



Carne e Commestibili

Giornale Svizzero dei Macellai

mefa

21. - 25.11.2015
www.mefa.ch



Attualità

9

Il «buon Appetito» è uno strumento di marketing dalle molteplici possibilità.



Filetto del mese

9

Gérard Yerly, Presidente dell'Associazione dei mastri macellai friburghesi.



Nella produzione di salsicce crude la scelta della coltura starter idonea è determinante.

(Foto: fotolia/expressiovisual)

Varia

10

Le pressioni e i problemi psichici costituiscono una sfida per le aziende.



Ricerca

Colture starter per salsicce crude

Nella fabbricazione di salsicce crude i microrganismi svolgono un ruolo importante.

Un tempo le salsicce crude venivano prodotte senza l'aggiunta di microrganismi. La «tipicità» dei prodotti era determinata dalla cosiddetta «flora di casa», proveniente dalle materie prime (soprattutto la carne), dagli utensili e dai locali, che durante la maturazione si riproduce di più o di meno a dipendenza delle condizioni ambientali. Tuttavia la fermentazione spontanea comporta dei rischi che vanno dall'aroma alterato fino alla messa in pericolo della salute dei consumatori.

Nella produzione attuale di salsicce crude si impiegano dunque regolarmente delle colture starter per fare in modo che la maturazione avvenga in condizioni control-

late, che consentano di produrre alimenti sicuri e qualitativamente ineccepibili. Nella fabbricazione di salsicce crude, le colture starter devono contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Inibizione e distruzione dei batteri responsabili di malattie e deterioramento (formazione di una flora competitiva nei confronti di batteri indesiderati).
- Sviluppo del tipico colore rosso
- Sviluppo della consistenza adatta al taglio
- Sviluppo del sapore tipico

Le colture starter per la carne contengono solitamente batteri lattici, pediococchi (batteri di acido lattico), micrococchi e stafilococchi.

I batteri lattici e i pediococchi sono responsabili di un'acidificazione standardizzata e riproducibile e della formazione di aroma. Lo zucchero fermenta trasformandosi in acido lattico, che riduce il pH con l'effetto di inibire la formazione di batteri indesiderati. Al tempo stesso l'impiego degli zuccheri presenti sottrae il terreno di coltura per la crescita e la moltiplicazione di batteri indesiderati. Inoltre, grazie all'abbassamento del pH, la consistenza del prodotto diventa più soda, cioè più adatta al taglio. In aggiunta viene favorito il processo di asciugatura e si velocizza la formazione di colore.

Occorre selezionare dei batteri lattici che non abbiano un'acidificazione troppo rapida. Se l'acidificazione è troppo rapida, vengono inattivati gli enzimi rilevanti per la

