



Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: 25 anni di storia, gusto e qualità

L'anniversario è stato festeggiato nella Rocca di Casalina con numerosi ospiti

DI GIAMPAOLO MINGOZZI

eruta (Perugia). Venticinque anni di storia, passione e attenzione a un legame unico e imprescindibile con il territorio che garantisce la qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Il quarto di secolo della IGP assegnata dall'Unione europea nel 1998 come prima certificazione di qualità per le carni bovine fresche per l'Italia è stato festeggiato nei giorni scorsi con un evento nella Rocca di Casalina, nell'omonima frazione di Deruta e di proprietà della Fondazione per l'Istruzione Agraria di

Perugia, insieme ad associati, istituzioni, chef, giornalisti e Consorzi di Tutela dei prodotti DOP e IGP in arrivo dal territorio tipico di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino

25 Anni di vita per il Consorzio Vitellone Bianco Appennino Centrale. Tagliano la torta, (a sx) il Presidente Paolo Mengoli e (a dx) il Direttore Andrea Petrini

Centrale IGP. L'appuntamento è stato arricchito da un altro anniversario importante che ricorre nel 2023: i 20 anni di attività del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino



trale IGP, che dal 2003 svolge un'attività di vigilanza e controllo su tutta la filiera, dall'allevamento alla ristorazione passando per lavorazione e sezionamento, per garantire a tutti i soggetti coinvolti la qualità certificata dal marchio IGP. "Il 25° anniversario del riconoscimento IGP assegnato al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - commenta il direttore del Consorzio, Andrea Petrini - è stata una bella occasione per festeggiare insieme a numerosi ospiti un prodotto che dal 1998 è sinonimo di qualità, tipicità e territorialità. Ripercorrere la nostra storia è stato anche un modo per rendere omaggio agli allevatori dell'Italia Centrale che a metà degli anni '90 chiesero con determinazione all'Unione Europea il riconoscimento di una certificazione di qualità sulla carne delle razze bovine tipiche del Centro Italia - Chiani-



Festa dei 25 anni del Consorzio Vitellone Bianco Appennino Centrale. La location scelta per la festa: La Rocca di Casalina a Deruta în provincia di Perugia, realizzata dall'Abate Filippo di Montevibiano, attorno all'anno 131; patrimonio del Monastero di San Pietro durante il pontificato di Benedetto IX nell'anno 1033; e oggi un "Countryside Resort a 5 stelle sulle colline umbre

na, Marchigiana e Romagnola - per difendere e valorizzare l'intero settore, per differenziare sul mercato la carne di queste razze nello stretto legame con il territorio di produzione. Oggi, grazie alla loro iniziativa e all'attività



25 anni di carni pregiate, prodotte da una terra ricca di eccellenti gastronomie tradizionali

FOODMEAT





TUTTOFOOD 2023: il Retail si ispira all'Horeca e insieme rincorrono l'alta gamma per differenziarsi

Fin dalle prime edizioni la fiera milanese è stata piattaforma di riferimento per l'incontro domandaofferta nella filiera agroalimentare e l'edizione 2023 ne è stata ancora una volta la conferma, un'opportunità unica di condividere conoscenze, approfondimenti e anticipazioni del mercato

DI PAOLO AMEDEO GAROFALO

ilano. Importante novità di quest'anno e filo conduttore di tutta la fiera è stata la collaborazione con la FAO, l'Organizzazione delle nazioni unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, con l'obiettivo di sensibilizzare tutta il comparto agroalimentare sui pilastri fondamentali della riduzione dello spreco alimentare e per migliorare la sostenibilità e la resilienza di tutta la filiera.

L'internazionalizzazione di TUTTO-FOOD dà l'opportunità di leggere anche le nuove sfide non solo a carattere nazionale ma guardando anche fuori dai nostri confini.

Tra tutti gli spunti importanti pensiamo all'evoluzione del consumo "fuori casa" che sta creando nuovi canali di vendita e nuovi format prodotto e di come stia influenzando



Centro Carni Company a TUTTOFOOD Milano 2023. Generazioni a confronto: Talento, Lavoro, Professionalità e Passione, per guidare l'azienda verso il futuro. E l'Azienda cresce



anche il mondo retail.

Visitando gli stand, infatti, viene confermata, come già emerso negli ultimi tempi, la tendenza della GDO retail ad approfondire la proposta carne anche strizzando l'occhio a provenienze e razze fino ad ora trattate solo dal mercato horeca. Quindi, ecco spuntare linee in skin di porzionati con carni argentine, canadesi, americane pronte per allargare la proposta nei banchi affiancandosi alle più comuni francesi e irlandesi.

