

- Può darci alcuni dati tecnici degli struzzi da lei allevati?

«La varietà che allevo è lo *Struthio Camelus*, raggiunge un'altezza di 2,30-2,50 metri ed un peso che varia fra i 150 e 180 kilogrammi. La vita media si aggira fra i 60 e i 70 anni. Sono estremamente veloci: 60-

70 km/h in 2 secondi con salti fino a tre metri. Incapaci di volare sono gli esseri viventi più veloci a due zampe. I maschi sono poligami. Ogni femmina depone da 70 a 100 uova all'anno fino ad un'età di 45 anni. L'uovo pesa da 1,6 a 1,9 kilogrammi e schiude in sei settimane. I pulcini cresco-



Sopra: lo struzzo maschio, servendosi delle due eccezionali unghie, scava una buca dove la prima femmina inizia a deporre il primo uovo, seguita in rapida successione dalle altre per un massimo di 16 uova a covata. Nell'arco dell'anno ogni femmina riesce a deporre oltre 60 uova. ■ Sotto: le uova deposte vengono, con le precauzioni che l'operazione richiede, raccolte in una incubatrice dove restano, in attesa della schiusa, per sei settimane.

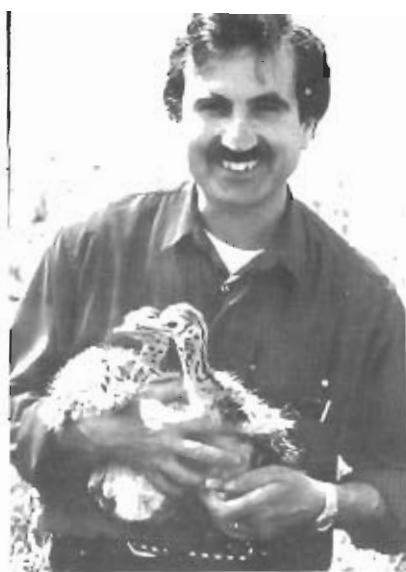


no molto rapidamente: 30 cm al mese per i primi 6 mesi. In cattività, se ben nutrito, lo struzzo è maturo per la riproduzione a 2 - 2,5 anni. La femmina depone da 12 a 15 uova ogni ciclo. Sono principalmente erbivori ma si nutrono pure di insetti, lumache, semi, radici, sassi. Amanti dell'acqua bevono fino a 12-15 litri al giorno».

- Con quale scopo ha creato la "Struzzi Italia srl"?

«Lo scopo principale - risponde Salvi - è quello di diffondere in Italia ed in Europa l'industria dell'allevamento dello struzzo, da decenni allevato in Sud Africa.

Con le nostre capacità produttive possiamo offrire sul mercato oltre 4 mila pulcini l'anno e dare, quindi, ad altri



Le foto ritraggono alcuni pulcini di solo cinque giorni

la possibilità di entrare in breve tempo in questa attività molto redditizia. Fino ad oggi ho avviato con successo oltre 50 allevamenti in tutta Europa. Siamo infatti i maggiori esperti in questo campo e in possesso di tutte le conoscenze tecniche necessarie: alimentazione, incubazione, crescita, mattazione, trattamento delle carni, delle pelli e delle piume che mettiamo a disposizione della clientela».

- Tra le componenti economiche più importanti, piume, pelle, carne, quale si può considerare la più redditizia?

«Senza dubbio - spiega il sig. Salvi - la carne è l'elemento che negli ultimi anni sta registrando maggior aumento della domanda. Essenzialmente perché la carne di struzzo ha un basso valore in Colesterolo, Grassi, Calorie e Sodio e un alto contenuto in Proteine. Pur essendo una carne rossa ha i valori in colesterolo e grassi inferiori a quelli della carne bianca di pollo. Il contenuto calorico di 114 calorie per 100 grammi di carne è inferiore alle calorie che si assimilano mangiando la stessa quantità di piselli freschi.

Le ragioni esposte unite al fatto che le proteine sono al

21,4% (circa la stessa percentuale della carne di manzo) hanno convinto molti dietologi di tutta Europa a consigliare la carne di struzzo come rimedio "medico" a moltissime pazienti. La Germania è la maggiore consumatrice di questo tipo di carne. In Svizzera la sola catena di negozi "Federation of Migros Cooperatives" consuma annualmente 200 tonnellate di carne di struzzo e potrebbe consumare 5 volte tanto se ci fosse maggiore offerta. L'offerta infatti è limitata anche per il consumo che viene fatto dal Sud Africa dove lo struzzo viene commercialmente allevato. Un tipo di Prosciutto "Biltong" viene servito da tutti i maggiori ristoranti e Hotels del Sud Africa insieme al filetto e alle bistecche di struzzo.

Ma di gran lunga il prodotto di maggior prestigio è la pelle che una volta conciata si rivela morbida, molto resistente all'usura e di effetto unico. Può essere colorata in ben 24 tonalità, con colori che variano dai più intensi come il rosso bordeaux ai più tenui come kongo tabacco. Viene usata da famose firme (Hermes, Dior, Gucci, Villon) per fare scarpe, stivali, coordinati giubbotti, ->