



Consorzio Carni Qualità Piemonte: un nuovo linguaggio per parlare di carne

**Un pranzo con i piatti della chef Valentina Chiaramonte del Ristorante Consorzio di Torino, è stata l'occasione per discutere di valorizzazione di eccellenze piemontesi**



Carne di qualità del Piemonte (Foto © Consorzio Carni Qualità Piemonte).

Durante un pranzo al **ristorante Consorzio di Torino**, il **Consorzio Carni Qualità Piemonte** ha illustrato gli obiettivi e le nuove sfide della propria attività più che ventennale.

### **Consorzio Carni Qualità Piemonte: obiettivi e comunicazione**

Nato nel 2001, l'Ente conta oggi circa **trecento soci sparsi in tutta la regione**. Nonostante negli anni il Consorzio sia cresciuto, non ha mai cambiato la propria missione: **valorizzare le eccellenze piemontesi**, fornire ai consumatori un prodotto sicuro e di origine certa e “**comunicare la carne**” in modo diverso ed efficace.

Alla base del raggiungimento di tali obiettivi c'è un allevamento rigidamente regolamentato in tutte le sue fasi: le strutture, gli approvvigionamenti, l'alimentazione degli animali, i processi di trasformazione della carne in cibo, tutto è posto sotto lente di ingrandimento.

### **L'esigenza di una corretta informazione**

Lo sforzo del Consorzio sarebbe vano se non si fornissero al consumatore le informazioni sugli alimenti di carne bovina. Non solo al consumatore ma a tutto il personale del mondo della ristorazione, cuochi, ristoratori, e naturalmente anche giornalisti.

«La conoscenza del prodotto è fondamentale per recepire gli sforzi che vengono fatti per garantire una carne migliore, più sana e più buona, essenziale in un'alimentazione corretta», ha spiegato **Simone Mellano**, Direttore del Consorzio Carni Qualità Piemonte.

Da circa dieci anni a rendere ancora più efficace la comunicazione del Consorzio c'è [Federico Ferrero](#), medico e vincitore di MasterChef Italia 3, nonché uno degli organizzatori del pranzo dello scorso 27 aprile al ristorante Consorzio con i piatti della chef Valentina Chiaramonte.



Da sx, Federico Ferrero e Simone Mellano (Foto © Consorzio Carni Qualità Piemonte).

## L'importanza della BlockChain

In questi anni, l'attenzione di Mellano e della sua squadra si è concentrata sulla **Blockchain**, una catena informatica di informazioni sulla produzione che consente la **tracciabilità di ogni singolo pezzo di carne** uscito dagli allevamenti degli associati al Consorzio.

«La qualità della carne dipende dall'operato di tutti i soggetti che intervengono lungo tutto il processo produttivo» ha aggiunto il Direttore.

## Il concetto di cru e la certificazione SQNZ

Il Consorzio ha poi importato dal mondo enologico il concetto di “**cru**”, in cui la qualità del vino viene determinata in base alla posizione del vitigno.

«La provenienza geografica della carne, il modo in cui vengono allevati i capi bovini, il clima che respirano, il foraggio che mangiano sono tutti elementi fondamentali a garantirne la precisa qualità. – prosegue Mellano – Con il concetto di cru vogliamo puntare a spiegare quanto i luoghi e le buone pratiche di allevamento possano caratterizzare la carne che mangiamo».

Un altro fatto importante da sapere per il consumatore è la **certificazione SQNZ**, il Sistema di Qualità Nazionale in zootecnia che riconosce la qualità dei disciplinari con cui vengono allevati i bovini, come il Vitellone. Mellano ha sottolineato la necessità di dare alla certificazione SQNZ la stessa dignità delle denominazioni DOC e IGP agli occhi delle persone.

## Dalla quantità alla qualità degli allevamenti

La [razza bovina piemontese](#) da elemento di un'agricoltura di sussistenza si è trasformata in uno dei prodotti più consumati nel nostro Paese.

Nel primo dopoguerra, con l'incremento dei redditi aumentò anche il consumo di carne e latticini e intanto si verificò un processo di meccanizzazione dell'agricoltura. Un'altra svolta si ebbe nel secondo dopoguerra, con la nascita dell'**Associazione Nazionale Bovini di Razza Piemontese** e lo sviluppo degli standard della razza.

La selezione genetica permise di ottenere carni di altissima qualità, anche se la qualità non era il primo fine della selezione all'epoca; si puntava semplicemente alla maggior resa con il minor sforzo. Venivano, dunque, macellati principalmente vitelloni maschi fra i 18 e i 20 mesi.

Oggi, invece, i soci del Consorzio macellano soprattutto carne di castrato e cercano il più possibile di farla conoscere al largo pubblico. Inoltre gli allevamenti sono diventati più sostenibili, con ritmi di crescita lenti adatti agli animali e foraggi perlopiù autoprodotti dall'azienda.

### Data di creazione

11/05/2022

### Autore

cecilia-alfier