

Carne del Piemonte in tavola - a cura di Piera Genta



Si ringrazia Torino Magazine, per la gentile concessione alla pubblicazione dell'articolo.

Piemonte: terra di pascoli e di allevamenti

Il Piemonte è una delle zone più agricole e ancor più zootecniche d'Italia e questa affermazione viene supportata dai seguenti valori:

*2.031.000 quintali di carne prodotta (13% del dato nazionale)

*876.000 capi bovini allevati (di cui 200.000 vacche da latte) e dei quali 273.000 sono di razza piemontese

*24000 circa sono le aziende con allevamenti (circa 10% del dato nazionale)

Sono dati sintetici, ma ci servono per capire l'importanza economica e sociale degli allevamenti e della carne bovina nella nostra regione.

Queste indicazioni denunciano una flessione rispetto agli anni precedenti. All'inizio del '900 i capi sono 680 mila, nel 1973 la Piemontese è la terza fra le razze italiane e la prima di quelle autoctone e, ancora nel 1985, conta oltre 600 mila capi. La flessione è ancor più accentuata a livello nazionale sia a seguito dei profondi mutamenti dei processi di ristrutturazione in tutta filiera, sia per il progressivo calo dei consumi di carne bovina dovuto da un lato alla scoperta della dieta mediterranea, alla moda vegetariana, alla concorrenza di altre carni fino ai gravi casi

di frodi e sofisticazioni , per non parlare della BSE. Va però ricordato che nessun caso di positività al test sulla BSE ha visto coinvolta la razza piemontese.



Una consistente parte della ricca produzione regionale proviene da bovini di razze francesi da carne, di cui si importano annualmente circa 250.000 capi in giovane età che vengono allevati e cresciuti nelle nostre aziende.

Fin dagli anni '30 infatti si è realizzata una forte integrazione tra la zootecnia francese, più vocata all'attività riproduttiva, e quella piemontese da sempre specializzata nell'ingrasso.

Razze allevate: Razza Bovina Piemontese

È una delle più pregiate razze da carne italiane, diffusa in quasi tutto il Piemonte, ma le principali zone di allevamento sono rappresentate dalla provincia di Cuneo, la zona di Alba, dalla provincia di Asti e da alcune zone della provincia di Torino. Si tratta di una razza autoctona che si è sviluppata nell'arco di trentamila anni contribuendo a scrivere la storia della società contadina in Piemonte. È riconoscibile per il mantello bianco, per il colore fromentino nei vitellini mentre nei tori presenta sfumature scure a livello degli arti e del collo. L'aspetto più evidente è il notevole sviluppo di tutti i muscoli ed in particolare di quelli della coscia.

Altra caratteristica è la pelle fine ed elastica, il ridotto diametro delle ossa, il limitato tenore di grasso sottocutaneo che consente di ottenere una elevata resa alla macellazione con una quantità di tagli commerciali superiore a quella di altre razze di taglia più grande: nel vitellone può raggiungere anche il 70%.

La carne di razza bovina piemontese è una carne unica particolarmente tenera e magra ma gustosa e con un tasso di colesterolo molto basso, addirittura inferiore a quello del pollo o della sogliola. È stata riconosciuta a livello internazionale tra le migliori carni in assoluto come valore dietetico e nutrizionale. Oltre a tutto ciò la mucca piemontese vanta una produzione latteica più che sufficiente alle esigenze di mantenimento del vitello, derivante dalla duplice attitudine per la quale la razza era selezionata in passato. Alcuni allevatori, in particolare quelli delle zone di produzione di formaggi tipici, utilizzano questa produzione aggiuntiva per la trasformazione. I formaggi quali il Castelmagno, il Bra, il Raschera e molte delle tome provenienti dalle vallate piemontesi sono prodotti con il latte ottenuto da tale razza. Ma la carta vincente della razza piemontese è di essere precoce e longeva, dotata di grande adattabilità e di rispondere bene sia all'allevamento in stalla sia in quello brado e semibrado.

Oltre alle razze di grande diffusione, quali la Frisona, la Bruna e la Pezzata Rossa, si trovano in Piemonte anche altre razze autoctone allevate in modeste quantità, come pure altre straniere. Tra le razze straniere sono presenti soprattutto alcune francesi, come Limousine, Charolaise e

Garonnaise.

