

**RASSEGNA STAMPA**

**ASPROCARNE  
BLONDE D'AQUITAINE  
2023**

TESTATA	DATA	TITOLO
<a href="http://mondoeconomico.eu">mondoeconomico.eu</a>	11 Ottobre 2023	<b>Al ristorante anche una carta delle carni per valorizzare le razze di qualità</b>
ATNEWS.IT	12 Ottobre 2023	<b>Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection presentano il progetto triennale, 2023- 2026, di promozione "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"</b>
<a href="http://Ruminantia – Web Magazine">Ruminantia – Web Magazine</a>	17 Ottobre 2023	Presentato il triennio 2023-2026 del progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"
<a href="http://saporidelpiemonte.net">saporidelpiemonte.net</a>	14 OTTOBRE 2023	Carne. Patto triennale Italia-Francia 2023/2026 sulla "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"
<a href="http://storiedicibo.it">storiedicibo.it</a>	18 OTTOBRE 2023	Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence
<a href="http://oltreifornelli.com">oltreifornelli.com</a>	23 OTTOBRE 2023	Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence
<a href="http://italiaatavola.net">italiaatavola.net</a>	25 OTTOBRE 2023	<b>Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine</b>
ANSA.IT	23 OTTOBRE 2023	<b>Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani</b>
<a href="http://msn.com/it">msn.com/it</a>	23 OTTOBRE 2023	Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani
<a href="http://tuttonotizie.net">tuttonotizie.net</a>	23 OTTOBRE 2023	Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani
<a href="http://article.wn.com/">article.wn.com/</a>	23 OTTOBRE 2023	Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani
<a href="http://asa-press.com/">asa-press.com/</a>	24 OTTOBRE 2023	<b>La Blonde d'Aquitaine, razza bovina da carne di altissima qualità</b>
<a href="http://italiaatavola.net">italiaatavola.net</a>	25 OTTOBRE 2023	<b>Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine</b>

<a href="#">ansa.it</a>	23 OTTOBRE 2023	<b>Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani</b>
<a href="#">nonsolorosa.it</a>	25 OTTOBRE 2023	la-blonde-daquitaine-razza-bovina-da-carne-di-altissima-qualita
CORRIERE DELLA SERA	15 OTTOBRE 2023	Asprocarne e la razza bovina di Aquitania
GAZZETTA D'ALBA	17 Ottobre 2023	La Blonde d'Aquitaine è nel Roero



**IL PIANETA CIBO** - 11 Ottobre 2023

5 minuti

## «Al ristorante anche una carta delle carni per valorizzare le razze di qualità»

Franco Martini, presidente di Asprocarne Piemonte, si batte per la tracciabilità del prodotto: "Come avviene per i vini devo avere la certezza sulla scelta che ho fatto. Oggi c'è troppa ambiguità che finisce per penalizzare l'allevatore di qualità. Nella scorsa legislatura avevamo presentato un disegno di legge: andrebbe rilanciato. Costretti a importare carni dall'estero: in Italia mancano le fattrici"

di **Pier Paolo Luciano**



Seguici su: [Telegram](#) [Google News](#) [Instagram](#)

«Quando si va al ristorante con il menu ci offrono la carta dei vini. Ecco, il nostro sogno è arrivare ad avere una lista delle carni. Così come scelgo un Barolo o un Barbaresco dovrei poter decidere tra una Piemontese o una Chianina autentiche». Franco Martini, allevatore di Chivasso e presidente di Asprocarne, associazione che riunisce 500 produttori di carni bovine, in

## Ultimi articoli



### L'INDUSTRIA GRANDI EVENTI

26 Ottobre 2023

6 minuti

#### **Perché il Tour de France che parte da Firenze è un grande business per l'Italia**

Quattro tappe attraverso Toscana, Emilia-Romagna e Piemonte garantiranno un moltiplicatore almeno per tre dell'investimento. Una tappa vale come ricadute tra i 5 e 15 milioni. La carovana della corsa ha 4500 persone: un ritorno da 650 mila euro a notte

di **Emilio Vettori**

buona parte piemontesi, ma con soci anche in Lombardia e Liguria, ha fatto della tracciabilità la ragione di una battaglia. Lui vorrebbe che chiunque compra carne conosca la storia dell'animale che porta in tavola. Perché è il modo migliore per valorizzare chi fa le cose per bene. Asprocarne lo fa, almeno a giudicare dai numeri. Il 2022 si è chiuso con un fatturato record (21,5 milioni) che, probabilmente, sarà già ritoccato quest'anno. Nonostante i consumi di carne in Italia siano in calo. Secondo gli ultimi dati – per la verità un po' ballerini – siamo a 8,5 Kg pro capite l'anno che rappresenta la quantità che si mangiava 70 anni fa. Lontani dai 14 Kg pro capite dell'epoca del boom economico.

### Presidente, c'è una crisi della carne?

«Non direi. Semmai c'è un momento di difficoltà per la razza piemontese che pur essendo tra le più pregiate tanto che viene incrociata in mezzo mondo con razze più povere per garantire vitelloni comunque di qualità fatica a imporsi tra i consumatori. E non solo perché non è una carne facile da preparare».

### Quali sono le altre ragioni?

«Forse perché non si è fatto abbastanza per valorizzarla. A cominciare dal know how che c'è dietro l'allevamento di questa razza. Ecco perché servirebbe innanzitutto che nei ristoranti si dimostrasse che quella che viene servita è davvero carne piemontese. Nella precedente legislatura avevamo anche presentato un disegno di legge in commissione agricoltura perché si imponesse la tracciabilità della carne. Di tutta la carne. Le racconto un episodio. A Milano mi è capitato di entrare in un ristorante che vantava la chianina fiorentina. Ma poi quando ce l'hanno servita ci siamo accorti che era carne polacca. Niente da ridire. Buona anche quella. Ma se io voglio la chianina o la piemontese devo avere la certezza che lo sia. Questione di trasparenza. Ecco perché servirebbe una carta delle carni»



Franco Martini, presidente di Asprocarne Piemonte che conta 500 allevatori di razze bovine

### E chi è che frena?

«Un po' tutti. C'è una sorta di muro di gomma. Dal piccolo macellaio alla grande distribuzione, a chi trasforma le carni. Eppure basterebbe un Qr code sulla confezione per consentire a chi compra di sapere subito vita morte e



### LA NOTIZIA DEL GIORNO

25 Ottobre 2023

3 minuti

### Mes, l'Italia mette fine alla melina: a novembre il via libera dal Parlamento

La conferenza dei capigruppo su richiesta del Pd ha messo in discussione l'argomento il 20 novembre. La maggioranza vincolerà la ratifica a una clausola che impegna l'Italia a non ricorrervi mai. Il ritardo ha bloccato il meccanismo in tutta l'area Euro. Per Lega e Fratelli d'Italia rappresenta un'inversione a U

di Emilio Vettori



miracoli dell'animale. Così però si finisce per favorire la concorrenza sleale. Magari si spaccia per piemontese un taglio di carne comunque buono ma che non è quello promesso».

### **L'Europa da che parte sta?**

«Di sicuro non ci aiuta. L'unica cosa che impone Bruxelles è che sia carne europea. Questo prescrivono i regolamenti comunitari. Ma così si finisce tutti nello stesso calderone. Penalizzando il lavoro degli allevatori che si battono per valorizzare una razza piuttosto che un'altra».

### **Voi peraltro come Asprocarne non allevate solo razza piemontese ma anche capi di origine francese, in particolare la Blonde d'Aquitaine. Con quale obiettivo?**

«Dietro questa scelta c'è un progetto cofinanziato dall'Europa che punta a valorizzare questa razza molto simile alla piemontese, a cominciare dalla magrezza della carne, originaria di una regione non distante dai Pirenei e considerata a tutti gli effetti un'eccellenza tra i bovini europei. Rispetto alla piemontese assicura una crescita più rapida nell'ingrasso. Noi prendiamo i vitelli quando hanno 8-12 mesi e li alleviamo per almeno sei mesi. Nella sostanza raddoppiano il loro peso: da 350 a 650-700 chili».

### **Voi importate il 48% dei capi. E' davvero necessario?**

«Non c'è alternativa. In Italia non abbiamo un numero sufficiente di vacche fattrici, quelle che producono vitelli. Il Piemonte, proprio grazie alla produzione autoctona, è la prima regione d'Italia per numero di bovini con fattrici seguita dal Veneto, ma non basterebbero a soddisfare la domanda del mercato. Ecco perché dobbiamo ricorrere all'importazione».

### **Non c'è il rischio di ingannare il consumatore?**

«Assolutamente no. A parte che dopo sei mesi di allevamento in Italia un capo nato all'estero diventa a tutti gli effetti un prodotto nazionale per tutta una serie di fattori, noi abbiamo creato un sigillo italiano che contraddistingue questi capi. Chi compra da Gulliver, Metro o Gigante trova sull'etichetta tutte le informazioni. A cominciare dalla nascita in Francia».

### **Fare l'allevatore è ancora un mestiere che piace?**

«Devo dire che a differenza della vicina Francia, dove c'è stato un vero abbandono, qui da noi resiste e crescono i giovani. Sarà merito delle tecnologie che aiutano a rendere il lavoro meno pesante e più efficiente, ma negli allevamenti si assiste a un ritorno. Spesso a spingere questi giovani è semplicemente la passione, l'amore per gli animali. Le stalle hanno un futuro».



