IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Vola il consumo di carne "Doc" con +52% razze storiche italiane

Vola il consumo della bistecca “Doc” con un balzo del 52% nel numero di animali di razze storiche italiane allevati negli ultimi 15 anni sulla base delle iscrizioni al libro genealogico. E’ quanto emerge da una analisi della Coldiretti illustrata in occasione dell’indagine su “Il popolo dei No Vegan” per la presentazione dell’Igp dei “Vitelloni Piemontesi della Coscia” dopo il via libera ufficiale da parte dell’Unione Europea al riconoscimento come Indicazione Geografica Protetta. La domanda di qualità e di garanzia dell’origine ha portato ad un vero boom nell’allevamento delle razze storiche italiane da carne che, dopo aver rischiato l’estinzione, sono tornate a ripopolare le campagne dagli Appennini alle Alpi.

La razza piemontese nel 2016 è la più diffusa e può contare su ben 276mila capi mentre sono oltre 51mila quelli di razza marchigiana, quasi 45mila di chianina, 12mila romagnola, 10mila maremmana e 32mila podolica per un totale di circa oltre 415mila animali allevati. Un patrimonio consolidato anche grazie a iniziative di valorizzazione messe in campo dagli allevatori, con l'adozione di forme di alimentazione controllata, disciplinari di allevamento restrittivi, sistemi di rintracciabilità elettronica e forme di vendita diretta della carne da parte degli allevatori attraverso le fattorie e i mercati di Campagna Amica.

Il risultato è una vera rivoluzione nell’offerta di carne in Italia che si estende dalle macellerie ai supermercati, dallo street food alle hamburgherie, fino all’arrivo della carta delle carni nei menu proposti dai ristoranti più prestigiosi. La conoscenza delle caratteristiche specifiche dei diversi tipi di carne è diventato un valore aggiunto che arricchisce l’offerta enogastronomica nella ristorazione e nelle case. Una decisa svolta verso la qualità con il 45% degli italiani che privilegia quella proveniente da allevamenti italiani, il 29% sceglie carni locali e il 20% quella con marchio Dop, Igp o con altre certificazioni di origine secondo l’indagine Coldiretti/Ixe’ #NoVeganAllaRiscossa.

“Una domanda di trasparenza che occorre estendere dagli scaffali dei supermercato, dove vige l’obbligo di indicare in etichetta la provenienza per la carne bovina, alle tavole della diverse forme della ristorazione fuori casa dove ormai si concentra oltre 1/3 dei consumi alimentari”, ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “viene dall’estero il 40% della carne bovina consumata senza il valore aggiunto di sicurezza e sostenibilità garantita dall’italianità”.

Le carni nazionali sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni (a differenza di quelle americane) e ottenute spesso nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione che assicurano il benessere e la qualità dell’alimentazione degli animali. Con l’ultimo riconoscimento comunitario dei “Vitelloni Piemontesi della Coscia” a Indicazione Geografica Protetta (Igp), viene tutelata la più importante per consistenza tra le razze storiche bovine da carne italiane con 6mila aziende impegnate nell’allevamento, sia tradizionale sia legato al pascolamento in alpeggio, garantendo,

L’allevamento della Piemontese ha una presenza centenaria, rilevata per la prima volta nel 1886 nel comune di Guarene, in provincia di Cuneo, ed è caratterizzato da animali con uno straordinario sviluppo muscolare, particolarmente visibile sui quarti posteriori che condiziona positivamente le caratteristiche organolettiche della carne più apprezzate dai consumatori, il ridottissimo contenuto in lipidi, l’elevato contenuto in proteine, il colore dal rosato al rosso chiaro brillante.