Interessanti esperienze di allevamento sono in atto in Piemonte con soddisfacenti risultati, grazie anche alla particolare rusticità di questi capi ed alla buona resa in carne.

Come e dove si allevano le razze da carne in Piemonte

La zootecnia del Piemonte è caratterizzata da allevamenti piccoli e medi dove i vitelli nascono e vengono allevati garantendo l'intera filiera ed è favorita dalle tipiche condizioni climatiche ed ambientali.

Tradizionalmente la vacca piemontese viene allevata in aziende nella fascia pedemontana ed in aree collinari, ma è presente anche in pianura. Nelle zone collinari e montane, l'allevamento risulta essere l'unico mezzo per garantire la permanenza attiva dell'uomo, contribuendo così al mantenimento idrogeologico e paesaggistico. Una figura importante e fondamentale nel mantenimento del territorio montano è il margaro che ogni anno sale agli alpeggi. Ancora oggi, il 24 giugno, data storica per tradizione secolare, almeno 300 famiglie di margari nella sola provincia di Cuneo con circa 30.000 vacche sale agli alpeggi per ritornare a valle il 29 settembre.

La carne bovina derivante da questo tipo di allevamento risulta essere anche particolarmente interessante dal punto di vista gastronomico, in quanto il forte impiego di foraggi freschi ed essiccati fornisce un sapore più spiccato alla carne.

L'alimentazione del bestiame allevato sul territorio piemontese utilizza in massima parte i prodotti delle colture locali: fieno, orzo, mais e loro sottoprodotti tipo crusca di grano opportunamente integrati con un mangime costituito da cereali o leguminose coltivati nella zona.

La Piemontese fuori Italia

È storia di questi giorni l'accordo siglato con la Research Institute of Animal Husbandry per l'inserimento della razza bovina Piemontese in Mongolia.

La razza bovina Piemontese è presente, oltre che in Europa, anche in Canada, Costa Rica, Messico, Argentina, Brasile e Stati Uniti.

La carne nella nostra alimentazione

Quando pensiamo alla carne, prendiamo in considerazione un elemento fondamentale della nostra alimentazione, ricco di proteine di altissimo valore biologico, di vitamine e di sali minerali, in particolare calcio e ferro.

L'alto contenuto di proteine nobili cioè formate da aminoacidi essenziali (quelli cioè che l'organismo umano non è in grado di produrre) è indispensabile per la crescita e lo sviluppo dei bambini, per l'aumento delle masse muscolari degli atleti e per sopperire alla perdita di efficienza del ricambio azotato nelle persone anziane.

Per le stesse categorie di persone, inoltre, l'elevato contenuto nella carne di vitamina D e di quelle del gruppo B contribuisce a mantenere l'efficienza del metabolismo corporeo.

I minerali, in particolare il ferro, lo zinco, il manganese ed il selenio sono presenti in una forma che viene definita biodisponibile, cioè pronta per essere utilizzata dal nostro organismo.

La Regione Piemonte: interventi per tutelarci

In Piemonte operano circa 600 veterinari pubblici che il Servizio Sanitario Nazionale mette a disposizione per tutelare gli interessi dei consumatori.

I controlli veterinari vengono sistematicamente eseguiti in tutti gli allevamenti ed in tutte le strutture di produzione e commercializzazione della carne. Proprio grazie a questa capillare attività di controllo, in Piemonte, sono stati conseguiti dei risultati significativi che vanno dal miglioramento dello stato sanitario del bestiame, alla lotta alle sofisticazioni, all'adeguamento degli impianti di macellazione e lavorazione. La presenza dei controlli in tutte le fasi di produzione garantisce che sulle nostre tavole giungano solo prodotti sicuri.

Considerata la grande importanza della carne bovina nell'alimentazione, la Regione Piemonte ha promulgato una legge, Legge Regionale 35/88, per la qualificazione sanitaria della carne a favore della salute dei consumatori e dell'espansione dei consumi. Con questa legge è stato istituito il "certificato di garanzia di produzione delle carni bovine" che documenta per ogni capo le modalità di allevamento e di produzione.

Il Piemonte vanta inoltre due marchi di garanzia della carne bovina a tutela del consumatore: entrambi assicurano la rintracciabilità del prodotto tramite appositi certificati esposti nei punti vendita.

