



LA BLONDE D'AQUITAINE, EUROPEA DI RAZZA

Presentato a Cibus il progetto che mira a far conoscere questa razza bovina transfrontaliera che unisce la qualità delle carni a un protocollo di allevamento e alimentazione che esaltano la filiera

Parma, 8 maggio 2024. È stato presentato oggi alla stampa il progetto “**Blonde d’Aquitaine: European Beef Excellence**”. L’obiettivo è quello di far conoscere al grande pubblico, attraverso la stampa, una razza bovina particolarmente apprezzata per la qualità delle carni ma anche per la ricaduta sull’economia del territorio.

In Italia infatti la richiesta di carne è superiore alle risorse autoctone, e per questo motivo a partire dagli anni Sessanta si è creato un flusso costante di approvvigionamento di vitelli dall’Europa, e in particolare dalla Francia. Tra le razze che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo dell’allevamento da carne in Italia troviamo senz’altro la **Blonde d’Aquitaine**. È la più allevata in Piemonte perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne della pregiata razza Piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori, tutte caratteristiche che si ritrovano nella carne di questa razza. La Blonde d’Aquitaine inoltre può vantare un protocollo di allevamento basato su tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale grazie all’applicazione di disciplinari di produzione SQZN (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano. Una carne quindi che può essere considerata sotto molti punti di vista, da quello più strettamente agronomico a quello nutrizionale.

In quest’ottica è stata portata sul palco di **Cibus**, il giorno 8 maggio, in un incontro che ha previsto l’approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali condotto dall’esperta in nutrizione **Federica Cavallini**, una degustazione guidata da **Elisa Guizzo**, esperta della filiera della carne, e con la partecipazione di **Franco Martini**, presidente di Asprocarne, l’associazione di allevatori che promuove la razza bovina insieme a France Blonde d’Aquitaine Sélection, moderati dal giornalista Paolo Massobrio. *“La carne della Blonde d’Aquitaine - ha spiegato la dottoressa Cavallini - per le sue caratteristiche peculiari come il basso contenuto di lipidi si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla Dieta Mediterranea dov’è previsto il consumo di carni rosse 1 - 2 volte la settimana meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5%”*. Ma se anche il gusto vuole la sua parte, l’esperta della filiera della carne Elisa Guizzo ha guidato il parterre di presenti in una degustazione di carne cruda (scondita e condita) che tenesse in considerazione elementi olfattivi, gustativi e addirittura tattili come la tenerezza che sommati danno il senso di piacevolezza del prodotto.

L’iniziativa si è collocata all’interno di “**Blonde d’Aquitaine: European Beef Excellence**”, un progetto di promozione triennale (aprile 2023 – marzo 2026) cofinanziato dall’Unione europea nell’ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 per la promozione di prodotti agroalimentari all’interno dell’UE.

“Da qualche anno Asprocarne - ha dichiarato il presidente Franco Martini - è impegnata nella promozione della razza Blonde d’Aquitaine in Italia attraverso progetti cofinanziati dalla Comunità



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall’Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell’Unione europea o dell’Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l’Unione europea né l’amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



europa. Abbiamo deciso di investire in questo progetto in quanto siamo convinti dell'altissima qualità che questa meravigliosa razza da carne sa esprimere. La partecipazione al salone Cibus di Parma fa parte di una strategia di comunicazione che mira ad accrescere la conoscenza della razza, oltreché tra i consumatori finali, anche e soprattutto tra gli stakeholder della filiera.”

ASPROCARNE: CHI È

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 400 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.

Approfondimenti sul sito web: www.blonde-aquitaine.com/progetto

Social:

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

Facebook: <https://www.facebook.com/blondedaquitaineofficial>

Hashtag: #blondedaquitaine #europeanbeefexcellence #enjoyitsfromeurope #EUAgriPromo

Video promozionale Blonde D'Aquitaine:

www.youtube.com/watch?v=2KtuPb0qF_s&list=PLp2r2do8hvgSRw5jYRQ5aoW34_oEQM_CiF&index=5

Contatti:

Asprocarne Piemonte - Direttore Simone Mellano
simone.mellano@asprocarne.com - +39 335 5779510

Via Giolitti, 5/7, 10022 Carmagnola (TO) Tel.
011.9715308

E-mail asprocarne@asprocarne.com



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Asprocarne ha presentato alla fiera Cibus di Parma il progetto per valorizzare la razza Blonde d'Aquitaine

La Piemontese non soddisfa tutto il mercato? Entrano in campo i bovini "gemelli" francesi

IL RETROSCENA

ROBERTO FIORI

I consumi a tavola stanno cambiando. In un mondo di diete sempre più variegate e sempre meno carni-vore, per non perdere ancora terreno anche le eccellenze devono adeguarsi, valorizzando una filiera di produzione sana, che garantisca il benessere degli animali e dei consumatori finali. Di questo si occupa Asprocarne, un'organizzazione di produttori che lavora per valorizzare le carni di qualità prodotte in Piemonte, oltre che facilitarne la commercializzazione. Con 400 soci e una produzione di circa 130 mila bovini, rappresenta oltre il 25% del totale regionale. E non è poco se si conta che il Piemonte è la regione più importante d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Stiamo parlando di una mandria di oltre 500 mila capi presenti in circa 3 mila allevamenti,

Franco Martini
"Caratteristiche simili in un prodotto magro e dal sapore delicato"

concentrati principalmente tra le province di Cuneo, Torino e Asti: una filiera che complessivamente vale all'incirca un miliardo di euro.

Se la razza bovina più allevata è la Piemontese, che occupa poco più della metà del totale, esiste e sta crescendo una filiera di aziende specializzate nell'ingrasso, che allevano prevalentemente bovini provenienti dalla Francia. In questo caso, le razze più rappresentative sono la Limousine e la Blonde d'Aquitaine, con circa 70 mila capi all'ingrasso. Ed è proprio a quest'ultima razza in grado di offrire carni magre e gustose, connotate da una piacevole delicatezza al palato, che Asprocarne sta dedicando particolare attenzione con il progetto



La razza bovina francese Blonde d'Aquitaine è presente da oltre cinquant'anni nel nostro territorio

FOTO PAOLO FERRANTE/ALTALUCE



La presentazione del progetto di Asprocarne a Cibus a Parma

400
i soci di Asprocarne
un'organizzazione
di produttori che lavora
per valorizzare le carni
di qualità prodotte
in Piemonte

500.000
i capi bovini da carne
allevati in regione
perlopiù nelle province
di Cuneo, Torino
e Asti. La filiera
vale un miliardo

«Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence», presentato nei giorni scorsi a Parma durante la fiera Cibus, con una degustazione condotta dal critico gastronomico Paolo Massobrio. «Tutto nasce dall'esigenza di rispondere alle esigenze del mercato, perché i capi di razza Piemontese non sono in grado di assecondare tutte le richieste della distribuzione» spiega il direttore di Asprocarne Piemonte, Franco Martini. Si è quindi fatto ricorso ad animali con caratteristiche morfologiche e di qualità molto simili a quelli locali che hanno il vantaggio, nei primi mesi di vita, di poter crescere al pascolo negli ampi spazi dedicati all'allevamento nel Sud-Ovest della Francia, alle pendici dei Pirenei.

«La Blonde d'Aquitaine è presente da oltre 50 anni nel nostro territorio e sta crescendo perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne della pregiata razza Piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori, tutte caratteristiche che si ritrovano nella carne di questa razza» dice Martini. La razza francese, inoltre, può vantare un protocollo di allevamento basato su tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale grazie all'applicazione di disciplinari di produzione Sgzn (Sistema di qualità nazionale zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano. Una carne quindi che può essere considerata sotto molti punti di vista, da quello più strettamente agronomico a quello nutrizionale.

«Puntiamo a consolidare la produzione e a valorizzare la qualità della carne di Blonde d'Aquitaine. Si tratta di un prodotto sano e genuino, dove l'alta qualità prende origine dal grande valore offerto dalla tracciabilità» spiegano da Asprocarne. In questo scenario, il ruolo dell'associazione è stato fondamentale concretizzandosi con l'investimento di ingenti risorse per diffondere la conoscenza della Blonde tra gli stakeholder della filiera e verso il consumatore finale. Seppur non ancora note a tutti, le caratteristiche nutrizionali della carne di Blonde d'Aquitaine fanno sì che rientri a pieno titolo tra gli alimenti della dieta mediterranea, come ha spiegato la nutrizionista Federica Cavallini: «La carne della Blonde d'Aquitaine per le sue caratteristiche peculiari come il basso contenuto di lipidi si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla dieta mediterranea, dov'è previsto il consumo di primi rosse 1-2 volte la settimana, meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5 per cento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Monteu Roero (CN)
Il Roero riceve
LA MADONNADI DACHAU

Sabato 18 maggio 2024 ore 21.00 Chiesa di San Nicola di Monteu Roero
SPETTACOLO CON LETTURE E CANTI DEDICATI
ALLA MADONNA DI DACHAU
Certamina appositamente scritta per l'occasione con letture, recitazioni religiose e storiche intervallate dai canti del coro Stella Alpina di Alba diretto dai maestri Giuseppe Farbera e Umberto Bo e dal coro parrocchiale di San Nicola di Monteu Roero diretto dal maestro Marco Viberri. Presentazione ufficiale del canto dedicato alla Madonna di Dachau scritto ed armonizzato dal Maestro Giuseppe Farbera di Prasca. Intervento di autorità civili, militari e religiose.

