

Bufala: oltre alla mozzarella, c'è di più

La mostra nazionale organizzata da Anasb a Napoli è stata l'occasione per far conoscere al consumatore le virtù gastronomiche di questo animale unico

di GIOVANNI DE LUCA

È triste dirlo, ma del bufalo il consumatore conosce praticamente solo la mozzarella. Certo, stiamo parlando di un prodotto d'eccellenza che il mondo ci invidia e che merita tutte le attenzioni del caso, ma a ben guardare c'è molto di più. Sul mercato oggi si trovano infatti decine di formaggi e latticini 100% latte di bufala, senza dimenticare il capitolo dedicato alla carne, troppo a lungo considerata un "sottoprodotto", mentre ha tutte le carte in regola per uscire dal ghetto in cui è stata ingiustamente relegata e conquistare gli spazi che merita. Aspetti che l'Associa-

FOTO SOTTO
La squadra degli "uomini in rosso" schierata da Anasb per questa nazionale



zione nazionale allevatori specie bufalina (Anasb) ha deciso di affrontare trasformando la mostra del Libro genealogico, recentemente organizzata a Napoli, in una vetrina a misura di consumatore, con concorsi caseari e degustazioni.

Produttive e funzionali

Uno spettacolo arricchito dalla presenza nel ring di alcune fra le bufale più significative della selezione italiana, testimonianza concreta dei livelli genetici e della funzionalità raggiunta oggi nel nostro Paese. Massimo Neri, coordinatore nazionale degli esperti bufalini, è più che soddisfatto per la riuscita della manifestazione, sia per il numero dei capi che hanno partecipato alla mostra, sia perché quest'anno il gruppo nel ring era composto principalmente da soggetti adulti, provenienti dalla maggior parte delle regioni centro-meridionali interessate all'allevamento della bufala.

"In questi ultimi anni Anasb ha lavorato molto per garantire agli allevatori animali sempre più funzionali e longevi - dice Neri - un aspetto sul quale abbiamo posto la massima attenzione anche negli incontri con gli esperti. I risultati? Basta guarda-



FOTO SOPRA, DALL'ALTO
Il titolo di campionessa assoluta bufale è andato all'azienda agricola Ettore Bellelli di Capaccio (Sa)

La carne di bufalotto offerta in degustazione (200 kg la carcassa) è stata consumata in pochi minuti dal pubblico presente a Napoli

re le bufale in concorso per rendersi conto di quanta strada è stata percorsa insieme". Un parere condiviso anche da Concetta Fezza e Diana Neri, che hanno giudicato i soggetti in mostra, contribuendo al successo della manifestazione e conquistando il pubblico presente alla nazionale, che ha apprezzato la loro competenza e il ritmo, serrato, ma sempre ordinato, con cui è stata condotta la gara. Il ring ha visto trionfare l'azienda agricola Ettore Bellelli di Capaccio (Sa) che ha conquistato il premio di campionessa assoluta bufale, mentre il campione assoluto tori è andato a Giuseppe Morese di Pontecagnano Faiano (Sa). Fra le iniziative collaterali che hanno arricchito la manifestazione



I campioni della mostra nazionale

Titolo	Proprietario	Località	Matricola
Tori: campione assoluto	Morese Giuseppe	Pontecagnano Faiano (Sa)	065800812381
Tori: campione assoluto riserva	Riccio Stefano	Capaccio (Sa)	077990045477
Manze: campionessa assoluta	Morese Filippo	Pontecagnano Faiano (Sa)	065990193561
Manze: campionessa assoluta riserva	Salazar Michele e Beatrice	Soveria Simeri (Cz)	079990028735
Manze: menzione d'onore	Consorzio per la ricerca e la sperimentazione agricola	Monterotondo (Rm)	058990143528
Bufale: campionessa assoluta	Azienda agricola Ettore Bellelli	Capaccio (Sa)	065800899706
Bufale: campionessa assoluta riserva	Morese Filippo	Pontecagnano Faiano (Sa)	065990005849
Bufale: menzione d'onore	Consorzio per la ricerca e la sperimentazione agricola	Monterotondo (Rm)	058000638804
Migliore mammella mostra	Migliaccio Gioacchino e Mario	Carinola (Ce)	061990124867
Premio miglior gruppo di i.s.: primo classificato	Allevamento Gerardo da Izano dei flli Massari	Izano (Cr)	019500215620
Premio miglior gruppo di i.s.: secondo classificato	Allevamento Gerardo da Izano dei flli Massari	Izano (Cr)	054CR003C174
Premio super bufala	Società agricola Bradano River	Irsina (Mt)	077990042223
Premio miglior allevamento: primo classificato	Morese Giuseppe	Pontecagnano Faiano (Sa)	
Premio miglior allevamento: secondo classificato	Società agricola Bradano River	Irsina (Mt)	

ricordiamo CacioBù, il concorso aperto ai formaggi di bufala, ad esclusione delle mozzarelle, a cui hanno partecipato una quarantina di prodotti e la grande degustazione all'aperto di un paio di bufalotti di 200 kg, cotti interi a fuoco lento e letteralmente "spolpati" in pochi minuti dal pubblico presente alla manifestazione.

D'altro canto la carne di bufalo, non ha solo un profilo nutrizionale di incredibile valore, ma è anche buona, succosa e tenera, a differenza di quanto qualcuno ancora oggi crede.

Magra e gustosa

Senza dimenticare che la carne bufalina rispetto a quella bovina contiene meno grasso d'infiltrazione e una notevole quantità di grasso di copertura, facilmente separabile dal magro. Il bufalo, infatti, rispetto ad altre specie, deposita il grasso non all'interno del tessuto muscolare perciò scarsa è l'infiltrazione di grasso nella

carne. A parità d'ingrassamento, o meglio ancora di maturità del soggetto, poiché nel bufalo si verifica un accumulo del tessuto lipidico in determinati distretti anatomici (loggia renale, omento, pelvi e mesentere) piuttosto che nel tessuto muscolare, si ha a parità di peso della carcassa, uno scarto maggiore e quindi una resa minore sotto il profilo economico, ma per il consumatore è un vantaggio.

Da ultimo, nella carne bufalina, l'incidenza degli acidi grassi saturi è sempre inferiore (45-40 %) rispetto a quella degli acidi grassi insaturi (56-60 %), mentre nella carne bovina tale situazione risulta invertita. I vantaggi? Chiedete ai ricercatori che hanno utilizzato la carne di bufalo nelle diete di pazienti cardiopatici o a rischio coronarico. Hanno avuto risultati quasi miracolosi, con un recupero funzionale delle persone oggetto della sperimentazione senza precedenti. E senza dover rinunciare ai buoni sapori della tavola. ■