Inoltre la Regione Piemonte ha iniziato a lavorare dal 1998 sul sistema di etichettatura obbligatoria e volontaria coordinando la presentazione dei disciplinari di etichettatura presentati al Ministero dal Coalvi e dall'Asprocarne ed approvati nei primi mesi del 2000.

Coalvi ovvero Consorzio di Tutela della Razza Piemontese

Un Consorzio nato nel 1984 con lo scopo di tutelare e valorizzare la carne bovina di razza piemontese, raggruppa quasi 1.000 allevamenti con oltre 34.000 capi. I suoi bovini sono macellati in 50 macelli convenzionati e venduti in 200 macellerie in Piemonte, Liguria e Lombardia e in due importanti catene della grande distribuzione.

La carne bovina a marchio Coalvi proviene da bovini di razza Piemontese della coscia, i famosi "Fassoni", nati ed allevati principalmente in Piemonte, in aziende con meno di 300 capi all'ingrasso; è prodotta in base ad un disciplinare di produzione, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Comunitarie, che prevede l'impiego di sole sostanze naturali come fieno, orzo, crusca e mais; è controllata dall'allevamento al consumo dal Consorzio di Tutela che rinforza ed affianca i Servizi Veterinari e le autorità competenti.

Da giugno 2001 in tutte le macellerie Coalvi ogni grammo di carne può raccontare la sua storia attraverso lo scontrino emesso dalla bilancia essendo obbligatorio il sistema di etichettatura elettronica.

Le macellerie Coalvi hanno l'obbligo di porre in vendita (per quanto riguarda la sola carne rossa di bovino adulto) esclusivamente carne di bovini provenienti dagli allevamenti dei soci ed accompagnati dal Certificato di Identità dell'animale.

Asprocarne Piemonte

È un'associazione di produttori di carne bovina, riconosciuta dalla Regione Piemonte nel 1986, operante sull'intero territorio piemontese con lo scopo di qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni bovine prodotte dagli associati. In altri termini costituisce l'interfaccia

dei produttori di carne bovina con il mercato.

L'Asprocarne Piemonte collabora con la Regione Piemonte e l'Università degli Studi di Torino nella realizzazione di studi e ricerche relativi alla produzione, trasformazione ed al consumo della carne bovina nella nostra regione.

Il 25 febbraio 2000, l'Asprocarne Piemonte ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole l'autorizzazione ad etichettare in forma volontaria le carni bovine di qualità.

La carne bovina a marchio CARNI BOVINE CERTIFICATE proviene da bovini di varie razze, ingrassati per un periodo minimo di 5 mesi in allevamenti del Piemonte che aderiscono al marchio; che rispettano uno specifico regolamento approvato dalla Regione Piemonte; ed è sottoposta a specifici e mirati controlli del Servizio Sanitario Regionale e delle altre autorità competenti.

A tale sistema aderiscono circa 4500 allevatori e 300 punti vendita.

Nel mese di Aprile 2001 è nato il Consorzio Carni Qualità Piemonte che ha tra gli obiettivi quello di alzare il livello della qualità e della sicurezza delle carni bovine prodotte in Piemonte garantendo sulla filiera una rintracciabilità completa ed assicurata del prodotto dalla stalla al banco delle macellerie.

Una favola a lieto fine

Tutti a tavola, è finita la favola

Così termina un racconto intitolato "Il pascolo perduto" che la Coalvi ha dedicato ai bambini. Le favole sono sempre a lieto fine e a maggior ragione questa. Infatti nei menu delle mense scolastiche è ritornata la carne bovina. La Città di Torino si è adoperata affinché le ditte che forniscono il servizio mensa utilizzino esclusivamente carne di animali di razza piemontese proveniente da Consorzi che garantiscono un'età dei vitelli compresa tra 12 e 24 mesi e metodi di allevamento rigorosamente controllati.

Carne: come sceglierla, conservarla, usarla

Dalla parte di consumatori possiamo giudicare la carne che ci viene offerta in vendita solo con la vista. La carne rossa è più ricca di ferro: il colore rosso, oggi, non vuol dire un animale vecchio, ma solo carne più saporita e di giusta maturità. Al taglio la superficie deve presentarsi vellutata, cioè non troppo umida, nè troppo asciutta, entrambi indici di cattiva conservazione. Se il taglio che abbiamo scelto è grasso, impariamo a riconoscere il grasso di copertura facilmente rimuovibile, dal grasso interno al muscolo. Il grasso è un normale costituente della carne, un minimo quantitativo è comunque necessario per conferire morbidezza e tenerezza anche nelle carni più magre.