Parrocchia di San Nicola
Monteu Roero (CN)

ASSOCIAZIONE CULTURALE E TURISTICA
Bel Monteu

MONTEU ROERO PROVINCIA DI CUNEO

Avventure al Castello
Domenica 19 Maggio

Alla scoperta di nuovi PERCORSI e degli antichi SOTTERRANEI

INTERA GIORNATA ALL'INSEGNA DI ARTE, CULTURA E MISTERO

L'evento si svolgerà durante l'intera giornata dalle ore 10.00 alle 18.00
I locali permettono di svolgere la manifestazione anche in caso di maltempo
Biglietteria piazza Roma - Ingresso gratuito fino ai 10 anni

PER INFO E PRENOTAZIONI: TEL. 333.7678652 - 347.0587825 e-Mail: belmonteu@libero.it - www.belmonteu.it

Il Buon-gusto

Pagina a cura di:
Arnaldo Cartotto, Cristina Bernardi, Ais Biella

Una serata dedicata alla selvaggina

Accademia Italiana della Cucina. Il cervo europeo è stato il tema dell'evento proposto dalla delegazione biellese al Circolo dei Cacciatori di Valle Mosso



Pier Giacomo Borsetti, lo chef Andrea Brenna, la Delegata Marialuisa Bertotto e il simposiarca Vincenzo Caldesi

La Delegazione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina ha dedicato una serata alla selvaggina con protagonista assoluto il cervo europeo.

Il tema è stato introdotto dal simposiarca Vincenzo Caldesi, esperto cacciatore. Caldesi ha parlato della fisionomia dell'animale, ricercato per le sue corna ramificate, dette palchi, del suo habitat naturale che sono boschi, radure e

prati, dell'alimentazione a base di erba, piante e muschio e del metodo di caccia.

Il convivio si è svolto presso lo storico "Circolo dei Cacciatori" di Valle Mosso, in Valdilana, dove gli accademici hanno gustato la carne di un animale adulto proveniente dalla Val di Susa.

Il menu è stato preparato dal gestore Andrea Brenna. Si è iniziato con un aperitivo con salame artigianale di cinghia-

le, frittata alle erbe e crostini con petto d'anatra affumicato e fiocchi di burro di cascina.

A tavola la maestria dello chef si è esibita nella cottura del cervo dal quale ha estrapolato la carne per il ragù in bianco dei maltagliati ottenuti con 30 tuorli e il piatto di mezzo, dei bocconcini ai frutti rossi e cacao.

Per rendere la carne morbida, è stata marinata in vino e verdura, ed infine cucinata

lentamente con mirtillo e cacao. Il risultato è stato strepitoso.

Buono l'abbinamento dei piatti con un nebbiolo del territorio. Il servizio è stato premeroso e veloce.

La Delegata Marialuisa Bertotto ha concluso l'incontro ringraziando tutti gli artefici del convivio, il gestore Brenna e il simposiarca Caldesi ed ha consegnato loro degli omaggi accademici.

DE GUSTIBUS IL COMMENTO

Naturalmente tenera: la Blonde d'Aquitaine

Arnaldo Cartotto

Delegato Club Papillon



Mercoledì scorso a Parma, in occasione della 22ª edizione di Cibus, Salone Internazionale dell'alimentazione, si è svolto un incontro dedicato alla valorizzazione della razza bovina Blonde d'Aquitaine, conosciuta anche come Garro-

nese. E' stata l'occasione per presentare "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence" un progetto di promozione triennale cofinanziato dall'Unione Europea il cui obiettivo è di favorirne la conoscenza in Europa, in particolare in Italia e in Francia. Tale azione si inserisce in un quadro più ampio che mira a fornire, non solo agli attori della filiera della carne ma anche a tutti i cittadini europei, gli strumenti per favorire scelte di acquisto consapevoli. Si tratta di promuovere una maggiore responsabilità in materia di qualità e sicurezza alimentare, senza dimenticare la tutela dell'ambiente e il rispetto del benessere animale, attraverso una corretta gestione degli allevamenti. Moderati dal giornalista Paolo Massobrio sono intervenuti: Franco Martini, Presidente di Asprocarne Piemonte, Elisa Guizzo, esperta in filiera della carne e Federica Cavallini, biologa nutrizionista. Asprocarne è un'organizzazione di produttori di bovini da carne operante sul territorio regionale, costituita nel 1985 sulla base di una normativa

comunitaria e che ha ottenuto nel 1986 il riconoscimento da parte della Regione; oggi conta circa 500 soci che allevano oltre 130 mila capi. La mission dell'Organizzazione, ha spiegato Martini, è di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni bovine prodotte dagli allevatori associati. La razza Blonde d'Aquitaine è allevata in Italia dalla metà del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del nord ed in particolare in Piemonte, che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che conta centinaia di produttori che allevano oltre 60 mila capi. Si ritiene che ciò sia dovuto al fatto che i consumatori, abituati alle carni della pregiata razza Piemontese, prediligano un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori come quello rappresentato dalle carni di questa razza. Infatti, come emerso anche nel successivo e interessante approfondimento sulle particolarità nutrizionali condotto da Federica Cavallini, le due principali caratteristiche sono proprio la tenerezza, dovuta alla particolare struttura muscolare degli animali, e il basso contenuto di grassi che rendono queste carni adatte al consumo anche da parte della clientela più esigente o sensibile. Come tutti i presenti hanno poi potuto apprezzare nella degustazione e nel percorso sensoriale guidato dall'esperta Elisa Guizzo, che ha concluso nel migliore dei modi la mattinata con un applauso e i complimenti formulati a tutti da parte del conduttore Paolo Massobrio.

Cucina del territorio e non solo... con la Chicchina

Ciambella con yogurt e fragole

Cristina Bernardi

lachicchina@blogspot.it



Oggi, al mercato, ho trovato delle fragole bellissime e dolcissime e ho pensato di utilizzarle anche per preparare un dolce per la colazione (che poi alla colazione non c'è nemmeno arrivato). Così, a sentimento, ho realizzato questa ciambella deliziosa, che va-

le proprio la pena di essere provata.

Gli ingredienti necessari pensoli abbiate in dispensa: farina, uova, yogurt (io di fragole per accentuare il sapore), burro e tanta fragole. In effetti, 400 grammi di fragole in una ciambella di queste dimensioni non sono pochi... ma, fidatevi, è perfetta così!

In tante mi avete chiesto la ricetta e, quindi, anche se sono di corsa, eccola qui...

Ingredienti

(per uno stampo con diametro di 26 o 28 centimetri)

- 280 gr di farina 00
 - 70 gr di fecola di patate
 - 70 gr di burro fuso
 - 3 uova
 - 250 gr di yogurt alla fragola
 - il succo di 1/2 (mezzo) limone
 - 180 gr di zucchero semolato
 - un pizzico di sale
 - 1 bustina di lievito istantaneo
 - 400 gr di fragole mature
 - alcune fragole per la decorazione
 - zucchero a velo
 - burro e farina per lo stampo
- Cottura: 35/40 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi
Difficoltà bassa. Costo basso



Preparazione

Lavare velocemente le fragole e asciugarle con un canovaccio pulito. Eliminare quindi il picciolo e tagliarle a metà (o in più pezzi, a seconda della dimensione). In un grande ciotola sgusciare le uova, aggiungere lo zucchero, il pizzico di sale, il succo di limone e lavorare con le fruste elettriche fino a quando il composto è gonfio e spumoso. Inserire il burro fuso e tiepido, lo yogurt e, poi, mescolare. Setacciare la farina con la fecola e il lievito ed aggiungere il tutto al composto di uova, poco alla volta. Lavorare con le fruste elettriche per qualche minuto e inserire le fragole. Mescolare con delicatezza per distribuirle in modo uniforme. Imburrare ed infarinare lo stampo da ciambella, versare il composto e infornare in forno preriscaldato a 180° per 35 o 40 minuti. A cottura, lasciare 5 minuti in forno con lo sportello socchiuso e dunque sfornare, sformare e spolverare a piacere con lo zucchero a velo.

