

# unavicoltura

PERIODICO DELL'UNIONE NAZIONALE DELL'AVICOLTURA



Periodico - Anno II - N. 1 - Aprile 2002 - Spec. Abb. Postale Tabella "D" - Art. 2, 20/D Legge 662/96 - 70% - DC/Umbria/FG - Aut. Trib. di Roma N. 2387/2001 dell'8 giugno 2001

# Rintracciabilità, da sempre “must” dell’avicoltura italiana

**Guido Sassi**

*Presidente dell’Unione Nazionale dell’Avicoltura*

● *Sempre di più ormai, a seguito di rilevanti episodi di crisi alimentari, si va diffondendo la necessità di offrire al consumatore risposte certe sul rispetto delle norme igienico-sanitarie nella produzione dei cibi. Con l’acuirsi di queste problematiche, il consumatore vuole scegliere in modo consapevole gli alimenti da portare in tavola e richiede informazioni precise sia sulle caratteristiche del prodotto (metodo produttivo, materie prime, utilizzo di OGM, ecc.), sia sulle garanzie di salubrità dell’alimento.*

*Sotto questo aspetto, il comparto avicolo si è sempre dimostrato assolutamente all’avanguardia, divenendo persino d’esempio per molti altri paesi e settori produttivi. Gli avicoltori italiani hanno sempre considerato la sicurezza alimentare principio assoluto di tutela della salute del consumatore e vero e proprio “must” a garanzia della qualità dei loro prodotti, individuando nella “rintracciabilità” - intesa come possibilità di controllare il percorso di un alimento in tutte le fasi della filiera produttiva, dall’origine della materia prima (agricoltura, allevamento) alle fasi della produzione (mangimistiche, di trasformazione, distribuzione, ristorazione), fino al consumo finale - l’obiettivo prioritario.*

*In Italia, le misure di sorveglianza epidemiologica sono tra le più severe del mondo, tanto da suscitare un notevole interesse anche nelle sedi comunitarie ed internazionali. Il “sistema ad integrazione verticale”, insieme ai metodi di autocontrollo, costituiscono da sempre la base dell’innovativo processo produttivo avicolo italiano. Per ogni fase della filiera, dall’acquisizione delle materie prime cerealicole all’allevamento dei riproduttori, all’allevamento da ingrasso, fino alla vendita del prodotto finito, vengono stabilite le*

*caratteristiche qualitative ed igienico-sanitarie che debbono essere rispettate. La documentazione e le registrazioni relative all’autocontrollo rimangono disponibili per le Autorità di sorveglianza e controllo per eventuali operazioni di certificazione, indagini a campione o, se necessario, verifiche in caso di emergenza o crisi.*

*Grazie a questo sistema, il consumatore è indubbiamente più garantito sulla qualità igienica del prodotto poiché alla vigilanza ed ai controlli ufficiali degli organi sanitari competenti si affianca la diretta responsabilità delle aziende produttrici.*

*Fino a pochi anni fa nessuno vedeva come prioritario il problema della sicurezza igienico sanitaria, ma gli avicoltori italiani sono stati lungimiranti e oggi che il problema riguarda tutta l’industria alimentare europea, i suoi metodi di produzione, le normative di controllo, la globalizzazione dei mercati, l’avicoltura può vantare prodotti in linea con le richieste del consumatore più esigente.*

*Anche l’Unione Europea ha dovuto adeguarsi a queste esigenze del pubblico dando priorità ai temi legati alla sicurezza alimentare, come confermato dalla pubblicazione del Libro Bianco a gennaio del 2000.*

*L’Unione Nazionale dell’Avicoltura ha pienamente condiviso le scelte politiche e normative prese a livello comunitario: solo attraverso un siffatto adeguamento normativo infatti è stato possibile, in questi anni, superare un’impostazione che sembrava ricondurre il concetto di controllo degli alimenti alla semplice analisi del prodotto finito e che, invece, gli avicoltori italiani avevano dimostrato già da tempo di aver superato. ●*

# Sommario

## Unavicoltura

PERIODICO DELL'UNIONE NAZIONALE DELL'AVICOLTURA

N. 1/2002

**Direttore:**  
Guido Sassi

**Direttore Responsabile**  
Rita Pasquarelli

**Editore:**  
U.N.A. Servizi s.r.l.  
Via Salaria,83 - 00198 Roma

**Redazione:**  
Via Vibio Mariano, 58 - 00189 Roma  
Tel. 06.33.25.841 - Fax 06.33.25.24.27  
E-mail: una@unionenazionaleavicoltura.it  
Sito internet: www.unavicoltura.it

**Progetto e coordinamento editoriale:**  
INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione  
Via G.B. De Rossi, 10 - 00161 Roma  
Tel. 06.44.16.081 - Fax 06.44.25.43.93  
e-mail: info@inc-comunicazione.it

