

L'IDEA ALTERNATIVA

# Più gusto... con lo struzzo!



Manuele Delmarco gestisce con successo un allevamento di struzzi nel cuore del Trentino, oltre a un punto vendita dedicato alla carne dei suoi animali. Un investimento interessante anche per chi ha stalle dismesse o vecchi capannoni...

Produrre qualcosa di diverso, di poco conosciuto e, soprattutto, di sano e genuino. Queste le motivazioni che hanno spinto Manuele Delmarco a dare il via, dieci anni fa, a un grande allevamento di struzzi nel suo Trentino, a Pergine Valsugana (Tn), in località Viarago. Poi lo spaccio, il laboratorio e, oggi, un vero e proprio punto vendita/degustazione e un brand aziendale importante, "Più Gusto", che ha contribuito a far conoscere e apprezzare questa realtà in tutto il Nord Italia, e non solo. "L'idea è nata nel 2001 - racconta Manuele -, dalla voglia di diversificarci nel mercato e di proporre un prodotto di elevata qualità e dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, come la carne di struzzo". Oggi Manuele e la sua famiglia allevano in autonomia tra i 400 e i 500 capi all'anno, su circa 1 ha, ma ne macellano molti di più grazie alla collaborazione che hanno avviato con 7-8 allevatori provenienti da Veneto, Emilia-Romagna e Centro Italia. Gli struzzi vivono all'aperto tutto l'anno, in modo naturale e non intensivo (ogni capo ha bisogno di almeno 25 m<sup>2</sup>). Tutto quello che occorre per l'allevamento sono grandi recinti ben drenati, dove gli animali possono



correre liberamente, e una tettoia per il riparo del fieno durante le piogge e le nevicate. Essendo erbivori, infatti, gli struzzi si nutrono di cereali ed erba medica, fresca in estate o disidratata in inverno. Sono animali molto sani, sprovvisti di patologie specifiche e non esigenti particolari cure veterinarie, che diventano fertili intorno ai 3-4 anni. L'azienda di Delmarco, a gestione familiare, non è a ciclo chiuso: compra i pulcini (dalle 2 alle 6 settimane), li alleva fino all'età della macellazione (10-14 mesi), poi

si occupa direttamente di tutta la restante filiera produttiva, dalla lavorazione e trasformazione delle carni al trasporto, dal confezionamento dei prodotti alla distribuzione a proprio marchio in tutta Italia.

### Uova, salumi, sughi e pellame

Tanti e variegati sono i prodotti che Più Gusto vende all'interno dello spaccio aziendale e distribuisce tramite rivenditori specializzati. Bistecche, filetti, hamburger, salumi, come prosciutti e speck, sughi e condi-



menti a base di carne, uova, fresche o decorate, e prodotti di pregio in pelle di struzzo, come portachiavi, cinture e borse. Dopo la macellazione, infatti, Manuele vende anche la pelle grezza dei suoi animali alle concerie:

un'altra entrata, oltre ai diversi prodotti alimentari.

Lo spaccio aziendale, nato dapprima nel 2004 presso l'azienda, si è ingrandito e spostato un anno e mezzo più tardi a Pergine Valsugana; recentemente, poi, una nuova evoluzione: a luglio 2010 l'apertura di un nuovo negozio, nella stessa località, che vede annesso un laboratorio di 120 m<sup>2</sup> e un punto apposito per la degustazione dei prodotti.

Ma la proposta dell'azienda di Delmarco, che si propone da tempo come supporter per lo startup di chi volesse avviare un allevamento di struzzi e da diversi anni è un punto di riferimento nel settore, non si ferma qui. Più Gusto offre infatti la possibilità di accreditarsi come partner, mettendo a disposizione i propri prodotti e il proprio brand secondo format declinabili in tutti i contesti culinari, dal campo della ristorazione a quello alimentare, e garantisce un sostegno continuativo al marketing e allo sviluppo delle nuove attività.

di Laura Turrini

### INFO&CONTATTI

www.piugusto.eu

## L'INTERVISTA

# La richiesta c'è

Servono più allevamenti, ma è necessario non improvvisarsi imprenditori agricoli.

"Alcuni anni fa ci fu un boom di allevamenti di struzzo - ricorda Manuele -, il problema fu che molti si improvvisarono imprenditori agricoli e, non reggendo i ritmi e le "problematiche" che noi siamo abituati ad affrontare tutti i giorni, decisero di cambiare attività. Questo ha penalizzato molto il settore: da fuori l'impressione che si ebbe fu che l'allevamento dello struzzo non fosse capace di rendere in modo sufficiente. È il contrario invece: a distanza di 10 anni noi possiamo dire di essere molto soddisfatti".

Consiglierebbe quindi questo allevamento ai nostri imprenditori agricoli?

"Sì, assolutamente, ma lo consiglio a chi di mestiere fa, o è intenzionato a diventare a tutti gli effetti, un imprenditore agricolo. Oggi ci sono molte persone interessate a questo tipo di allevamento: da noi arrivano richieste di informazioni quasi tutti i giorni. Ci sarebbe bisogno di allevare di più, poiché la carne di struzzo è molto richiesta, al contrario di quello che si può pensare, tant'è che oltre il 90% di quella presente in Italia viene importata!"

