

Bionda d'Aquitania, il progetto “European Beef Excellence”

scritto da Silvia Fissore | 14/12/2022



Si tratta di un programma triennale di promozione dedicato alla pregiata razza bovina originaria dei Pirenei e allevata anche in Italia e in particolare in Piemonte

La **Bionda d'Aquitania** o **Blonde d'Aquitaine** è un'antica razza bovina bionda nata in Francia, tra i pascoli dei **Pirenei**, ed è un'eccellenza dell'allevamento europeo. Oggi è al centro di un progetto europeo di comunicazione e informazione denominato “**European Beef Excellence**”.

Bionda d'Aquitania: progetto European Beef Excellence

Attivato nel 2020 e rinnovato per altri tre anni **a partire dal prossimo Marzo 2023**, il progetto si articola in **una serie di iniziative sul territorio nazionale** mirate a promuovere la conoscenza di questa pregiata carne **sia tra gli operatori** (macellerie e ristoranti) **sia tra i consumatori**. Dai seminari, alle degustazioni, dalle attività di formazione fino alla partecipazione ad alcune fiere di settore.

Da noi in Italia il capofila delle iniziative è [Asprocarne](#), l'associazione degli allevatori del Piemonte, territorio in cui questi bovini sono stati introdotti già a partire **dagli anni '70** anche grazie alla loro somiglianza con la razza Piemontese. Il riferimento d'Oltralpe, invece, è rappresentato dall'associazione degli allevatori **France Blonde d'Aquitaine selection**.

Bionda d'Aquitania: una razza rustica e adattevole

Razza rustica, dal tipico **mantello frumentino** con sfumature rossicce, la **Blonde d'Aquitaine** presenta una morfologia armonica, rotonda e muscolosa, dalla mole imponente. Viene allevata in mandrie allo stato semibrado nella **zona dei Pirenei**, nel sud-est della Francia al confine con la Spagna, in territori che non hanno una vocazione agricola ma che si trasformano in ottimi pascoli per questi animali. Anche per questa sua adattabilità, il suo allevamento viene incentivato dal governo Francese e rientra in un interessante **progetto di recupero delle zone collinari e alpine** altrimenti abbandonate.

Attorno ai 10 mesi di età, i vitelli raggiungono le stalle italiane per il cosiddetto "ciclo di ingrasso" dove vengono alimentati esclusivamente con paglia e cereali della pianura padana. Attualmente sono **circa 60 mila i capi** presenti in Italia settentrionale, di cui **55 mila in Piemonte**.

Le caratteristiche di questa carne

Ciò che rende unica la **Bionda d'Aquitania** (e particolarmente apprezzata dai consumatori italiani) è l'estrema **tenerezza** e l'**elevata magrezza** della sua carne, di un **rosa delicato**, che la rendono adatta soprattutto per l'alimentazione dei bambini e degli anziani. È ideale per la preparazione dei piatti della tradizione italiana, e in particolare per quelli piemontesi. La sua **succulenza naturale** e la sua **sapidità** la rendono perfetta per un classico come la **battuta al coltello** e più in generale tutte le preparazioni che prevedono **cotture poco prolungate**.

Il rigoroso disciplinare per la Bionda d'Aquitania

Pratiche moderne di allevamento del bestiame, in grado di garantire **elevati standard di sicurezza** per i consumatori, ma allo stesso tempo rispettose del **benessere animale** sono i presupposti fondamentali per le aziende italiane che appartengono al [Consorzio Sigillo Italiano](#) e che allevano i bovini di razza Bionda d'Aquitania

Dal 2015 esiste un disciplinare denominato "**Vitellone e Scottona ai cereali**" a cui i nostri allevatori devono attenersi per ottenere il marchio Consorzio Sigillo Italiano. Una garanzia sull'origine e la qualità del prodotto venduto, grazie anche al rigoroso sistema di tracciabilità applicato al singolo capo.

Per info sul progetto www.blonde-aquitaine.com