Gli allevatori piemontesi per la tracciabilità totale

In commissione agricoltura del Senato è depositato un disegno di legge che prevede l'etichettatura e la tracciabilità completa delle carni rosse. «Non chiediamo soldi», sostiene **Franco Martini**, presidente di **AsproCarne Piemonte** e sostenitore del ddl, «ma se ottenessimo l'etichettatura per noi produttori sarebbe un riconoscimento di ciò che già facciamo. Ogni bovino ha una carta d'identità, dove è indicata anche la località della stalla. Inoltre il sistema sanitario vigila sull'allevamento e questa la dice lunga sul sistema dei controlli». AsproCarne Piemonte è un'associazione di produttori riconosciuta dalla regione dal 1986. Oggi conta 500 soci che allevano 130 mila bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano il 50% della produzione regionale. AsproCarne Piemonte e **France Blonde**

d'Aquitaine Sélection

(un'associazione di categoria francese) sono i titolari del progetto di comunicazione **European Beef Excellence 2023-2026**, sostenuto dall'Ue, che intende valorizzare la razza bovina Blonde d'Aquitaine, presente in Italia fin dagli anni '60, molto apprezzata per la carne tenera, ricca di proteine e povera di grassi. Caratteristiche confermate dal Sistema di qualità nazionale in zootecnica e da vari **Label Rouge** in Francia. Il bovino da carne nasce e cresce per i primi mesi in Francia e viene poi ingrassato e macellato in Italia. «In Italia la richiesta di carne è superiore alle risorse autoctone», sottolinea Martini. «Questo ha generato un flusso costante di vitelli dall'Europa e, in particolare, dalla Francia. Tra le razze che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo dell'allevamento da carne in Italia troviamo la Blonde d'Aquitaine. È la più allevata in Piemonte perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori».



Franco Martini

Emanuele Scarci

— © Riproduzione riservata — ■

SETTEGIORNI

Due giorni di sport, cultura e gusto al Castello della Manta

MANTA In occasione della "Festa dei Circondari", organizzata dal Fai e in collaborazione con Confartigianato Imprese Cuneo, sabato 25 maggio alle 11 si alza il sipario al castello di Manta su storie di gusto, con i racconti di produttività e imprenditoria dalla viva voce dei capitani di impresa del territorio, tra cui Roberta Ceretto (azienda vitivinicola),



Il castello di Manta e il Monviso

Giorgio Amedeo de La Meiro Terre di Castelagnone, Fabrizio Cavanna dell'omonimo biscottificio in valle Maira, Vladimir e Agnieszka German di Crusca e Pane di Montagna, Paolo Fenoglio del Salumificio Artigiano Piemontese e Bruno Sacchi di Join Fruit. Per maggiori informazioni scrivere alla mail faimanta@fondoambiente.it.

Domenica 26 maggio, alle 14,45, grazie al progetto "Fai sport... con arte", in collaborazione con la Scuola del Cammino, le famiglie saranno accompagnate in una passeggiata intorno al castello, camminando alla scoperta dell'ambiente e dei paesaggi che circondano il Castello della Manta, fino a raggiungere un belvedere collinare da cui ammirare il castello e il panorama circostante.

Sabato 25 e domenica 26 maggio, prosegue la proposta di "Vie di Natura e Cultura". Per prenotare il trekking e le camminate culturali con visita del castello occorre accedere al sito internet del sito Fai.

Possibilità di consumare i picnic del castello o un aperitivo. Il cestino picnic è da prenotare all'indirizzo faimanta@fondoambiente.it a seguito della prenotazione online dei biglietti.

Massimino nuovo presidente della Banca Alpi Marittime

CARRU' Domenico Massimino è il nuovo presidente della Banca Alpi Marittime. Eredita il testimone da Gianni Cappa, che ha lasciato dopo l'approvazione del bilancio. Con Massimino, il Cda è composto da Leonardo Garesio, vicepresidente e presidente del Comitato esecutivo, e dai consiglieri Marco Canavoso, Nicola Chionetti, Sandra Demichelis, Edoardo Fea, Luigi Giordano, Cristina Pilone e Milena Vassone.



Presidente del Collegio sindacale è Vittoria Rossotto, sindaci effettivi Gianmarco Genta, Giorgio Pagliero; sindaci supplenti Natalie Pignata e Giuseppe Romanisio.

Il collegio dei Provvisori è composto dal presidente Marco Didiet, effettivi Marina Mana e Alberto Summa, supplenti Francesca Pellegrino e Andrea Cosma Romano.

Prodotto Parco Monviso, aperte le richieste per il "sigillo di identità"

SALUZZO (cs) È possibile fare domanda per richiedere il riconoscimento "Prodotto Parco Monviso". Concepito come un "sigillo" di identità per accompagnare le produzioni agroalimentari dell'area del Parco del Monviso nella loro promozione e valorizzazione, può essere assegnato a prodotti delle aziende che hanno sede legale e produttiva nei 14 Comuni di Caramagna, Casalgrasso, Casteldelfino, Crissolo, Faule, Ostana, Oncino, Paesana, Pancalieri, Ponghera, Pontechianale, Revello, Saluzzo, Villafranca.

Tutte le informazioni e la relativa modulistica si trovano sul sito internet www.parcomonviso.eu.

Per poter aderire al rico-



Il logo del Prodotto Parco Monviso

noscimento, che avrà la durata di tre anni e potrà essere rinnovato, le aziende richiedenti - produttori agricoli e imprese agroalimentari - de-

vono disporre di almeno una certificazione ufficiale nell'ambito della qualità di riconoscimento dei prodotti agricoli (Produzione di prodotti Dop/Igp/Doc, Certificazione Biologica, Certificazione di produzione integrata, Certificazione Global Gap o similari, prodotti Pat, Presidi Slow Food, prodotti De.Co. o Prodotti della Montagna purché di aziende certificate). Si tratta quindi di un riconoscimento di provenienza destinato a ortofrutta e trasformati, formaggi e latticini, carni e salumi, pane, miele, erbe aromatiche e officinali, dolci, vini che già godono delle certificazioni contemplate dal regolamento, consultabile sul sito del Parco del Monviso. I

produttori aderenti potranno utilizzare il logo, appositamente studiato e che richiama in grafica il bianco della montagna (il Monviso), l'azzurro del fiume (il Po), il verde-marrone di terreni e colture, su confezioni ed etichette dei soli prodotti per i quali si è ottenuta l'assegnazione. Le modalità corrette di utilizzo del riconoscimento sono indicate nel regolamento, predisposto dall'auditor Enrico Surra in collaborazione con gli uffici del Parco.

«Con questa iniziativa frutto di due anni di lavoro - osserva il presidente del Parco del Monviso, Dario Miretti -, proseguiamo nell'ottica di dare valore alle produzioni tradizionali locali».

Blonde d'Aquitaine, in Piemonte una carne "europea" di eccellenza

Piemonte terra di razza. Parlando di bovini, l'offerta è plurale e fa capo a filiere di prestigio protagoniste del mondo latte e carne. Una terra di buone razze, dunque. Alla nobile Piemontese, in fatto di carni di eccellenza si è affiancata da tempo sul mercato la Blonde d'Aquitaine, che dalle montagne occitane francesi dove nasce, ha trovato nel territorio subalpino un bacino ideale per l'accrescimento.

Si tratta di far conoscere il prodotto al consumatore, fornendo informazioni puntuali attraverso campagne mirate. E' quanto stanno facendo i Consorzi Carni Qualità del Piemonte e Sigillo Italiano, che l'8 maggio hanno organizzato una giornata promozionale al Cibus di Parma.

L'incontro con operatori e media - condotto dal giornalista enogastronomo Paolo Massobrio - visto l'approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali condotto dall'esperta Federica Cavallini e una degustazione guidata da Elisa Guizzo, con la partecipazione di Franco Martini, presidente di Asprocarne, l'associazione di allevatori che promuove la razza bovina insieme a France Blonde d'Aquitaine Sélection.

Qualche dato. La Blonde d'Aquitaine,



DAI PIRENEI Bovini di razza Blonde d'Aquitaine

dopo aver pascolato libera tra il vento e le erbe dei Pirenei, viene trasferita, all'incirca intorno ai 12/13 mesi negli allevamenti piemontesi dell'associazione Asprocarne, che conta circa 500 soci che allevano oltre 130 mila bovini da carne di razze italiane ed estere, e che rappresentano il 50% della produzione regionale, dove le Blonde continuano il loro percorso di benessere nutrite a foraggio e cereali.

La richiesta di carne in Italia, come di moltissimi altri alimenti, supera la produzione di razze autoctone. Quindi gli



ASPROCARNE La presentazione a Cibus 2024

approvvigionamenti guardano ad altre aree d'Europa, in particolare la Francia, perché le similitudini di gusto sono uguali e le carni sono tenere, buone, senza estrogeni o altro che possa inficiarne la qualità.

«C'è un altro aspetto importante - spiega il presidente di Asprocarne Franco Martini - i vitelli che importiamo mantengono in vita pascoli che, diversamente, verrebbero dismessi con un grave danno ambientale. Abbiamo molta cura dell'animale, che viene custodito, guardato, visitato più volte alla settimana. Riceve mangime sano, beve acqua pulitissima, cresce secondo precisi criteri di benessere. Ogni animale ha una carta d'identità e un auricolare che consente di conoscere ai custodi di conoscere ogni movimento. Grazie alla nostra esperienza la loro carne è di pregio, delicata e tenerissima, ricca di proteine nobili e povera di grassi. Possiamo definirli un'eccezione europea».

