

Joël Suter, mastro macellaio, responsabile di Mérat per la Svizzera romanda e signore della camera di dry aging.



TEMPI MATURI

Che cos'è la qualità della carne e come si ottiene? È una domanda che affrontiamo per l'ultima volta nella nostra serie annuale. Le risposte le abbiamo trovate visitando un'imponente camera di maturazione e interpellando il nostro esperto di qualità della carne, il Dr. Martin Scheeder.

Joël Suter è un uomo pieno di entusiasmo. Lo si nota soprattutto quando si entra con lui in quello che chiama «trésor»: malgrado l'ambiente freddo alla temperatura di 1 °C, Suter arde per ciò che si trova sugli scaffali. Accuratamente etichettate, giacciono in fila innumerevoli lombate di manzo e cotolette di vitello. Ogni taglio è attaccato all'osso ed è coperto da uno spesso strato di grasso color bianco-giallognolo sul lato opposto; nel mezzo si trova una carne marroncina, talvolta quasi nera. L'aria è impregnata di un odore pesante simile al lievito. Ci troviamo nella camera di dry aging della gastromacelleria Mérat a Martigny.

Una linea di lusso

Ogni giorno da Mérat si lavorano grandi quantità di prodotti di carne. Che si tratti di pancetta a dadini o di pregiato filetto, Mérat organizza, divide in porzioni e confeziona. Il tutto secondo i desideri e le esigenze dei clienti, tra cui locali prestigiosi e rinomati, ospedali, ma anche carceri ed esercito.

Nel 2007 Joël Suter diventa direttore di Mérat per la Svizzera romanda. Il suo

compito è seguire l'attività commerciale quotidiana, ma lui ha in mente anche qualcos'altro. Essendo ben inserito nell'ambiente gastronomico, sa cosa vogliono i suoi clienti. Così inizia a sviluppare una linea dry age propria dell'azienda. Oggi la linea reca il marchio «Swiss Grand Cru». L'offerta è rivolta a una nicchia che a suo avviso è in costante crescita. Suter è un esperto macellaio e un irriducibile amante della carne. La trasformazione dei migliori tagli di carne è la sua passione. Nella camera di maturazione di Mérat, mediante il procedimento di dry aging trasforma côtes de bœuf, bistecche di costa della schiena, entrecôte e filetti di manzo, carré e lombate di vitello e di maiale.

Il dry aging

La maturazione, o frollatura, è un processo biochimico naturale che avviene senza l'intervento umano. Il processo di dry aging, o frollatura a secco, consiste nella frollatura della carne non imballata a temperature comprese tra 0 e 2 °C e a umidità comprese tra 65 e 80% nella camera di maturazione. In queste condizioni la carne matura internamente senza deteriorarsi. Le lombate di manzo di Suter, per esempio, vengono

frollate per sei settimane. In questo lasso di tempo i processi enzimatici rendono la carne tenera e friabile. Le muffe, i lieviti e i batteri naturali esaltano il suo sapore. Si sviluppano nuovi aromi caratteristici che la disidratazione innescata durante il processo rende ancora più intensi.

Femmina, giovane, H4

«Non posso influire sul processo di maturazione», dica Suter. «Posso solo creare le condizioni migliori per favorirlo. Provvedo a uno stoccaggio corretto e alle giuste materie prime.» Non tutti i tipi di carne si addicono al dry aging, spiega. «Nel caso del manzo, per esempio, prendo in considerazione solo femmine di età compresa tra 18 e 24 mesi. Hanno il massimo potenziale e il grasso necessario tra le fibre muscolari, quel che in gergo tecnico si definisce marmorizzazione. I maschi non sono adatti perché hanno muscoli con fibre più grandi e un minore accumulo di grasso.»

La seconda parte della formula del successo di Suter è il codice H4, vale a dire la valutazione CH-Tax, che indica un manzo di ottima carnosità (H) con marcata copertura



Nella carne frollata a secco (a sinistra) il grasso esterno è duro, asciutto e bianco, mentre in quella frollata a umido (a destra) è morbido, umido e leggermente rosato.



Una côte de bœuf proveniente dalla camera di dry aging di Mérat. Le sei settimane di frollatura a secco la rendono tenera e aromatica.

di grasso (4). Ciò garantisce a Suter sufficiente grasso superficiale ma anche una giusta dose di grasso intramuscolare. Entrambi sono importanti per la qualità di un taglio frollato a secco. Poiché in Svizzera si lavora poco con razze esclusivamente da carne, le manze H4 non sono sempre facili da trovare. Di qui l'importanza della rete di Suter e delle sue relazioni personali con agricoltori, commercianti e macelli: «Ho bisogno di loro per ottenere carne della migliore qualità», spiega. Così nel suo «trésor» troviamo ancora una volta la dimostrazione che la qualità della carne è soprattutto il risultato dell'impegno dei singoli e della collaborazione di tanti.

REGOLE ED ECCEZIONI

Per essere di buona qualità la carne deve maturare. Ma esistono anche metodi più semplici del dry aging, dice il nostro esperto Dr. Martin Scheeder, che interviene un'ultima volta in questa rubrica per rispondere alle nostre domande sulla qualità della carne.

Dottor Scheeder, il termine «maturare» ricorda un vino costoso o un formaggio pregiato – insomma, un prodotto di alta qualità. La carne matura è un prodotto di lusso?

Fondamentalmente ritengo che la carne dovrebbe essere sempre un prodotto di lusso. La maturazione, però, non dovrebbe essere un lusso, bensì uno standard. Naturalmente esistono anche altri metodi che comportano meno dispendio del dry aging. Ma ogni taglio di carne fresca dovrebbe maturare prima di essere consumato!

In breve: perché la carne deve maturare?

