



a cura di Walter Nicoletti  
w.nicoletti@rtr.it

L'esperienza di Manuele Delmarco

## LO STRUZZO, UN NUOVO AMICO DELLA MONTAGNA



**Le sue carni rosse, molto digeribili, a basso contenuto di grassi e colesterolo e ricche di Omega 3 e creatina, sono particolarmente indicate nelle diete di sportivi, donne gravide e anziani**

La montagna regala ogni giorno nuove sorprese, ma mai avremmo immaginato che lo struzzo potesse un giorno essere additato come un grande amico delle nostre vallate. Dico amico perché il più grande pennuto esistente, noto anche come l'uccello che corre o il "cavallo a due zampe", ha trovato nel sud delle Alpi uno dei suoi ambienti ideali. Originario dell'area sub-sahariana, lo struzzo è un vero e proprio prodotto del deserto e delle steppe che si adatta alle forti escursioni termiche e al clima

rigido degli altipiani. Non c'è quindi da meravigliarsi se, grazie anche ad un piumaggio molto generoso e ad una massa corporea piuttosto elevata, non teme il clima alpino con le sue abbondanti nevicate. Queste caratteristiche sono all'origine di un nuovo interesse verso l'allevamento di questo pennuto che può raggiungere anche un quintale e mezzo di peso.

Un testimonianza in questo senso ci viene dall'esperienza di Manuele Delmarco, un giovane imprenditore agricolo della Valsugana che ha dimostrato di credere nello struzzo e nei suoi prodotti. «Siamo partiti da un'idea molto semplice - spiega Manuele - quella di produrre la carne migliore rispetto alle altre disponibili sul mercato e l'abbiamo trovata nella carne di struzzo». E l'idea è presto diventata realtà. Nel 2001 a Viarago arrivano i primi tre esemplari che in breve tempo si sono riprodotti dando vita ad un vero e proprio allevamento professionale, orientato ai criteri della sostenibilità e della massima attenzione al benessere animale. Dopo l'allestimento del laboratorio di trasformazione, ecco pronto il primo spaccio aziendale a cui farà seguito un vero e proprio negozio che trova sede a Pergine Valsugana in



Lo struzzo non teme il clima alpino e ben si adatta anche alle forti escursioni termiche



Viale Dante, proprio di fronte alla stazione ferroviaria della linea Trento-Venezia. La bottega è una macelleria specializzata in carne di struzzo dove il consumatore può trovare la bistecca di coscia, il controfiletto, il filetto, lo spezzatino e l'hamburger, gli arrosti e gli arrotolati, ma anche i tanti salumi come le lucaniche, i salami, il prosciutto cotto, la bresaola, lo speck e tante altre leccornie. Parallelemente alla vendita, diretta l'azienda di Manuele Delmarco cura anche l'immagine: nasce il marchio «Gusto ed un sito internet specializzato. Viene prestata particolare attenzione all'informazione nei confronti del consumatore e si organizzano i primi corner presso altri negozi dove si richiama l'attenzione sulla qualità della carne di struzzo e le versatili soluzioni gastronomiche. Al fine di completare il servizio al consumatore, presso la macelleria di Viale Dante vengono presentati altri prodotti tipici trentini provenienti da altri settori produttivi. L'obiettivo è creare

gono solo cereali quali orzo, mais, semi di girasole e l'acqua delle nostre montagne. Gli animali vivono all'aperto dentro aree recintate dove possono comunque usufruire di ampi spazi di movimento.

Il risultato è una carne rossa dall'aspetto gradevole e con contenuti di grassi

consapevolezza sulla qualità intrinseca della carne.

Lo struzzo è di per sé un animale forte. Originariamente estraneo al nostro ambiente, non viene attaccato da malattie e quindi non si utilizzano antibiotici o altri farmaci negli allevamenti. L'alimentazione è legata al territorio dal quale provengono i foraggi, successivamente essiccati e sminuzzati.

A questi si aggiungono solo cereali quali orzo, mais, semi di girasole e l'acqua delle nostre montagne. Gli animali vivono all'aperto dentro aree recintate dove possono comunque usufruire di ampi spazi di movimento.

e di colesterolo inferiori persino alle carni bianche. Ricche di Omega 3 e di creatina, queste carni risultano particolarmente indicate nelle diete degli sportivi, ma anche delle donne gravide e degli anziani. Molto digeribili, sono infine apprezzate in gastronomia sia come affettato per gli antipasti, sia come secondi piatti.

Secondo la leggenda africana dello struzzo non si butta nulla. Le uova, dalla forma e dal peso assai consistenti, vengono utilizzate in cucina al pari di quelle di gallina, mentre dalla pelle si possono ottenere oggetti come cinture e portamonete, secondi per pregio solo a quelli di coccodrillo.

Un'ultima osservazione riguarda il mercato. «Oggi - ci spiega Manuele - l'80 per cento del prodotto consumato in Trentino proviene dall'estero». E questo ci fa capire come esistano gli spazi, specie per i giovani, per sviluppare nelle nostre montagne questo tipo di allevamento. (w.n.)

### +GUSTO DI MANUELE DELMARCO

Viale Dante 128  
38057 Pergine Valsugana  
Tel. 0461-534063 / 335-5944720  
www.plugusto.eu