► SALUTE & BENESSERE

L'INTERVISTA **FEDERICA CAVALLINI**

«La Blonde d'Aquitaine è la carne ideale nel menu mediterraneo»

La nutrizionista: «Spicca per il bassissimo contenuto di grassi. Nei prodotti di origine animale ci sono proteine ad alto valore biologico, assenti nei legumi»

di **GEMMA GAETANI**



Abbiamo intervistato la biologa nutrizionista dottoressa Federica Cavallini per farci spiegare più nel dettaglio le caratteristiche della Blonde d'Aquitaine.

Questa carne si distingue per caratteristiche nutrizionali molto interessanti.

«Sì, esattamente. La carne Blonde d'Aquitaine ha un bassissimo contenuto di grassi ed è un'ottima fonte di proteine e di vitamine».

Facciamo un cappello introduttivo. Molti credono che dieta mediterranea significhi mangiare ad ogni pasto lasagne, pollo arrosto con patate e tiramisù. Che cos'è di preciso la dieta mediterranea? È questo?

«In realtà, molte persone non hanno ben presente che cos'è la dieta mediterranea, tutti ne parliamo ma non la conosciamo così tanto. La dieta mediterranea è una dieta tipica dei Paesi, di tutti i Paesi, del bacino del Mediterraneo, è una dieta che ha studi ed evidenze decennali. Ed è una dieta prevalentemente a base vegetale, ma onnivora perché nel contesto settimanale prevede anche il consumo di alimenti di origine animale, quali, ad esempio, la carne rossa».

Quante volte a settimana è consigliabile mangiare carne?

«Seguendo le linee guida della dieta mediterranea, si parla di una, massimo due volte a settimana per le carni rosse».

Quindi una fettina di carne una o due volte a settimana

«Una, massimo due volte a settimana: bisogna sempre stare in un limite».

Dunque, c'è bisogno di mangiare un pochino di carne. Ma perché? Cosa contiene la carne che il sostituto vegetale, per esempio, il cosiddetto burger vegetale non ha?

«La carne ha delle ottime caratteristiche nutrizionali. Contiene ad esempio delle proteine ad alto valore biologico e contiene soprattutto una serie di vitamine del complesso del gruppo B, tra cui la vitamina B12, che non è ricavabile dai vegetali. Infatti, chi ha un'alimentazione vegetale o vegana potrebbe andare incontro ad una carenza di vitamina B12 e proprio per questo di solito si ricorre ad un'integrazione».

Proteine ad alto valore biologico: quelle delle verdure

sono a basso valore biologico? Ci spieghi meglio

«Le classificherei in alto, medio e basso valore. Frutta e verdura hanno delle proteine a basso valore biologico, mentre i prodotti di origine animale, quali la carne, le uova, il latte, hanno delle proteine ad alto valore biologico. Che cosa significa? Significa che gli

aminoacidi che le compongono sono aminoacidi essenziali e contribuiscono in maniera abbastanza preponderante alla miosintesi proteica, mentre le proteine dei legumi sono a medio valore biologico, quindi vuol dire che non contengono tutti gli aminoacidi essenziali».

Si sente dire che mangiare

leggero voglia dire mangiare senza proteine di origine animale. Le proteine ad alto valore biologico sono necessarie anche per la dieta del neonato e dell'anziano?

«In realtà, qui ci sono molte opinioni controverse. Ma il fatto è che soprattutto in fase di crescita o in condizioni speciali come può essere una gravidanza oppure in fase di vecchiaia dove si va incontro a sarcopenia è importante avere delle proteine che abbiano un ottimo valore biologico. La carne è un alimento che va benissimo in queste fasce, è chiaro che va consumata nei limiti e nel rispetto delle linee guida».

Per quanto riguarda questa carne specifica, la Blonde d'Aquitaine, che è una carne rossa, quali sono le sue caratteristiche nutrizionali.

«Questo tipo di carne ha circa dalle 90 alle 100 cal per 100 g di prodotto e ha la caratteristica di presentare un contenuto lipidico molto basso, inferiore al 5%. Di questo contenuto lipidico dobbiamo differenziare il tipo di grassi che lo compongono, che sono in buona parte acidi grassi saturi, che poi troviamo in tutti gli alimenti di origine animale, ma anche una buona parte di acidi grassi insaturi, di cui un 45% circa sono acidi grassi monoinsaturi e un 5-10% sono acidi grassi polinsaturi. Nel complesso, vediamo che

l'apporto lipidico non è a favore degli acidi grassi saturi, ma è ben bilanciato tra acidi grassi saturi ed insaturi».

Qual è il rapporto più corretto fra i due tipi di acidi grassi?

«All'interno di una dieta sarebbe corretto tenere il rapporto di acidi grassi saturi al 10%, cioè l'apporto lipidico totale è il 30% e quindi è un rapporto 3 a 1, 3 a favore degli acidi grassi insaturi e 1 a favore degli acidi grassi saturi. Le calorie derivanti dagli acidi grassi saturi dovrebbero essere il 10% all'interno della nostra dieta».

Tanti amano mangiare la fettina di carne però tanto grassa. La Blonde d'Aquitaine invece si distingue per la sua magrezza, è una porzione di carne più virtuosa?

«Certo. Io ripeto sempre che dobbiamo stare nei limiti che ci vengono indicati sul consumo di carne e si indica sempre una preferenza di carne con taglio più magro, quindi grasso inferiore al 5%. La caratteristica della Blonde d'Aquitaine è appunto la tenerezza, e le caratteristiche organolettiche molto piacevoli, nonostante un basso contenuto di grassi».

Oggi la sostenibilità è una caratteristica non solo della produzione, ma dell'esisten-

za, che interessa tutti. La Blonde d'Aquitaine ha anche un'ossatura piccola, è una carne di cui si consumano tutte le parti e che al macello ha un'ottima resa rispetto ad altre. Possiamo considerarlo un allevamento sostenibile?

«Questo argomento è più di competenza zootecnica che del nutrizionista, però so che gli allevamenti stanno cercando di diventare sempre più sostenibili, sia dal punto di vista del benessere animale, sia dal punto di vista del carbon footprint, l'impronta di carbonio, quindi di inquinamento ambientale. Si stanno cercando meccanismi sempre più virtuosi che possano arrivare a diminuire molto le emissioni nel giro di alcuni anni».

C'è anche chi compra la carne col bordo molto grasso intorno, però poi non lo mangia perché non gli piace. Anche nell'ottica di acquistare esattamente quello che poi mangiamo, di non gettare nel secchio scarti che sono cibo



ESPERTA La biologa nutrizionista Federica Cavallini

■ Come spiega il Consorzio Sigillo Italiano, «la carne è ricca di proteine, ferro, vitamine e sali minerali ed è essenziale prevederne il consumo all'interno di un modello di alimentazione sana ed equilibrata, naturalmente con moderazione e soprattutto prestando attenzione alla provenienza. Il contenuto proteico, capace tra l'altro di stimolare la secrezione dell'ormone della crescita, associato alla presenza del ferro, contribuisce a rendere la carne un alimento di primaria importanza nell'alimentazione di sportivi, bambini, ragazzi, anemici e donne in gravidanza». Ecco 3 ricette sfiziose del maestro macellaio **Bruno Bassetto**.

GOULASCH DI CASA NOSTRA

Per 6 persone. Ingredienti: 1 kg. di carne di collo di Scottona ai Cereali «Consorzio Sigillo Italiano» preparata a dadi, 100 gr. di lardo tritato finissimo, 5 cipolle, radicchio rosso di Treviso Igp o variegato di Castelfranco Veneto, 1 cucchiaino di paprica dolce, un pizzico di paprica piccante,

Goulasch, pasticciata e spezzatino

Tre ricette sfiziose consigliate dal maestro macellaio Bruno Bassetto per non privarci di un alimento ricco di ferro e vitamine. Senza abusarne, ma anche senza trascurarlo

farina 00, 1 litro e mezzo di acqua bollente e sale. Preparazione: dopo aver tritato le cipolle molto finemente, passate la carne tagliata a dadi nella farina. Sciogliete il lardo in un tegame e soffriggete le cipolle. Aggiungete quindi la carne e rosolate mescolando molto bene. Condite con il sale, la paprica dolce e piccante. Cuocete per una decina di minuti continuando a mescolare molto bene la carne al condimento. Bagnate ora con tutta l'acqua. Fate bollire a fuoco lento per un'ora. A un quarto d'ora dalla fine della cottura aggiungete il radicchio tagliato a pezzetti. Controllate la quantità di sale e paprica.