### **LEZIONI D'IMPRESA**

25 Ottobre 2023

3 minuti

### **Awe, Napoli lancia un'Academy per aspiranti imprenditrici con regia americana**

Trenta posti con partecipazione gratuita per donne dai 18 ai 40 anni. C'è tempo per iscriversi fino al 9 novembre. I corsi al campus di San Giovanni al Teoduccio. Al progetto coordinato dal Dipartimento di Stato americano partecipa anche GammaDonna, associazione per l'imprenditoria femminile innovativa

di Francesco Mereu



## **Pier Paolo Luciano**

Pier Paolo Luciano (Caraglio, 1960), giornalista professionista. Vicedirettore di Mondo Economico. Ha iniziato alla Stampa di Cuneo, per poi trasferirsi alla sede centrale del giornale a Torino. Dopo dieci anni con i direttori Scardocchia, Mieli, Mauro, Rossella e Sorgi, è passato a Repubblica. Negli ultimi sedici anni ha guidato l'edizione piemontese del giornale fondato da Eugenio Scalfari.



### **IL SISTEMA COOPERATIVO**

25 Ottobre 2023

9 minuti

**Buzio: «La filiera è la carta giusta per rimanere forti e competitivi: acceleriamo per darle forma»**

Il presidente di Legacoop Piemonte: «L'agroalimentare è uno dei nostri punti di forza accanto alla grande distribuzione e al settore energia. Ma sia l'assistenza alle persone sia la logistica sono destinate a crescere. Possiamo dare più peso all'impatto del nostro sistema sul Pil regionale: oggi vale il 4%. Puntiamo a un nuovo protagonismo cooperativo con progetti adatti al nuovo millennio». L'intervista è un'anticipazione dal nuovo numero monografico - cartaceo e digitale - di Mondo Economico.

di Pier Paolo Luciano



### **LA NOTIZIA DEL GIORNO**

24 Ottobre 2023

2 minuti

**Islanda, riuscito lo sciopero delle donne contro la mancata parità**

Alta percentuale di adesione in tutto il piccolo stato nella scia di una protesta analoga di mezzo secolo fa. Anche la premier Jakobsdottir si è astenuta dal lavoro. La protesta perché non si è raggiunta la piena uguaglianza con gli uomini: "In accettabile nel 2023"

di Emilio Vettori



## INCONTRI

24 Ottobre 2023

🕒 4 minuti

### **Granelli: «I giovani, la carta giusta per portare l'artigianato nel futuro»**

Il presidente di Confartigianato imprese: «Il loro ruolo può essere decisivo per un comparto che sempre di più si affida alle nuove tecnologie».

di Chiara Caratto

---



## LA NOTIZIA DEL GIORNO

23 Ottobre 2023

🕒 4 minuti

### **Dall'Argentina alla Svizzera passando per l'Italia: chi ha vinto nella tornata elettorale**

Per Galliani vittoria al ribasso nelle suppletive per il seggio vacante di Berlusconi: ha votato solo un elettore su cinque. In Trentino conferma per Fugatti, in Alto Adige maggioranza difficile dopo calo di Svp e il crollo della Lega sorpassata da FdI. In Argentina sarà ballottaggio tra Massa e Milei. In Svizzera vittoria annunciata per i conservatori dell'Udc, crollo dei Verdi

di Emilio Vettori

---





## LE ANALISI DI MONDO ECONOMICO

23 Ottobre 2023

 10 minuti

### **Competitività da rilanciare, che cosa l'Europa si aspetta da Draghi**

La presidente von der Leyen ha incaricato l'ex timoniere della Bce perché studi nuovi meccanismi per vincolare gli stati più arretrati a fare riforme e le riconversioni della spesa pubblica. Sotto la lente la comunicazione della Ue sulla competitività.

di **Giuseppe Russo**



Non perdere i nuovi articoli di Mondo Economico  
**Iscriviti alla nostra newsletter**

Riceverai una mail a settimana

Nome

Email

Accetto la Privacy policy



## CHI SIAMO

Progetto

Direttore

Le nostre firme

Editoriali



## CONTATTI

Redazione

Amministrazione

Pubblicità

## ABBONAMENTI

Il mio  
abbonamento

nuovo  
**mendoeconomico.eu**  
Lettera liberale di economia, finanza, politica e cultura

© 2023 Centro di Ricerca e Documentazione "Luigi Einaudi"  
Corso Re Umberto, 1 10121 Torino (IT) P.IVA 01081820019  
Autorizzazione n.31 del 13/10/2020 del Tribunale di Torino

[Privacy policy](#) [Cookie Policy](#) [Gestisci cookie](#)

Credits logo: [Elisa Cerruti](#)

## **Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection presentano il progetto triennale, 2023- 2026, di promozione "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"**

di Redazione - Giovedì 12 Ottobre 2023



Asprocarne Piemonte ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto Italia-Francia "Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence", aprile 2023 - marzo 2026, e le qualità organolettiche della carne razza Blonde d'Aquitaine con un'analisi sensoriale a cura di Elisa Guizzo ideatrice di Di Gusto in Gusto e giudice qualificato di "Degustibus Carnis" - Istituto Italiano Assaggiatori, uno show cooking dello chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 e una visita di un allevamento, Azienda Agricola Pavesio di Castellinaldo. Marco Favaro e Simone Mellano, rispettivamente Vice Presidente e Direttore di Asprocarne, hanno sottolineato l'importanza di aumentare la consapevolezza del consumo di questa razza tra gli operatori e i consumatori italiani.

La Blonde d'Aquitaine è un'eccellenza dell'allevamento europeo, è sinonimo di qualità, tradizione, sostenibilità ambientale e sociale, sicurezza alimentare e benessere animale. Le sue caratteristiche sono certificate attraverso l'utilizzo negli allevamenti dei disciplinari riconosciuti dal Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) in Italia e da vari Label Rouge (Boeuf Blond d'Aquitaine, Boeuf Excellence, Boeuf de nos Prés) in Francia.

Il progetto "Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence" è cofinanziato dall'Unione Europea e gestito da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, l'obiettivo principale è quello di accrescere la conoscenza della razza bovina da carne

Blonde d'Aquitaine tra i consumatori e gli operatori fino a raggiungere il 9,51% della popolazione italiana, a conclusione del terzo anno. Nel triennio 2020-2023 la conoscenza della Blonde d'Aquitaine si assesta invece sul 4,3%. L'obiettivo del progetto è in linea con il Regolamento (UE) n. 1144/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2014 che prevede azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli realizzate nel mercato interno e nei paesi terzi.



Le attività promozionali del progetto si concentrano maggiormente sul B2B al fine di rendere i buyer consapevoli delle qualità organolettiche superiori della carne Blonde d'Aquitaine. Sono previste comunque alcune attività annuali divulgative e di sensibilizzazione del pubblico attraverso appuntamenti che coinvolgono consumatori, giornalisti e influencer.

Nel 2023 il pubblico e la stampa sono stati coinvolti il giorno 11 ottobre con una degustazione nella cornice del Festival del Cibo ([www.ilfestivaldelcibo.com/Blonde-DAquitaine](http://www.ilfestivaldelcibo.com/Blonde-DAquitaine)) e una cena a l'Osteria La Via del Sale di Piobesi d'Alba e il 12 ottobre con l'evento destinato alla stampa.



La razza Blonde d'Aquitaine è allevata in Italia a partire dagli anni '50 del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del nord Italia ed in particolare in Piemonte che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che, ad oggi, conta centinaia di produttori che allevano oltre 60.000 capi pari al 90% dei capi da ristallo importati dalla Francia. La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Sono infatti oltre 500.000 i capi presenti in oltre 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province, con netta prevalenza di Cuneo, Torino e Asti.



Ciò che rende unica la Blonde d'Aquitaine è l'estrema tenerezza e l'elevata magrezza della sua carne. Queste caratteristiche sono particolarmente apprezzate dai consumatori italiani e fanno di questa razza una delle più interessanti nel panorama mondiale.

Il merito è della sua particolare struttura, con un fisico armonico e una mole imponente. Gli arti sono leggeri e la pelle è particolarmente sottile. Il suo mantello è biondo - o "fromentino", come dicono i tecnici - ma può essere anche rossiccio o completamente bianco. Testa piccola, fronte larga e corna mediamente corte. Ciò che più conta, però, è la sua muscolatura che oggi, grazie a un incessante lavoro di selezione, è ben definita, rotonda e compatta. Le spalle, in particolare, così come il collo, la zona lombare e le cosce sono naturalmente sviluppate.



Asprocarne Piemonte è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, che opera sull'intero territorio della Regione Piemonte. Oggi Asprocarne conta circa 500 soci, che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione regionale di vitelloni da carne. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli allevatori associati.

France Blonde d'Aquitaine Sélection è un'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che ha il compito di curare la selezione genetica della Blonde d'Aquitaine

per migliorarne le qualità originali, la sua morfologia e le performance dei capi. Si occupa inoltre di mantenere aggiornato il Libro Gen







- [Notizie](#)
- [Notizie](#)
- [Oltre Fornelli](#)
- [SOTTO LA TOQUE](#)
- [SOTTO LA TOQUE](#)
- [I VIDEO DI CLARA](#)
- [I VIDEO DI CLARA](#)
- [SOTTO LA TOQUE](#)
- [SOTTO LA TOQUE](#)
- [I VIDEO DI CLARA](#)
- [I VIDEO DI CLARA](#)
- [Contatti](#)
- [Contatti](#)

•

• [f](#)



## Blonde d'Aquitaine - European Beef Excellent

© 23 ottobre 2023

BLONDE D'AQUITAINE: EUROPEAN BEEF EXCELLENCE  
L'EVENTO DI PRESENTAZIONE A CURA DI ASPROCARNE

Il progetto "Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence" è cofinanziato dall'Unione Europea e gestito da "Asprocarne Piemonte" e "France Blonde d'Aquitaine Sélection", l'obiettivo principale è quello di accrescere la conoscenza della razza bovina da carne Blonde d'Aquitaine tra i consumatori e gli operatori fino a raggiungere il 9,51% della popolazione italiana, a conclusione del terzo anno.

