



# Le Giornate dedicate ad allevatori e agricoltura

DI PIERFRANCO RIO

Ormai le Giornate Mondiali e Nazionali dedicate a una determinata tematica non si contano più. Ma quali sono quelle davvero interessanti per agricoltori e allevatori?

## Valeria Morelli



Content Manager e storyteller 2.0. Fa parte del network di Eco Connection Media. Redattrice per il webmagazine Economia Circolare. Scrive anche su e-cology.it. Si occupa di strategie di comunicazione web, gestione social, consulenza 2.0 e redazione news e testi SEO. Per Green Factor, all'interno dell'ufficio stampa, si occupa delle relazioni istituzionali.

**R**oma. Basta effettuare una prova con un qualsiasi motore di ricerca e digitando "giornata mondiale o nazionale" si otterranno innumerevoli risultati: stiamo parlando di tutte quelle ricorrenze tematiche che ricorrono annualmente. Lo scopo delle diverse giornate mondiali, internazionali e nazionali, è quello di sensibilizzare l'opinione pubblica su una vasta gamma di questioni sociali, culturali, ambientali e politiche.

Queste giornate celebrative sono spesso organizzate direttamente dalle Nazioni Unite o da organizzazioni internazionali, governi nazionali e organizzazioni non governative (ONG) e altre associazioni della società civile.

L'obiettivo principale di questi appuntamenti annuali è quello di attirare l'attenzione sulla problematica alla quale sono dedicate, promuovere la consapevolezza sul tema in questione ed invitare le persone a partecipare ad iniziative ed azioni mirate a migliorare la situazione su cui si cerca di puntare un faro. Queste giornate, inoltre, offrono l'opportunità di celebrare i risultati positivi ottenuti e di rafforzare la collaborazione tra i vari attori coinvolti nel raggiungimento degli obiettivi stabiliti. C'è da dire che, tra tante informazioni che girano sul Web, non è sempre facile distinguere quali ricorrenze siano vere (alcune sono state, negli anni, travisate) e se siano fissate a data fissa o variabile (e, nel secondo caso, come sia possibile determinare la data). Ogni



anno vengono celebrate alcune giornate internazionali e nazionali dedicate all'agricoltura, agli allevatori e ai prodotti del loro lavoro. Tali ricorrenze possono essere occasioni importanti per promuovere questi settori e sensibilizzare i consumatori a valorizzare filiere italiane e scoprire i modelli virtuosi del made in Italy.

Ecco quindi un calendario potenzialmente utile a chi segue i temi della sostenibilità alimentare e del mondo agricolo.

### LA GIORNATA DELL'ALLEVATORE È A GENNAIO

La giornata più attesa dagli allevatori è il 17 gennaio, in concomitanza della ricorrenza religiosa in cui si celebra Sant'Antonio Abate. Nel 2023 si è svolta la sedicesima Giornata dell'Allevatore, una ricorrenza molto sentita e che spesso viene celebrata anche con eventi di piazza. Ad esempio, l'edizione di quest'anno ha visto una "stalla sotto il cielo" allestita a Piazza Pio XII a Roma con una suggestiva sfilata di cavalli e cavalieri da Castel Sant'Angelo a Via della Conciliazione, che è poi giunta nella piazza della festa ove partecipanti ed allevatori (con famiglie a seguito) hanno festeggiato il Santo patrono.

### APPENA NATA LA GIORNATA DEL MADE IN ITALY AD APRILE

La Giornata del made in Italy è stata istituita a maggio 2023 e si celebrerà ogni 15 aprile. La prima edizione, quin-

**Giornata Mondiale dell'Alimentazione**

Una produzione migliore  
Una nutrizione migliore  
Un ambiente migliore  
Una vita migliore

NON LASCIARE NESSUNO INDIETRO

FA #GiornataMondialeAlimentazione #EroiDellaAlimentazione fao.org/world-food-day

Giornata Mondiale dell'Alimentazione

# VARRONE, degustare la migliore carne del mondo



*The philosophy of meat excellence special presentation dinner*

DI JULIA MILLER

**M**ilano. VARRONE, ristorante guidato da Massimo Minutelli dal 2014, è divenuto negli anni l'indirizzo indiscusso a Milano dove gustare i migliori tagli di carne provenienti da tutto il mondo. Lo statement 'The Philosophy Of Meat Excellence' di VARRONE si deve alla ricerca capillare dei migliori produttori a livello internazionale, selezionati con cura da Minutelli in prima persona, che ama definirli "dei veri e propri compagni di viaggio".

