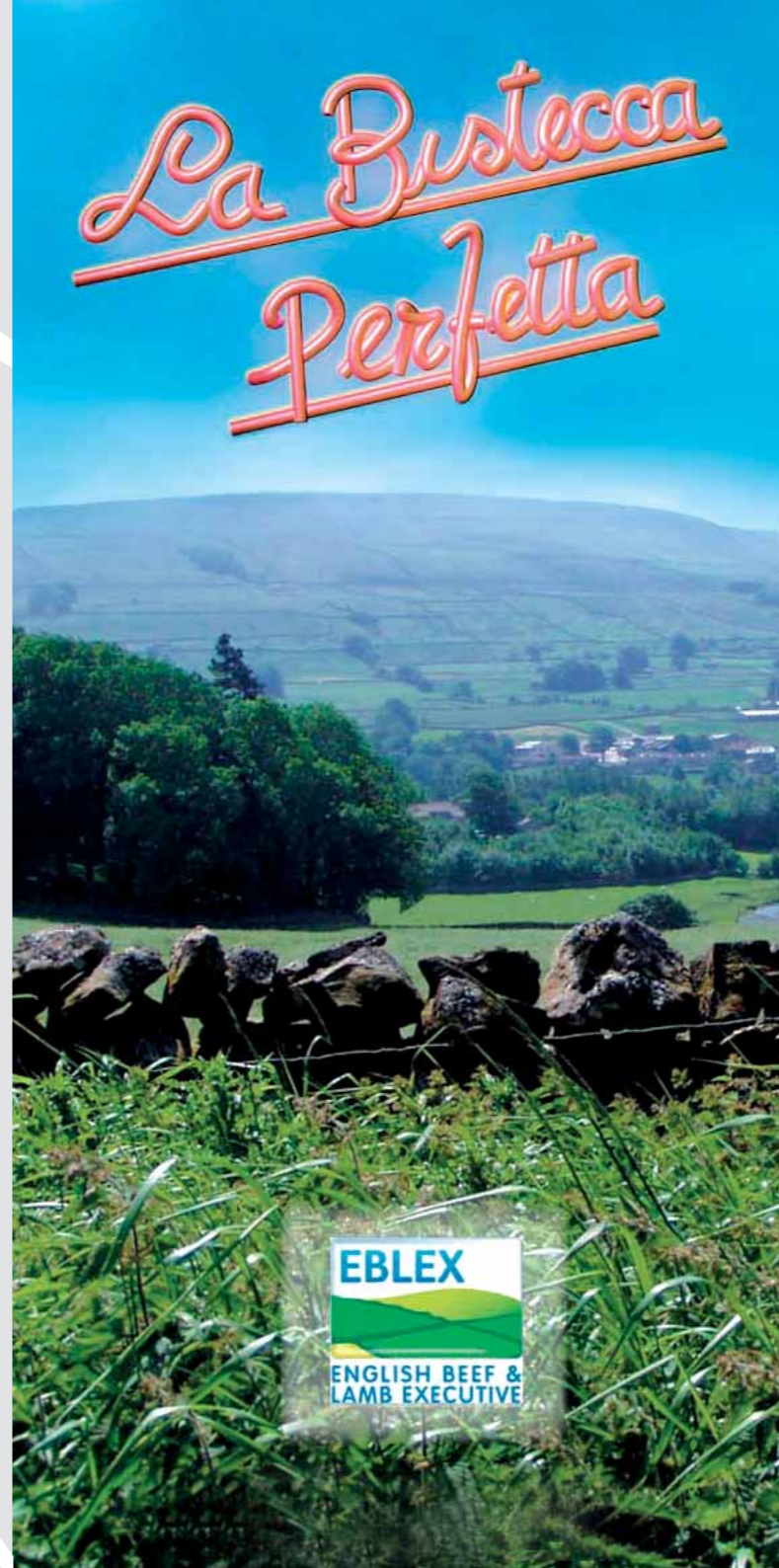




JEFF MARTIN
TEL./FAX: +39.0331.868707
E-MAIL: MARTIN@DIDO.NET
WWW.EBLEX.IT



EBLEX, ENGLISH BEEF AND LAMB EXECUTIVE, È LA SOCIETÀ INGLESE CHE SOSTIENE IL COMPARTO DELLE CARNI IN TUTTA LA FILERA – DALL’ALLEVAMENTO ALL’ESPORTAZIONE. FRA I SUOI OBIETTIVI, QUELLO DI CONTRIBUIRE IN MODO DIRETTO AL MIGLIORAMENTO DELL’EFFICIENZA NEI SETTORI BOVINO E OVINO INGLESI; STIMOLARE LA DOMANDA DI MANZO E OVINO IN INGHILTERRA E ALL’ESTERO ATTRAVERSO UN’ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E MARKETING; METABOLIZZARE I BISOGNI DELL’INDUSTRIA E DEI CONSUMATORI FAVORENDO L’INTERCOMUNICAZIONE, ADATTANDO LE NUOVE SFIDE ED OPPORTUNITÀ DEL MERCATO ALL’INDUSTRIA INTERNA.





TUTTI GLI STEP PER UNA 'BISTECCA PERFETTA'

Nel piatto è perfetta: succulenta, gustosa ed invitante: ma quali sono i passaggi per arrivare alla bistecca 'ideale'?

Poche, importantissime fasi devono essere rispettate. Ecco di seguito.

"Le quattro colonne della qualità": razza, ambiente, macellazione e maturazione.

La Bistecca Perfetta

La carne è un alimento molto importante per il suo valore nutritivo, ha un alto contenuto di proteine, è ricca di vitamine del gruppo B e di sostanze minerali. Dal punto di vista del consumatore, tuttavia, anche la qualità in termini di tenerezza, succulenza 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%).

1 RAZZA

In Gran Bretagna vengono allevate molte razze e non solo di origine inglese: l'Aberdeen Angus, Hereford, Shorthorn, Charolais, Simmenthal, Romagnolo, solo per citarne alcune. 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.



2

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.

3

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 ad un processo di maturazione di almeno 14 giorni fra la macellazione e la vendita al consumatore. In alternativa possono essere sottoposti ad uno dei processi di maturazione specificati nella MLC Blueprint, ad esempio la sospensione delle carcasse per l'osso dell'anca o l'adeguata stimolazione elettrica.

Meat and Livestock Commission ha intrapreso, per conto di EBLEX, un programma di ricerca per migliorare le qualità organolettiche della carne di manzo. Questo viene fatto per soddisfare sempre più le aspettative di qualità del consumatore. Il disciplinare impone degli standard molto rigidi, al massimo livello di controllo e di severità, garantendo al consumatore un'eccellente qualità della carne.

L'adozione totale della specifica da parte dell'industria, con il seguente supporto marketing e promozionale, è una delle cause dell'aumento del consumo di carne bovina in Gran Bretagna.



STIMOLAZIONE ELETTRICA

La stimolazione elettrica che viene indotta stimola i muscoli e riduce il livello energetico residuo. Questo permette una refrigerazione più veloce.

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

- 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.



4

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.