Le attività promozionali del progetto si concentrano maggiormente sul B2B al fine di rendere i buyer consapevoli delle qualità organolettiche superiori della carne Blonde d'Aquitaine. Sono previste

comunque alcune attività annuali divulgative e di sensibilizzazione del pubblico attraverso appuntamenti che coinvolgono consumatori, giornalisti e influencer.

Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence [#blondedaquitaine](#) [#Asprocarne](#) [#europeanbeefexcellence](#) [#enjoyitsfromeurope](#) Tenuta Carretta 21.9 Flavio Costa Ristorante e Albergo di Charme Meraki pr - Daniela Di Giovanni

[www.facebook.com/417038773899166/videos/20365...](http://www.facebook.com/417038773899166/videos/20365...)

 Share

## Oltre i Fornelli

via Nicola Fabrizi 14  
Milan [info@oltreifornelli.com](mailto:info@oltreifornelli.com)

- [f](#)
- [Privacy Policy](#)
- [Informativa sui Cookies](#)

Creato con Libero Pages ©

**Attenzione!** Oltre i Fornelli utilizza cookie a scopi funzionali e analitici per migliorare la tua esperienza di navigazione. Proseguendo la navigazione acconsenti all'uso dei cookie. Per maggiori informazioni, leggi l'[informativa sui cookies](#).

Chiudi ×

NEWSLETTER  
ISCRIVITI



STORIE LIFESTYLE LUOGHI ▾ PERSONAGGI PROGETTI ▾

LIBRI COLLABORAZIONI SOCIAL HUB



Storie di Cibo > Blog > Luoghi > Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence

# CARNE EUROPEA. NATURALMENTE TENERA.



Luoghi Personaggi Storie  
I vitelli Blonde d'Aquitaine crescono con le loro madri nei pascoli  
di alta montagna. Sono nutriti di latte ed erba per i primi  
mesi di vita.

Grazie alle loro eccellenti caratteristiche genetiche e ad una  
alimentazione accuratamente selezionata, producono carni  
Blonde d'Aquitaine European Beef



## Il Progetto Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence.

Una Partnership Trasversale per l'Eccellenza Carnica, Italia e Francia in azione.



Presentato il secondo triennio del progetto Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence.

Una iniziativa che è il risultato di una collaborazione trasversale tra Italia e Francia, gestita con passione da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, e che mira a promuovere e informare sulle virtù della razza bovina Blonde d'Aquitaine nei mercati italiano e francese, grazie ad un cofinanziamento dall'Unione Europea.

Asprocarne Piemonte, impegnata da tempo a diffondere la qualità della carne bovina e a raccontare le eccellenze della razza Blonde d'Aquitaine, ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto Italia-Francia **Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence** del periodo aprile 2023- marzo 2026.

Un'occasione per evidenziare le qualità organolettiche della carne di questa razza con una analisi sensoriale guidata da **Elisa Guizzo**, ideatrice di Di gusto in Gusto e giudice qualificato di Degustibus Carnis, nata nel 2021, e con uno showcooking dello chef stellato **Flavio Costa** del ristorante 21.9 all'interno di Tenuta Carretta di Piobesi d'alba.

Questa iniziativa è il risultato di una collaborazione straordinaria tra due paesi, l'Italia e la Francia, e mira a portare alla ribalta la straordinaria razza bovina, con l'obiettivo di aumentare la conoscenza della razza tra i consumatori e gli operatori, puntando a raggiungere una percentuale vicina al 10%.

Un risultato ambizioso, che raddoppierà il già notevole 4,3% ottenuto nel triennio 2020-2023.

## **Una Carne Eccezionale**

La giornata di presentazione è stata anche un'opportunità per conoscere

meglio la Blonde d'Aquitaine, una razza bovina di straordinaria qualità, come abbiamo già evidenziato in passato.

**Marco Favaro e Simone Mellano**, rispettivamente Vicepresidente e Direttore di Asprocarne, hanno evidenziato lo sforzo profuso per far conoscere la razza non solo tra gli allevatori, ma anche tra i consumatori e nel settore della ristorazione, proponendo l'inclusione di questa prelibatezza nelle carte delle carni dei ristoranti e delle macellerie.



Le caratteristiche organolettiche di questa carne sono state messe in luce come detto attraverso un'analisi sensoriale guidata da **Elisa Guizzo**, esperta di filiera della carne, che ha dato alcune dritte su come valutare la carne

dal punto di vista visivo, olfattivo e di gusto.

Due le proposte analizzate: una battuta al coltello e una carne cotta 'bleu', che hanno rivelato le straordinarie qualità gustative e sensoriali di questa razza, giocando sulle diverse sensazioni tra crudo e cotto, tra lucentezza e masticabilità, tra tenerezza e sapidità, con la scoperta piacevole di note di miele nel grasso!



## Un Ponte Tra Due Grandi Tradizioni Gastronomiche

Oltre all'aspetto informativo, la giornata ha offerto momenti di gusto e convivialità culinaria.

Uno show cooking e un pranzo degustazione, curati dallo **chef stellato Flavio Costa**, hanno esaltato le potenzialità culinarie della carne Blonde d'Aquitaine. Questo incontro tra due paesi con ricche tradizioni gastronomiche ha contribuito a sottolineare l'importanza della cooperazione transfrontaliera per promuovere l'eccellenza agroalimentare.



La giornata si è conclusa con una visita all'azienda **Agricola Pavesio di Castellinaldo (CN)**, un allevamento certificato dal Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) in Italia.

STORIE LIFESTYLE LUOGHI ▾



PERSONAGGI PROGETTI ▾ LIBRI



COLLABORAZIONI SOCIAL HUB



Le api: ospiti gradite di hotel e relais

allontanare le mosche e gli insetti estivi, alivello di alimentazione e pulizia.



In sintesi, il progetto “Blonde d’Aquitaine European Beef Excellence” è una dimostrazione di come la passione per la carne di qualità e la collaborazione tra nazioni possano dare vita a iniziative di grande rilievo.



Quindi, il progetto “Blonde

## ULTIMI ARTICOLI



World Pas  
da chef

23 Ottobre 20



Gardica G  
Valtenesi :

20 Ottobre 20



Castel Stei  
degli hote

20 Ottobre 20



Azienda A  
Ceci, dalla

18 Ottobre 20



d'Aquitaine European Beef Excellence” è un affascinante esempio di collaborazione tra Italia e Francia, che punta a far risplendere questa straordinaria razza bovina.

Fondamentali la presenza e l'azione dei due partner di questa iniziativa: **Asprocarne** in Italia e **Blonde d'Aquitaine Sélection** in Francia.



Asprocarne Piemonte è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, che opera sull'intero territorio della Regione Piemonte.



Oggi Asprocarne conta circa 500 soci, che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione regionale di vitelloni da carne, e rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli

## CATEGORIE

Baby	.....
Basilicata C2C	.....
Cultura	.....
Dietro le sbarre	.....
LakeComo Coast2Coast4Food	.....
Lifestyle	.....
Luoghi	.....
Mixologyn	.....
Personaggi	.....
Storie	.....
Storie di cibo :libri e ...	.....
Svizzera	.....
Uncategorized	.....

allevatori associati.

Oltre frontiera, invece , France Blonde d'Aquitaine Sélection è un'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che ha il compito di curare la selezione genetica della Blonde d'Aquitaine per migliorarne le qualità originali, la sua morfologia e le performance dei capi.



Si occupa inoltre di mantenere aggiornato il Libro Genealogico della razza, di certificare i capi riproduttori selezionati e di assicurare gli interessi generali degli allevatori attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.

La giornata di presentazione ha dimostrato l'impegno e la passione di coloro che lavorano instancabilmente per far conoscere e apprezzare la carne Blonde d'Aquitaine, una vera e propria eccellenza culinaria.

**La Blonde d'Aquitaine è molto più di una razza bovina; è un simbolo**

## dell'impegno per l'eccellenza culinaria e un ponte tra due grandi tradizioni gastronomiche.

Grazie chef per aver esaltato il prodotto  
in un menù dedicato.



◆ TAGS: # asprocarne # asprocarne piemonte  
# blonde d'aquitaine  
# blonde d'aquitaine european beef excellence  
# blonde d'aquitaine selection # carne bovina  
# carne bovina francese # flavio costa chef # langhe  
# piobesi d'alba # razza blonde d'aquitaine  
# razza bovina # ristorante 21.9 # tenuta carretta



Azienda Agricola  
Giancarlo Ceci,  
dalla terra di  
Puglia

Castel Steinbock,  
sul podio degli  
hotel  
Gault&Millau



## Potrebbe interessarti anche



Luoghi Personaggi  
Storie

World Pasta Day:  
10 ricette da chef

23 Ottobre 2023



Luoghi Personaggi  
Storie

Gardica Gourmet  
Festival: la  
Valtinesi a tavola

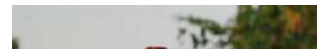
20 Ottobre 2023



Lifestyle Luoghi  
Storie

Castel Steinbock,  
sul podio degli  
hotel  
Gault&Millau

20 Ottobre 2023



Luoghi Personaggi  
Storie

Azienda Agricola  
Giancarlo Ceci,  
dalla terra di  
Puglia

18 Ottobre 2023

Storie di Cibo è un progetto editoriale di food blogging, ma soprattutto sensoriale dedicato al mondo del cibo e della buona tavola. Progettato e curato da Nadia Toppino, nota Food Blogger Milanese, vuole andare in due direzioni: raccontare i Grandi Chef e i Grandi Protagonisti del mondo del food Italiano e valorizzare al tempo stesso i sapori tradizionali della nostra penisola, raccontandone al tempo stesso la Storia, facendovi quasi respirare il suo profumo.

