

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

ORGANO UFFICIALE DELL'UNIONE PROFESSIONALE SVIZZERA DELLA CARNE

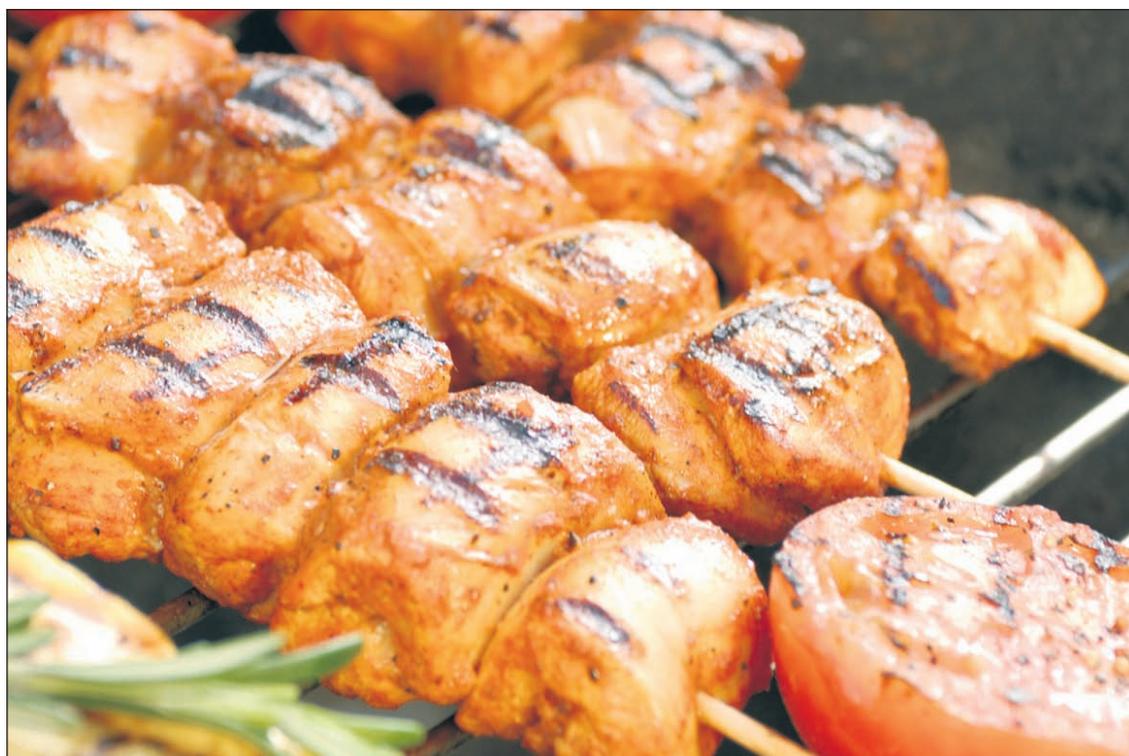
Agitazione

La settimana scorsa è stato reso noto che il Consiglio federale sta contemplando un cambiamento di posizione in merito al round di Doha. La notizia ha suscitato clamore, poiché si ha subito fatto il collegamento con i calcoli sui tagli di reddito nel settore dell'agricoltura. L'unica cosa sicura è che prossimamente riprenderanno i negoziati in seno all'OMC sulla riduzione dei diritti agricoli, dopo essere stati sospesi per mesi. Non è ancora chiaro se i negoziati riusciranno e, in caso positivo, come e quando. Quindi, quali sono i dati di fatto?

Nel programma dei negoziati vi è un periodo di tempo fino alla fine dell'anno, che terminerà dopo le elezioni presidenziali negli Stati Uniti. Dopodiché non potremo contare su una presa di posizione da parte della maggiore potenza economica. È ovvio che i negoziatori elvetici auspicano un maggiore margine di manovra, nel caso si giungesse ad un accordo prima della pausa forzata. È anche chiaro che un tale accordo richiederebbe un maggiore passo verso la liberalizzazione, più di quanto auspicassero la Svizzera ed il gruppo di dieci paesi da essa guidato. Se la riduzione rappresenta il 50-60%, come dichiarato precedentemente, oppure se ammonterà al 70%, per il settore carneo è poco rilevante.