PASTICCATA REALE ALLE VERDURE

Per 6 persone. Ingredienti:



ALL'OPERA Bruno Bassetto in cucina

850 gr. di costata reale di Scottona ai Cereali «Consorzio Sigillo Italiano», 4 cipolle piccole, 5 carote, 1 sedano, 1 kg. di pomodori pelati, farina 00, fette di pan carrè, formaggio grattugiato, 2 bicchieri di olio d'oliva extravergine, 1 litro di vino Chardonnay, sale e pepe. Preparazione: la carne e le verdure vanno tagliate a listarelle verticali. In un tegame fate riscaldare l'olio dove andrete a soffriggere la verdura e rosolare la carne. Dopo aver aggiunto una spolverata di farina, salate a dovere la pietanza sulla quale verserete anche il pomodoro e tutto il vino. A questo punto portate ad ebollizione e cuocete a fuoco lento per un'ora. Una volta terminata la cottura fate riposare la zuppa. Poi versate in una pirofila uno strato di zuppa sopra



I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

adn
SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI PADOVA

[ACCEDI](#)[SCRIVICI](#)

Produrre alimenti, non conflitti. Le cronache di questi giorni ripropongono la necessità di un'agricoltura che unisce e non divide

Produrre cibo per tutti, con attenzione ai territori e all'ambiente ma anche ai mercati si può fare



20/05/2024

Agricoltura “di pace” oppure “di guerra” (seppur non certo a suon di armi). Comunque un comparto – quello della produzione alimentare – che spesso divide invece di unire, anche se gli accordi magari si fanno a tavola. La storia e la cronaca dicono, d'altra parte, che molti conflitti commerciali (e non solo) si sono scatenati per il dominio delle risorse alimentari, oppure di quelle idriche che della produzione di cibo sono elemento indispensabile. Quando poi nelle relazioni di filiera oppure tra territori e Stati, ci si mettono anche il clima e i mercati, allora tutto si complica ulteriormente. Per capire meglio, basta guardare alle ultime cronache di casa nostra per avere più di un riscontro. Così, per reperire gli esempi di agricolture che avvicinano e di altre che allontanano, è sufficiente andare alla situazione della cerealicoltura e a quella degli allevamenti.

Cerealicoltura, dunque, e quindi grano e cioè la base di alcuni tra gli alimenti più comuni: il pane e la pasta. Pochi giorni fa

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

italiana di frumento duro risulta strutturalmente deficitaria, in misura del 40%, rispetto alle esigenze quantitative, e talvolta qualitative, dell'industria molitoria nazionale". Intanto, dal punto di vista produttivo, il Crea (il centro nazionale delle ricerche agricole), prevede un calo generalizzato dei raccolti. Dal lato dei coltivatori, poi, va tutto storto. Coldiretti, in un altro evento, ha detto chiaro: "La produzione di grano duro scenderà quest'anno sotto i 3,5 milioni di tonnellate (rischiando di essere ricordata come la più bassa degli ultimi 10 anni) per effetto della riduzione delle superfici coltivate, causata dalla concorrenza sleale di prodotto straniero, e della siccità che ha colpito le regioni del Sud Italia". Già, "concorrenza sleale". E' proprio su questi termini che si divide la filiera: da un lato gli industriali sottolineano che le importazioni servono, dall'altro gli agricoltori spiegano, come dice Coldiretti, che "nel 2023 sono arrivati quasi 900 milioni di chili di grano russo e turco, un'invasione mai registrata nella storia del nostro Paese. Un vero e proprio fiume di prodotto che, aggiunto a quello di grano canadese, arrivato a superare il miliardo di chili, ha impattato sui prezzi del grano nazionale". Il risultato? Superfici e raccolti che diminuiscono e un comparto prezioso che non riesce (o quasi) a trovare punti di accordo.

Contrapposizione forte, quindi, quella che si sta vivendo da tempo in cerealicoltura. Ma, come si è detto, la produzione di cibo può generare anche altro. Addirittura una razza bovina europea? Forse sì. Sempre dalle cronache di questi giorni arriva infatti un esempio piccolo ma significativo con il progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence" che si basa sulla valorizzazione di una razza bovina da carne "transfrontaliera" tra Italia e Francia. Animali antichi mai dimenticati nelle valli di confine il cui allevamento dal 2020, in virtù della necessità di aumentare qualità e quantità della produzione zootecnica, le associazioni di allevatori cercano di far crescere e conoscere. In campo, con fondi europei, tecnici di Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Acquitaine Selection con alle spalle due sistemi di certificazione della qualità (uno italiano e uno francese) e con il traguardo non solo di valorizzare una razza da carne autoctona, ma di arrivare a delineare un modello produttivo che badi più alle cose che uniscono i territori agricoli piuttosto che a quelle che possono dividerli. Certo, non si possono mettere sullo stesso piano il grande comparto della cerealicoltura nazionale con il piccolo allevamento trasfrontaliero di una antica razza da carne. Eppure un segnale si può cogliere: produrre cibo per tutti, con attenzione ai territori e all'ambiente ma anche ai mercati si può fare. Deve essere però coltivata un'idea di un'agricoltura che unisce e non divide, attenta alle economie interne, scrupolosa nei confronti dell'ambiente ma anche di chi vi lavora faticosamente e deve essere giustamente ricompensato, un'agricoltura capace di sorpassare i confini geografici ed economici piuttosto che di costruirne di nuovi.

Andrea Zaghi

Copyright Difesa del popolo (Tutti i diritti riservati)

Fonte: Sir

Ci piace dare **buone notizie**
Diventa anche tu nostro sostenitore



[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#) | [Termini e condizioni](#) | [Informativa per il trattamento dei dati personali](#)



La Difesa srl - P.iva 05125420280

La Difesa del Popolo percepisce i contributi pubblici all'editoria



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



WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 29 Maggio 2024 | aggiornato alle 12:17 | 105470 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

ROERO days   Il più importante evento del Roero Docg dove degustare oltre 500 etichette
Lunedì 3 giugno 2024
Palazzo Giustiniani | Milano
consorziodelroero.it

NEW! STICKS PUNK CHIK'N® STICKS  **PROVA GRATIS!** 

NEW! STICKS PUNK CHIK'N® STICKS  **PROVA GRATIS!** 

⚡ Salento all'Italia: il modello Borgo Egnazia si espande con 20 nuovi resort 11:28 "Pizzaiolo per il Cambiamento": un movimento in

CARNE BOVINA

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

eccellenza europea sull'asse Piemonte- Francia

La Blonde d'Aquitaine, razza bovina da carne pregiata,
protagonista del progetto europeo "Blonde d'Aquitaine:



CARNE BOVINA

CARNE, SALUMI e UOVA



Blonde d'Aquitaine, eccellenza europea sull'asse Piemonte-Francia

La Blonde d'Aquitaine, razza bovina da carne pregiata, protagonista del progetto europeo "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", si distingue per la sua filiera controllata, la qualità della carne, l'alimentazione sana e il rispetto del benessere animale

di Federica Borasio

spunti che possono svilupparsi intorno alla [Blonde d'Aquitaine](#), razza bovina da carne protagonista del progetto “Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence”, cofinanziato dall'Unione europea e promosso per il secondo triennio da **Asprocarne Piemonte** e **France Blonde d'Aquitaine Selection** per favorire la conoscenza di filiera tra consumatori e operatori del settore. Si tratta, di fatto, di un prodotto di eccellenza cui si legano tradizione, sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e benessere animale. Caratteristiche per certi versi uniche, confermate anche da una serie di certificazioni ottenute dal **Sistema di qualità nazionale in zootecnica** (Sqnz) in Italia e da diversi Label Rouge in Francia (Blonde d'Aquitaine, Boeufs Excellence e Boeufs de nos Prés).

LEGGI ANCHE

[Dalla Francia al Piemonte per scoprire i bovini Blonde d'Aquitaine](#)

Blonde d'Aquitaine: dalle origini a oggi

Originaria della regione dell'Aquitania, nel Sud-Ovest della Francia, la **Blonde d'Aquitaine** nacque nel 1962 dalla fusione delle razze Garronnaise, Quercy e Blonde des Pyrénées secondo una selezione orientata fin dal principio al raggiungimento di un alti standard qualitativi. Partita da un consumo prettamente locale, nel giro di una decina di anni si diffuse prima in tutto il territorio nazionale, poi anche in altri Paesi del mondo, tra cui l'Italia. Qui, infatti, la richiesta di carne superava la capacità produttiva locale, rendendo necessario acquistare vitelli da altri allevatori europei, in larga parte francesi (oggi, l'Italia importa carne bovina rossa per circa il 45-48% ndr). E non è un caso che proprio la **Blonde d'Aquitaine** sia tra le razze che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo dell'allevamento da carne nel nostro Paese, come non è un caso che sia anche la razza più allevata in Piemonte, non solo per la capacità di rispondere alle richieste dei consumatori, ma anche per una **tenerezza e delicatezza di sapore** del tutto affini a quelle della carne della pregiata razza Piemontese.