La ricerca dell'alta qualità del mondo distributivo horeca, e non solo, per una continua differenziazione, ha portato l'attenzione verso espositori con lombate dedicate alle frollature, diversi infatti gli stand con vetrine per il dry aged che esponevano le loro migliori selezioni pronte per proporsi come il nuovo "brand" del momento

Ormai una certezza l'evoluzione del mondo burger, con ulteriori lanci di prodotti che rincorrono con la tecnologia della bassa pressione la percezione dell'"home made", oltre ad approfondimenti di gamma



A TUTTOFOOD Milano, il Centro Carni Company ha presentato tutta la sua gamma produttiva, caratterizzata da "brand" già ampiamente conosciuti nella GD e GDO. La mostra milanese è servita all'azienda di Tombolo per continuare a raccontare la filosofia, i valori e i prossimi obiettivi all'interno del comparto Agro-Alimentare europeo

SquisITA - L'Italia in un boccone

METRO Italia per la promozione delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna

DI JULIA MILLER

odena. Valorizzare le eccellenze tipiche del territorio e sostenere i produttori locali: sono solo alcuni dei pilastri della strategia di sostenibilità di Metro Italia, che favorisce il dibattito tra tutti gli attori della filiera dei consumi fuori casa sulla valorizzazione dell'enogastronomia Made in Italy della Regione Emilia-Romagna. Nella cornice del ristorante "Strada Facendo" dello chef Emilio Barbieri a Modena, Metro Italia ha organizzato un confronto sulla promozione delle eccellenze enogastronomiche locali, sostenendo il legame con il territorio di origine e favorendo l'adozione da parte dei ristoratori di materie prime eccellenti, simbolo della tradizione locale.

Presenti al dibattito i rappresentanti istituzionali locali Luca Cuoghi, Consigliere Regionale, Ilaria Franchini, Consigliera Comunale, Stefano Manicardi, Consigliere Comunale, e i produttori locali Chiarli e La Lanterna. L'evento ha rappresentato la sesta tappa del tour "SquisITA - L'Italia in un boccone", promosso da Metro Italia nel 2022 in occasione del suo 50° anniversario per sottolineare il forte legame dell'azienda con le produzioni



eccellenti del territorio in tutto il paese.

A livello nazionale, Meteo conta circa 7000 prodotti locali in assortimento nei propri Store, di cui 378 del territorio emiliano-romagnolo.



rosi prodotti come vino, formaggi, salumi, ortofrutta e pesce, molti dei quali certificati Igp (26), Dop (27) e Docg (4). Metro sostiene così il tessuto socioeconomico locale, permettendo ai professionisti dell'HoReCa emiliano-romagnoli di

METRO

SOUISITA I MODENA

creare un'offerta più distintiva e di valore, facendo leva su prodotti locali e di qualità. "Le tradizioni culinarie e le tipicità dell'Emilia-Romagna rivestono un ruolo centrale per la nostra cultura gastronomica, un tesoro inestimabile che noi di METRO Italia vogliamo continuare a promuovere







Chef Emilio Barbieri, Ristorante "Strada Facendo" Modena

FAO-OMS, carne sintetica: 53 pericoli per la salute

La carne sintetica non è sicura. Sono ben 53 i pericoli per la salute. A spegnere gli entusiasmi dei fautori della carne coltivata in laboratorio ci ha pensato uno studio approfondito della FAO in collaborazione con l'OMS, che ha valutato la sicurezza dei cibi artificiali.

DI PIERFRANCO RIO

oma. Vista la continua e crescente promozione della produzione di carne a partire da colture cellulari come una presunta alternativa più sostenibile dell'allevamento tradizionale, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS/WHO), hanno capito l'urgenza di affrontare una delle questioni più importanti per i consumatori: la sicurezza alimentare. Infatti, prima di immettere sul mercato questi alimenti è necessario accertarsi che non provochino danni alla salute.



I diversi valori nutrizionali tra la carne prodotta in laboratorio e....



...e carne da allevamenti al pascolo



Peer Ederer, Goal Sciences

Hanno così sviluppato un documento di ben 146 pagine, corredato di una ricca letteratura scientifica, con lo scopo di condividere le conoscenze attuali in merito e informare correttamente i consumatori e tutte le parti interessate. Durante la consultazione degli esperti, sono stati discussi tutti i potenziali pericoli che possono avvenire nelle quattro fasi della produzione in laboratorio: l'approvvigionamento e la selezione delle cellule, la crescita e la replicazione delle cellule nei bioreattori, la raccolta delle cellule coltivate e infine la trasformazione nei cibi voluti.

la trasformazione nei cibi voluti. C'erano già molti dubbi e perplessità su questi prodotti, e adesso i risultati di questa metanalisi confermano che la sicurezza è molto lontana dall'essere raggiunta: un elenco di ben 53 pericoli per la salute spicca nelle tabelle conclusive. Tra questi possiamo leggere la contaminazione con metalli pesanti, microplastiche e nano pla-



L'Italia ha detto NO alla carne prodotta in laboratorio

stiche, allergeni che possono causare delle gravi reazioni allergiche, come gli ingredienti aggiunti come additivi per migliorare il sapore e la consistenza di questi prodotti, contaminanti chimici, componenti tossici e antibiotici.

Gli esperti della FAO e OMS hanno convenuto che molti di questi pericoli sono già esistenti in altri alimenti prodotti convenzionalmente e sono ad oggi gestibili, come la trasmissione di malattie, le infezioni e la contaminazione microbica. Altri invece potrebbero essere par-



FAO e OMS, pubblicano un Report sui pericoli della Carne Sintetica

SEGUE A PAG 28