Dobbiamo partire dal presupposto che i prodotti del nostro settore vengono descritti «sensibili» e che vengano sottoposti ad una lieve riduzione. Questo potrebbe comportare un aumento dei contingenti doganali. Ci troviamo a questo punto a speculare. Tuttavia, è ovvio che maggiori contingenti doganali comportano più costi per i produttori di carne e perdite definitive di parte di mercato per l'agricoltura. Giungiamo, pertanto, ad un altro dato di fatto, ovvero che il modello del libero scambio europeo per la produzione primaria e per la trasformazione è sempre più allettante.

Balz Horber



Il 3 maggio avrà luogo la giornata svizzera delle grigliate, ovvero, tra i mastri macellai nota come la giornata Food on Fire. Oltre alle salsicce, la carne di manzo e di maiale, anche i volatili sono adatti per la cottura a fuoco aperto. I modi di preparazione sono quasi infiniti.

(Foto: Kneuss SA, volatili)

La gotta non è legata soltanto all'età

Cosa sono le purine?

Le purine sono degli elementi costitutivi di tutte le cellule vegetali e animali e si trovano anche nella carne e nei prodotti carnei. Le persone che soffrono di iperuricemia o di gotta devono limitare la quantità di purine assorbita mediante i pasti.

Nel nostro corpo, le informazioni genetiche sono contenute in ogni cellula. Queste informazioni si trovano nei cromosomi composti di acido desossiribonucleico (ADN). Le quattro basi adenina, guanina, timina e citosina codificano l'informazione genetica nell'ADN. Le prime due basi sono qualificate come basi puriniche e le altre due come basi pirimidiniche. Tutte le informazioni necessarie alla costitu-

zione delle proteine sono estratte dal centro delle cellule dall'ARN (acido ribonucleico). Anche l'ARN è composto da basi puriniche e perimidiniche. Così, si trovano basi puriniche in tutte le cellule umane ma anche nelle cellule di tutte le piante e di tutti gli animali, perché questi sono anche composti dagli stessi elementi costitutivi. In generale, la regola è la seguente: più un organismo è sviluppato, più ha bisogno di informazioni genetiche e più ADN e ARN contiene (e quindi anche purine). Le purine sono da una parte presenti nel nostro corpo: esse vengono assorbite anche attraverso il cibo. La maggior parte delle purine presenti nell'organismo viene riutilizzata. Circa il 10% di queste, come tutte quelle introdotte con l'alimentazione, sono degradate nel nostro organismo

con l'aiuto degli enzimi fino al prodotto finito, cioè l'acido urico. Ogni giorno, risultano circa 700 mg di acido urico di cui circa 300 mg provengono dalle proprie cellule. Questo acido urico viene eliminato per il 25% dall'intestino e circa per il 75% dai reni.

Nella maggior parte della gente, il metabolismo dell'acido urico e delle purine funziona senza problemi. Alcune persone presentano invece un problema congenito a livello di questo metabolismo. Si tratta soprattutto di uomini (tra il 10 e il 30% della popolazione maschile). Nelle donne, solo dal 2 al 6% presentano questo disturbo metabolico. In caso di disturbo, l'acido urico è eliminato con difficoltà dai reni in modo tale che dopo un pasto con tenore in purine elevato, si registra un

aumento del tasso di acido urico nel sangue (iperuricemia). Se la concentrazione di acido urico nel sangue è troppo elevata o satura il sangue, l'acido urico non è più completamente solubile ma si presenta sotto forma di cristalli. Se questi cristalli di acido urico si depositano nei tessuti, nei reni e nelle articolazioni, la persona colpita soffre allora di gotta. I depositi di cristalli generano delle alterazioni articolari dolorose e dei sintomi infiammatori. Inoltre, questo può anche danneggiare i reni. Circa il 10% di persone che soffre di iperuricemia sviluppano dei sintomi clinici di gotta.

Le persone che soffrono di iperuricemia e di gotta devono ridurre l'assunzione di purine attraverso il cibo in modo da mantenere la concentrazione di acido urico nel sangue al di sotto del valore critico. Come è stato menzionato sopra, gli organismi più sviluppati possiedono maggior ADN che non gli organismi meno sviluppati; è la ragione per la quale troviamo in principio più purine nella carne e nel pesce che nelle derrate alimentari di origine vegetale.

