

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 10.11.2015)

Carni rosse, l’Irpinia (e il Laceno) dicono verde

10.11.2015, Articolo tratto da “Il Mattino”

I ristoratori Pisaniello e Memoli: «Solo allevatori seri».



Anche in Irpinia allarme carne rosse? L’argomento necessita di chiarezza: quantità e periodicità nel consumo è ben altra cosa rispetto a quello delle carni trasformate. La chiave esistenziale dell’essere del noto dubbio amletico, diventa quella del vivere bene legato al salutismo, rispetto al non essere, ovvero a quel (rischio) di morire se non si osserva con diligenza comportamenti legati ad una sana e bilanciata alimentazione.

Oggi siti, giornali e tv si equivalgono a menu da ristoranti a cinque stelle, in fatto di consigli, pareri medici, questi ultimi spesso discordanti, ma che ineluttabilmente sanciscono l’equazione qualità-quantità. E non certo per l’uso-abuso delle carni rosse finite sotto i

riflettori dell’Oms attraverso studi e non chiacchiere, bensì associandola a tutti gli alimenti dell’ormai celebrato lifestyle.

L’Irpinia dalla sua ha un vantaggio: la garanzia della tracciabilità di allevatori locali e macellai.

Sul tema, come la pensano i ristoratori? «Sono sincero – esordisce **Antonio Pisaniello** di Locanda di Bu, Nusco – tutti gli eccessi a tavola, come nella vita, fanno male. Se una produzione deve sfamare milioni di persone, è inevitabile che si finisce per intaccare il prodotto finale. Gli eccessi generano criticità e rischi. 200 anni fa vinceva la produzione di qualità: pochi capi allevati, l’uso di una volta al mese, dettato anche da problemi economici. Dov’era il pericolo delle carni rosse? Oggi il cibo è imposto dalle multinazionali, si deraglia negli eccessi. Come combatterli? Con allevamenti controllati e di nicchia, giusto dosaggio, 300 grammi al mese e cottura giusta».

Per **Nicola Memoli** (nella foto, ndr), “Lo spiedo” a Laceno, «la razza podolica grazie ad allevatori seri, vedi Branca Dell’Angelo Russo, bruca solo erba naturale dell’Altopiano; i foraggi industriali sono banditi e ciò garantisce genuinità del prodotto».