Iscriviti alla Newsletter di Storie di Cibo!

Email

Iscriviti alla Newsletter



Contattaci

[Privacy Policy](#) | [Cookies](#)

Copyright © Top Food Storie di Cibo di Nadia Toppino

Powered by [WebKey.80](#) | [Broadcasting.80](#) | [Risto.80](#) | [Instaurant](#)

Regione Piemonte

# Blonde d'Aquitaine, progetto per portarla al 10% degli italiani

Asprocarne e associazione francese unite nella promozione

TORINO, 23 ottobre 2023, 17:35

Redazione ANSA



↑

- RIPRODUZIONE RISERVATA

**F**are conoscere a una platea sempre più vasta le qualità delle carni della razza Blonde d'Aquitaine, che oggi conta, nel solo Piemonte, 60mila capi allevati, da centinaia di produttori. E' l'obiettivo del secondo triennio del progetto italo-francese 'Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence', cofinanziato dall'Unione Europea e gestito da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection.

Il traguardo è di raggiungere con la campagna informativa il 9,51% della popolazione italiana, mentre nel triennio 2020-2023 la conoscenza della Blonde d'Aquitaine si assesta sul 4,3% tra consumatori e operatori del settore.

Le attività promozionali si concentrano soprattutto sul B2B; sono previste comunque alcune iniziative annuali di divulgazione e di sensibilizzazione del pubblico attraverso appuntamenti che coinvolgano consumatori, giornalisti e influencer.

La razza Blonde d'Aquitaine è apprezzata per l'estrema tenerezza e l'elevata magrezza della carne. E' allevata in Italia a partire dagli anni '50, soprattutto nelle regioni del nord Italia.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 3.2



REGIONE  
PIEMONTE

[chi siamo](#) [mappa sito](#) [scrivici](#) [cookie policy](#)

DOVE NAVIGANO I GOLOSI [asti B&W](#) [le vite del vino](#) [sdp.meet](#) [palio di asti](#) [reportage in B/N](#) [a tavola](#) [in viaggio](#) [alla ricerca dei prodotti tipici](#) [la Cina come non te l'aspet](#)

cerca su SdP.Blog...



26 ottobre 2023

S@pori del Piemonte  
SdP.Blog

di Filippo Larganà e Vittorio Ubertone  
Barolo en primeur 2023. Si apre online l'  
per i lotti comunali di Barolo e Barbaresco  
C'è tempo fino al 27 ottobre

[ASTI E MOSCATO D'ASTI NEWS](#) [TOP NEWS](#) [FATE VOBIS](#) [RUMORS](#) [VINO](#) [MULTIMEDIA](#) [A TAVOLA](#) [PRODOTTI TIPICI](#)

## Carne. Patto triennale Italia-Francia 2023/2026 sulla “Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence”

inserito il 14 Ottobre 2023

sei in...  
segnali di fumo  
top news  
ultimi inserimenti

301

Leggi anche...



Dal Consorzio  
Barbera d'Asti.  
Vendemmia '23:  
rese a -30% di  
media.  
Prospettive di  
grandi vini.  
Maccario: «Clima  
e crisi idrica da  
affrontare col  
supporto delle  
Istituzioni»







News. Agricoltura senza terra e con ridotto uso di acqua. Fantascienza? No, e c'è anche chi ci fa un franchising



Eccellenze di Terre Alfieri dell'Astigiano in un paniere (TAP). Previsto un programma di incontri, primo appuntamento il 24 ottobre a San Damiano d'Asti



Barolo en primeur 2023. Si apre online l'asta per i lotti comunali di Barolo e Barbaresco. C'è tempo fino al 27 ottobre



Post alluvione Emilia-Romagna. 958 Santero dona 50 mila euro al Parco della Salina di Cervia. Gianfranco Santero: «I piemontesi conoscono il dramma de... Ora no»

0

Salva



**A**sprocarne Piemonte ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto Italia-Francia “Blonde d’Aquitaine European Beef Excellence”, aprile 2023 – marzo 2026, e le qualità organolettiche della carne razza Blonde d’Aquitaine con un’analisi sensoriale a cura di Elisa Guizzo ideatrice di Di Gusto in Gusto e giudice qualificato di “Degustibus Carnis” – Istituto Italiano Assaggiatori, uno show cooking dello chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 e una visita di un allevamento, Azienda Agricola Pavesio di Castellinaldo. Marco Favaro e Simone Mellano, rispettivamente Vice Presidente e Direttore di Asprocarne, hanno sottolineato l’importanza di aumentare la consapevolezza del consumo di questa razza tra gli operatori e i consumatori italiani.

La Blonde d’Aquitaine è un’eccellenza dell’allevamento europeo, è sinonimo di qualità, tradizione, sostenibilità ambientale e sociale, sicurezza alimentare e benessere animale. Le sue caratteristiche sono certificate attraverso l’utilizzo negli allevamenti dei disciplinari riconosciuti dal Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) in Italia e da vari Label Rouge (Boeuf Blond d’Aquitaine, Boeuf Excellence, Boeuf de nos Prés) in Francia.

Il progetto “Blonde d’Aquitaine European Beef Excellence” è cofinanziato dall’Unione Europea e gestito da Asprocarne Piemonte e France Blonde d’Aquitaine Sélection, l’obiettivo principale è quello di accrescere la conoscenza della razza bovina da carne Blonde d’Aquitaine tra i consumatori e gli operatori fino a raggiungere il 9,51% della popolazione italiana, a conclusione del terzo anno. Nel triennio 2020-2023 la conoscenza della Blonde d’Aquitaine si assesta invece sul 4,3%. L’obiettivo del progetto è in linea con il Regolamento (UE) n. 1144/2014 del



**Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2014** che prevede azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli realizzate nel mercato interno e nei paesi terzi.

Le **attività promozionali** del progetto si concentrano maggiormente sul **B2B** al fine di rendere i buyer consapevoli delle qualità organolettiche superiori della carne Blonde d'Aquitaine. Sono previste comunque alcune **attività annuali divulgative e di sensibilizzazione del pubblico** attraverso appuntamenti che coinvolgono consumatori, giornalisti e influencer.

Nel 2023 il pubblico e la stampa sono stati coinvolti il giorno **11 ottobre** con una degustazione nella cornice del **Festival del Cibo** ([www.ilfestivaldelcibo.com/Blonde-DAquitaine](http://www.ilfestivaldelcibo.com/Blonde-DAquitaine)) e una cena a l'**Osteria La Via del Sale di Piobesi d'Alba** e il **12 ottobre** con l'evento destinato alla stampa.

La razza Blonde d'Aquitaine è allevata in Italia a partire dagli anni '50 del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del nord Italia ed in particolare in Piemonte che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che, ad oggi, conta **centinaia di produttori che allevano oltre 60.000 capi pari al 90% dei capi da ristallo importati dalla Francia**. La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. **Sono infatti oltre 500.000 i capi presenti in oltre 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province**, con netta prevalenza di Cuneo, Torino e Asti.

Ciò che rende unica la *Blonde d'Aquitaine* è l'estrema tenerezza e l'elevata magrezza della sua carne. Queste **caratteristiche** sono particolarmente apprezzate dai consumatori italiani e fanno di questa razza una delle più interessanti nel panorama mondiale.

Il merito è della sua particolare struttura, con un fisico armonico e una mole imponente. Gli arti sono leggeri e la pelle è particolarmente sottile. Il suo mantello è biondo – o “fromentino”, come dicono i tecnici – ma può essere anche rossiccio o completamente bianco. Testa piccola, fronte larga e corna mediamente corte. Ciò che più conta, però, è la sua muscolatura che oggi, grazie a un incessante lavoro di selezione, è ben definita, rotonda e compatta. Le spalle, in particolare, così come il collo, la zona lombare e le cosce sono naturalmente sviluppate.

**Asprocarne Piemonte** è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, che opera sull'intero territorio della Regione Piemonte. Oggi Asprocarne conta circa 500 soci, che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione regionale di vitelloni da carne. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di **migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli allevatori associati**.

**France Blonde d'Aquitaine Sélection** è un'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che ha il compito di **curare la selezione genetica** della *Blonde d'Aquitaine* per migliorarne le qualità originali, la sua morfologia e le performance dei capi. Si occupa inoltre di mantenere aggiornato il Libro Genealogico della razza, di certificare i capi riproduttori selezionati e di assicurare gli interessi generali degli allevatori attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.

**Approfondimenti sul sito web:** [www.blonde-aquitaine.com/progetto](http://www.blonde-aquitaine.com/progetto)

**Social:**

Instagram: <https://www.instagram.com/blonde.daquitaine/> Facebook: <https://www.facebook.com/blondedaquitaineofficial>

**Hashtag:** #blondedaquitaine #europeanbeefexcellence #enjoyitsfromeurope

**Video promozionale Blonde D'Aquitaine:**

[www.youtube.com/watch?](http://www.youtube.com/watch?)



**su SdP.Blog nei mesi scorsi...**

su SdP.Blog nei mesi scorsi...

Seleziona il mese

**ultime foto...**



**Palio di Asti: un racconto per immagini...**



**Le Vite del Vino**



**Vinitaly...**

### Lascia un Commento

Nome e Cognome (richiesto)

Email (richiesta)

Sito Web

Commento

Invia Commento



I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione. L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore. L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengano necessario.

