SAN DONA’DI PIAVE

DA CENTRO CARNI CON LA BISTECCA BILANCIATA A MACELLO, L’AREA TRASFORMATA IN CENTRO COMMERCIALE ADIACENTE ALLA COOP, fronte VIA CALVECCHIA.

FOTOGRAFIA DI ARTURO MESTRE

ARCHIVIO FOTOGRAFICO DEL CLUB 54

COORDINAMENTO DI FEDERICO FURLAN

Fotografiaclub54.it

il Piave

ANNO 7 N. 18

S. Donà di Piave, 20 dicembre 1974

SPEDIZIONE IN ABB. POST. GR. II
Con meno del 70% di pubblicità

PERIODICO D'INFORMAZIONE EDITO DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI S. DONÀ DI PIAVE

Una produzione unica nel suo genere che onora l'Ente Tre Venezie, San Donà ed il Veneto

La «bistecca calibrata» è una realizzazione prestigiosa, pratica, economicamente valida

L'uomo della strada in questi ultimi anni si è visto bersagliato da notizie economiche delle quali mente da lui stesso trascurate.

Molte volte, poi, si è sentito riportare informazioni che risultavano diametralmente l'opposto di quanto gli si era voluto far credere qualche anno prima.

Chi non ricorda, difatti, l'enfasi con la quale, qualche anno fa, da più parti si andava proclamando come il «**miracolo economico**» fosse arrivato anche a livello delle famiglie tanto che in ogni casa non ci si accontentava (**e non ci si doveva accontentare!**) di una macchina; ma che una seconda od una terza, magari più piccola, era opportuna ed indispensabile per la città o per la moglie o la figlia. Se poi, un mare od un lago erano abbastanza comodi, perché non avere anche un motoscafo e la seconda casa?

Con la stessa enfasi, poi, si evidenziava come il consumatore italiano indulgesse aumentando, in gli anni di più, il proprio consumo di carne. E con la medesima boria si sottolineava la «**raffinatezza tutta italiana**» nella scelta dei tagli pregiati di vitello (tenero e delicato): filetti, roast beef, fettine; snobbando i vecchi gusti per il bollito e la guazzetta, ma troppo volgare, «**trippa**».

E' bastato poi la prima «**brina**» per farci tornare tutti più seri e realisti.

E' bastato che gli acciaichi aumentassero le loro pretese, che sacchiudessero i rubinetti del «greggio», per farci capire che dovevamo fare delle economie.

E' bastato che **finalmente qualcuno** guardasse i conti delle importazioni, per accorgersi che non potevamo permetterci il lusso di spendere quattro miliardi al giorno, per importare prodotti agricoli-alimentari e, soprattutto, carne.

Da qui l'austerità e tutte le economie che siamo invitati (ed obbligati) a fare.

★

Nel settore degli approvvigionamenti carnei da più parti **finalmente**, ora, si insiste perché il consumatore rivedi la sua idea e voglia considerare la convenienza economica nella utilizzazione di tutte le parti dell'animale altrettanto buone e nutritive quanto i tagli del posteriore.

Altri Paesi, (l'America, soprattutto) non hanno questi problemi perché il consumatore è abituato al consumo della carne dei tagli meno pregiati macinata (hamburgers, svizzere, polpette, ecc.) oppure al consumo di würstel e salsicciotti di carni miste.

Da noi, fino a poco tempo fa, i quarti anteriori dei bovini andavano venduti nelle macellerie in minima parte e si doveva assistere all'importazione dalla Germania dei quarti posteriori, **molto costosi**, ed all'esportazione in cambio allo stesso Paese, a **bassissimo prezzo**, dei quarti anteriori.

Tipi di carne calibrata

Se gli italiani non volevano consumare la carne dei quarti anteriori bovini bisognava trovare un modo per farglisla mangiare, presentandogliela in una confezione gradevole e con caratteristiche soddisfacenti, sia dal lato merceologico che economico, che culinario.

Questo è stato il problema che si è posto l'Ente Nazionale per le Tre Venezie, considerando che risolvendolo si sarebbe avuto modo di contribuire, da una parte, al contenimento dell'onerosità delle importazioni; dall'altra, a valorizzare i bovini prodotti nel Veneto; ed infine, a soddisfare le esigenze dei consumatori «**posteriorizzando gli anteriori**» mettendo, cioè, a disposizione prodotti di elevato gradimento come potevano essere i tagli del posteriore bovino.

Dal 1972 i servizi tecnici dell'Ente sono stati interessati alla risoluzione di questo problema ed il Servizio Produzioni Zootecniche diretto dal Dott. Dialma Balasini è arrivato a mettere a punto e brevettare una tecnologia di avanguardia che permette la produzione di prodotti surgelati di grande interesse.

Lo stesso dott. Balasini, da noi intervistato, ci ha precisato che esistono diversi sistemi applicati all'estero per la utilizzazione della carne derivanti dall'anteriore.

