

Alimentazione

ADESSO TI MANGIO

L'idea fa un po' paura: le parti si invertono e tu sei pronta ad addentare la sua carne poco grassa e dal sapore delicato. Il nostro esperto ti spiega quali sono luci e ombre del coccodrillo da servire a tavola

di Elisa Buson

IL NOSTRO ESPERTO



Dott. Simone Belluco
Veterinario dell'Istituto
Zooprofilattico
Sperimentale delle
Venezie

Arrostita, stufata, marinata, fritta, affumicata: la carne di coccodrillo può essere cucinata in tanti modi diversi. Meglio imparare a conoscerli, visto che ormai questo alimento esotico può essere importato e commercializzato anche in Italia. Lo ha stabilito il Ministero della Salute, recependo la normativa con cui l'Unione europea ha definito l'elenco dei Paesi dai quali sono consentite le importazioni di carni di rettili allevati. La nota fa riferimento a una specie in particolare, quella del coccodrillo del Nilo (*Crocodylus niloticus*), che al contrario di quanto si possa pensare, non è una novità assoluta

in Europa. «Ci sono informazioni certe di un consumo significativo già prima dell'entrata in vigore del regolamento sui cibi innovativi (Novel Food) del 1997, soprattutto nei Paesi nordici, ma anche in Francia e Gran Bretagna», spiega Simone Belluco, Dirigente veterinario del Laboratorio di tecnologie alimentari dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (IZSVE). «La carne di coccodrillo fino a ieri era considerata un sottoprodotto dell'allevamento, finalizzato principalmente alla produzione di pella-me. Una realtà che esiste non solo in Africa, Asia, America e Australia, ma anche in Europa, dove sono presenti allevamenti di coccodrilli in diversi paesi: Francia, Spagna, Repubblica Ceca e Gran Bretagna. Visto il crescente interesse da parte di dietologi e consumatori, alcuni di questi paesi si stanno convertendo alla sola produzione di carne». Il

mercato è ancora di nicchia, anche perché c'è un po' di diffidenza: meno di un italiano su cinque (19%) sarebbe tentato di provare la carne di coccodrillo, secondo un'indagine della Coldiretti presentata qualche anno fa all'Expo di Milano in occasione del primo assaggio italiano di "Crocoburger", avvenuto nel Padiglione dello Zimbabwe. L'iniziativa aveva comunque attirato molti curiosi che, addentando quel panino imbottito, ne avevano apprezzato il gusto particolarmente delicato.

Carni magre, simili al vitello

Del coccodrillo si consuma in genere la coda e i muscoli della testa: la sua carne può essere di colore bianco o rosato e ha una consistenza che ricorda quella del maiale e del vitello. «Si tratta di una carne molto magra», precisa il veterinario dell'IZSVE, «che contiene poco sodio e ha un buon profilo lipidi-

co, con pochi acidi grassi saturi». Se a prima vista può sembrare un gustoso compromesso per chi è a dieta, non bisogna però dimenticare le insidie che questa carne può nascondere. «L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) si era già espressa nel 2007 con un documento che identificava i possibili rischi sanitari associati

alla carne di coccodrillo», ricorda il dottor Simone Belluco. «In primis, c'è il rischio di salmonella, un batterio che può annidarsi nell'intestino dell'animale, o di parassiti che possono causare infezioni all'organismo umano, come l'Anikasis. Per questo è importante che la macellazione e le fasi di produzione vengano svolte correttamente, in modo che il prodotto finale rispetti precisi criteri microbiologici per l'immissione in commercio. L'ideale è seguire la procedura dell'abbattimento al freddo, così come si fa con il pesce crudo». A tute-

la del consumatore, l'Ue prevede che la carne di coccodrillo possa essere importata solo da alcuni Paesi (ovvero Sud Africa, Botswana, Zimbabwe, Vietnam e Svizzera) che vengono sottoposti a periodiche visite ispettive, sia per quanto riguarda il sistema sanitario che i singoli allevatori. Resta, però, difficile riuscire a sapere se gli allevamenti siano sostenibili e rispettosi dell'ambiente. «Di certo, i coccodrilli non possono essere catturati in natura e poi allevati: per legge devono nascere da uova schiuse in allevamento», sottolinea il veterinario dell'IZSVE. «Queste uova, a loro volta, possono essere ottenute da esemplari allevati, ma possono essere prese anche in natura rispettando quote prestabilite: questa pratica non ha un forte impatto sulla riproduzione della specie, perché le uova deposte dalla femmina di coccodrillo si schiudono in una percentuale bassissima. È anzi probabile che il valore economico attribuito a questi rettili possa portare a un miglior monitoraggio della deposizione delle uova e a una maggior attenzione alla riproduzione degli esemplari».

NON SOLO COCCODRILLO

Il menu servito dall'Unione europea si fa sempre più esotico e variegato. Rane e lumache, ma anche carni di renna, struzzo, canguro e dromedario, sono già autorizzati come alimenti che entreranno a far parte della tradizione culinaria europea. Sono stati recentemente autorizzati come "nuovi alimenti", ai sensi del regolamento sul Novel Food, anche il grillo, la tarma della farina, le cavallette e il krill.



La cavalletta
(Locusta migratoria)



L'olio di krill, un minuscolo crostaceo dell'Antartide denominato Euphasia superba.

GLI
ULTIMI
ARRIVATI