

From Irish Farm to Italian fork: un viaggio per celebrare la Carne Bovina Irlandese Grass fed, ora anche IGP, tra sostenibilità, qualità e gusto

Lo Chef 3 stelle Michelin Enrico Bartolini accende i riflettori su questo prodotto di qualità, apprezzato dai consumatori più attenti, consigliato dai macellai e scelto dai protagonisti dell'alta ristorazione.

DI JULIA MILLER

Milano. - La carne di manzo irlandese (Grass Fed) allevata al pascolo ha ottenuto dall'Unione Europea lo status di Indicazione Geografica Protetta (IGP), un riconoscimento che premia l'esperienza delle aziende agricole locali a conduzione familiare e il

contributo dei rigogliosi pascoli irlandesi alla produzione di una carne di manzo eccezionale, dal gusto e dalla consistenza unici. Una certificazione questa che valorizza i metodi tradizionali con cui viene allevata la carne irlandese e la conoscenza degli Irish farmer che, di generazione in generazione, allevano i bovini con cura e dedizione. La carne bovina irlandese Grass Fed, infatti, proviene da animali selezionati che seguono una dieta composta per almeno il 90% da erba e che pascolano nelle distese dei prati dell'isola per un minimo di 220 giorni all'anno.

Dal sempre verde e ampio territorio Irlandese, la qualità della carne bovina irlandese Grass Fed, ora anche IGP, arriva sulle tavole italiane: perfetta per una tranquilla cena in famiglia o per festeggiare un'occasione speciale al ristorante, la

carne di manzo irlandese diventa protagonista degli appuntamenti gastronomici nostrani mettendo in risalto tre aspetti principali: sostenibilità, qualità e gusto.

“Oggi raggiungiamo un traguardo importantissimo con questo riconoscimento che non solo premia il legame indissolubile tra le qualità del prodotto e la sua terra d'origine, ma valorizza anche l'esperienza e la passione degli allevamenti a conduzione familiare, ingredienti fundamenta-



Allevatore irlandese, durante la giornata lavorativa al pascolo con il bestiame

Il per la produzione di una carne di manzo eccezionale, dal gusto e dalla consistenza unici.” – afferma Francesca Perfetto, Market Specialist di Bord Bia – “Dalle nostre ricerche è emerso come, negli ultimi anni, sia cresciuta in maniera costante, tra i consumatori europei, la percentuale di coloro che considerano la carne bovina come la migliore fonte di proteine animali che si possa acquistare (65%). Parallelamente sta crescendo



Ristorante Enrico Bartolini, (Tre Stelle Michelin), al Mudec di Milano. Si celebra la Carne Bovina Irlandese Grass Fed IGP; da sx; Giorgio Pellegrini; Avril Murphy; Francesca Perfetto; Enrico Bartolini



Avril Murphy in una splendida immagine nella sua fattoria a Glasson Westmeath



Avril Murphy e un esemplare di razza 'Aberdeen Angus' allevato nella sua fattoria



The Murphy Family Farm; Una passeggiata tra i verdi Pascoli irlandesi. La fattoria fa parte del programma nazionale "Origin Green"

come una carne dalla qualità eccellente."

Assistiamo quindi a un'evoluzione del consumatore che, oltre alla qualità, presta attenzione anche alla sostenibilità che si rivela essere uno dei principali driver di scelta del consumo di carne irlandese. Il 45% degli intervistati infatti, considera come carne di qualità quella Grass Fed e il 25% di essi l'acquista proprio perché allevata con questo metodo.

sempre più l'attenzione che il consumatore dedica alle sue scelte alimentari, un consumatore scrupoloso che dà importanza alle informazioni riportate sul prodotto (22%). Da ciò emerge una tendenza molto interessante: i consumatori acquistano meno carne di manzo ma di maggiore qualità, infatti secondo le nostre ricerche il 74% dei consumatori italiani afferma di acquistare carne di maggiore qualità rispetto al passato. L'Italia gioca un ruolo davvero importante in questo scenario. Il Bel Paese, infatti, è il secondo mercato di esportazione per la carne bovina irlandese, con il più alto valore medio per tonnellata tra i principali importatori del continente europeo, posizionandosi quindi nel segmento premium della categoria,