Quanto può costare e cosa serve per avviare un allevamento di questo tipo? "Lo consiglio di partire acquistando almeno 30-50 pulcini svezzati, un numero non troppo esiguo ma neanche esagerato. Terreni a foraggio ed erba medica, e recinzioni adeguatamente alte poi, se non già presenti in azienda, sono necessari. Per quanto riguarda invece le strutture utilizzate per il riparo degli animali durante la notte, queste possono essere stalle dismesse, tettoie o anche serre. Per intenderci: se un imprenditore ha già un'azienda agricola, penso ad esempio agli ex-allevatori di bovini, con strutture o terreni marginali inutilizzati (meglio se pianeggianti o poco pendenti), può dare il via a questo allevamento con investimenti davvero molto ridotti (spesso solo l'acquisto dei pulcini), almeno per



Manuele Delmarco, titolare di Più Gusto.

il primo anno; se rimane soddisfatto, poi, l'anno successivo acquisterà un numero maggiore di pulcini! Ipotizzando un costo medio di 70-80 € a pulcino per 50 pulcini, l'investimento totale per un imprenditore che ha già le strutture si aggirerà, quindi, intorno ai 4.000 €, a cui si dovranno aggiungere le spese per la nutrizione degli animali".

Quali sono le attività che promuovete in azienda e gli eventi a cui partecipate?

"In via informale abbiamo sempre fatto visitare l'azienda alle scolaresche interessate, anche se non siamo ancora parte del circuito delle Fattorie Didattiche, e ogni anno ospitiamo alcuni studenti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige per uno stage di 15 giorni. Partecipiamo inoltre a diverse fiere del settore ristorazione; la prossima in programma è la "Fiera del tempo libero" a Bolzano, dal 28 aprile al 1° maggio: chi volesse conoscerci può approfittarne!"

Quali sono i prossimi progetti di Più Gusto?

"Stiamo mettendo a punto la vendita on line e a breve sarà pronta la sezione del sito dedicata all'e-commerce. Un altro progetto a cui stiamo lavorando è la creazione di una vera e propria "filiera trentina" della carne di struzzo, una produzione completamente regionale grazie al supporto e alla collaborazione di altri allevatori, con la costituzione di un marchio di qualità identificativo che ci contraddistingua. Un ultimo traguardo? Per ora abbiamo selezionato solo diversi negozi di qualità rivenditori dei nostri prodotti, i "+gusto comer", ma il nostro punto vendita è stato ideato e creato in modo tale da poter essere replicato in altre città, ad esempio tramite franchising. Speriamo quindi di moltiplicare a breve anche i "+gusto point", pensati proprio per chi vuole mettere in piedi una nuova attività dedicata alla vendita della nostra carne di struzzo".

## LO STRUZZO

# "Ecocompatibile" e produttivo

Ha origini africane e vive in branco, ma è facile da allevare. Lo struzzo (*Struthio camelus*), appartenente all'Ordine degli Struthioniformes, è il più grande tra gli uccelli non volatori e il più veloce corridore (può raggiungere i 70 km/h). Ha trovato il suo habitat in quattro zone dell'Africa: Sub-Sahara, Somalia, Altopiano del Masai fra Tanzania e Kenya e Sudafrica. Ha origini antichissime, ma la diffusione degli allevamenti si è avuta a partire dalla seconda metà del 1900, soprattutto negli Usa, e di qui in molti altri Paesi. Lo struzzo, che può raggiungere anche i 150 kg, ha un'altezza non inferiore ai 2,5 m e una lunghezza, dalla punta del becco alla fine della coda, di almeno 1,80 m. Ha un corpo molto robusto, il collo lungo e nudo, la testa piccola e piatta e il becco dritto, poco arrotondato nella parte anteriore e piatto in punta. Ha zampe alte e robuste e le ali, inutili per il volo, sono rivestite da piume lunghe e pendenti, così come la coda. Gli esemplari maschi hanno le piume del tronco di color nero-carbone, quelle della coda e dell'ala bianche e il collo rosso-vivo, mentre le femmine sono grigio-brune e bianco-sporche sulle ali e sulla coda. Sono animali sociali (vivono in branchi) e possono essere considerati animali "ecocompatibili", dal momento che non vengono allevati in modo intensivo, e altamente "produttivi": una femmina può generare infatti anche 40-50 pulcini all'anno.



Gruppo di giovani struzzi dell'allevamento di Manuele Delmarco.

## LA CARNE

# Tenera e digeribile

Povera di grassi, sodio e colesterolo, è consigliata a sportivi, convalescenti e donne in gravidanza.

La carne di struzzo ha caratteristiche uniche rispetto a tutte le altre: particolarmente tenera, grazie al basso contenuto di tessuto connettivo all'interno dei fasci muscolari, è delicata e gradevole al gusto per la presenza di glicogeno e, nonostante sia una carne rossa, contiene colesterolo e grassi (per lo più polinsaturi) in misura inferiore persino alle carni bianche. Ricca di proteine, L-carnitina e acido linoleico, ha poche calorie e una bassa percentuale di sodio. Magra, leggera e adatta alle più svariate preparazioni, la carne di struzzo è anche altamente digeribile e si presta ad ogni ricetta, dal filetto allo spezzatino. Oltre a diversi sali minerali e oligoelementi essenziali, come zinco e magnesio, questa carne, infine, risulta in assoluto una tra le più ricche in ferro, tanto da essere considerata un nutrimento ideale per l'alimentazione di donne in gravidanza o in allattamento, e raccomandabile per la dieta di sportivi, convalescenti e adolescenti.