

Tutto il buono della carne: l'oro rosso delle Marche

scritto da Malinda Sassu | 03/03/2020



Bovinmarche è la realtà che riunisce gli allevatori di bovini di razza Marchigiana, la più diffusa sul territorio. La nuova confezione Skin, presentata in anteprima a Roma, preserva le peculiarità di una carne di eccellenza che punta a un consumatore esigente e attento

Raccontare il bello del lavoro dell'uomo e unire il rispetto per la tradizione all'innovazione sono solo alcune delle caratteristiche che fanno delle **Marche** l'esempio perfetto di una regione che ha sempre creduto nella tutela delle sue eccellenze.

Straordinario almeno quanto il [vino](#) e l'olio di questo territorio, l'allevamento dei capi di **Razza Marchigiana** porta con sé il rispetto per l'ambiente e storie di allevamenti tradizionali, dove il rapporto tra il produttore e l'animale diventa quasi "parentale", una collaborazione tra uomo e natura mai interrotta nel tempo.

Bovinmarche, un riferimento per gli allevatori di carni bovine marchigiane

Il **benessere dell'animale** ha da sempre caratterizzato l'allevamento della razza simbolo di queste colline che legano idealmente il passato al presente, in un perfetto equilibrio tra natura e storia: un protagonista assoluto dal candido mantello bianco che molto ha a che fare con l'identità di luoghi ancora incontaminati e che si traduce nella produzione di **carne IGP di altissima qualità**.



Punto di riferimento del settore, **Bovinmarche** è da sempre il portavoce degli allevatori di questo principe delle carni, una **cooperativa con 400 soci** nata per identificare le produzioni di qualità dei propri capi, garantendone l'assoluta tracciabilità.

Carne di razza Marchigiana: caratteristiche di un'eccellenza

Mantello bianco e testa possente, la **Razza Marchigiana** appartiene al gruppo delle 5 R, ovvero le 5 razze bovine dell'Appennino Centrale, insieme alla Chianina, Romagnola, Podolica e Maremmana: con le prime due, condivide il marchio IGP sotto la denominazione "**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**", le uniche sul territorio nazionale a poter vantare tale riconoscimento.

Nata come razza bovina da lavoro, la Marchigiana deriva da capi di origine asiatica, arrivati in Italia in seguito alle invasioni barbariche, e nasce dall'incrocio del ceppo podolico con soggetti di razza Chianina prima e successivamente con quella Romagnola. Ha comunque mantenuto un alto grado di rusticità e resistenza, portandola a sfruttare qualsiasi tipologia di allevamento, di pascolo e di ambiente.

Una razza di pregio allevata allo stato semibrado dagli allevatori di **Bovinmarche**, un'eccellente produttore di carne di qualità, magra e tenera, dall'**elevato contenuto proteico** e dai [bassi livelli di colesterolo](#), con una minore percentuale di acidi grassi saturi e una maggiore quantità di acidi grassi monoinsaturi.

Un valore aggiunto di una **razza speciale allevata nelle colline delle Marche** da piccole aziende (media stalla di 24 capi), tracciabile e garantita da certificazioni prestigiose come **QM - Qualità**

garantita dalle Marche, IGP, CrenBa (benessere animale) a cui si aggiungono un'alimentazione Antibiotic Free, NO OGM e, notizia degli ultimi giorni, anche quella di *"Friend of the Earth"* attribuita dalla **World Sustainability Organization**.

Il settore della carne in Italia

Solo in Italia il settore delle carni ha un fatturato che si aggira sui 30 miliardi di euro, di cui oltre 20 miliardi provengono dall'industria della trasformazione. Il nostro Paese è il quarto produttore europeo di carne bovina nonostante (e purtroppo) sia cresciuta l'importazione di forniture estere per i loro prezzi sempre più competitivi.

Punto di riferimento e simbolo della carne Made in Marche, **Bovinmarche** è l'associazione nata 32 anni fa, nel 1988: **circa 400 gli allevatori associati** tra grandi, piccole e medie aziende con oltre 650 allevamenti di bovini, ma anche ovini e suini, con l'obiettivo di promuovere i migliori prodotti attraverso tutta una serie di progetti e certificazioni e controlli rigorosi su tutta la filiera.

*«Il tema centrale è la sostenibilità delle nostre imprese – afferma il **Presidente Domenico Romanini** – il benessere animale è per ogni allevatore la prerogativa numero 1 e l'aggregazione rappresenta la nostra forza insieme alla qualità delle nostre carni».*

Linea Skin di Bovinmarche: confezioni per conservare bontà

Proprio la qualità della carne di razza Marchigiana è stata la protagonista dell'evento gourmet presentato da **Federico Quaranta**, voce e volto "storico" Rai e testimonial del brand, che si è svolto il 27 febbraio, nel ristorante **Acciuga** a Roma, preziosa cornice dello **chef Federico Delmonte**, fanese Doc.

Alla stampa nazionale e agli operatori del settore, è stata introdotta la nuova **linea "skin"**, un tipo di confezionamento ermetico e sottovuoto, che permette una *shelf life* più lunga, circa 10 giorni, consentendo di mantenere intatte le caratteristiche di un superbo prodotto, in completa sicurezza e senza alterarne il sapore. Come per dire, oltre che buona, la **carne marchigiana è ancora più bella**.

Per maggiori informazioni: www.bovinmarche.it