#### segui su...



#### foto su SdP.Blog...



#### video della settimana...



#### i commenti piu' recenti...

**Maura Balbo:** Mi piacerebbe chiedere al dr Chiarlo quali siano le "nuove forme di allevamento" della vite a fronte di annate siccitose.....

**Filippo Molinari:** Io farei meno convegni, e piu fatti sul territorio. Perche se prendiamo ad esempio i Sori, si sono fatte tante.....

**Alessandra Lucini:** Bravissimi...

**Vincenzo Gerbi:** Una ottima idea produttiva di ciclo integrato. Anche una ottima idea regalo per chi non beve vino....

**filippo:** tutto ricambiato! un abbraccio a una grande signora della grappa!...

**Antonella bocchino:** Grazie Filippo cari, da sempre grande Amico della Grappa e Amico mio!!!...

#### ora su Sdp.Blog ci sono...

2.617 articoli  
2.916 commenti  
693 pagine  
159.634 fotografie  
680 video

#### leggi i nostri libri...



ABBONAMENTI

ACCEDI  
REGISTRATI 

- [ATTUALITÀ E MERCATO](#)
- [HORECA E PROFESSIONISTI](#)
- [CHECK-IN](#)
- [VINO E BEVANDE](#)
- [ALIMENTI](#)
- [APPUNTAMENTI](#)
- [SALUTE A TAVOLA](#)
- [RICETTE](#)
- [ARCHIVIO](#)
- [ABBONAMENTI](#)
- [EDITORIALI](#)
- [RIVISTE](#)
- [NETWORK](#)
- [CONTATTI](#)
- [NEWSLETTER](#)



# Italia a Tavola

CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 26 Ottobre 2023 | aggiornato alle 11:59 | 100469 articoli pubblicati



APP DOWNLOAD



[Italy salvi nell'Ue. Centinaio: «Due vittorie»](#)

[11:24 Balneari preoccupati per le concessioni: inviata una lettera a Giorgia Meloni](#)

**CARNE**

[HOME](#) » [ALIMENTI](#) » [CARNE, SALUMI e UOVA](#)

## Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine

Il progetto di informazione e promozione, gestito da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, favorire la conoscenza della razza bovina tra i consumatori e gli operatori del settore europei

25 ottobre 2023 | 10:23

di **Piera Genta**

**CARNE**

[ALIMENTI](#)

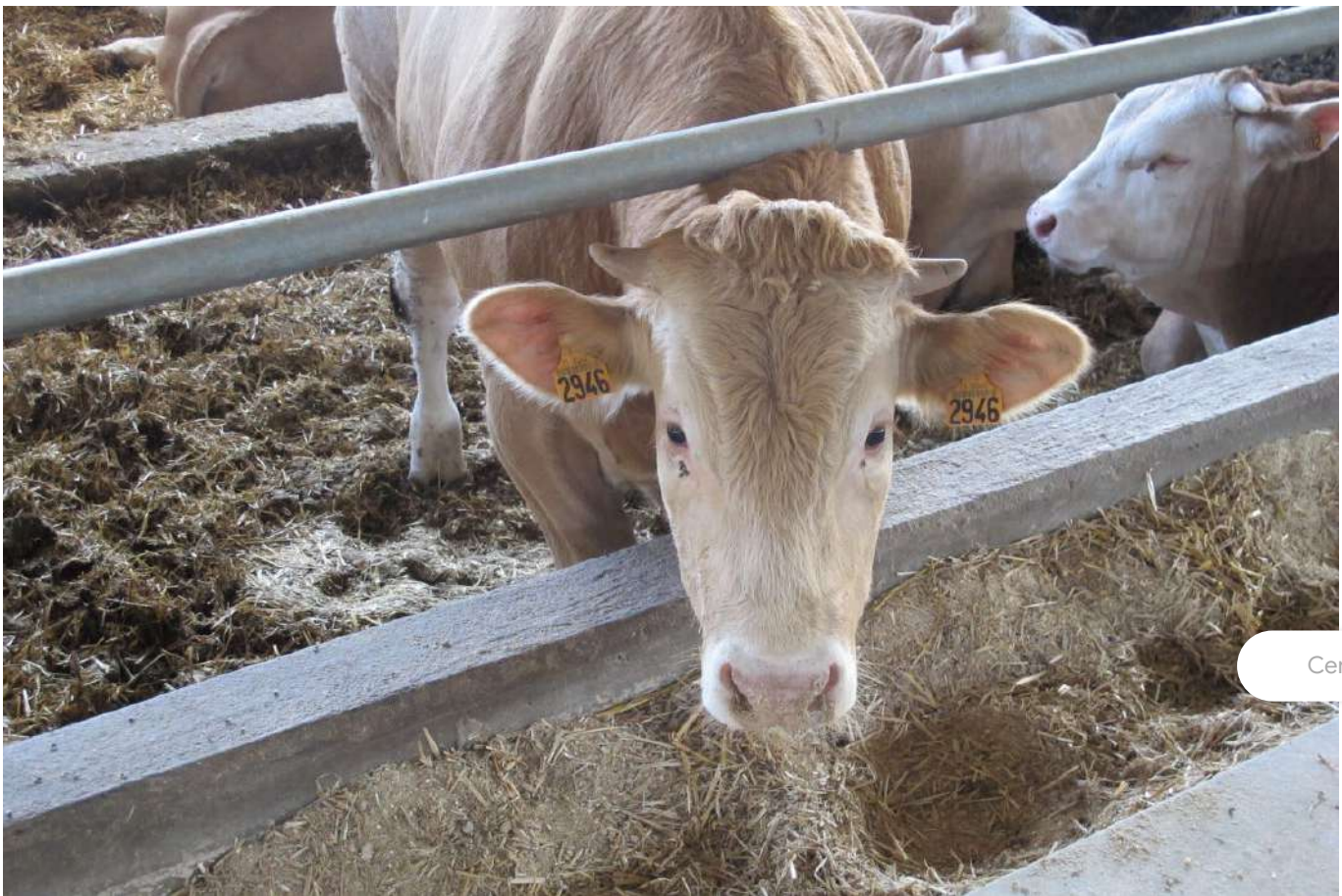
## Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine

Il progetto di informazione e promozione, gestito da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, favorire la conoscenza della razza bovina tra i consumatori e gli operatori del settore europei

di **Piera Genta**

25 ottobre 2023 | 10:23

**C**ontinua il progetto European Beef Excellence che vede Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection insieme per valorizzare e far conoscere al pubblico la razza bovina, Blonde d'Aquitaine.



Cerca

## Alla scoperta dei bovini dell'Aquitania

Una **razza bovina originaria dell'Aquitania** (regione a sud-ovest della Francia a ridosso dei Pirenei) che deriva dalla selezione di tre razze dal mantello color fromentino: la Garronaise, la Quercy e la Blonde des Pyrenees. Storicamente destinata ai lavori agricoli, col tempo la Blonde d'Aquitaine **si è evoluta come razza specializzata per la produzione di carne** grazie all'ottimo sviluppo corporeo e alla muscolatura possente e robusta.

## Blonde d'Aquitaine e la filiera produttiva in Piemonte

Viene allevata in Italia a partire dagli anni '50 del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del nord Italia ed in **particolare in Piemonte** (è la seconda razza dal punto di vista numerico), che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che, ad oggi, conta centinaia di allevatori con oltre 60mila capi pari al 90% di quelli da ristallo importati dalla Francia.

La Blonde d'Aquitaine è un bovino da carne che nasce e cresce al pascolo per i primi mesi nel sud-ovest della Francia, alle pendici dei Pirenei e viene poi ingrassato e macellato in Italia seguendo un preciso disciplinare. Ha caratteristiche morfologiche (muscolatura pronunciata soprattutto nei maschi a vantaggio del prodotto) e qualitative molto simili ai capi di razza piemontese, che non sono in grado di coprire le richieste del mercato interno. Le sue caratteristiche sono certificate attraverso l'utilizzo negli allevamenti dei disciplinari riconosciuti dal Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia in Italia e dagli Label Rouge in Francia. Sono oltre 500mila i capi presenti in oltre 3mila allevamenti sparsi nelle varie province con netta prevalenza di Cuneo, Torino ed Asti.

## LEGGI ANCHE

[Carne: i segreti per sceglierla, cuocerla, saltarla e ordinarla](#)

[L'evoluzione della selvaggina, la carne "nera" che stuzzica gli chef](#)

["Vini" e buoi dei paesi tuoi: come abbinare i piatti di carne con i vini regionali](#)

[Milano, la nuova frontiera della carne di qualità](#)

[La migliore carne dal mondo? Passa dalla Lombardia](#)

## La razza Blonde d'Aquitaine nella cucina piemontese

La spiccata tenerezza e l'elevata magrezza della sua carne sono particolarmente apprezzate dai consumatori e fanno di questa razza una delle più interessanti nel panorama mondiale. Ideale per la preparazione dei piatti della tradizione italiana, e in particolare per quelli piemontesi come la carne cruda battuta al coltello e più in generale tutte le preparazioni che prevedono cotture poco prolungate. In genere in Italia si preferisce la carne di bovini maschi e giovani, mentre le femmine vengono utilizzate per tagli di altissima qualità.

## Asprocarne Piemonte: 500 soci con oltre 130mila bovini

Asprocarne Piemonte è un'associazione che riunisce circa 500 soci con oltre 130mila bovini da carne in allevamento (25% della produzione regionale) e sta assumendo con questo progetto un ruolo propositivo verso i consumatori. France Blonde d'Aquitaine Sélection, associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura con il compito di curare la selezione e miglioramento genetico della Blonde d'Aquitaine.