Blonde d'Aquitaine: l'eccellenza europea della carne bovina

«Questo è un progetto di promozione costruito insieme ai cugini francesi del Centro di Selezione della Blonde d'Aquitaine perché noi in Piemonte alleviamo ogni anno 60/65 mila capi bovini di questa razza, che hanno delle caratteristiche analoghe a quelle della razza Piemontese - spiega il presidente di **Asprocarne Piemonte Franco Martini**. Proprio questa peculiarità fa sì che i nostri allevatori, non avendo animali a sufficienza, si rivolgano alla Francia per acquistare i capi di questa razza pregiata. In quelle zone i nostri colleghi francesi non potrebbero allevare se non le vacche nutrici con i vitelli; sono aree marginali, ma sono molto importanti per il mantenimento del pascolo. Noi, dal canto nostro, avendo delle produzioni cerealicole, riusciamo ad alimentare gli animali con il mais durante l'ultima fase di crescita, dove occorre dare molta energia all'animale. Nasce così un ciclo

Articoli più letti



1. [Guida Michelin Italia: annunciati altri 15 ristoranti new entry per il 2025](#)
2. [Casa Iozzia chiude. «Nel dopo Covid personale e costi erano scogli imponenti»](#)
3. [L'aeroporto di Frosinone diventa “di lusso” grazie a Fly Free Airways](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



Blonde d'Aquitaine: una filiera controllata, dalla stalla alla tavola

Ragionando in ottica sostenibile, il valore aggiunto di questa tipologia di carne sta nella trasparenza della sua filiera, che in Piemonte è controllata dal **Consorzio Carni Qualità Piemonte** e dagli oltre 300 allevatori di bovini da carne che garantiscono l'adozione di tutte le **pratiche virtuose orientate al benessere animale** (alimentazione; spazio a disposizione di ogni capo; corretto funzionamento degli impianti di abbeveraggio; corretta aerazione dei locali e gestione dello stress) e al **mantenimento delle condizioni di crescita**, atte a proteggere non solo la salute del consumatore, ma anche le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.



Filiera controllata e benessere animale: i valori della Blonde d'Aquitaine

«Obiettivo del progetto - prosegue il direttore di Asprocarne Piemonte, **Simone Mellano** - era proprio quello di accrescere la conoscenza di questa razza che ha una buona rappresentatività in Italia, ma è ancora poco conosciuta dai consumatori. I francesi hanno la prerogativa di prediligere carni più adulte. Per questo disponevano storicamente di vitelli che hanno trovato una collocazione commerciale lineare nella nostra regione. Questa è una razza che ha una linea di sostenibilità e mantenimento del territorio importante e che pratica ancora moltissimo l'alpeggio estivo in montagna sulla catena dei Pirenei, dove resta viva la tradizione della transumanza».

Miti da sfatare: l'importanza della carne nella Dieta mediterranea

Nell'ambito di un'alimentazione sana volta prevenire patologie cronico-degenerative, promuovere la longevità e la sostenibilità sociale e ambientale, non si può prescindere da alcune linee guida fondate sulle indicazioni della [Dieta mediterranea](#), che consigliano ogni settimana l'assunzione di 1-2 porzioni di carne rossa magra, cioè con meno del 5% di grassi. In questi parametri si inseriscono anche le carni della **Blonde d'Aquitaine**, che si distinguono principalmente per la **magrezza e la tenerezza** dovute alla particolare struttura muscolare degli animali, cresciuti per i primi mesi di vita con le loro madri, nutriti a latte e erba. Le peculiarità genetiche, unite all'alimentazione selezionata e all'esperienza degli allevatori piemontesi, concorrono a sviluppare una carne pregiata e dall'alto valore nutrizionale, **ricca di proteine nobili e povera di grassi**, ideale per un consumo quotidiano anche da parte di bambini e anziani.

LEGGI ANCHE

[La dieta mediterranea e il digiuno intermittente aiutano la sessualità?](#)

[La migliore dieta al mondo? Quella Mediterranea \(per il 7° anno consecutivo\)](#)



MATTER OF GAS
PERCHÉ IL BUON CIBO È
ANCHE QUESTIONE DI GAS



Approfondimenti, novità e case study



Ultimi articoli



[Dal Salento all'Italia: il modello Borgo Egnazia si espande con 20 nuovi resort](#)

["Pizzaiolo per il Cambiamento": un movimento in crescita verso la sostenibilità](#)

[Alla scoperta dei sapori iberici: un tour gastronomico della Spagna](#)

[Mousse di Philadelphia con frutti rossi, mango e meringa \(senza lattosio\).](#)

«Un aspetto molto importante - sottolinea **Federica Cavallini**, biologa e nutrizionista - è il contenuto lipidico, che si attesta sotto al 5%. Al contrario di quello che si pensava fino a pochi anni fa, i lipidi sono un nutriente fondamentale per l'alimentazione umana. Tra i grassi c'è però da fare una distinzione tra grassi saturi e insaturi: la carne, in quanto alimento di origine animale, ha una percentuale di grassi saturi, circa il 35-45%, ma contiene anche il 35-38% di grassi monoinsaturi e circa un 5% di grassi polinsaturi. Il contenuto lipidico così basso, e soprattutto il rapporto tra percentuale di acidi grassi saturi e percentuale di grassi insaturi rende questa carne un alimento che può tranquillamente essere inserito all'interno di una sana alimentazione».



Federica Cavallini, biologa e nutrizionista

Non ultimi, tra i vantaggi della carne, anche il **basso contenuto di sodio** e la presenza di **vitamine del complesso B** - in particolare vitamina B12, importante nella composizione della guaina mielinica dei nervi -, accanto a **sali minerali** quali potassio, zinco, ferro. Elementi che, nel contesto di regime alimentare bilanciato, giocano sicuramente a favore della salute umana.

© Riproduzione riservata

[STAMPA](#)

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

» [Blonde d'Aquitaine, eccellenza europea sull'asse Piemonte-Francia - Italia a Tavola](#)

[CARNE](#) [FRANCIA](#) [PIEMONTE](#) [BLONDE D'AQUITAINE](#) [DIETA MEDITERRANEA](#) [UNIONE EUROPEA](#)
[BOVINO](#) [FEDERICA CAVALLINI](#)

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](#)



Retrogusto

La bionda d'Aquitania che spopola in Piemonte

10 Maggio 2024 - 07:25

Pochi sanno che la razza più allevata nella regione è originaria del sud-ovest della Francia, e trascorre gli ultimi mesi di vita, dopo l'erba e il latte dei Pirenei, alimentata dai nostri cereali. Un mix che dà vita a una carne particolarmente tenera e sapida. Io l'ho degustata cruda in un test. Ecco come è andata

 [Andrea Cuomo](#)



Ascolta ora: "La bionda d'Aquitania che spopola in Piemonte"

Una francese che si trova molto bene in Italia, anzi in Piemonte. Si tratta della Blonde d'Aquitaine, una razza bovina tipica di una regione francese sui Pirenei, che è la più allevata in Piemonte perché assai simile a quella Piemontese per magrezza della carne, tenerezza e delicatezza del sapore. E siccome in Italia la domanda di carne, soprattutto dopo il boom economico degli anni Cinquanta-Sessanta dello scorso secolo, è molto maggiore della produzione autoctona, l'importazione di capi si è rivolta alle razze più corrispondenti al gusto dei nostri consumatori.

Se oggi vi parlo di questa razza bovina è perché in Italia è meno conosciuta di quanto meriterebbe ma anche perché a Cibus, la più grossa fiera alimentare italiana in corso alla Fiera di Parma, ho avuto la possibilità di partecipare a una degustazione comparata di due battute crude di differenti tagli dello stesso capo, un maschio di 16 mesi ingrassato per nove, una dalla coscia e una dalla spalla. Un appuntamento anche un po' giocoso che ha evidenziato le caratteristiche principale della carne prodotta da questo animale: un colore non troppo intenso, un'intensità olfattiva piuttosto pronunciata, l'assenza di qualsiasi anomalia olfattiva, la tenerezza, la sapidità e la piacevolezza, che nel mio caso è stata maggiore nel secondo taglio. Complessivamente una delicatezza che ha reso perfetto l'abbinamento con un Arneis piemontese, un bianco sapido, sul quale ero più che perplesso, inizialmente.

Nel corso dell'evento la biologa nutrizionista Federica Cavallini ha spiegato le virtù nutrizionale della Blonde d'Aquitaine inserendole nel quadro della dieta mediterranea, secondo cui il consumo di carne rossa è consigliato una o due volte a settimana ed è preferito quello di carne magra, ovvero con un grasso inferiore al 5 per cento (range all'interno del quale rientra la nostra amica dei Pirenei) e ha evidenziato le caratteristiche di tracciabilità e sostenibilità della stessa, mentre Elisa Guizzo ci ha iniziato ai segreti della degustazione sensoriale, aiutandoci a capirne le virtù. Il presidente di Asprocarne Franco Martini, oltre evidenziare che la Blonde d'Aquitaine trae molti benefici dal finire il suo allevamento con i cereali di cui l'Italia è ricca dopo la prima fase di

un'alimentazione a base di latte ed erba sui Pirenei, ha anche mostrato la carta d'identità di ogni capo, di cui si hanno talmente tante informazioni chesi può dire, provocatoriamente ma nemmeno tanto, che “un bovino in Piemonte è più controllato di un umano”, magari con qualche problema di privacy in meno.

