CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Razza Blonde d'Aquitaine, un'eccellenza europea naturalmente tenera

Asprocarne Piemonte capofila di un progetto finanziato dalla Commissione europea per la promozione e valorizzazione di una delle più pregiate razze da carne del panorama mondiale

La Blonde d'Aquitaine è un'eccellente razza bovina di origine francese che ha un profondo legame con l'Italia, in particolare il Piemonte, dove da decenni viene allevata.

È partito nel mese di gennaio scorso, e avrà durata triennale, il nuovo progetto di promozione e valorizzazione della razza bovina Blonde d'Aquitaine gestito dall'OP **Asprocarne Piemonte** in collaborazione con l'associazione francese **France Blonde d'Aquitaine Sélection** con sede ad Agen, nella regione Nouvelle Aquitaine.

L'investimento nel suo complesso sarà di oltre 1,5 milioni di euro, finanziati in larga parte dai fondi previsti dal Reg. UE 1144/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ad azioni di informazione e di promozione dei prodotti agricoli realizzate nel mercato interno.

La partnership tra i due Paesi coinvolti è alla base del progetto e permetterà di dare maggiore risalto alle varie iniziative previste, molte delle quali saranno congiunte. Servirà inoltre a consolidare il legame storico che ha dato vita alla filiera Francia/Italia e allo sviluppo dell'allevamento della razza Blonde d'Aquitaine in Piemonte.

La Blonde d'Aquitaine è allevata in Italia storicamente a partire dagli anni '50 del secolo scorso, in particolare in Piemonte, il quale, col tempo, ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che, ad oggi, conta più di 200 produttori che allevano oltre 60.000 capi all'anno (circa il 90% dei capi allevati in Italia).

Obiettivo principale del progetto è quello di far conoscere ed apprezzare sempre di più le caratteristiche di questa razza, la quale, grazie alle sue qualità genetiche, è in grado di soddisfare sia i produttori, per le ottime performance in allevamento e l'elevata resa alla macellazione, sia il consumatore finale. Questa carne si distingue infatti nel panorama mondiale per due caratteristiche principali che la rendono unica: la **tenerezza** e la **magrezza**.

La sua spiccata tenerezza è data dalla particolare struttura muscolare degli animali e dal fatto che viene consumata partendo da capi macellati giovani nella categoria *Vitelloni* maschi e femmine.

Il basso contenuto di grasso muscolare è anch'esso una caratteristica peculiare della razza, già ben visibile anche negli animali vivi, soprattutto maschi, e che si ritrova poi nelle mezzene e nei tagli.

Queste particolarità rendono **la carne ideale per un consumo giornaliero anche per quelle categorie di consumatori più sensibili** quali i bambini e gli anziani. La Blonde d'Aquitaine viene maggiormente esaltata in alcune preparazioni tipiche del Piemonte quali la carne cruda battuta al coltello, il carpaccio di carne cruda, il roastbeef, le bistecche della coscia e tutte le preparazioni con cotture medie o non troppo prolungate.

La Razza Blonde d'Aquitaine

La razza Blonde d'Aquitaine è originaria delle regioni del Sud-Est della Francia, in quella porzione di territorio che va dal confine con la Spagna lungo la catena dei Pirenei, fino all'Oceano Atlantico. Anticamente venivano allevate in questa zona tre popolazioni distinte a triplice attitudine (latte, carne e lavoro) denominate Garronaise, Quercy e Blonde des Pyrénées. In seguito, all'inizio degli anni '60 del secolo scorso, grazie all'intuizione e alla spinta di Raphaël Trémouille, veterinario e rappresentante politico locale, si arrivò ad unire i tre rami.

La fusione avverrà in due tempi: nel 1961 si uniscono la Garronaise et la Quercy; la Blonde des Pyrénées le raggiunge nel 1962.

Da quel momento in poi si utilizzerà l'appellativo Blonde d'Aquitaine e l'orientamento della selezione genetica avverrà esclusivamente verso la produzione di carne.

Nell'arco di 10-15 anni da razza autoctona regionale si diffonderà su tutto il territorio francese arrivando a contare oltre 500.000 capi allevati e risultando oggi la terza razza francese per numero di bovini dopo la Charolaise e la Limousine.

Nota
Photo © Paolo Ferrante, Altaluce.

Asprocarne Piemonte è un'organizzazione di produttori di bovini da carne operante sull'intero territorio della Regione Piemonte. È stata costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria e l'anno successivo ha ottenuto il riconoscimento da parte 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 il 25% della produzione regionale. La mission dell'organizzazione è di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni bovine prodotte dagli allevatori associati. Detto in altri termini, l'Asprocarne costituisce l'interfaccia dei produttori piemontesi di carne bovina con il mercato.

France Blonde d'Aquitaine Sélection è un'associazione francese con sede ad Agen (Regione Nouvelle Aquitaine) che ha come scopo generale la selezione genetica della razza Blonde d'Aquitaine al fine di migliorare le qualità originali della razza, 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.

Consorzio Sigillo Italiano, riconosciuto con Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 828 del 28.02.2018, è un Consorzio di valorizzazione dei prodotti ottenuti grazie all'adozione dei disciplinari approvati all'interno dei Sistemi di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ). Gli allevamenti piemontesi che partecipano al progetto aderiscono al disciplinare del "Vitellone e Scottona ai cereali" e sono rappresentati all'interno del Consorzio dall'Asprocarne Piemonte.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.