© Riproduzione riservata

[STAMPA](#)

[HOME](#) » [ALIMENTI](#) » [CARNE, SALUMI e UOVA](#)

» [Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine - Italia a Tavola](#)

[CARNE](#)

[PIEMONTE](#)

[FRANCIA](#)

[EUROPEAN BEEF EXCELLENCE](#)

[AQUITANIA](#)

[BLONDE AQUITAINE](#)

## SCRIVI UN COMMENTO

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

*"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"*

Alberto Lupini

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

**Il chirurgo estetico rivela: Rughe e pelle cadente? Fai questo una volta al giorno**

goldentree.it

**Il medico avvisa: "3 segnali di un fegato grasso." (il n°1 è strabiliante)**

gogoldentree.it

**L'esperto consiglia: il solare conviene solo se...**

Impianti fotovoltaici Enpal

**Le 10 auto più veloci del mondo**

All4newz

**Nuova BMW Serie 5. Con BMW Interaction Bar.**

BMW

**La Morra: Invece di comprare costosi pannelli solari, fate così (è geniale)**

Pannelli solari con agevolazioni | Ricerca annunci

**Pasticceria italiana in lutto: addio a Marco Avidano**

**A Milano l'ultimo addio a Toni Sarcina**

**Tragico incidente in Botswana, morto il cuoco Fabio Riondino**

**Vuoi ristrutturare il tuo bagno e pagare solo il 25% del prezzo\*?**

Bagni Italiani

**La Morra: Donne Single pagano per appuntamenti**

lumeet

**Questa aspiratrice si sta vendendo a un prezzo irrisorio**

ASPIRAPRO

**Gatto rifiuta di lasciare la bambina dormire da sola, i genitori capiscono il motivo e chiamano la polizia**

Soolide

**Com'era il corpo femminile perfetto 100 anni fa e in ogni decennio successivo**

Easy

**I 10 nomi più adorabili per gatti!**

Funfacts.it



**Torta di mele**

**Ristorante Quattro Mani Gusto siciliano non tradizionale**

**Fare sesso al ristorante? Da Puzzle, cucina francese, si può. Ma solo gli straricchi**

**Gli innovativi occhiali da vista di ultima generazione**

oggi**benessere.com**

**Creme antirughe di cui la maggior parte delle persone potrebbe essere sorpresa**

Crema antietà | annuncio di ricerca

**Vuoi una cucina più moderna? Dai un'occhiata a questi modelli 2023**

Mobili da cucina | Ricerca annunci

**Ecco come avviene la cremazione! rimarrai senza parole**

Servizi di cremazione | Ricerca annunci

**Cuneo: Il rivestimento in gomma per i tuoi pavimenti è ora quasi gratuito**

Installazione di pavimenti | Ricerca annunci

**Nuove case di cura per anziani a La Morra :(Dai un'occhiata ai prezzi)**

Casa di cura | Ricerca annunci

**Al ristorante menu senza prezzi per il gentil sesso, è una forma di “patriarcato”?**

**Il mondo dei dolci in lutto: addio ad Aldo Balocco**

**È morto Michael Chiarello, noto chef e personaggio tv italo-americano**

**La Morra: Quanto costa un impianto fotovoltaico da 6 KW? Guarda!**

Impianti fotovoltaici | Ricerca annunci

**Asta di arte contemporanea! Fai la tua offerta ORA!**

www.catawiki.com

**Volete internet a casa senza linea fissa ma non volete pagare troppo? Date un'occhiata!**

Internet | annunci di ricerca

**Generatori inutilizzati regalati per pochi centesimi.**

Generatore di emergenza | Ricerca annunci

**Quanto costa un impianto fotovoltaico con accumulo sul tetto nel 2023?**

Lavori del pannello solare | Ricerca annunci

**La soluzione anti-ladri per la tua casa: l'allarme senza fili che nessuno può disattivare. Cerca qui**

Allarmi | Ricerca annunci

**La trattoria Da Vito di Bologna perde il suo titolare: addio a Paolo Pagani**

**George Clooney, lago di Como addio: vende Villa Oleandra a Laglio**

**Sapori di Colombia in Sicilia con il menu di Viviana Varese e Leonor Espinosa De La Ossa**



**ULTIMI ARTICOLI**



Tutela e promozione del Made in Italy salvi nell'Ue. Centinaio: «Due vittorie»



Balneari preoccupati per le concessioni: inviata una lettera a Giorgia Meloni



Vino, produzione in difficoltà in Italia: -12% sul 2022 e primato alla Francia



René Redzepi premiato a Torino. Allo chef un riconoscimento per la creatività



**BAGNAIATTO  
È UNA MAGIA.**



1. [Guida Michelin, cosa aspettarsi dall'edizione 2024. Ci sarà un nuovo tre stelle?](#)
2. [Casa Maria Luigia di Massimo Bottura è il miglior B&B del mondo](#)
3. [Gli italiani dicono sì ai dehors. 3 su 4 promuovono l'aumento dei posti outdoor](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)





▶ ×

Optima Super Mobile Smart

A soli 4.95€ al mese + Costo  
SIM 14.90€

Clicca

## Articoli più letti



1. [Guida Michelin, cosa aspettarsi dall'edizione 2024. Ci sarà un nuovo tre stelle?](#)
2. [Casa Maria Luigia di Massimo Bottura è il miglior B&B del mondo](#)
3. [Gli italiani dicono sì ai dehors. 3 su 4 promuovono l'aumento dei posti outdoor](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



## Ultimi articoli



[Tutela e promozione del Made in Italy salvi nell'Ue. Centinaio: «Due vittorie»](#)

[Balneari preoccupati per le concessioni: inviata una lettera a Giorgia Meloni](#)

[Vino, produzione in difficoltà in Italia: -12% sul 2022 e primato alla Francia](#)

[René Redzepi premiato a Torino. Allo chef un riconoscimento per la creatività](#)

Edizioni Contatto Srl Unipersonale | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail](#) & Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548  
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B  
[www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net) è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Insta

**Il medico avvisa: "3 segnali di un fegato grasso." (il n°1 è strabiliante)**

[gogoldentree.it](http://gogoldentree.it) | Sponsorizzato

[Leggi il seguente articolo >](#)

# La Blonde d'Aquitaine, razza bovina qualità

24 Ottobre 2023

4 min di lettura



*Foto di Clara Mennella*

Vogliamo farvi conoscere una vera eccellenza del settore primario e agroalimentare, la



fornisce carni eccellenti, magre e naturalmente tenere. Si tratta di caratteristiche da attribuire la succulenza e la tenerezza della carne alla parte grassa, che invece nella B

---

Per comprendere questo risultato si deve andare indietro di circa un secolo, quando scovano le razze bovine che, attraverso un imponente e lungo lavoro zootecnico, hanno portato in Italia le razze francesi: la Garronaise, la Quercy e la Blonde des Pyrénées dando vita nel 1962 all'attuale razza.

Gli esemplari sono bellissimi, possenti e dal mantello vellutato con colori tenui che variano da bianco a rosso scuro. La testa è ben definita, rotonda e compatta.

Nascono in Francia, nella zona del Sud-Ovest alle pendici dei Pirenei, e trascorrono i primi mesi della vita in Francia, dove vengono trasferiti in Nord Italia, prevalentemente in Piemonte, dove la carne bovina è considerata di alta qualità. Il viaggio è un viaggio breve e poco faticoso per gli animali. I bovini vengono accolti nelle stalle italiane. La razza Blonde d'Aquitaine è denominata razza da ristallo.

La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da allevamento, con circa 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province, con netta prevalenza di Cuneo.

Negli allevamenti piemontesi i vitelli arrivano a 10-12 mesi e intorno ai 300 chili di peso. Si presta molta attenzione al benessere degli animali, e sono trattati con cura. Inizialmente viene controllato lo stato di salute.

adattamento, con cibo idoneo e cure veterinarie. Successivamente inizia la fase di ingrasso, con animali accoglienti per 4/6 mesi e radunati in gruppi di affini, rispettando le naturali dinamiche.

L'ultima fase dell'allevamento è detta tecnicamente "finissaggio". Nella pratica si tratta di bovini che vengono alimentati con razioni più ricche di amidi e zuccheri, in modo da aumentare l'accumulo di grasso intramuscolare, migliorando le qualità organolettiche della carne. Al termine di questo periodo, i bovini pesano tra i 650 e i 750 chilogrammi. Le femmine, invece, avranno un peso di poco inferiore, tra i 550 e i 650 chilogrammi.

*Simone Mellano (Direttore Asprocarne Piemonte) \_ Elisa Guizzo (Istituto Italiano Assaggiatori)\_ Marco Favaro (Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura delle Alterazioni Dermatologiche)*

Sulla Blonde d'Aquitaine è in corso un progetto denominato "**Blonde d'Aquitaine European Union Selection**", che nel secondo triennio che si concluderà nel marzo 2026, è cofinanziato dall'**Unione Europea** e dal **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali**. Il progetto si chiama **Blonde d'Aquitaine Sélection**.

L'obiettivo principale del progetto è quello di accrescere la conoscenza della razza bovine e dei suoi prodotti tra gli operatori ed è in linea con il Regolamento (UE) n. 1144/2014 del Parlamento Europeo che promuove l'informazione e la promozione di prodotti agricoli realizzati nel mercato interno.

---

**Asprocarne Piemonte** è un'organizzazione italiana di produttori di carne dal 1985 sull'intero territorio della Regione Piemonte. Gli allevatori di carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre 100 allevatori. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi con l'obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare gli allevatori associati.