Malgrado questo, le leguminose ed alcuni tipi di legumi contengono anche quantità considerevoli di purine (vedi tabella 1, quantità di purine convertite in acido urico). Sono le fratta-

glie che presentano il tenore più elevato. Nei paesi industrializzati è comunque la carne muscolare che rappresenta la sorgente quantitativamente più importante di purine. È per questo motivo che per un regime povero di purine, si raccomanda di consumare porzioni di carne, di salumeria e di pesce inferiori a 100 g/giorno e di coprire il fabbisogno di proteine principalmente attraverso il latte e prodotti caseari considerato che questi ultimi ne contengono quantità insignificanti. Se il regime dev'essere ancora più rigoroso (per esempio dopo una crisi di gotta acuta), la frequenza di consumo di carne e di pesce deve essere limitata a 2-3 volte la settimana. Il consumo di frattaglie come il fegato o i reni è rigorosamente vietato. D'altronde bisognerà evitare di consumare leguminose ed altre derrate alimentari di origine vegetale ricche in purine come il cavolo e gli spinaci. Per contro un apporto elevato di liquidi viene indicato, ma occorre evitare gli alcolici. Questi ultimi non contengono certo delle purine (ad eccezione della birra), ma le sostanze assunte dal metabolismo dell'alcol nel corpo rallentano l'eliminazione dell'acido urico attraverso i reni. Il tenore di purine degli alimenti dipende dal loro stoccaggio e dalla preparazione. Così, ad esempio, cucinare un alimento permette di diminuire il tenore in purine di circa il 10-20% considerato che una parte delle purine viene disciolta e passa nell'acqua di cottura.

Le purine sono degli alimenti costitutivi vitali per l'uomo, gli animali e i vegetali. Le persone che soffrono di iperuricemia e di gotta devono dimi-

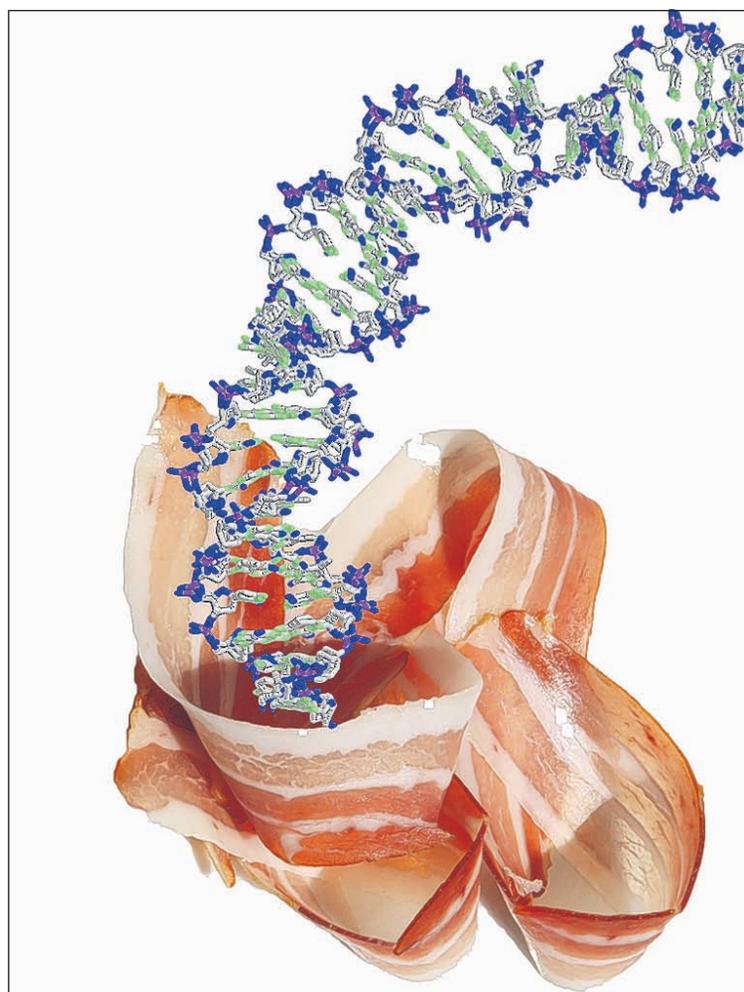


Tabella 1: tenore di acido urico* d'alimenti scelti (in mg per 100 g)