**Progetto grafico:**  
INC - Rosanna Teta - Roma

Proprietà letteraria riservata. È vietata ogni riproduzione integrale o parziale di quanto è contenuto in questo numero senza l'autorizzazione dell'editore e degli autori. In ogni caso è obbligatoria la citazione della fonte "UNAVICOLTURA"

**Registrazione Tribunale di Roma**  
N. 238/2001 dell'8 giugno 2001

Sped. in abb. post. - 70% Filiale di Roma

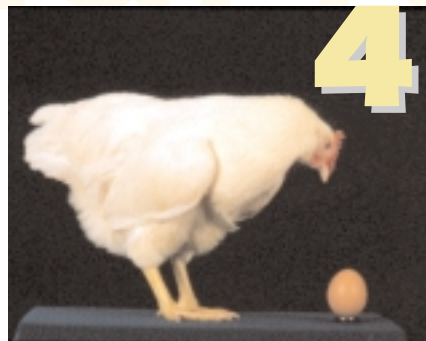
**Le foto di questo numero sono di:**  
Massimo Brega - Quark, Pino De Valeri,  
Fototeca RAI, Mauro Rosicarelli

**Stampa:**  
Grafiche Sabbioni - Città di Castello (PG)

Stampato nell'aprile 2002



Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana



L'aumento della produzione e dei consumi ha dato nuova fiducia alle imprese del settore. Il panorama economico presenta però diverse ombre e le previsioni per il 2002 non sono ottimistiche

La significativa espansione del mercato rischia di mettere in discussione gli elevatissimi standard produttivi oggi presenti nell'UE (e in Italia): un patrimonio da non disperdere, nell'interesse prima di tutto del consumatore

# 10



Le uova riducono l'assorbimento di colesterolo nel sangue: è quanto emerge da una recente ricerca condotta su animali da laboratorio. Se confermati sull'uomo, questi risultati porteranno ulteriore sostegno all'abbattimento di un tabù che ha sempre meno fondamento scientifico

# 18



# 34

Conosciuta e apprezzata fin dall'antichità, la faraona è stata recentemente riscoperta per le sue eccellenti qualità nutrizionali e gastronomiche, che ne fanno un alimento particolarmente adatto sia alle occasioni "importanti" sia a preparazioni semplici e veloci

# Sommario

## 42

Lucio Pompili, titolare del "Symposium", è l'inventore di un piatto a base di faraona che rimane, a tutt'oggi, il suo "pezzo forte". Insieme ad altri, alcuni dei quali hanno anch'essi le carni avicole come ingredienti principali



## 45

Pollo, tacchino e faraona compaiono abitualmente sulle tavole, nelle cucine e nelle diete di principi e rockstar, attori e politici, contesse e registi. Italiani e stranieri. Scopriamo il perché



Lo zabajone deve il proprio nome a Giovanni Baglioni, capitano di ventura cinquecentesco, e ha regalato

## 48

al costume contemporaneo un pizzico di malizia affermandosi come ricostituente per le "battaglie d'amore"

### CONGIUNTURA

**2001: aumentano produzioni e consumi** pag. 4  
di Rita Pasquarelli

### EUROPA

**Massima attenzione alla qualità** pag.10

### SOCIETÀ

**Il futuro della filiera agroalimentare italiana** pag.14  
di Paolo De Castro

### MEDICINA

**Le uova riducono l'assorbimento di colesterolo** pag.18  
di Gianni Tomassi

### DIETA

**Un pollo per l'estate** pag.22  
di Giorgio Calabrese

### CULTURA

**L'uovo è vita. Viva l'uovo!** pag.26  
di Francesco Pippi

### PRODOTTI AVICOLI

**La faraona: una favola, anzi un mito** pag.34  
di Paolo Mattei

### ECONOMIA

**Il principe della convenienza** pag.38

### RISTORAZIONE

**Il profeta della faraona** pag.42  
di Antonio Paolini

### COSTUME

**La (bianca) carne dei vip** pag.45  
di Serena Patriarca

### CURIOSITÀ

**Zabajone: una "forza storica"** pag.48  
di Giorgio Cammarota

### IN CUCINA

**Dall'acquisto alla cottura: istruzioni per l'uso** pag.50

### NUOVE TENDENZE

**Pollo e tacchino: l'ultima frontiera** pag.54  
di Cristiana Ciofalo

**Le uova prodotte dall'uomo** pag.60  
di Paola Canali

### STATISTICHE

**Produzioni e consumi di carni avicole e uova** pag.62



● **Battezzato vicino Reggio Emilia, s'è diffuso ovunque**

# Zabajone: una

Giorgio Cammarota  
*Unione Nazionale dell'Avicoltura*

**Deve il proprio nome a Giovanni Baglioni, capitano di ventura cinquecentesco, e ha regalato al costume contemporaneo un pizzico di malizia affermandosi come ricostituente per le “battaglie d’amore”**

● Era emiliano e si chiamava Giovanni Baglioni: un celebre capitano di ventura cinquecentesco che il popolo aveva soprannominato “Zvàn Bajòun”, secondo l'uso del tempo di “tradurre” in dialetto il nome delle persone. La sua storia (forse con la “s” minuscola, rispetto a quella degli aspri conflitti di cui era teatro l'Italia del tempo, ma che poi ben più dell'altra ha reso immortale il ricordo di Zvàn) la racconta nei dettagli il bravo cronista Numa.