Editoriale

Tra desiderio e fattibilità

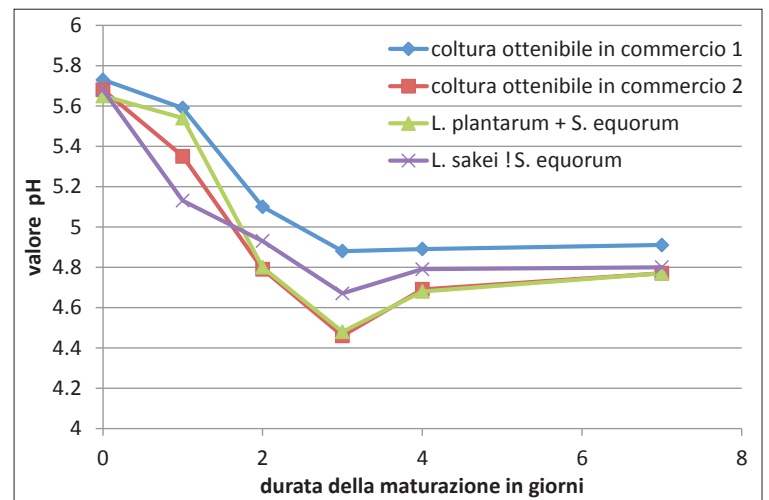


Recentemente si sommano le segnalazioni dei nostri membri che giungono al segretariato dell'Unione in merito al costante aumento degli oneri amministrativi. Alcune aziende s'interrogano come mai l'UPSC, nei confronti delle autorità si accontenti di limitare i danni, invece di mettere la retromarcia esigendo degli alleggerimenti. Concretamente si citano soprattutto le disposizioni delle autorità esecutive in merito ai controlli sulle derrate alimentari, ma anche le disposizioni in materia d'igiene per le aziende di macellazione artigianali, che spesso comportano pure dei lavori per adattare le costruzioni. È ovvio che i controllori preposti devono far rispettare le disposizioni di legge; tuttavia, con una buona porzione di buonsenso e un dialogo alla pari nel rispetto e nella cordialità, essi potrebbero contribuire a creare un clima più costruttivo!

In qualità di associazione nazionale, l'UPSC è sempre impegnata a portare in parlamento, direttamente o indirettamente e inserendole nella moltitudine delle sue prese di posizione, le richieste dei propri membri in materia di politica della carne. Nella realizzazione delle sue richieste si nota spesso che il fattore determinante è rappresentato dalla disponibilità delle autorità federali ad eseguire i rispettivi cambiamenti. Ma anche nei confronti dell'opinione pubblica come i media, l'UPSC si trova spesso nella situazione di poter soltanto reagire invece di agire; ciò è emerso ad esempio lo scorso anno in merito alla scoperta di casi di frode. Sovente capita inoltre che, in base alle condizioni quadro, nel mondo dei media venga recepita unicamente una parte difficilmente prevedibile dei messaggi inviati. Viceversa vi sono anche degli esempi positivi del modo di agire nell'ambito della carne, come la pubblicità di «Carne Svizzera» oppure l'azione appena lanciata «Tu sei WOW!».

Anche se a volte può sembrare poco comprensibile, l'UPSC preferisce concentrare il proprio impegno su ciò che è fattibile invece che sui desideri. In effetti, cosa ci si guadagna a «morire in bellezza» invece di cercare di vivere bene, per la serie «meglio realizzare ciò che è fattibile invece di pretendere il massimo e rimanere a mani vuote».

Ruedi Hadorn, direttore dell'UPSC



Andamento del pH nella salsiccia cruda (salame), prodotta con diverse colture, durante la prima settimana di maturazione. (Grafico: Agroscope ISA)

formazione dell'aroma e della consistenza e si avrà un prodotto difettoso. Si tratta dunque di trovare un equilibrio ottimale tra la velocità di acidificazione e l'attività degli enzimi. Tale equilibrio va adattato al rispettivo processo (controllo della temperatura, materie prime ecc.).

Micrococchi e stafilococchi formano la nitrito reductasi, cioè la riduzione del nitrito in nitro, che consente la formazione del colore rosso; essi formano inoltre la catalasi, grazie alla quale viene distrutto il perossido (acqua ossigenata): così il grasso è protetto dall'ossidazione. Quando si tratta di selezionare il ceppo per una coltura starter, è necessario sceglierne uno assai robusto. Esso deve essere in grado di contrastare la flora batterica naturalmente presente nella carne. Ciò è possibile soltanto se il ceppo è ben adattato all'ambiente ed è in grado di utilizzare le sostanze nutritive più rapidamente della flora concorrente.

Il contributo delle colture starter alla formazione dell'aroma è particolarmente importante nei prodotti a tenore ridotto di sale. Ciò ha una certa rilevanza se si considerano le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), in base alle quali occorre ridurre complessivamente il tenore di sale negli alimenti. Grazie alla riduzione del tenore di sale negli alimenti s'intende contrastare l'ipertensione arteriosa e quindi favorire la salute della popolazione. Sulla base delle suddette raccomandazioni, l'Ufficio federale della sanità (UFS) ha elaborato per la Svizzera la cosiddetta Strategia del sale, con l'obiettivo di ridurre progressivamente il tenore di sale negli alimenti e di sensibilizzare la popolazione sul tema. In seguito a diversi test, Agroscope ha dimostrato che, partendo dal valore medio del 2008, il tenore di sale da cucina può essere ridotto di circa il 15% anche nelle salsicce crude in assenza di difetti tecnici o sensoriali e senza mettere a rischio la sicurezza

za degli alimenti.

