

## Nuova responsabile della ricerca per la trasformazione della carne

A partire dal 2003, la Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP ha iniziato ad occuparsi anche della ricerca nell'ambito dei prodotti carnei. Durante questi anni la collaborazione con gli ambienti pratici si è sviluppata in modo molto gradevole e, tramite contributi pubblicati regolarmente su diverse riviste nazionali ed internazionali sono stati presentati numerosi risultati interessanti. In queste occasioni siamo riusciti a stabilire una rete specifica assai ramificata sia a livello nazionale che internazionale. ALP desidera investire anche in futuro nella ricerca per la carne ed i prodotti carnei improntata alla pratica e legata alla trasmissione delle relative conoscenze. Lo sviluppo della ricerca per la trasformazione della carne presso l'ALP ha avuto luogo sotto la direzione dinamica di Ruedi Hadorn. In qualità di direttore della nostra associazione del settore, l'Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, a partire dal 1° gennaio 2010 egli affronterà una nuova sfida. Ci congratuliamo con lui per questa scelta e gli auguriamo successo e molte soddisfazioni. La sua successione è già stata regolata: a partire dal 1° gennaio 2010, Helena

Kneubühler, ingegnera delle tecnologie alimentari diplomata all'ETH, sarà la nuova responsabile della ricerca per la trasformazione della carne presso l'ALP. H. Kneubühler è incaricata dal 2004 quale docente presso l'Alta Scuola svizzera di agronomia HESA, dove insegna le materie microbiologia delle derrate alimentari, tecnologia generale delle derrate alimentari, tecnologia carnea e analisi sensoriale. Essa apporta anche un bagaglio di esperienze negli ambiti dell'acquisizione e della gestione dei progetti di ricerca di orientamento pratico. Siamo certi che grazie a Helena Kneubühler potremo continuare a sviluppare con successo la ricerca per la trasformazione della carne.

La signora Kneubühler può contare su un ampio sostegno:

- i due collaboratori del progetto Pius Eberhard (ing. agr. ETH, vice capoprogetto, attività di test e scambio di conoscenze, soprattutto con le PMI)
- scienziate e scienziati degli ambiti specializzati dell'ALP (tra gli altri le derrate alimentari, l'agronomia, la medicina veterinaria, l'analitica, le analisi sensoriali, la nutrizione)



Consegna del testimonio simbolica anticipata da Ruedi Hadorn a Helena Kneubühler con i suoi collaboratori Pius Eberhard e Stefan Schlüchter.

– collaborazione stabilita per contratto con l'ABZ di Spiez per l'utilizzazione dell'infrastruttura per la realizzazione dei test.

Anche paragonato al contesto internazionale, l'ALP dispone di un'alta competenza nell'ambito dei maiali e dei bovini, ambito nel quale si avvale di un'infrastruttura moderna per la ricerca su tutta la filiera del valore aggiunto (produzione e trasformazione e in parte anche macellazione).

Voglia utilizzare questo contesto vantaggioso per i suoi progetti innovativi e per poter beneficiare di una leadership di qualità per i prodotti tradizionali. Ci contatti se ha delle domande o delle richieste. Le raccomandiamo anche di abbonarsi alla nostra «Mailletter» del progetto «Tra-

sformazione della carne» (ruedi.hadorn@alp.admin.ch: fino a fine novembre 2009; helena.kneubuehler@alp.admin.ch: a partire dal 2010) e d'informarsi regolarmente in merito agli ultimi risultati dei lavori di ricerca sul nostro sito Internet (www.alp.admin.ch>Temi). ALP gestisce inoltre la sede del consorzio R&D di Swiss Food Research (www.foodresearch.ch) ed è quindi in grado di fare da intermediario per le collaborazioni nella ricerca con altre istituzioni in Svizzera e all'estero.

*Hans-Peter Bachmann,  
capo dell'unità di ricerca  
«Trasformazione del latte  
e della carne», Stazione  
di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP*

### Analogie con gli eventi biblici

## Ai 7 anni di vacche magre seguono gli anni del prosciutto

In Inghilterra gli economisti intravedono un allentamento della crisi e l'arrivo di tempi migliori. Gli indizi sono forniti dal comportamento negli acquisti constatati in ampie fasce della popolazione. Si torna a mangiare di preferenza il «Prosciutto del Wiltshire».

Nel Vecchio Testamento compaiono i sette anni di vacche grasse, ai quali fanno seguito sette anni di vacche magre; in questi giorni si constata una situazione impressionante per la sua analogia con gli eventi biblici, soprattutto se si vuole credere alle notizie pubblicate nel Regno Unito (UK), dove la crisi economica, stando agli articoli della stampa, è risultata particolarmente grave. In questi giorni giungono proprio dal regno insulare notizie alquanto confortanti sull'economia. A quanto pare s'intravedono raggi di luce alla fine del tunnel congiunturale.

### La carne come barometro del benessere?

Dal reparto logistico di un gigante inglese del commercio al dettaglio giunge la constatazione che si registra un aumento sensibile delle vendite di

prosciutto del Wiltshire, una specialità particolarmente pregiata e quindi costosa. Questa tendenza suggerisce agli economisti che, dopo aver toccato il fondo, la congiuntura ricomincia a risalire verso un periodo favorevole. A questa impressione si aggiungono le notizie promettenti delle banche, che annunciano lauti guadagni, mentre fino a ieri la loro sopravvivenza era legata alle iniezioni di denaro pubblico. Torna alla ribalta l'argomento alquanto frivolo dei «bonus elargiti ai bancari», sottolineando ulteriormente la possibilità che sia iniziata la ripresa.

Per tornare all'aumento di consumo del prosciutto costoso, constatiamo con piacere che l'alimento carne è diventato un indicatore *naturale* della ripresa economica. Si tratta di un complimento fondato su una solida base.

### Occorre relativizzare

Stephen Hester è il direttore della Royal Bank of Scotland (RBS) e avverte di non lasciarsi andare all'euforia, servendosi dell'esempio delle gemme primaverili, che vengono facilmente distrutte da una gelata tardiva. Egli spiega questa vulnerabilità con la recente immissione nell'economia da parte del governo di 50 miliardi di sterline (ca. 90 mia. di franchi svizzeri).



Per la carne esistono numerose categorie di prezzo. Non è a buon mercato, ma non costituisce un lusso. In ogni caso è conveniente perché è sana, buona e ricca d'energia. Un alimento nobile per tutti e in qualsiasi momento! (Foto: Wö)

Senza di essa, probabilmente il prosciutto costoso sarebbe destinato a rimanere invenduto nei banchi frigoriferi, fornendo spunti per notizie di segno opposto. Tuttavia la carne, contrariamente al denaro, non sarebbe automaticamente persa poiché, imballata sottovuoto, si può conservare in attesa di tempi migliori.

La constatazione statistica secondo la quale lo status di benessere si lascia definire in base al consumo di carne serve indubbiamente a rallegrare gli ambienti dell'economia carnea; in effetti si tratta di una testimonianza impressionante. Ma al tempo stesso la

notizia va gustata con cautela poiché gli interpreti malevoli potrebbero suggerire l'immagine contraria, facendo apparire la carne non come un alimento indispensabile, bensì come un bene di lusso. A questa immagine non di rado si accompagna l'immagine deplorevole di una società a due velocità. Ed è proprio questa posizione, assai poco ambita, che non auspichiamo per l'alimento carne tanto importante nell'alimentazione umana.

Perciò conviene ricordarsi sempre: «La carne non è un lusso, ma una pregiata necessità!»

Wö (ic)