

Consorzio Carni Qualità Piemonte: un nuovo linguaggio per parlare di carne

scritto da Cecilia Alfier | 11/05/2022



Un pranzo con i piatti della chef Valentina Chiaramonte del Ristorante Consorzio di Torino, è stata l'occasione per discutere di valorizzazione di eccellenze piemontesi

Durante un pranzo al **ristorante Consorzio di Torino**, il **Consorzio Carni Qualità Piemonte** ha illustrato gli obiettivi e le nuove sfide della propria attività più che ventennale.

Consorzio Carni Qualità Piemonte: obiettivi e comunicazione

Nato nel 2001, l'Ente conta oggi circa **trecento soci sparsi in tutta la regione**. Nonostante negli anni il Consorzio sia cresciuto, non ha mai cambiato la propria missione: **valorizzare le eccellenze piemontesi**, fornire ai consumatori un prodotto sicuro e di origine certa e **"comunicare la carne"** in modo diverso ed efficace.

Alla base del raggiungimento di tali obiettivi c'è un allevamento rigidamente regolamentato in tutte le sue fasi: le strutture, gli approvvigionamenti, l'alimentazione degli animali, i processi di trasformazione della carne in cibo, tutto è posto sotto lente di ingrandimento.

L'esigenza di una corretta informazione

Lo sforzo del Consorzio sarebbe vano se non si fornissero al consumatore le informazioni sugli alimenti di carne bovina. Non solo al consumatore ma a tutto il personale del mondo della ristorazione, cuochi, ristoratori, e naturalmente anche giornalisti.

«La conoscenza del prodotto è fondamentale per recepire gli sforzi che vengono fatti per garantire una carne migliore, più sana e più buona, essenziale in un'alimentazione corretta», ha spiegato **Simone Mellano**, Direttore del Consorzio Carni Qualità Piemonte.

Da circa dieci anni a rendere ancora più efficace la comunicazione del Consorzio c'è [Federico Ferrero](#), medico e vincitore di MasterChef Italia 3, nonché uno degli organizzatori del pranzo dello scorso 27 aprile al ristorante Consorzio con i piatti della chef Valentina Chiaramonte.

L'importanza della Blockchain

In questi anni, l'attenzione di Mellano e della sua squadra si è concentrata sulla **Blockchain**, una catena informatica di informazioni sulla produzione che consente la **tracciabilità di ogni singolo pezzo di carne** uscito dagli allevamenti degli associati al Consorzio.

«La qualità della carne dipende dall'operato di tutti i soggetti che intervengono lungo tutto il processo produttivo» ha aggiunto il Direttore.

Il concetto di cru e la certificazione SQNZ

Il Consorzio ha poi importato dal mondo enologico il concetto di "**cru**", in cui la qualità del vino viene determinata in base alla posizione del vitigno.

«La provenienza geografica della carne, il modo in cui vengono allevati i capi bovini, il clima che respirano, il foraggio che mangiano sono tutti elementi fondamentali a garantirne la precisa qualità. - prosegue Mellano - Con il concetto di cru vogliamo puntare a spiegare quanto i luoghi e le buone pratiche di allevamento possano caratterizzare la carne che mangiamo».

Un altro fatto importante da sapere per il consumatore è la **certificazione SQNZ**, il Sistema di Qualità Nazionale in zootecnia che riconosce la qualità dei disciplinari con cui vengono allevati i bovini, come il Vitellone. Mellano ha sottolineato la necessità di dare alla certificazione SQNZ la stessa dignità delle denominazioni DOC e IGP agli occhi delle persone.

Dalla quantità alla qualità degli allevamenti

La [razza bovina piemontese](#) da elemento di un'agricoltura di sussistenza si è trasformata in uno dei

prodotti più consumati nel nostro Paese.

Nel primo dopoguerra, con l'incremento dei redditi aumentò anche il consumo di carne e latticini e intanto si verificò un processo di meccanizzazione dell'agricoltura. Un'altra svolta si ebbe nel secondo dopoguerra, con la nascita dell'**Associazione Nazionale Bovini di Razza Piemontese** e lo sviluppo degli standard della razza.

La selezione genetica permise di ottenere carni di altissima qualità, anche se la qualità non era il primo fine della selezione all'epoca; si puntava semplicemente alla maggior resa con il minor sforzo. Venivano, dunque, macellati principalmente vitelloni maschi fra i 18 e i 20 mesi.

Oggi, invece, i soci del Consorzio macellano soprattutto carne di castrato e cercano il più possibile di farla conoscere al largo pubblico. Inoltre gli allevamenti sono diventati più sostenibili, con ritmi di crescita lenti adatti agli animali e foraggi perlopiù autoprodotti dall'azienda.