La 'Special Presentation Dinner' di VARRONE vede protagonista la filosofia e la ricerca dell'insegna milanese, che svela in esclusiva 'El Buey 106 kg', uno degli esemplari più grandi mai trattati in Italia, dal notevole peso di 106 kg.

L'esemplare nato il 19 Maggio 2016, unico nel suo genere, è stato allevato in Galizia nei terreni della prestigiosa azienda Gutrei fondata dai fratelli José Manuel e Miguel Angel Gutiérrez, raggiungendo le 16 tonnellate di peso nutrendosi unicamente in modo sano e naturale. L'inconfondibile colore del grasso che a temperatura ambiente diviene di colore arancione, rappresenta il segno distintivo di una precisa scelta etica nel panorama degli allevamenti. Gutrei svolge un processo di selezione



BETTELLA, Migliore Azienda di Salumi a Filiera Chiusa

esattivo dei bovini del nord della Spagna ed è l'unica azienda spagnola premiata con 1 medaglia d'oro nel 2018, 2 medaglie d'oro e 2 d'argento per la migliore carne del mondo, nel prestigioso concorso World Steak Challenge con il marchio Roxad'Ouro.

Una delle migliori carni al mondo dal sapore, qualità e tenerezza unici che si ottengono grazie ad un ambiente geografico e agroclimatico tipico della zona di provenienza, nel rispetto della tradizionale alimentazione del bestiame con erba, mais e all'eccellente processo di maturazione.

La presentazione viene esaltata da un'altra eccellenza italiana, l'Azienda Agricola Bettella, che con il suo marchio Maiale Tranquillo, comunica la propria filosofia di allevamento caratterizzata da pascoli all'aperto e spazi adeguati, selezione genetica e nutrimento di qualità che è alla base del valore del loro grasso. Sono necessari due anni



Massimo Minutelli, La Griglia di Varrone, insieme a José Manuel Gutierrez, Gutrei Galicia



Massimo Minutelli seleziona la Carne "ROXA D'OURO" marchio di Alta Qualità Gutrei Galicia

agli esemplari degli allevamenti Bettella, affinché si rassodi la carne e si sviluppi il giusto strato di grasso per raggiungere i 300 kg di peso, dando vita ad un prodotto di altissima qualità selezionato da Massimo Minutelli per rappresentare ulteriormente la filosofia di VARRONE. ■



Da sx: Matteo Marchetti, Lux Trading; José Manuel Gutierrez, Gutrei Galicia



Massimo Minutelli, Ristorante "LA GRIGLIA DI VARRONE" a Milano

➔ SEQUE DA PAG 38

di, dovrebbe avvenire nel 2024. Sarà un'occasione per porre l'attenzione di tutti, sottolinea il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, "sull'orgoglio del prodotto e dell'impresa, della cultura e del modello italiano nel mondo". Con molta probabilità sarà quindi un'occasione per ribadire l'importanza ed il valore della filiera agroalimentare italiana.

**GIORNATA MONDIALE DELL'HAMBUR-**



The International Hamburger Day

**GER A MAGGIO**

Si celebra invece il 28 maggio la Giornata mondiale di uno dei cibi più amati da grandi e bambini: l'hamburger. Una ricetta dall'origine tedesca, il suo nome deriva dalla parola "Hamburg" cioè Amburgo, diventata con il tempo simbolo della cultura gastronomica americana. Una delle caratteristiche che ha reso l'hamburger così popolare è la sua versatilità tanto da essere un cibo che viene incontro al palato di milioni di persone in tutto il mondo. L'hamburger day è quindi l'occasione giusta per sperimentare nuove combinazioni di sapori e scoprire nuovi modi di gustare questo classico alimento nato come fast food ma che oggi è sempre più gourmet.

