

Il CREA svela tutti i segreti del pollo  
biologico

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA

# Pollo, ma se il petto è giallo è di scarsa qualità?

Di [Silvia Biasotto](#) - 13 settembre 2018

La carne del petto di pollo è solitamente rosea, ma spesso troviamo prodotti con un colore più acceso, giallo, se non tendente all'arancio. Quante volte ce lo siamo chiesti se fosse una questione di qualità, di maggior tenore di grasso o di cosa abbia mangiato? Lo abbiamo chiesto all'esperta, **Monica Guarino Amato, ricercatrice del Crea Centro di ricerca per la Zootecnia e l'Acquacoltura (Crea-Za)**.

**Abbiamo scoperto che possono essere tantissimi gli elementi che influiscono sul colore dei petti di pollo.**

“La colorazione della carne dipende da molti fattori, innanzitutto dalla **linea genetica**, ovvero il colore originale dell'animale. In secondo luogo, **l'alimentazione** che incide tantissimo. Senza dimenticare che possono essere aggiunti coloranti al mangime. Un'altra causa è **l'età** dell'animale. Anche **la tecnica di conservazione**, e quindi il packaging, ha una sua influenza: l'ossidazione può modificare il colore del prodotto, ad esempio lo skin packaging o il sottovuoto sono quelli che preservano meglio il colore della carne. L'ossidazione può dipendere anche dalla **tecnica di macellazione e sezionamento**, ovvero da quanto il prodotto è stato manipolato. Da escludere il tenore di grasso: un petto più giallo non è necessariamente più grasso”.

**Con tutte queste variabili in ballo è veramente difficile per un consumatore capire il perché quel petto di pollo sia rosa piuttosto che giallo!**

“E' così – sottolinea **Guarino** – Se un petto è troppo giallo potrei pensare che l'alimentazione non sia stata ben equilibrata, ma la colorazione potrebbe dipendere dalla linea genetica ed essere invece un fattore positivo. Molti animali allevati, come i broiler, hanno una carne molto chiara. Ma sono troppi i fattori che possono modificarne il colore”. **La conclusione è che il consumatore finale non può avere idea del perché quella carne abbia quel colore:**

secondo la dottoressa “avrebbe bisogno di tante informazioni non presenti in etichetta e la sua capacità visiva non è in grado di differenziare questi elementi”.

### **Parliamo del biologico, dove i coloranti nell'alimentazione sono vietati.**

“Nel bio – spiega la ricercatrice del **Crea** – possiamo trovare dei petti di pollo più rosa, più giallastri o meno. Come illustrato, è difficile darne una motivazione: innanzitutto sarebbe necessario partire dalla conoscenza della linea genetica. **Dovremmo piuttosto preoccuparci che l'allevamento sia avvenuto come previsto dalla legge**”. La buona notizia è che “Il Ministero delle Politiche agricole ha affidato al **Crea** una ricerca per individuare i parametri che definiscano gli animali “adatti all'agricoltura biologica”, informazione che potrebbe essere aggiunta in etichetta”.

**Questo significa che tra colore del petto e qualità non vi è correlazione.**

Servirebbe incrociare tante informazioni per arrivare a un giudizio reale. **E quindi dottoressa Guarino?** “Per il momento, l'unica cosa che il consumatore può fare è **fidarsi del produttore**”.

RASSEGNAS