Innanzitutto per diventare tenera. Ma la maturazione migliora la carne anche sotto il profilo dell'aroma.

Andiamo nei dettagli: cosa accade dal punto di vista biochimico?

Anche dopo la macellazione, nel muscolo – diventato carne – hanno luogo processi biochimici. Gli enzimi dei muscoli promuovono la disgregazione delle strutture delle fibre muscolari, un processo che rende la carne tenera.

In che modo la maturazione influenza l'aroma?

Sulla carne fresca la maturazione incide molto meno rispetto, per esempio, a un prosciutto crudo con tre anni di stagionatura. Tra le sostanze che modificano gli aromi troviamo gli aminoacidi, che risultano dalla scomposizione proteica causata dagli enzimi e sono alla base di ciò che percepiamo come umami oppure dolce. Nei processi come il dry aging gli aromi subiscono inoltre un'alterazione grazie all'ossidazione del grasso e una concentrazione grazie alla perdita di umidità.

Pollame, maiale, vitello, manzo, agnello: la maturazione è necessaria per tutti i tipi di carne?

Sostanzialmente sì. Tuttavia, i tempi variano in base al tipo di carne. In Svizzera un pollo da ingrasso ha a malapena cinque settimane quando viene macellato e ha quindi bisogno di una maturazione breve. Anche i maiali

vengono macellati molto più giovani dei manzi, e i processi biochimici nella loro carne sono più rapidi. Nel caso della carne di maiale, con una maturazione di una settimana si ottiene già un buon risultato, mentre per il manzo occorrono almeno da due a tre settimane.

Quando acquisto la carne, come posso sapere se è adeguatamente matura?

È una questione di fiducia. Potersi fidare del proprio macellaio è sempre molto utile.

Con la sua linea di dry aging Mérat serve una clientela di nicchia. Se il dry aging è l'eccezione, qual è la regola?

Generalmente la carne viene frollata in sacchetti di plastica sottovuoto. Si sviluppano meno aromi caratteristici, ma si riduce lo spreco; è un metodo pratico e anche più conveniente.

Nella camera di dry aging di Joël Suter si trovano solo tagli nobili. Sono gli unici che devono maturare?

No. Devono maturare anche i tagli per brasato e per bollito. Il fatto che Suter utilizzi solo tagli nobili dipende dal dry aging in sé. Solo i tagli nobili possono compensare le perdite che si generano a causa della disidratazione

e dell'essiccazione della parte esterna. Non vale la pena frollare a secco i tagli per brasato. Per queste carni il wet aging sottovuoto è il metodo migliore.

Come si distingue un prodotto frollato a secco da uno frollato a umido?

Se la carne frollata a secco è preparata come si deve, le differenze all'occhio sono minori di quel che si pensi. Lo si nota prevalentemente dal grasso, che nel dry aging è piuttosto asciutto e duro, mentre nel wet aging è umido e rosa. Quanto agli aromi, sono meno marcati in un taglio frollato a umido perché la maturazione avviene in assenza di ossigeno, pertanto non si sviluppano gli aromi dell'ossidazione del grasso, ad esempio.

Personalmente cosa preferisce, il dry aging o il wet aging?

Generalmente sono più che soddisfatto del wet aging. Di tanto in tanto, quando si tratta di «carne all'osso» come la T-bone steak, mi concedo il dry aging. Anche per uno come me, tuttavia, rimane qualcosa di molto particolare.



Il Dr. Martin Scheeder

è agronomo e docente di tecnologia e qualità della carne presso la Scuola universitaria di scienze agrarie, forestali e alimentari (HAFL) di Berna. Nella nostra serie annuale ci accompagna fornendoci il suo punto di vista scientifico sugli argomenti trattati.

TANTE VIE, UN'UNICA META

Oltre al dry aging e al wet aging, esistono anche altri metodi di maturazione più o meno diffusi.¹

MATURAZIONE NEL SEGO

È un metodo in cui il grasso sostituisce l'imballaggio sottovuoto. La carne non viene avvolta nella plastica, ma nel sego. A tale scopo la si immerge più volte nel grasso liquido (p. es. sego di manzo). Lo strato di grasso che rimane in superficie conserva la carne durante la maturazione proteggendola dalla disidratazione, dalla perdita di peso e dai microrganismi.

AQUA AGING

L'inventore di questo metodo è un mastro macellaio che non sopportava l'odore e il sapore della carne frollata sottovuoto. Così ha provato a immergerla in acqua minerale per proteggerla dall'ossidazione e dal relativo deterioramento. Al tempo stesso gli aromi indesiderati si dissolvono nell'acqua e la carne diventa tenera e delicata.

NON FROLLATA

Se si rinuncia alla maturazione e si consuma la carne subito dopo la macellazione, prima che subentri il rigor mortis, si ottiene una consistenza sufficientemente tenera senza bisogno di frollare. Un tempo era prassi corrente, oggi è ormai una rarità, poiché la tecnologia consente di produrre buone salsicce anche senza usare carne ancora calda.

MATURAZIONE SOTTO CENERE

L'intera schiena di manzo viene avvolta in cenere di faggio, sale e spezie e lasciata maturare per diverse settimane. Il risultato è una carne di colore rosso scuro e di consistenza compatta ma tenera – secondo alcuni ancora più buona della carne frollata a secco.

MATURAZIONE CON LE MUFFE

È risaputo che determinate muffe conferiscono gusto e consistenza agli alimenti. L'azienda svizzera LUMA ha pertanto sviluppato un metodo che prevede il trattamento con una muffa nobile in aggiunta al dry aging. Si ottiene una carne estremamente tenera dall'aroma intenso.

¹ Cfr.: M. Podvinec, Veredelung, Matthaes Verlag.