La razza Blonde d'Aquitaine, la sua selezione genetica, l'aggiornamento e la certificazione dei capi riproduttori sono invece tutelati da **France Blonde d'Aquitaine** dal Ministero dell'Agricoltura che si occupa inoltre di assicurare gli interessi generali degli allevatori e implementando attività di promozione sul territorio. ([www.blonde-aquitaine.com](http://www.blonde-aquitaine.com))

di Clara Mennella – ASA



ASApres

---

---

---

- Attualità
- Politica
- Interviste
- Moda
- Eventi >

- - Teatro
- - Calendario-Eventi
- Salute e Benessere
- Rubriche >

- - Editoriale
  - L'Arte, specchio dell'anima
  - Tutti siamo pellegrini che cerchiamo l'Italia (W- Goethe)
  - In tutti i sensi come la musica
- - Vengo via con Te



Clara Mennella

Food & Wine-

2023-10-25

**La  
Blonde  
d'Aquit  
aine,  
razza  
bovina  
da  
carne  
di  
altissi  
ma  
qualità**



Vogliamo farvi conoscere una vera eccellenza del settore primario e agroalimentare, la **Blonde d'Aquitaine**, razza bovina francoitaliana che fornisce carni eccellenti, magre e naturalmente tenere. Si tratta di caratteristiche davvero inusuali se pensiamo che siamo abituati ad attribuire la succulenza e la tenerezza della carne alla parte grassa, che invece nella Blonde d'Aquitaine è minima.



Per comprendere questo risultato si deve andare indietro di circa un secolo, quando sono iniziati gli studi sulla genetica di diverse razze bovine che, attraverso un imponente e lungo lavoro zootecnico, hanno portato intorno alla metà del 1900 ad incrociare tre razze pregiate francesi; la Garronaise, la Quercy e la Blonde des Pyrénées dando vita nel 1962 all'attuale Blonde d'Aquitaine.

Gli esemplari sono bellissimi, possenti e dal mantello vellutato con colori tenui che vanno, appunto, dal biondo al rossiccio, la muscolatura è ben definita, rotonda e compatta.

Nascono in Francia, nella zona del Sud-Ovest alle pendici dei Pirenei e trascorrono i primi mesi di vita in ampi spazi all'aperto dopodichè vengono trasferiti in Nord Italia, prevalentemente in Piemonte, dove la carne bovina è richiestissima dal mercato locale, e compiono quindi un viaggio breve e poco faticoso per gli animali. I bovini vengono accolti nelle stalle italiane per proseguire la loro crescita, per questo la Blonde d'Aquitaine è denominata razza da ristallo.



La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Sono infatti oltre 500.000 i capi presenti in 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province, con netta prevalenza di Cuneo, Torino e Asti.

Negli allevamenti piemontesi i vitelli arrivano a 10-12 mesi

e intorno ai 300 chili di peso, ricevono grandi attenzioni, tutte mirate al benessere degli animali e sono trattati con cura. Inizialmente viene controllato lo stato di salute e gli animali sono sottoposti ad una fase di adattamento, con cibo idoneo e cure veterinarie. Successivamente inizia la fase di ingrasso, durante la quale i bovini sono sistemati in stalle accoglienti per 4/6 mesi e radunati in gruppi di affini, rispettando le naturali dinamiche di branco.

L'ultima fase dell'allevamento è detta tecnicamente "finissaggio". Nella pratica si tratta di un periodo di circa un mese durante il quale i bovini vengono alimentati con razioni più ricche di amidi e zuccheri, in modo da aumentare gradualmente la percentuale di grasso intramuscolare, migliorando le qualità organolettiche della carne. Al termine di questo ciclo, i maschi avranno raggiunto un peso variabile tra i 650 e i 750 chilogrammi. Le femmine, invece, avranno un peso di poco inferiore, tra i 450 e i 550 chilogrammi.



*Simone Mellano (Direttore Asprocarne Piemonte) Elisa Guizzo (Istituto Italiano Assaggiatori) Marco Favaro (Vicepresidente di Asprocarne) Foto Clara Mennella*



Sulla Blonde d'Aquitaine è in corso un progetto denominato **"Blonde d'Aquitaine European Beef Excellence"** che quest'anno ha avviato il secondo triennio che si concluderà nel marzo 2026, è cofinanziato dall'**Unione Europea** ed è gestito da **Asprocarne Piemonte** e **France Blonde d'Aquitaine Sélection**.

L'obiettivo principale del progetto è quello di accrescere la conoscenza della razza bovina da carne Blonde d'Aquitaine tra i consumatori e gli operatori ed è in linea con il Regolamento (UE) n. 1144/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2014 che prevede azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli realizzate nel mercato interno e nei paesi terzi.

**Asprocarne Piemonte** è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne con circa 500 soci, che opera dal 1985 sull'intero territorio della Regione Piemonte. Gli allevatori di Asprocarne trattano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione regionale di vitelloni da carne. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli allevatori associati.

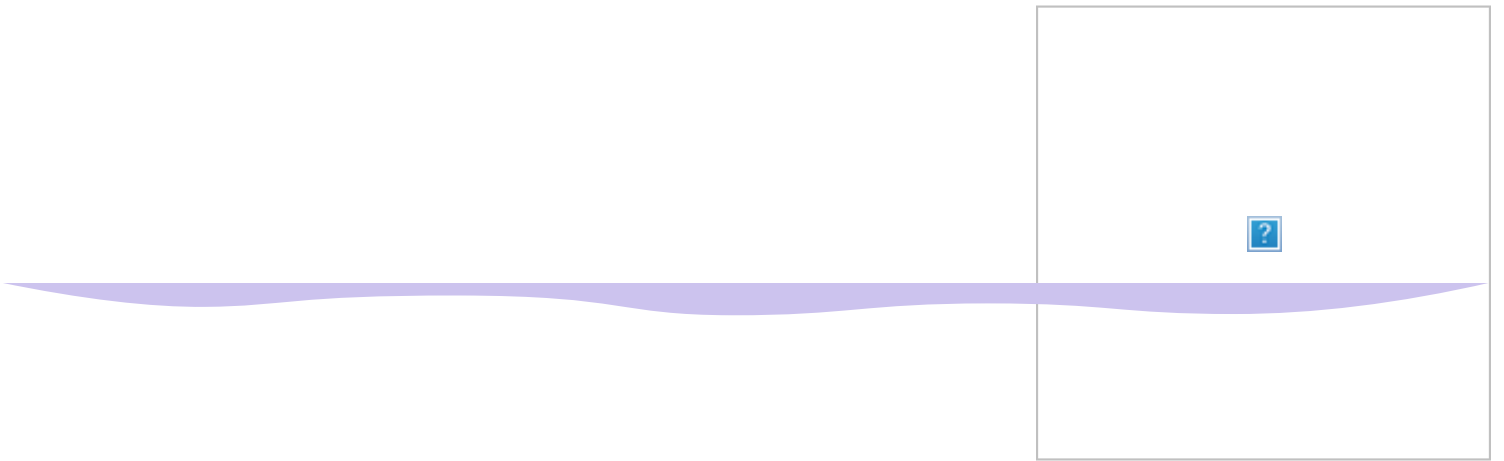
La razza Blonde d'Aquitaine, la sua selezione genetica, l'aggiornamento del Libro Genealogico della razza e la certificazione dei capi riproduttori sono invece tutelati da **France Blonde d'Aquitaine Sélection** l'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che si occupa inoltre di assicurare gli interessi generali degli allevatori attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.  
([www.blonde-aquitaine.com](http://www.blonde-aquitaine.com))

[Facebook](#)

[Whatsapp](#)

[Twitter](#)

[Email](#)





# Presentato il triennio 2023-2026 del progetto “Blonde d’Aquitaine: European Beef Excellence”

[ruminantia.it/presentato-il-triennio-2023-2026-del-progetto-blonde-daquitaine-european-beef-excellence/](https://ruminantia.it/presentato-il-triennio-2023-2026-del-progetto-blonde-daquitaine-european-beef-excellence/)

Roberta Terrigno



Giovedì 12 ottobre **Asprocarne Piemonte** ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto Italia-Francia “**Blonde d’Aquitaine European Beef Excellence**”, aprile 2023 – marzo 2026.

Il progetto, volto alla realizzazione di una campagna di informazione e promozione sulla razza Blonde d’Aquitaine sui mercati italiano e francese, è cofinanziato dall’Unione Europea e gestito da **Asprocarne Piemonte** e **France Blonde d’Aquitaine Sélection**.