"Sono molto fortunata a vivere in una fattoria che la mia famiglia, la famiglia Murphy, ha abitato generazione dopo generazione. Mio padre l'ha ereditata nel 1973 da suo padre, il quale a sua volta la ereditò da suo zio nel 1920. È qui che da oltre un secolo portiamo avanti i nostri allevamenti di manzi che, nel corso del tempo, abbiamo visto crescere in dimensioni e numero di capi, con un impegno sempre più significativo verso una maggiore sostenibilità sia ambientale sia sociale", afferma Avril Murphy, proprietaria di The Murphy Family Farm (Glasson, Westmeath). **"La nostra farm fa parte del programma nazionale Origin Green di Bord Bia e i dati del loro ultimo audit ci dimostrano che siamo sulla strada giusta: abbiamo**

ridotto la nostra impronta di carbonio del 3% e siamo quasi al -3% rispetto alla media irlandese. La verità, però, è che mettere in atto pratiche virtuose per noi significa prima di tutto prenderci cura della nostra terra e del nostro territorio, garantendo così alti standard di benessere animale. Credo molto in questo progetto e sono sicura che le generazioni future potranno fare la differenza. Per questo, nel mio lavoro di insegnante di "Agricultural Science" presso la Scuola Secondaria, cerco di istillare la passione verso il mondo dell'agricoltura e della sostenibilità, soprattutto tra le giovani ragazze. Sento che entrambi i miei lavori, quello di farmer e di docente, mi permettono di contribuire al futuro di questo settore mantenendo viva la tradizione di famiglia e cercando di innovare le pratiche di allevamento per raggiungere standard sempre più elevati."

Negli ultimi anni sembra essere cresciuto ulteriormente l'importanza del banco macelleria: sempre più rilevante per guidare il consumatore nell'acquisto (38%). In particolare, il ruolo del macellaio viene interpretato dal consumatore come una figura di consulenza importantissima in grado di supportare e di guidare le scelte con suggerimenti sui tagli migliori per le diverse realizzazioni culinarie. Il macellaio è infatti, sempre più rilevante nelle scelte di acquisto, soprattutto per gli Italiani, che ancora oggi si affidano al negozio di vicinato e alla conoscenza



Mudec di Milano, Ristorante Enrico Bartolini; Al centro lo Chef Tre Stelle Enrico Bartolini illustra le qualità della Carne Bovina irlandese Grass Fed Beef ora anche IGP



Ristorante Enrico Bartolini, Mudec di Milano: Francesca Perfetto spiega come nasce "Irish Grass Fed Beef" BUONA per Natura



Filetto di Carne di Manzo Irlandese



Controfiletto di Carne di Manzo Irlandese

e esperienza di questi professionisti. **“Nella mia bottega storica, propongo da oltre 15 anni la carne irlandese. Ho avuto la fortuna di scoprire le cure amorevoli degli allevatori irlan-**

carne irlandese, conferendole sapore e qualità nutrizionali specifiche.” – afferma Giorgio Pellegrini, Titolare della Macelleria Pellegrini di Milano e Presidente dell’Associazione Macellai di Milano e provincia – **“L’alimentazione Grass Fed conferisce alla carne il tipico colore rosso borgogna e il caratteristico grasso dorato, ideale per rendere la carne più tenera e più saporita. La sua marezza ottimale, ossia la distribuzione uniforme del grasso intermuscolare, in cottura, rende questa carne tenera, gustosa e succulenta. Al mio cliente, che conosce il mio servizio e la qualità della mia materia prima, consiglio quale taglio scegliere e per cosa utilizzarlo.”**

ando ricette e sapori sempre nuovi. Proprio nella carne bovina irlandese Grass Fed ritrovo una materia prima eccellente che evoca una lunga tradizione di un metodo di allevamento in cui gli animali vivono in armonia con la natura, e che da poco ha anche visto il riconoscimento dello status IGP, che sottolinea il legame importantissimo con la sua terra di origine, l’Irlanda. Con il suo gusto unico e intenso, e la sua tenerezza, la carne di manzo irlandese risponde a esigenze e a palati diversi, ed è per me un ingrediente con cui è sempre stimolante sperimentare in cucina.” ■



Panorama mozzafiato di una scogliera irlandese

desi e le ampie distese verdi in cui i bovini vivono in un’ambiente ideale per loro, circondati da grandi pascoli, ricchi di erba nutriente. Proprio il nutrimento a base di erba è l’ingrediente principale che contraddistingue la

Così se l’aspetto del prodotto è fondamentale, quando si parla di carne di qualità, il sapore rimane una delle caratteristiche principali indicate dai consumatori (31%). Una qualità ricercata in macelleria ma anche fuori casa, motivo per cui molti chef della ristorazione di alto rango considerano la carne irlandese un prodotto di eccellente qualità, indispensabile per poter dare spazio alla sperimentazione in cucina.



I verdi pascoli irlandesi, in armonia con la natura

“Con la mia cucina cerco da sempre di realizzare piatti che siano il risultato dell’incontro tra perfezione gustativa ed estetica. Con una filosofia che punta a fondere tradizione e innovazione, cerco sempre di offrire ai miei clienti un’esperienza gastronomica indimenticabile.” – afferma lo chef tre stelle Michelin Enrico Bartolini del Ristorante Enrico Bartolini al Mudec di Milano – **“Ricerco sempre materie prime di ottima qualità, immutata nel tempo, ma che allo stesso tempo mi consentono di spaziare cre-**



Suckler Beef Standing Rib



The Murphy Family Farm; La famiglia Murphy, in un’immagine nei pascoli dell’azienda