**GIORNATA MONDIALE DEL LATTE A GIUGNO**

La Giornata Mondiale del Latte, indetta dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), si celebra il primo giugno di ogni anno per ricordare l'importanza di questo alimento e del lavoro degli allevatori. Il latte, infatti, è una preziosa fonte di calcio, proteine ed altri nutrienti ed è alla base della produzione di alimenti come yogurt, formaggi, burro e anche di diversi gusti di gelati!



Giornata Mondiale del Pollo Arrosto

**LA GIORNATA DEL POLLO ARROSTO OTTOBRE**

Nel mese di ottobre abbiamo il Pollo Arrosto Day, giornata che nel 2022 è giunta alla sua sesta edizione con una maratona social organizzata da Unaitalia – l'Associazione nazionale dei produttori di carni bianche –. Il giorno scelto per festeggiare la semplicità e la bontà di questo piatto è il 2 ottobre. Si tratta di un classico intramontabile nella cucina di molti paesi, simbolo dei tradizionali pranzi della domenica in famiglia. Pensate che viene consumato dal 95% della popolazione e in tutte le culture. Otto italiani su 10 (40 mln) lo mangiano almeno una volta al mese; il 39% una volta a settimana e il 32% due volte come. Tema dell'ultima edizione: Mani o forchetta? Secondo un'indagine Doxa\* realizzata sempre per Unaitalia oggi il 53% lo mangia con le mani, soprattutto a casa e in famiglia (59%), ma il 64% degli italiani sarebbe disposto a farlo se il galeo lo autorizzasse (il 29% anche in una cena romantica o formale). E voi come preferite mangiarlo?

**GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE AD OTTOBRE**

La Giornata mondiale dell'alimentazione (GMA) celebra il giorno di fondazione della FAO, il 16 ottobre. L'evento è stato istituito nel 1979 per accrescere la consapevolezza sull'importanza di una alimentazione sana e sostenibile per la salute umana e per la salvaguardia del pianeta. La ricorrenza si pone anche l'obiet-

tivo di promuovere la lotta alla fame nel mondo, sensibilizzando l'opinione pubblica sulla necessità di ridurre gli sprechi alimentari e di garantire a tutti l'accesso ad un'adeguata alimentazione. Inoltre, la GMA offre l'opportunità di valorizzare le tradizioni culinarie locali e di promuovere la diversità alimentare come risorsa preziosa per la salute ed il benessere umano.

Ogni anno, la GMA ha un tema specifico che riflette le sfide attuali legate all'alimentazione e all'agricoltura. Tra le tematiche trattate negli ultimi anni, si annoverano "Cambiamento climatico e agricoltura sostenibile", "Cibo sicuro per tutti", "Agrobiodiversità" e "La cooperazione per la sicurezza alimentare mondiale".

**UNA GIORNATA VERA E PROPRIA DEDICATA ALLA CARNE NON ESISTE ANCORA**

Non esiste ad oggi una giornata mondiale delle carni, ma molti Paesi hanno ricorrenze o eventi correlabili. La prima Giornata Nazionale delle Carni Italiane è stata indetta nel 2016 da Coldiretti. Fissata il 5 maggio, è stata dedicata alla promozione della qualità e della tradizione delle carni italiane. L'evento è stato istituito per valorizzare le produzioni di carne di alta qualità, caratterizzate da processi di allevamento sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Ma anche per sottolineare l'eccellenza e la diversità della carne italiana ed i rischi della scomparsa degli allevamenti da un punto di vista economico, lavorativo ed ambientale. Durante l'anno, inoltre, vengono organizzate a livello nazionale diverse giornate dedicate a piatti o specifiche tipologie di carne. In attesa di una vera Giornata dedicata a carne e salumi, ci faremo bastare questa. ■



Giornata Nazionale delle Carni Italiane