

BLONDE D'AQUITAINE, ECCELLENZA EUROPEA NATURALMENTE TENERA

SIMONE MELLANO

Con il sostegno della Commissione europea, Asprocarne Piemonte sta lavorando a un progetto per la promozione e valorizzazione di una delle più pregiate razze da carne del panorama mondiale.

È ormai giunto al secondo anno il progetto triennale (2020-2023) 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 complessivo del progetto di oltre 1,5 milioni di euro è finanziato in larga parte dai fondi previsti dal Reg. (UE) 1144/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ad azioni di informazione e di promozio-

ne dei prodotti agricoli realizzate nel mercato interno.

Nonostante le difficoltà imposte dalla pandemia da Covid-19, Asprocarne Piemonte, insieme alla controparte francese, è riuscita finora a raggiungere alcuni importanti obiettivi, tra cui la messa in onda di uno spot televisivo sui canali privati e in chiaro di SKY, l'apertura di un sito internet dedicato alla Blonde d'Aquitaine e l'organizzazione di un webinar informativo con la partecipazione straordinaria dello chef stellato Davide Oldani.

Dopo un anno così difficile, il 2021 riserva grandi aspettative: la partecipazione a importanti fiere del settore in Italia e in Francia, l'organizzazione di training, ma soprattutto la preparazione di iniziative rivolte al consumatore finale.

GLI SCOPI DEL PROGETTO

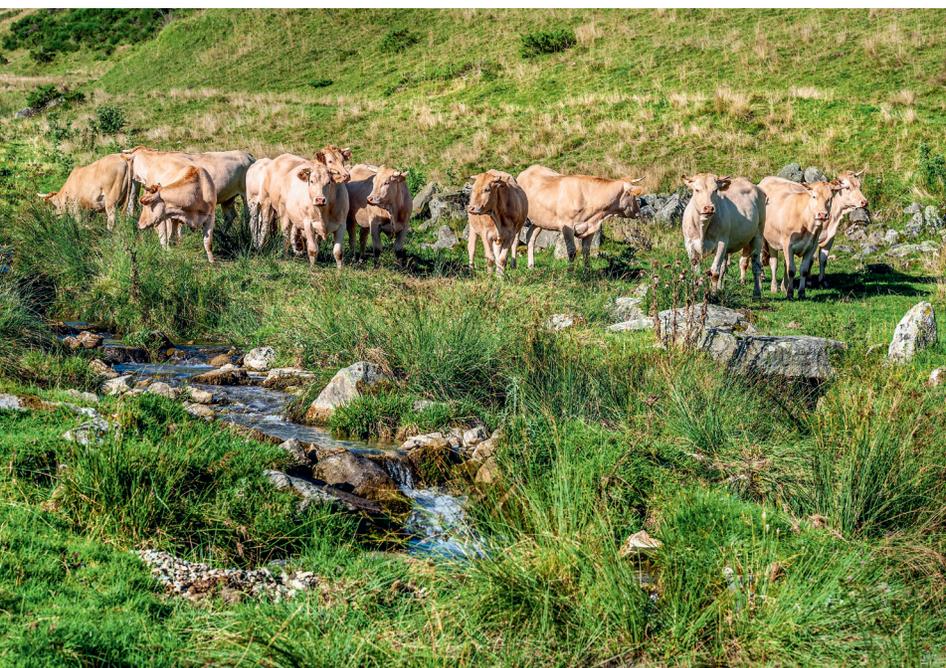
Obiettivo principale del progetto è infatti quello di far conoscere e apprezzare sempre di più le caratteristiche di questa razza eccezionale, la quale, grazie alle sue qualità genetiche, è in grado di soddisfare sia i produttori, per le ottime performance in allevamento e l'elevata resa alla macellazione,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

La partnership tra i due Paesi è alla base del progetto e serve 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, infatti, è storicamente allevata in Italia a partire dagli anni '50, in particolare in Piemonte, dove con il tempo si è sviluppato una vera e propria filiera produttiva che ad oggi conta più di 200 produttori che nel complesso allevano oltre 60.000 capi all'anno (circa il 90% dei capi allevati in Italia).

La spiccata tenerezza della carne Blonde d'Aquitaine è data dalla particolare struttura muscolare degli animali e dalla giovinezza dei macellati (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 parti-



Pascolo montano di Blonde d'Aquitaine



Esemplari di Blonde d'Aquitaine al pascolo

colarità rendono la carne ideale per un consumo giornaliero anche per i 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. Le eccellenti caratteristiche della Blonde d'Aquitaine sono inoltre esaltate da un'alimentazione sana e naturale dei capi e da metodi di allevamento che hanno a cuore il benessere animale, tutti aspetti certificati da disciplinari di produzione facenti capo al Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) e promossi dal Consorzio Sigillo Italiano.

LA RAZZA BLONDE D'AQUITAINE

La Blonde d'Aquitaine è originaria delle regioni del sud est della Francia

che vanno 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): la Garronnaise, la Quercy e la Blonde des Pyrénées. In seguito, all'inizio degli anni '60, grazie all'intuizione del veterinario Raphaël Trémouille si arrivò a unire i tre rami.

La fusione è avvenuta in due tempi: nel 1961 si sono unite la Garronnaise et la Quercy; la Blonde des Pyrénées le ha raggiunte nel 1962.

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

Nell'arco di 10-15 anni da razza autoctona regionale si è diffusa 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.

La Certificazione del Consorzio Sigillo Italiano

Il 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 di Blonde d'Aquitaine che partecipano al progetto aderiscono al disciplinare del "Vitellone e Scottona ai cereali" e sono rappresentati all'interno del Consorzio da Asprocarne Piemonte.

Per saperne di più, visita il sito www.blonde-aquitaine.com



**DA ALLEVAMENTI CERTIFICATI
DAL CONSORZIO SIGILLO ITALIANO**



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



"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".