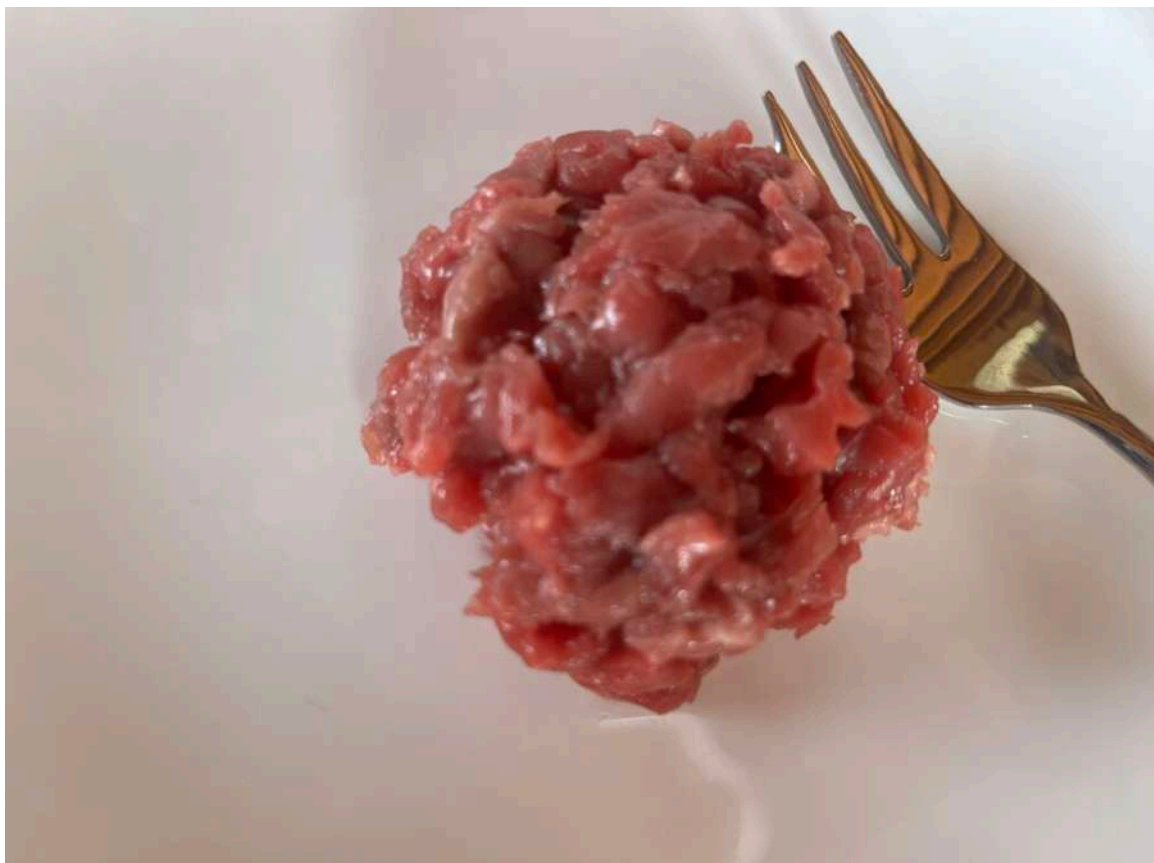
L’obiettivo principale è quello di accrescere la conoscenza della razza bovina da carne Blonde d’Aquitaine tra i consumatori e gli operatori, fino ad una percentuale vicina al 10%, doppiando il risultato del 4,3% ottenuto nel triennio 2020-2023.

La giornata si è aperta con la presentazione alla stampa dei vari step fin qui compiuti e con il racconto delle caratteristiche della razza stessa.

Erano presenti **Marco Favaro e Simone Mellano**, rispettivamente **Vicepresidente e Direttore di Asprocarne**, i quali hanno messo in luce lo sforzo per far conoscere la Blonde d’Aquitaine non solo fra gli allevatori, ma anche fra i consumatori e nel canale Ho.re.ca, con la proposta di una carta delle carni all’interno dei ristoranti e delle macellerie.



A seguire, **Elisa Guizzo**, esperta di filiera della carne e giudice qualificato dell'Associazione '**Degustibus Carnis**', ha guidato l'analisi sensoriale di una battuta al coltello e di una carne cotta 'bleu', evidenziando le caratteristiche organolettiche della razza Blonde d'Aquitaine.



Oltre allo show cooking e al pranzo degustazione dello **chef stellato Flavio Costa**, ha chiuso la giornata la visita all'azienda **Agricola Pavesio di Castellinaldo (CN)**, allevamento certificato dal Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (**SQNZ**) in Italia.



**Asprocarne Piemonte** è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, che opera sull'intero territorio della Regione Piemonte. Oggi Asprocarne conta circa 500 soci, che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione

regionale di vitelloni da carne. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli allevatori associati.

**France Blonde d'Aquitaine Sélection** è un'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che ha il compito di curare la selezione genetica della Blonde d'Aquitaine per migliorarne le qualità originali, la sua morfologia e le performance dei capi. Si occupa inoltre di mantenere aggiornato il Libro Genealogico della razza, di certificare i capi riproduttori selezionati e di assicurare gli interessi generali degli allevatori attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.

Approfondimenti sul sito web: [www.blonde-aquitaine.com/progetto](http://www.blonde-aquitaine.com/progetto)





## IL PROGETTO

### Asprocarne e la razza bovina d'Aquitania

**A**sprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Selection insieme per valorizzare e far conoscere al pubblico la razza bovina Blonde d'Aquitaine con il progetto European Beef Excellence sostenuto dall'Innos Europe. Una razza allevata in Italia a partire dagli anni '90 del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del Nord Italia e in particolare in Piemonte (è la seconda razza dal punto di vista numerico), che con il tempo ha sviluppato una filiera produttiva che, ad oggi, conta centinaia di allevatori con oltre 60.000 capi pari al 90% di quelli da risalto importati dalla Francia. La Blonde d'Aquitaine è un bovino da carne che nasce e cresce al pascolo per i primi mesi nel Sud-Ovest della Francia, alle pendici dei Pirenei, e viene poi ingrassato e macellato in Italia seguendo un preciso disciplinare. Dal mantello chiaro (nasce dalla selezione di tre razze), ha caratteristiche morfologiche (muscolatura pronunciata soprattutto nei maschi a vantaggio del prodotto) e qualitative molto simili ai capi di razza piemontese, non in grado di coprire le richieste del mercato interno. La spiccata tenerezza e l'elevata magrezza della carne sono apprezzate dai consumatori e fanno di questa razza una delle più interessanti nel panorama mondiale. Ideale per la preparazione dei piatti della tradizione italiana, in particolare per quelli piemontesi come la carne cruda battuta al coltello e tutte le preparazioni che prevedono cotture poco prolungate. In genere in Italia si preferisce la carne di bovini maschi e giovani, mentre le femmine vengono utilizzate per tagli di altissima qualità. Asprocarne Piemonte è un'associazione che riunisce circa 300 soci con oltre 30 mila bovini da carne in allevamento (25% della produzione regionale) e sta assumendo con questo progetto un ruolo propositivo verso i consumatori. France Blonde d'Aquitaine Selection, associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura con il compito di curare la selezione e miglioramento genetico della Blonde d'Aquitaine. (pietra gento)

PERSONAL

PERSONAL

# La nostra terra

GAZZETTA

PER LA PUBBLICITÀ SU **GAZZETTA D'ALBA**



**A. Manzoni  
& C. S.p.a.**

www.manzoniadvertising.it

corso Nizza 11, CUNEO - Tel. 0171-60.91.22

via Lugaro 15, TORINO - Tel. 011-66.65.211

## La Blonde d'Aquitaine è nel Roero

A Castellinaldo l'azienda Pavesio alleva e ingrassa i capi originari dei Pirenei prima del macello. La struttura utilizza energia da fonti rinnovabili. In Piemonte sessantamila capi

### ZOOTECNIA

**G**iovedì scorso Asprocarne Piemonte ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto "Italia-Francia. Blonde d'Aquitaine european beef excellence", con la visita all'allevamento dell'azienda agricola Pavesio di Castellinaldo.

In Piemonte centinaia di produttori allevano oltre 60mila capi di razza Blonde d'Aquitaine, che rappresentano il 90 per cento dei bovini importati dalla Francia.

«L'azienda Pavesio ospita un allevamento da ingrasso tipico del Nord Italia», ha spiegato Simone Mellano, direttore di Asprocarne.

«È la seconda parte del ciclo produttivo che riguarda i vitelli che nascono nei Pirenei. Si tratta di un allevamento a conduzione familia-

re, come la maggior parte di quelli gestiti dai nostri soci, che si occupa, nello specifico, di ingrassare, finire e portare al macello questi animali», prosegue Mellano.

Il sito visitato ospita solamente maschi e si muove nell'ottica della sostenibilità, in quanto produce energia attraverso fonti rinnovabili.

Tania Pavesio rappresenta la quinta generazione della famiglia che si occupa dell'allevamento di bovini. «Ci siamo specializzati negli anni nella razza Blonde d'Aquitaine. All'arrivo, gli animali sono tenuti sotto controllo nella stalla di quarantena, viene fatto loro un

**SECONDO TRIENNIO  
DEL PROGETTO A CURA  
DI ASPROCARNE TRA  
L'ITALIA E LA FRANCIA**



vaccino e vengono monitorati», racconta Tania.

«In seguito vengono suddivisi nei box in gruppi omogenei per età e grandezza, al fine di evitare la nascita di contrasti. Tutti i giorni forniamo ai bovini una razione alimentare equilibrata, con almeno il 70 per cento di cereali», spiega ancora.

Ci sono poi una serie di elementi strutturali per la cura del benessere dell'animale. «Investiamo regolarmente in questa direzione. La lettiera va pulita una volta ogni venti giorni e rinfrescata con paglia una volta alla settimana. Attraverso ventole si cerca, inoltre, di evitare l'accumulo di ammoniaca e di asciugare la lettiera», sottolinea l'allevatrice di Castellinaldo.

«I capi arrivano in stalla che hanno tra sei mesi e un anno, per poi essere macellati circa a diciotto mesi»,

continua Stefano, fratello di Tania. «Una volta finito di mangiare cercano un posto più tranquillo per coricarsi e iniziare la ruminazione, la fase più importante, durante la quale l'animale ingrassa», conclude Stefano Pavesio.

La giornata ha visto la presentazione delle qualità organolettiche della carne Blonde d'Aquitaine con un'analisi sensoriale di Elisa Guizzo, ideatrice del progetto Di gusto in gusto e giudice di *Degustibus carnis*, e uno show cooking dello chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 di Tenuta Carretta.

Marco Favaro e Simone Mellano, rispettivamente vicepresidente e direttore di Asprocarne, hanno sottolineato l'importanza di aumentare la consapevolezza del consumo di questa razza tra gli operatori e i consumatori italiani.

Matteo Grasso