Una volta acquistata la carne, è necessario rispettare le procedure idonee di conservazione allo scopo di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e di salubrità.

Momento essenziale nella catena della qualità è la conservazione casalinga. È necessario, soprattutto in estate, che la carne compia il tragitto negozio-frigo di casa nel tempo più breve possibile. La carne va poi conservata in frigo per il tempo necessario al suo rapido consumo, confezionata con pellicola aderente in modo da lasciare meno aria possibile per la sua minore ossidazione.

Un ottimo metodo di conservazione è il sottovuoto che consente di mantenere la carne in frigo fino a 21 giorni.

Occorre sapere in anticipo che quando si apre il pacchetto sottovuoto bisogna prima di tutto lasciar “respirare” la carne una decina di minuti in modo che si ossigeni : colore e profumo torneranno normali in pochi minuti.

Ma è sempre meglio comprare carne fresca per il consumo.

Conoscere i tagli e riscoprire il macellaio

Lo spostamento del consumo verso la carne di qualità è un ottimo segno di crescita di consapevolezza alimentare.

Purtroppo per il consumatore italiano i bovini sono bipedi, o meglio, dovrebbero esserlo, visto che per lui esistono solo i quarti posteriori, i tagli nobili, idonei alle “fettine”.

Gli altri gruppi muscolari, che rappresentano oltre il 50% della carne disponibile, sono invece più adatti per preparazioni più lunghe come l’arrosto, il bollito, il brasato.

Imparare i nomi dei tagli ed il loro utilizzo in cucina ha un’utilità non soltanto culturale, ma aiuta a non abbandonarsi alla comodità della fettina.

Quando e se si ha bisogno di un consiglio prezioso occorre riscoprire un rapporto che si è andato un po’ logorando nel tempo, quello con il macellaio. La sua figura ha rischiato di diventare il capro espiatorio di tutte le disfunzioni ed i problemi che ha avuto la filiera delle carni. Il macellaio è in grado di colloquiare direttamente con il consumatore, di capire ed interpretare le sue esigenze e solo la sua professionalità può offrire una utile e specifica consulenza sulla scelta e sull’uso delle carni per la massima soddisfazione d’acquisto.

Proprio per un acquisto consapevole e per sfatare l’idea che certi tagli siano di per se più teneri, è utile sapersi orientare per fare la scelta giusta.

In Italia esistono tanti modi per identificare i vari pezzi di carne quante sono probabilmente le città. Esiste però una schematizzazione generalmente accettata e compresa da tutti che possiamo così sintetizzare:

1° taglio: sono le carni del quarto posteriore più pregiate e più costose, sono ottime per una cottura rapida e quasi senza condimento, come ai ferri o in padella.

2° taglio: sono le carni del quarto anteriore meno pregiate ma ugualmente nutrienti, adatte per una cottura più lunga al forno oppure arrosto.

3° taglio: sono le carni del quarto anteriore adatte alla cottura lenta come bollito, stufato o brasato.

Dal girone dei golosi

Il bollito misto

È un piatto semplice e ricco allo stesso tempo della cucina piemontese con regole rigide. Per

parlare di gran bollito, piatto preferito da Vittorio Emanuele II, e' doveroso riportare la regola del 7 (sette tagli, sette ornamenti, sette bagnetti e sette contorni) di Giovanni Gorla, Accademico della cucina.

Il Bollito si compone di sette tagli: tenerone, stinco, scaramella, culatta, arrosto della vena, punta con suo fiocco, rolata (copertina di petto arrotolata e legata su un ripieno di lardo o prosciutto, salame cotto, due uova, una carota intera, erbe aromatiche e pepe che poi viene tagliata a fette). In pentole diverse si cuociono invece i 7 ornamenti che sono pure carne, anzi sono loro che fanno il vero Bollito tipico, la testina completa di musetto, la lingua, lo zampino, la coda, la gallina, il cotechino e la lonza (una copertina di petto grassa arrotolata sui suoi aromi e arrostita a fuoco forte, unico pezzo arrosto che fa parte del Bollito).

