole

nome con cui sono note in Piemonte le "famigliole", piccoli funghi altrimenti detti "chiodini" (Armillaria mellea).

Il consiglio della nutrizionista

«PIUTTOSTO MANGIAMO MENO CARNE, MA DI QUALITÀ»

Che differenza c'è, dal punto di vista del nutrizionista, tra un pollo ruspante e uno industriale?

«Il pollo intensivo ha tra il 50 e il 65% di grasso in più. Non solo sotto pelle, dove è facile toglierlo, ma anche nella massa muscolare - risponde la dott. Ornella Carlini di Pinerolo - quindi ha anche più colesterolo. E sono prevalentemente grassi saturi, che fanno male, mentre gli insaturi, come l'Omega3, sono prevalenti nei ruspanti e sono antiaggreganti piastrinici e antiaritmici, quindi importanti per prevenire le patologie cardiovascolari, e antinfiammatori».

Il consumatore, però, chiede di fatto il pollo intensivo, più tenero e dal gusto delicato, quindi pratico da cuocere. «È una questione di educazione al mangiare sano. Magari un po' meno ma meglio. Se vogliamo mangiare tanta carne, spesso, e a poco prezzo, la qualità ne risente», spiega la nutrizionista. «Secondo lo IARC - aggiunge - agenzia internazionale dell'Oms per la ricerca sul cancro, dovremmo mangiare una o due porzioni a settimana da 100 grammi di carni rosse, la stessa quantità di carni bianche, e non più di 50 gram-

mi di carni lavorate e conservate».

I polli intensivi, infine, «hanno sei volte più possibilità di andare incontro a patologie infettive da trattare con antibiotici. Da ex microbiologa negli ospedali valdesi posso dire che bisogna fare molta attenzione al problema dell'antibiotico-resistenza. Diventa sempre più difficile trovare batteri che non abbiano sviluppato resistenza agli antibiotici».



Ornella Carlini.