Alimenti	Acido urico (mg/100 g)
<i>Derrate alimentari d'origine animale</i>	
Carne bovina (cruda)	140
Carne di maiale (cruda)	150
Carne di vitello (cruda)	150
Fegato di vitello (crudo)	240
Rognoni di vitello (crudi)	900
Carne d'agnello (cruda)	140
Pollo (grigliato, senza la pelle)	230
Prosciutto (cotto)	130
Salame	100
Trota (senza la pelle)	150
Sardine (in conserva)	260
Tonno (nell'olio)	180
Latte intero	0
Formaggio Emmental	10
Uovo intero	5
<i>Derrate alimentari d'origine vegetale</i>	
Patate (cotte)	15
Spinaci (freschi)	50
Cavolfiori	45
Piselli (verdi, freschi)	150
Fabiolini (verdi, freschi)	42
Broccoli	100
Lenticchie	160
Lattuga	10
Mele	15
Banane	25
Riso (cotto)	50
Paste (cotte)	30
Tè, caffè	0
Birra	15

*Gli alimenti non contengono acido urico ma purine. Il tenore in acido urico si riferisce alla quantità di acido urico prodotta dalla degradazione delle purine contenute nell'organismo umano.

nuire l'assorbimento di purine limitando il loro consumo di carne e di prodotti carnei. Per quel che concerne le persone senza predisposizione dal punto di vista della salute, le purine non rappresentano un problema e non

costituiscono una ragione per limitare il consumo di carne.

Alexandra Schmid,
Stazione di ricerca Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP, Berna

In memoria di Fritz Zaugg

Il 27 marzo Fritz Zaugg si è spento inaspettatamente in seguito ad una ulteriore emorragia cerebrale all'età di 74 anni. Nonostante i problemi di salute, la sua morte è giunta inattesa sia per i famigliari che per i colleghi e gli amici. Fritz Zaugg, membro onorario dell'Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, ha dimostrato fino all'ultimo un interesse vivace per gli eventi del settore e le attività delle relative organizzazioni. La sua vita era legata alle istituzioni dell'Unione con un'intensità che sarà difficile riscontrare in altri sia nel presente che in futuro.

Negli anni '50 Fritz Zaugg era titolare di una delle tre macellerie di paese a Signau, nel canton Berna. L'Associazione dei mastri macellai dell'Oberemmental contava 65 membri e contava sulla disponibilità di Fritz Zaugg, che partecipava alle assemblee dei delegati dell'Unione Svizzera Macellai in qualità di estensore. Nel 1964 il defunto aveva iniziato la sua attività presso la Borsa del bestiame ed era impegnato prevalentemente all'estero nella funzione di esperto. Fritz Zaugg

è rimasto fedele al suo datore di lavoro per 35 anni e nell'organizzazione d'importazione egli ha vissuto sia momenti indimenticabili ma anche tempeste vere e proprie. Nel 1974, ad esempio, in base al sistema allora in vigore, i prezzi indicativi del bestiame da macello sono stati ritoccati verso l'alto per ben tre volte in un anno, con un effetto paragonabile ad un blocco delle importazioni. Si è trattato di mantenere in piedi l'impresa, che si trovava in bilico sull'orlo di un burrone.

Che fosse giusto mantenere l'attività dell'organizzazione d'importazione è stato dimostrato dal successo raggiunto in seguito. Certamente le condizioni quadro lo hanno favorito. Tuttavia l'impresa deve la sua rinnovata prosperità alla conduzione oltremodo lungimirante ed attiva da parte della presidenza ed all'abile direzione di Fritz Zaugg, raggiungendo nel 1997 un fatturato record di 160 milioni di franchi. In occasione del suo pensionamento nel 1999, il defunto affermava che l'attività bella ed impegnativa

da lui svolta era in effetti la realizzazione di un sogno di gioventù, cioè la possibilità di combinare la sua professione di macellaio con i viaggi in giro per il mondo. Le sue numerose testimonianze in occasione delle manifestazioni dell'Unione in merito ai dettagli sorprendenti dell'economia carnea nei paesi fornitori dimostravano che Fritz Zaugg ha saputo conservare fino all'ultimo un entusiasmo giovanile che riusciva a trasmettere ai suoi colleghi.

Nonostante i numerosi impegni e le frequenti permanenze all'estero dovuti alle sue funzioni professionali, Fritz Zaugg lasciava sempre trasparire, con l'una o l'altra osservazione di natura personale, il suo attaccamento alla famiglia, la sua lealtà verso l'amata consorte Rosalie «Rösli» Zaugg-Gerber e l'orgoglio per la propria discendenza ed i suoi successi professionali. A loro vogliamo esprimere oggi la nostra sincera partecipazione con la promessa di serbare un grato ricordo di Fritz Zaugg.

Balz Horber (ic)