Il grande piatto unico va completato con i suoi 7 bagnetti (i più tradizionali verde rustico, rosso, al rafano, al miele) e 7 contorni (indispensabili sono le patate bianche lesse, gli spinaci al burro, insalata di cipolle rosse lessate in aceto).

Si va a tavola e subito viene servito il gigantesco Bollito caldo e fumante. Sul tavolo pane di campagna a fette e sale grosso che va sparso nel piatto sui tocchi di carne calda. Da accompagnare rigorosamente con Barbera.

Il brasato al Barolo

E' un piatto tipico delle Langhe tuttavia la sua origine con tale nome è recente.

Scorrendo tra le pagine dei ricettari ottocenteschi non si trovano ricette relative al brasato al Barolo e neanche l'Artusi lo riporta. Tutti descrivono il bue "alla brace", "a la braise" preparato con la stessa tecnica del brasato al Barolo ma la cottura avviene in acqua o nel vino bianco.

E' carne di manzo (cappello del prete o arrosto della vena) steccata con lardo e carota lungamente marinata in vino Barolo con aromi vari, quindi cotta a fuoco lento con il liquido della marinatura, gli odori e le spezie.

Il fondo di cottura, opportunamente addensato va servito come salsa.

Il brasato va servito caldo eventualmente guarnito con cipolline d'Ivrea in agrodolce.

Insalata di carne cruda

L'abitudine di mangiare la carne cruda da parte dei piemontesi potrebbe derivare dagli antichi abitanti del Monferrato e delle Langhe. Fino a qualche decennio fa, veniva solamente servita in insalata, successivamente si è diffusa l'abitudine di servirla "all'albese".

La carne per preparare l'insalata deve essere di coscia bovina, magra e senza alcun filo bianco. Nel Monferrato e nelle Langhe è ancora viva la vecchia usanza di tritare (battere) la carne a mano con un coltello ben affilato poiché così lavorata non perde i succhi e non si strappa come quando viene tritata a macchina conservando una certa elasticità che la rende croccante in bocca.

Il tartufo, d'autunno, non deve mancare.

Nella ricetta Contadina l'aglio veniva aggiunto direttamente alla carne, dopo averlo passato sopra i rebbi della forchetta, sul fondo dell'insalatiera dove la carne veniva servita.

Il culto del bue grasso

Fiera Regionale del Bue Grasso

Carrù (Cn), Piazza del Mercato Orario 6-21

Informazioni: (0173) 75103 fax (0173) 750934

La Fiera di Carrù si svolge il secondo giovedì antecedente il Natale e rappresenta il vero trionfo della razza bovina piemontese.

E' una tradizione antichissima, si hanno notizie che già dal lontano 1400 si tenevano a Carrù dei mercati di bestiame con frequenza bisettimanali.

La prima fiera moderna fu istituita nel 1910 per volontà dell'Amministrazione comunale ed è diventata un tradizionale appuntamento commerciale e folcloristico.

Sono ammessi esclusivamente bovini da macello di razza piemontese, suddivisi nelle varie categorie.

Ma non solo sono i buoi che fanno la fiera, ma la gente di Langa, i turisti, il freddo intenso, le nebbie ed il ripetersi di un rito antico: la premiazione dei capi e le ambitissime gualdrappe ricamate che finiranno nelle macellerie, il bollito e la minestra di trippe.

Fiera del Bue Grasso Moncalvo (Asti)

Dicembre: Sagra del Bollito di Bue Grasso

P.za Carlo Alberto.

Info (0141) 917505

Il bue grasso è un vero dono natalizio di una agricoltura tradizionale che difende l'allevamento dei bovini della "coscia" di razza piemontese.

Fino a non molti anni fa, Moncalvo era il mercato del bestiame di riferimento per i macellai del Piemonte orientale e della Lombardia.

Oggi rimane la tradizione di una fiera antichissima che gli statuti comunali fissano per il secondo giovedì non festivo di dicembre. Per gli allevatori e' l'appuntamento più importante di ogni anno.

La carne in rete

www.coalvi.it

con l'elenco delle macellerie suddivise nelle tre regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto e Liguria

www.aspropiemonte.com

www.bollitomisto.it

ovvero il sito della Confraternita del Bollito Misto

www.anaborapi.it

Associazione Nazionale Allevatori bovini di razza Piemontese