L'Istituto delle scienze alimentari di Agroscope (ISA) ha analizzato in quale misura le colture starter riescono a migliorare le impressioni sensoriali dei prodotti a tenore ridotto di sale. L'obiettivo era quello di ottenere una buona acidificazione combinando diversi batteri lattici e stafilococchi e di aumentare la sapidità nei prodotti a tenore ridotto di sale grazie alla riduzione delle proteine ed al rilascio di peptidi. Dalla collezione di ceppi Agroscope si è quindi proceduto all'analisi di ceppi di batteri lattici della specie *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus curvatus* e *Lactobacillus sakei* nonché di ceppi di stafilococchi di *Staphylococcus equorum*, *Staphylococcus carnosus* e *Staphylococcus xylosus* in svariate combinazioni. Per fare il paragone ci si è serviti di due colture starter ottenibili in commercio. Un criterio importante del test sui ceppi era rappresentato dall'acidificazione iniziale, poiché si tratta di un fattore fondamentale per la sicurezza microbiologica e la formazione della consistenza. Tutte le colture impiegate hanno raggiunto al termine di tre giorni un valore pH < 5,0 (vedi immagine). L'abbassamento successivo del pH si è verificato a velocità differenti. Le varianti con *L. sakei* presentavano i valori più bassi dopo un giorno, ma in seguito la loro ulteriore acidificazione è risultata più lenta. Le salsicce crude prodotte con *L. sakei* avevano una consistenza tendenzialmente più soda. Con il ceppo *L. curvatus* si sono ottenuti dei risultati poco convincenti dal punto di vista sensoriale, mentre con le combinazioni di ceppi contenenti *S. xylosus* la formazione del colore rosso era insufficiente. In definitiva, l'obiettivo di ottenere una maggiore «sapidità» in prodotti a tenore ridotto di sale grazie all'impiego di colture mirate non è stato raggiunto in modo soddisfacente. Le varianti

Opuscolo di ricette «buon Appetito»

Uno strumento di marketing dalle molteplici possibilità

Il «buon Appetito» appare otto volte all'anno con numerose buone idee e ricette raffinate per la carne svizzera. Diventato ancora più attrattivo in seguito al rilancio dell'inizio dell'anno, il periodico costituisce per lo specialista della carne uno strumento importante per fidelizzare il cliente e promuovere le vendite.

Ogni edizione è dedicata ad un argomento specifico e contiene quattro ricette. Il cliente vi trova inoltre preziosi suggerimenti e spiegazioni utili sui prodotti per arricchire il quotidiano della cucina con la carne. Nel negozio specializzato della macelleria l'opuscolo trova un im-



Spesso i clienti apprezzano le novità. In questo caso si tratta di un'ispirazione tratta dal nuovo numero del «buon Appetito». (Foto: be)

piego multiplice. I clienti apprezzano molto il fatto di potersi portare

a casa la rivista gratuitamente ogni mese ed alcuni tornano nella macelleria apposta per riceverlo. Oltre alla fidelizzazione del cliente, non è meno importante l'idea della promozione delle vendite. Quando arriva il nuovo numero dell'opuscolo, conviene metterlo bene in evidenza. Al segretariato dell'UPSC si possono ordinare gli appositi contenitori d'esposizione. Esponendo inoltre i rispettivi poster, viene segnalata ai clienti la disponibilità del periodico attirando l'attenzione.

Lasciatevi ispirare dalle ricette e proponete in azione i tagli di carne che servono per realizzarle. Quante volte i clienti arrivano in negozio

senza sapere cosa acquistare, rispettivamente cucinare? Essi attendono un'ispirazione e spesso sono disposti a provare una novità. Grazie alla consulenza personalizzata potrete aiutarli, conquistando la loro simpatia. Con le ricette riferite ad un determinato tema, vi è la possibilità di interessare il cliente per delle pietanze che non siano già pronte, segnalando i pezzi di carne che occorrono per realizzarle. Dispensando dei consigli da specialista, si abbattano le barriere della ritrosia, suscitando la voglia di lanciarsi nella preparazione di un nuovo piatto. Se avrà successo, il cliente ritornerà.