Asprocarne Piemonte è l'organizzazione di produttori di bovini da carne costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, e l'anno dopo riconosciuta da Regione Piemonte. Conta circa 500 soci che allevano oltre 130mila bovini da carne di razze italiane ed estere, e che rappresentano il 25 per cento della produzione regionale.

Asprocarne è partner con France Blonde d'Aquitaine Sélection del progetto triennale “Blonde d'Aquitaine: european beef excellence” (2023-26) cofinanziato dall'Ue che si propone di informare i cittadini sugli elevati standard produttivi di questa carne (e delle produzioni agronalimentari dell'Ue in genere) e di valorizzare il consumo di questa carne originaria del Sud-Ovest della Francia che nasce nel 1962 dalla fusione di tre razze distinte, Garonnaise, Quercy e Blonde des Pyrénées e che nei decenni successivi di è diffusa su tutto il territorio francese e ha preso a essere esportata nel mondo.

Mostra i commenti (0)

Potrebbe interessarti anche :

Impara a fare trading sui titoli con la nostra gratuita formazione.

Commercio Italiano | Sponsorizzato

[Clicca qui](#)

6 truffe folli che funzionano

I truffatori cercano soldi e dati personali. Scopri come fanno e come proteggerti!

Bitdefender | Sponsorizzato

Pronti per l'estate? Richiedi un preventivo e perdi peso prima delle vacanze

Sei qui: Home > Cuneo



CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

La carne di razza Piemontese non soddisfa tutto il mercato? Entrano in campo i bovini “gemelli” francesi

Presentato alla fiera Cibus di Parma il progetto per valorizzare la Blonde d'Aquitaine: “Caratteristiche simili in un prodotto magro e dal sapore delicato”

ROBERTO FIORI

17 Maggio 2024 alle 06:00 2 minuti di lettura

L'ascolto è riservato agli abbonati

La razza bovina francese Blonde d'Aquitaine è presente da oltre cinquant'anni nel nostro territorio (foto Paolo Ferrante/Altaluce). Sotto la presentazione del progetto di Asprocarne a Cibus a Parma

I consumi a tavola stanno cambiando. In un mondo di diete sempre più variegata e sempre meno carnivora, per non perdere ancora terreno anche le eccellenze devono adeguarsi, valorizzando una filiera di produzione sana, che garantisca il benessere degli animali e dei consumatori finali. Di questo si occupa **Asprocarne, un'organizzazione di produttori che lavora per valorizzare le carni di qualità prodotte in Piemonte**, oltre che facilitarne la commercializzazione. Con 400 soci e una produzione di circa 130 mila bovini, rappresenta oltre il 25% del totale regionale. E non è poco se si conta che **il Piemonte è la regione più importante d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Stiamo parlando di una mandria di oltre 500 mila capi** presenti in circa 3 mila allevamenti, concentrati principalmente tra le province di Cuneo, Torino e Asti: una filiera che complessivamente vale all'incirca un miliardo di euro.

Se la razza bovina più allevata è la Piemontese, che occupa poco più della metà del totale, **esiste e sta crescendo una filiera di aziende specializzate nell'ingrasso, che allevano prevalentemente bovini provenienti dalla Francia**. In questo caso, le razze più rappresentative sono la Limousine e la **Blonde d'Aquitaine**, con circa 70 mila capi all'ingrasso. **Ed è proprio a quest'ultima razza in grado di offrire carni magre e gustose, connotate da una piacevole delicatezza al palato, che Asprocarne sta dedicando particolare attenzione** con il progetto «Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence», presentato nei giorni scorsi a Parma durante la fiera Cibus, con una degustazione condotta dal critico gastronomico Paolo Massobrio.

«Tutto nasce dall'esigenza di rispondere alle esigenze del mercato, perché i capi di razza Piemontese non sono in grado di assecondare tutte le richieste della distribuzione» spiega il direttore di Asprocarne Piemonte, Franco Martini. Si è quindi fatto ricorso ad animali con caratteristiche morfologiche e di qualità molto simili a quelli locali che hanno il vantaggio, nei primi mesi di vita, di poter crescere al pascolo negli ampi spazi dedicati all'allevamento nel Sud-Ovest della Francia, alle pendici dei Pirenei.



«La Blonde d'Aquitaine è presente da oltre 50 anni nel nostro territorio e sta crescendo perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne della pregiata razza Piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori, tutte caratteristiche che si ritrovano nella carne di questa razza» dice Martini. La razza francese, inoltre, può vantare un protocollo di allevamento basato su tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale grazie all'applicazione di disciplinari di produzione Sqzn (Sistema di qualità nazionale zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano. Una carne quindi che può essere considerata sotto molti punti di vista, da quello più strettamente agronomico a quello nutrizionale.

«Puntiamo a consolidare la produzione e a valorizzare la qualità della carne di Blonde d'Aquitaine. **Si tratta di un prodotto sano e genuino, dove l'alta qualità prende origine dal grande valore offerto dalla tracciabilità»** spiegano da **Asprocarne**. In questo scenario, il ruolo dell'associazione è stato fondamentale concretizzandosi con l'investimento di ingenti risorse per diffondere la conoscenza della Blonde tra gli stakeholder della filiera e verso il consumatore finale. Seppur non ancora note a tutti, le caratteristiche nutrizionali della carne di Blonde d'Aquitaine fanno sì che rientri a pieno titolo tra gli alimenti della dieta mediterranea, come ha spiegato la nutrizionista Federica Cavallini: «**La carne della Blonde d'Aquitaine per le sue caratteristiche peculiari come il basso**

contenuto di lipidi si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla dieta mediterranea, dov'è previsto il consumo di carni rosse 1-2 volte la settimana, meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5 per cento».

[LEGGI I COMMENTI](#)



il Golosario



La Blonde d'Aquitane, europea di razza

Il Golosario

Presentato a Cibus il progetto che mira a far conoscere questa razza bovina transfrontaliera che unisce la qualità delle carni a un protocollo di allevamento e alimentazione che esaltano la filiera

È stato presentato oggi alla stampa il **progetto “Blonde d’Aquitaine: European Beef Excellence”**.

L'obiettivo è quello di far conoscere al grande pubblico, attraverso la stampa, una razza bovina particolarmente apprezzata per la qualità delle carni ma anche per la ricaduta sull'economia del territorio. In Italia infatti la richiesta di carne è superiore alle risorse autoctone, e per questo motivo a partire dagli anni Sessanta si è creato un flusso costante di approvvigionamento di vitelli dall'Europa, e in particolare dalla Francia.

Tra le razze che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo dell'allevamento da carne in Italia troviamo senz'altro la **Blonde d’Aquitaine**.

È la più allevata in Piemonte perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne della pregiata razza Piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori, tutte caratteristiche che si ritrovano nella carne di questa razza.

La Blonde d’Aquitaine inoltre può vantare un protocollo di allevamento basato su **tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale** grazie all'applicazione di disciplinari di produzione SQZN (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano.



Una carne quindi che può essere considerata eccellente sotto molti punti di vista, da quello più strettamente agronomico a quello nutrizionale. In quest'ottica è stata portata sul palco di Cibus, il giorno 8 maggio, in un **incontro** che ha previsto l'approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali condotto dall'**esperta in nutrizione Federica Cavallini**, una **degustazione guidata da Elisa Guizzo**, esperta della filiera della carne, e con la partecipazione di **Franco Martini, presidente di Asprocarne**, l'associazione di allevatori che promuove la razza bovina insieme a France Blonde d'Aquitaine Sélection, **moderati** dal giornalista **Paolo Massobrio**.



*"La carne della Blonde d'Aquitaine - ha spiegato la dottoressa **Cavallini** - per le sue caratteristiche peculiari come il basso contenuto di lipidi si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla Dieta Mediterranea dov'è previsto il consumo di carni rosse 1 - 2 volte la settimana meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5%".*

Ma se anche il gusto vuole la sua parte, l'esperta della filiera della carne Elisa Guizzo ha guidato il parterre di presenti in una degustazione di carne cruda (scondita e condita) che tenesse in considerazione elementi olfattivi, gustativi e addirittura tattili come la tenerezza che sommati danno il senso di piacevolezza del prodotto.



L'iniziativa si è collocata all'interno di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", un progetto di promozione triennale (aprile 2023 - marzo 2026) cofinanziato dall'Unione europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 per la promozione di prodotti agroalimentari all'interno dell'UE.



*"Da qualche anno Asprocarne - ha dichiarato il presidente **Franco Martini** - è impegnata nella promozione della razza Blonde d'Aquitaine in Italia attraverso progetti cofinanziati dalla Comunità europea. Abbiamo deciso di investire in questo progetto in quanto siamo convinti dell'altissima qualità che questa meravigliosa razza da carne sa esprimere. La partecipazione al salone Cibus di Parma fa parte di una strategia di comunicazione che mira ad accrescere la conoscenza della razza, oltreché tra i consumatori finali, anche e soprattutto tra gli stakeholder della filiera."*

Ecco alcuni spunti più approfonditi.