Tutti questi sistemi, però, danno delle produzioni che possono soddisfare le esigenze di molti consumatori ma non di quello italiano. Negli altri paesi, difatti, si accetta volentieri la «**polpetta**», «**l'hamburgers**», «**la svizzera**», si accettano, cioè, prodotti ricavati dalla macinazione della carne e, molte volte, con aggiunta di grassi. Il nostro consumatore, invece, vuole avere una porzione di carne abbastanza solida che gli ricordi la tradizionale «bistecca» ma che nello stesso tempo sia magra, tenera, saporita (e se possibile, a basso costo).

Per questo presso il Centro Carni di San Donà di Piave, mentre sono state installate macchine americane e olandesi che altri industriali esteri hanno adottato, i Tecnici dell'Ente hanno escogitato un metodo di lavorazione per cui la «**bistecca calibrata**» si differenzia nettamente dalle altre produzioni straniere avendo, dopo cotta, la consistenza di una bistecca di carne compatta con il vantaggio di essere sempre ed in ogni caso tenera e saporita.

La «**bistecca calibrata**» (la cui denominazione è brevettata) è, perciò, unica nel suo genere.

★

I nostri lettori si chiederanno come è prodotta questa «**bistecca calibrata**».

E' la domanda che abbiamo rivolto anche noi al Dott. Balasini, il quale senza entrare nei dettagli che fanno parte degli accorgimenti da lui adottati, (che il Centro Carni desidera tenere riservati), ci ha detto:

«**I quarti anteriori bovini vengono accuratamente spolpati da una squadra di esperti spolpatori che operano nel più assoluto rispetto igienico, disossando, sceglieno e separando accuratamente i vari tipi di carne, scartando tendini, nervi, aponeurosi e grassi.**

Le varie carni così scelte vengono lamellate, cioè ridotte da una apposita macchina a sottilissime «fettuccine», e quindi mescolate tra loro in diversa proporzione, avendo cura che il ricavato (che viene costantemente analizzato nel laboratorio del Centro Carni) abbia dal 13 al 15% massimo di grasso. (una buona bistecca di roast beef ha il 15% di grasso).

Successivamente, in una pressa a 65 atmosfere, la carne assume la forma caratteristica di una bistecca o di una scaloppina o di una cotoletta, (in questo ultimo caso provvedendo anche all'impanatura con uovo e pane grattuggiato), e quindi in un tunnel ad ezoto liquido, a 169 gradi sotto zero, vengono rapidamente surgelate. Il confezionamento e la conservazione in celle a 20 gradi sotto zero completano il ciclo».

Vista del reparto taglio e confezione carni

Il veterinario dr. Gianfranco Gavazzeni, direttore sanitario del Centro Carni, dal canto suo, ci ha confermato che, dal punto di vista igienico-sanitario, tutte le operazioni si svolgono secondo i canoni dettati dalle disposizioni nazionali e CEE sia per l'ispezione sanitaria delle carni da lavorare, che dei prodotti finiti, che della igienità dei locali, delle macchine e delle varie lavorazioni; e che gli stessi operai, così come tutti gli addetti al Centro, sono tenuti sotto costante sorveglianza sanitaria per scongiurare eventuali contaminazioni alle carni.

★

L'Ente Nazionale per le Tre Venezie programmando l'attivazione della sezione surgelati del Centro Carni si è assicurato la vendita di tutta la produzione ad una Società (**la Italian Meat Company s.p.a. di Milano**) la quale ritirerà, per 5 anni, a 100 q.li giornalieri di prodotti.

In questo momento i prodotti surgelati del Centro Carni sono destinati a convivere e soprattutto a mense aziendali. Ci risulta però che si stanno studiando nuovi tipi di imballi per la distribuzione a negozi e supermercati (intanto presso il Centro Carni possono comperare anche i privati cittadini scatole da 14-15 Kg. di prodotti da conservare nel freezer di casa a 18 gradi sotto zero).

Questo nuovo orientamento della commercializzazione al dettaglio è, per così dire, **imposto** dallo scalpore che ha suscitato la presentazione della «**bistecca calibrata**» all'EUROCARNE di Verona e dal contatto che il Dr. Balasini ha avuto il mese scorso al Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi.

Difatti, moltissimi operatori del settore, direttori di supermercati, albergatori, ristoratori, e dirigenti di mense aziendali; giornali nazionali ed esteri, quotidiani e settimanali; nonché in più rubriche la radio e la televisione italiana e tedesca; si sono interessate dei prodotti del Centro Carni di San Donà ed hanno divulgato ampi servizi informativi. E' di questi giorni, poi, la richiesta da parte di rappresentanze di governi esteri (quali ad esempio la Columbia, la Jugoslavia e la stessa India) di poter sapere le modalità produttive di una produzione di così largo successo.