Vendite supplementari

Le ricette dell'opuscolo propongono sempre una combinazione interessante di carne e ingredienti selezionati. Nel numero di settembre, ad esempio, per il tema «bistecca» si servono piatti con pesto al pomodoro (pagina 6) oppure con il burro alle erbe (pag. 11). Anche questi prodotti sono ideali da proporre in aggiunta e possono generare delle vendite supplementari.

Le riviste e i libri di ricette sono apprezzati come letture. Grazie al rilancio dell'inizio dell'anno il periodico «buon Appetito» ha guadagnato più valore aggiunto. Approfittatene e utilizzate questo simpatico strumento di marketing. **be (ic)**

continua da pagina 8

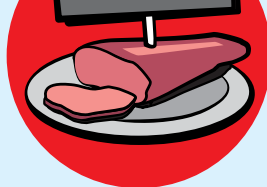
con *L. plantarum*, in alcuni casi nel confronto sono state giudicate «leggermente più salate» e senza difetti dal punto di vista sensoriale. In generale, i salami prodotti con circa il 12% di sale in meno rispetto ai vecchi standard non sono stati criticati per una sapidità insufficiente.

Complessivamente, con i ceppi analizzati *L. plantarum*, *L. sakei*, *S. equorum* e *S. carnosus* è stato possibile produrre una salsiccia cruda

sicura, priva di difetti sensoriali e tecnicamente ineccepibile. In conclusione occorre aggiungere che le due componenti delle colture starter, cioè i batteri lattici e gli stafilococchi, esercitano un'influenza reciproca. Ciò significa che uno *S. xylosum* combinato con altri batteri lattici potrebbe generare una buona formazione del colore rosso. Si tratta dunque di determinare la combinazione giusta dei ceppi in base all'impiego.

Helena Stoffers e Ueli von Ah,
Agroscope ISA, Liebefeld

Filetto del mese



Gérard Yerly

Presidente dell'Associazione dei mastri macellai friburghesi



Alcuni mesi fa la situazione catastrofica legata ai posti di tirocinio faceva notizia all'interno del settore. Ovunque si prospettava la chiusura di sezioni scolastiche. Si è distinto in modo particolare per contrastare questa tendenza Gérard Yerly. Con un accorato appello, il presidente della società dei mastri macellai friburghesi ha parlato alle coscienze dei suoi associati, ricordando loro che ogni professionista ha il compito di trasmettere le proprie competenze alle generazioni future, offrendo loro posti di apprendistato. L'appello di Yerly ha avuto effetto. In base ai dati più recenti, ben 25 nuovi apprendisti macellai-salumieri della parte francofona del canton Friburgo stanno iniziando la loro

formazione professionale di base. Si tratta di un numero ragguardevole per un cantone piuttosto piccolo. Ma anche in altre regioni la situazione è sensibilmente migliorata. Il reclutamento di un numero di apprendisti come non lo si vedeva da tempo è merito di tutti gli attori che si sono impegnati a realizzare l'impossibile. Il filetto del mese di agosto va dunque idealmente a tutti loro e concretamente a Gérard Yerly, che li ha richiamati al loro dovere. Il fatto che la chiusura di sezioni scolastiche non sia soltanto un rischio teorico è dimostrato dal destino toccato alla classe d'insegnamento professionale di Brig. In seguito al calo del numero di apprendisti, la sezione è stata chiusa alla fine dello scorso anno scolastico. È così iniziato un circolo vizioso. Se gli apprendisti macellai-salumieri devono affrontare ore di trasferta per recarsi a scuola, vi è il rischio concreto che, per comodità, preferiscano scegliere un'altra professione. In effetti al giorno d'oggi si apprezza più che mai la vicinanza dei colleghi e della casa paterna (che gli spiritosi chiamano «hotel mamma»). Meno male che esistono persone come Gérard Yerly, che s'impegnano a favore dei posti di apprendistato e le sezioni di scuola professionale nella regione! **ew (ic)**

Il filetto e l'osso del mese

L'UPSC attribuisce ogni mese un filetto o un osso simbolici ad una persona che si sia fatta notare dalla redazione in modo positivo o negativo.