**QUELLA STRANA “ZUPPA” CHE RIFOCILLÒ I SOLDATI** Zvàn Bajòun giunse presso Reggio Emilia con le proprie truppe e vi si accampò. Ma non aveva viveri. E, come accadeva allora, mandò in giro alcuni emissari in cerca di vettovaglie. Il raccolto, però, in apparenza andò maluccio: i “vivandieri” non poterono requisire che svariate uova, zucchero, vino bianco e, a far volume, delle erbe aromatiche dei vicini colli di Scandiano. Messo con le spalle al muro, e con i suoi che rumoreggiavano, racconta Numa nella sua *Historia*, per cavarsela “il condottiero fece fare una mescolanza delle cose raccolte e distribuirle in luogo e vece della minestra alla truppa”, incrociando poi le dita. I soldati però “contro ogni previsione ne furono entusiasti, onde lo stesso Zvàn Bajòun se ne satollò”. Nacque così “ufficialmente” la mescolanza che diventò subito di uso comune. E



# “forza storica”

che dal nome dell'involontario inventore prese il suo: "Zvàn Bajòun", cioè "zambajoun", uguale "zabajone".

Era la nascita di una leggenda. Battezzato nelle circostanze di cui sopra vicino Reggio Emilia, lo zabajone s'è diffuso ovunque, arricchendo la ricetta base di molteplici varianti (e matrimoni con preziosi vini "morbidi" di tutto il mondo: Marsala, Porto, Xeres, Rivesaltes). Ma soprattutto alimentando con infiniti episodi il suo mito di delizioso "rinvigoren-te", dall'immagine presto legata, oltre che alla seduzione golosa, a quella delle fatiche d'amore.

## ALFREDO SBRISÀ "SENNÒ NON CE LA FA..."

Così, trovato spazio nei trattati e nei menu dei migliori chef del mondo, eseguito scenograficamente a tavola come attrazione primaria da stellati ristoranti (per tutti il Comme chez soi di Bruxelles) con l'obbligatoria pentolina di rame argentato e la frusta d'argento, lo zabajone, sospinto da travolgente successo, entrò a suo tempo anche nel mobile bar degli italiani, sotto forma di liquore energetico, dai mille risvolti di costume. Una citazione per tutte? Il comico rituale di Alfredo Alfredo, col Vov servito tutti i giorni in ufficio a Dustin Hoffman - esausto marito di Stefania Sandrelli - e accompagnato da quotidiano duetto. Il cameriere: "Per chi èèè?". E il coro degli impiegati: "Per Alfredo Sbisà, che sennò non ce la fa".

Ce la fa benissimo invece lo zabajone a continuare a sedurre. Non più, evoluto il costume, con risvolti così ammiccanti come nella commedia all'italiana anni Settanta. Ma serbando, anzi distillando, il proprio fascino di delizia sottilmente erotica. Sentite in proposito un super esperto, lo scrittore catalano Manuel Vazquez Montalbàn. La sua versione dello zabajone, inserita tra le Ricette immorali, si chiama "Goduriosa" e ha come variante allo schema classico il profumo di cannella, quello di limone e

l'aggiunta di polvere di mandorle tostate. Montalbàn scrive: "Dopo essersi ben goduti la Goduriosa, si constaterà irrimediabilmente che le nuove pratiche amorose sono più sussiegose e tenere, meno aggressive, piene di quel soave tocco disarmato con cui si esplica l'amore vero. Si corre il rischio tuttavia che l'amore allora continui nel tempo, esiga relazioni stabili... Coloro che non vogliono incorrere in un simile rischio possono sostituire questo nostalgico dessert con frittelle di miele".

## INGREDIENTI E PREPARAZIONE

### Ingredienti

5 tuorli d'uovo, 250 grammi di zucchero

100 grammi di alcol

200 grammi di limoncello

500 grammi di latte

*FAR BOLLIRE IL LATTE CON METÀ DELLO ZUCCHERO, MESCOLARE I TUORLI CON L'ALTRA METÀ SINO AD OTTENERE UNA BELLA SPUMA CHIARA. QUANDO IL LATTE SI SARÀ RAFFREDDATO, AGGIUNGERLO ADAGIO AL COMPOSTO DI UOVA E ZUCCHERO, FACENDO POI SEGUIRE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI.*

*POICHÉ NON È UN LIQUORE LIMPIDO, ANZI TUTT'ALTRO, CONVIENE RIPORRE LO ZABAJONE IN UN RECIPIENTE OPACO E AGITARLO OGNI QUAL VOLTA SI DEVE SERVIRE. IL LIQUORE SARÀ PRONTO DOPO CIRCA UN MESE.*