TUTTO QUELLO CHE DOBBIAMO SAPERE SULLA BLONDE D'AQUITAINE

Debutto a Cibus con degustazione e relazione nutrizionale

Nasce in Francia, si nutre dell'erba e del latte dei Pirenei mentre il finissage avviene in Piemonte con i cereali locali. A Cibus di Parma, l'8 maggio, è andato in scena il progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence" con l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico e alla stampa, una razza bovina particolarmente apprezzata per la qualità delle carni ma anche per la ricaduta sull'economia del territorio. "In Italia - ha spiegato Simone Mellano, Direttore del Consorzio Asprocarne, partner del progetto - la richiesta di carne è superiore alle risorse autoctone, e per questo motivo a partire dagli anni Sessanta si è creato un flusso costante di approvvigionamento di vitelli dall'Europa, e in particolare dalla Francia". Tra le razze che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo dell'allevamento da carne in Italia c'è senza dubbio la Blonde d'Aquitaine. E oggi è la razza più allevata in Piemonte perché risponde alle richieste del consumatore che, abituato alla carne della pregiata razza Piemontese, predilige un prodotto magro, tenero e delicato nei sapori, tutte caratteristiche che si ritrovano nella carne di questa razza. La Blonde d'Aquitaine inoltre può vantare un protocollo di allevamento basato su tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale grazie all'applicazione di disciplinari di produzione SQZN (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano. "In Piemonte - ha scherzato (ma non troppo) il Presidente di Asprocarne Franco Martini, mostrando la carta d'identità del capo - un bovino è più controllato di un umano". La filiera e quindi l'alimentazione del bovino hanno un effetto anche sulla carne che, come ha illustrato nella degustazione Elisa Guizzo, esperta della filiera della carne, assaggiata a crudo deve mostrarsi perfetta cioè senza qualsiasi anomalia olfattiva, deve essere tenera, sapida e con una piacevolezza che evoca il fieno. La carne della Blonde d'Aquitaine però ha anche un importante valore nutrizionale: "Per le sue caratteristiche peculiari come il basso contenuto di lipidi - ha spiegato la dottoressa Federica Cavallini - si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla Dieta Mediterranea dov'è previsto il consumo di carni rosse 1 - 2 volte la settimana, meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5%". Non solo: è un'importante fonte di proteine e vitamine, in particolare proteine ad alto valore biologico. "La carne rossa contiene soprattutto una serie di vitamine del complesso del gruppo B, tra cui la vitamina B12, che non è ricavabile dai vegetali - ha spiegato - mentre per quanto riguarda le proteine sono ad alto valore biologico perché gli aminoacidi che le compongono sono aminoacidi essenziali e contribuiscono in maniera abbastanza preponderante alla miosintesi proteica». Infine, mai dimenticare l'utilizzo in cucina che ha trovato un testimonial d'eccezione in Davide Oldani il quale, in altre occasioni, ha mostrato l'utilizzo della Blonde d'Aquitaine in tutti i suoi diversi tagli: "È particolarmente adatta per le sue caratteristiche; se vengono rispettati i tempi di cottura e di riposo, le carni destinate al consumo al sangue come filetto, controfiletto, costata o scamone mantengono integro il colore rosa centrale dei succhi e dunque tutte le loro proprietà nutrizionali. I tagli destinati a cotture più prolungate come il cappello del prete o il guancialetto che dispongono di cartilagini interne o il biancostato, più grasso, sono parti adatte quindi a cotture all'olio: altrettanto valide perché in questo caso i valori della carne persi in cottura vengono raccolti dalla salsa che si forma".

LA RIVINCITA DELLE BLONDE (D'AQUITAINE)

A Cibus Parma è stata presentata la razza bovina francese più allevata in Piemonte. Una carne morbida, magra ma non troppo, tenera e comunque sapida, versatile in cucina e anche a crudo.

Viene dalla Francia, ma è la razza bovina più allevata in Piemonte: il paradosso della Blonde d'Aquitaine sta tutto lì. Sarà per la storica contiguità tra i piemontesi e la francofona Savoia (che peraltro è lontana dall'Aquitania) o per chissà quale convergenza astrale. O forse, perché è la razza di manzo che più si avvicina a quelle della gloria autoctona, la Piemontese, anch'essa di mantello chiaro. Il fatto è questo: la vacca francese dal pelo biondo oggi è una realtà d'allevamento impossibile da ignorare, specie in un'Italia affamata di carne. Perciò, al parmense Cibus 2024, lo scorso 8 maggio, Asprocarne Piemonte ha svolto un'interessante presentazione di questi bovini, proponendoli anche in degustazione a crudo. L'iniziativa, introdotta da Elisa Bagordo e moderata da Paolo Massobrio, è stata organizzata nell'ambito di Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Si tratta di un progetto congiunto Italia-Francia di promozione triennale (aprile 2023 - marzo 2026) cofinanziato dall'Unione europea nell'ambito del Regolamento (Ue) 1144/2014 per la promozione di prodotti agroalimentari all'interno dell'Ue.

Tenerezza e gusto

Un motivo del successo crescente della Blonde può ricercarsi nelle caratteristiche della carne: magra, tenera e delicata nei sapori, tutte caratteristiche molto amate dal consumatore e debitamente riscontrate negli assaggi (fesone di spalla e coscia, crudi e battuti alla maniera piemontese) illustrati da Elisa Guizzo, dottoressa in Scienze e Tecnologie alimentari, una delle maggiori esperte della filiera della carne in circolazione. Attenzione però: 'magra' non vuol dire 'troppo magra'. Una carne troppo magra, specialmente in cottura, finirebbe fatalmente per perdere la sua morbidezza. Invece, la Blonde d'Aquitaine, pur avendo una marezza meno evidente rispetto ad altri animali, mantiene il tasso grasso idoneo a garantire un perfetto equilibrio tattile e gustativo nella carne. Questo si è notato perfettamente all'assaggio dei quattro campioni, due al naturale e due con un leggerissimo condimento di olio e sale: quest'ultima versione ha esaltato la piacevolezza dell'insieme, tuttavia anche la carne 'nuda' ha mostrato senz'ombra di dubbio caratteri di accattivante saporosità, oltre a una tenerezza mai messa in discussione.

La nutrizionista Federica Cavallini, dal canto suo, ha spiegato le virtù di questa razza: "La carne della Blonde d'Aquitaine, per le sue caratteristiche peculiari come il basso contenuto di lipidi, si inserisce perfettamente nelle linee guida che si possono trarre dalla dieta mediterranea, dov'è previsto il consumo di carni rosse una o due volte la settimana, meglio se con contenuto di grassi inferiore al 5%".

Una razza importante

L'importanza della Blonde nel sistema zootecnico e gastronomico piemontese è stata ben rimarcata dal presidente di Asprocarne Piemonte Franco Martini, che è intervenuto assieme al direttore Simone Mellano e ha risposto a una precisa domanda di Paolo Massobrio: "Da qualche anno Asprocarne è impegnata nella promozione della razza Blonde d'Aquitaine in Italia attraverso progetti cofinanziati dalla Comunità europea. Abbiamo deciso di investire in questo progetto, in quanto siamo convinti dell'altissima qualità che questa meravigliosa razza da carne sa esprimere. La partecipazione al salone Cibus di Parma fa parte di una strategia di comunicazione che mira ad accrescere la conoscenza della razza, oltreché tra i consumatori



DA SINISTRA: ELISA BAGORDO, SIMONE MELLANO, FEDERICA CAVALLINI, FRANCO MARTINI, PAOLO MASSOBRIO ED ELISA GUIZZO.

finali, anche e soprattutto tra gli stakeholder della filiera". Una filiera organizzata e controllata con estrema cura: la Blonde d'Aquitaine può vantare un protocollo di allevamento imperniato su tracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale grazie all'applicazione di disciplinari di produzione Sqzn (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica) e garantiti dal Consorzio Sigillo Italiano.

L'impiego

Inutile dire che una simile carne può trovare gli sbocchi gastronomici più svariati. Se nel corso della degustazione si è svelata l'indubbia bontà da cruda nella classica battuta alla piemontese, conviene ricordare che ogni parte del bovino può essere sfruttata in cucina: viene in mente il grande bollito misto, che un po' in tutta la regione (e anche fuori) gode di meritata rinomanza. Gli arrostiti di carne, se avanzati, vanno benissimo per confezionare il ripieno degli agnolotti del plin. Le interiora, accanto a quelle del pollo, trovano spazio nella sublime finanziaria, di cui chef come Gian Piero Vivalda e Matteo Baronetto sono interpreti tra i massimi. E poi, non parliamo della moderna scuola del barbecue, con le sue bistecche, i suoi tagli all'italiana o all'americana, tra cui il mitico diaframma.

Tommaso Farina



PHOTO CREDIT / PAOLO FERRANTE - ALTALUCE