★

Il Dr. Aldo Pavan, del Servizio Produzioni Zootecniche dell'Ente e dirigente tecnico del Centro Carni, alla nostra richiesta ci ha precisato che le produzioni del Centro Carni non si riducono alla sola «**bistecca calibrata**» ma che mentre nella sezione macello continueranno la macellazione e le vendite di mezzane, quarti posteriori e confezioni di tagli sottovuoto, la sezione surgelati produrrà anche «cotolette calibrate impanate» «scaloppine calibrate» «cocobuchi surgelati» «polparrosti surgelati» «pacchi reggi» «bastoncini di carne impanati» e molti altri prodotti di grandissimo interesse che sono in una fase di avanzato studio sperimentale presso il laboratorio del Centro Carni.

★

In una sua relazione, l'avv. Marino Corder, Commissario del Governo dell'Ente Nazionale per le Tre Venezie, ha scritto: «**L'idea della bistecca calibrata è nata per valorizzare gli animali reperibili nei comprensori attorno a San Donà, destinando le relative carni a secondo del loro valore merceologico, operandone la scelta, non al momento dell'acquisto, com'è fatto nella commercializzazione tradizionale, ma dopo la macellazione.**

Ciò nell'interesse del produttore agricolo e del consumatore, contribuendo nel contempo alla risoluzione del grave problema nazionale relativo all'approvvigionamento delle carni ed alla loro intelligente utilizzazione».

Le bonifiche nel Basso Piave

I complessi problemi concernenti le bonifiche del Basso Piave tal quadro agricolo, industriale e turistico, sono stati dibattuti nel corso di un seminario di studio, tenuto a S. Donà di Piave, per iniziativa delle Associazioni laureati in scienze agrarie e forestali di Padova, Treviso e Venezia.

Le bonifiche del Basso Piave (58 mila ettari compresi fra il Livenza e il Sile, tra l'Adriatico e la conca Quinto-Zero), già in funzione agli inizi del secolo, costituiscono uno dei più importanti esempi, a livello nazionale, di bonifica integrale del territorio. Ai terreni originariamente paludosi e vallivi si sono progressivamente installate attività agricole primarie, promossa di ogni sviluppo economico e sociale in zone come il Basso Piave. Insediamenti industriali e, successivamente, turistici si sono via via aggiunti negli ultimi trent'anni agli iniziali raggruppamenti rurali. Sono noti il boom turistico e l'espansione edilizia che hanno portato al sorgere e allo sviluppo dei centri balneari di Jesolo, Eraclea e Caorle. La bonifica attuata con acqui agricoli si è così rivelata essenziale ai fini dell'utilizzazione turistica dell'intero litorale. Appare comunque necessaria una maggiore integrazione fra i due tipi di attività, agricola e turistica, nel quadro di una distribuzione che ripartisca equamente i costi di gestione del territorio in base ai relativi benefici. L'ambiente in generale, e l'agricoltura in particolare, non devono comunque fare le spese di uno sviluppo incontrollato.

Oltre a questo aspetto di natura economica, il seminario ha anche affrontato quello della ristrutturazione dei consorzi di bonifica, particolarmente importante in relazione al ruolo che questi organismi hanno per la difesa del suolo e dell'ambiente.

Un monumento agli eroi del Piave

Domenica 24 novembre scorso, a Capodile, venne inaugurato un monumento a ricordo delle spoglie vittime che dal novembre 1917 al luglio 1918 si svolsero in quel settore ove combattirono fanti, bersaglieri, granatieri, marinai, artiglieri, genieri.

Si tratta di un doveroso riconoscimento reso dalle Associazioni combattentistiche e d'arma che, tra l'altro, premia la popolazione di Capodile Essa ha sempre sostenuto un riconoscimento sin da quando, nel 1921, venne eretto il cimitero militare di Capodile, uno dei maggiori della zona. Per conto suo ha costruito e dedicato il suo tempio ai Caduti del Piave.

Lo «**Testa di ponte di Capodile**» costituì la massima determinante alla difesa di Venezia e ne sono prova le migliaia di Caduti fra cui le medaglie d'oro Coretti, Pelizzi, Fiore; la medaglia d'oro alla bandiera della Brigata Arezzo.

Il monumento, opera dello scultore sandonatese Olorino Pereti, viene dopo una serie di opere di pubblica utilità come la cantina sociale cooperativa, la scuola materna con il teatro, il tempio e in ciò Capodile si adagia alle esigenze dei nuovi tempi.

L'Amministrazione Comunale porge i più fervidi auguri di BUONE FESTE

NUOVA COSTRUZIONE DEL CENTRO COMMERCIALE

TERRANOVA
ARCAPLANET.
Pet store. Pet stories.
TERRANOVA

TERRANOVA
ARCAPLANET.
Pet store. Pet stories.
ERRANOVA

TERRANOVA
ARCAPLANET
TERRANOVA

satur
Capsule Caffè
Market
Bar
Caffetteria
BAR
satur

la SAPONERIA
ORARIO CONTINUATO
caffè
Capsule Caffè
Market
Bar
Caffetteria
satur
la SAPONERIA
BAR
satur