

**La catena**

Il Consorzio di tutela della razza piemontese conta 1.400 allevamenti associati che ogni anno producono 20.000 capi certificati e diretti a 70 siti e 260 punti vendita. Una catena produttiva che in pandemia si è riorganizzata



# «La carne bovina piemontese in 1.400 allevamenti associati»

Giorgio Marega, direttore del Consorzio tutela: «Puntiamo sulla qualità»

**I**l Consorzio di tutela della razza piemontese conta 1.400 allevamenti associati che ogni anno producono 20.000 capi certificati e diretti a 70 siti tra macelli, laboratori di sezionamento accreditati, mense, ristoranti. E 260 punti vendita. Una catena produttiva che in pandemia si è riorganizzata senza fermarsi. E ha assistito al cambio delle abitudini di consumo della clientela. A spiegare il fenomeno è Giorgio Marega, direttore del Consorzio.

**Signor Marega, quali sono i vostri numeri?**

«In Piemonte ci sono 4.500 aziende agricole; noi copriamo tra il 40% e il 50% della richiesta».

**Quanta carne si mangia in Piemonte?**

«In linea con i numeri nazionali: 18 chili a persona in un anno».

**Come sono andati questi mesi?**

«Rispetto allo scorso anno, a marzo e aprile abbiamo avuto un calo del 72% della richiesta da mense e settore ristora-

**Chi è**



● Giorgio Marega è il direttore del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

«Durante il lockdown, perché costretta in casa — spiega —, la gente ha consumato il triplo di carne rispetto al solito»

zione; meno 20% dalla grande distribuzione. Allo stesso tempo, però, le macellerie hanno venduto il 35% in più; e gli spacci aziendali gestiti dagli allevatori delle cooperative agricole hanno registrato un più 24%».

**Durante i mesi di lockdown è cambiato il consumo?**

«Il trend è in lieve crescita. Forse perché costretta in casa, la gente ha consumato il triplo di carne».

**Quali tagli sono andati maggiormente?**

«La carne tritata, perché avendo più tempo le famiglie hanno ricominciato a preparare ragù, polpette e polpettone. E poi arrostiti e bolliti. Preparazioni lunghe, solitamente sostituite da filetti da fare velocemente sulla piastra».

**Come si riconosce una carne di qualità?**

«Se è cruda è facile: è magra e non deve perdere acqua. La carne piemontese è inimitabile, e infatti una delle nostre specialità è la battuta al coltello di Fassona. Se è cotta, molto dipende dal cuoco: uno bravo fa apprezzare qualsiasi

taglio nascondendone i difetti».

**Non sia scontato: la carne fa bene o fa male?**

«Il 15 marzo avevamo preparato la presentazione di un libro dal titolo "carne e salute"; un volume scritto con dieci medici e pubblicato per fare chiarezza, con esperti autorevoli, sul tema».

**Cosa svela?**

«Con la facoltà veterinaria di Milano abbiamo fatto più di duemila analisi chimiche cercando, in particolare, gli acidi grassi omega tre e sei. E la carne bovina piemontese ha componenti organolettiche diverse dalla media: se consumata nelle giuste quantità (tra i 200 e i 300 grammi la settimana), fa molto bene».

**Ma l'abuso di carne è fra i grandi nemici del nostro eco-**

**sistema.**

«Serve la filiera corta e con il Consorzio lo diciamo da prima del periodo "mucca pazza". No agli allevamenti intensivi e sì, con forza, a una qualità della vita (e della morte) dell'animale che sia davvero dignitosa. Perché una bestia felice fa carne sana; una bestia maltrattata o spaventata, no. Lo dimostra la scienza».

**Come capire se i bovini sono sani e felici?**

«Noi stiamo sperimentando un collare che rileva i parametri vitali degli animali più volte al giorno. Come e quanto si muovono, mangiano, si riposano. Uno strumento in grado di rilevare, con tre giorni di anticipo, anche le malattie influenzali. Una vera svolta nella cura dei nostri animali».

**Arriveranno anche i droni a controllare gli alpeggi?**

«Se silenziosi, lo spero. La tecnologia deve essere al servizio della qualità. E avvantaggiare i nostri giovani, prima che scappino alla ricerca di professioni più facili».

**Simona De Ciero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il vino**

**La birra**



● Sorsi di emozione brut, 100% barbera spumante metodo Charmat lungo. Un vino che racconta l'emozione che Orsetta e Ruggero Lenti hanno provato in cima alla collina di Sant'Anna a Costigliole d'Asti. Un belvedere dal quale lo sguardo abbraccia l'arco alpino. Sul bricco della collina La Cascina del Colonnello, antica dimora risalente alla seconda metà dell'Ottocento e dal 2012 sede dell'azienda Sant'Anna dei Brichetti. Cinque ettari di vigneti coltivati a barbera e moscato. Sorsi di emozione è uno spumante prodotto con sole uve barbera, vitigno storico del Monferrato che rappresenta il sogno della famiglia Lenti di produrre vini puntando principalmente ai vitigni autoctoni. Giallo paglierino dorato, buona godibilità, stuzzicante con i suoi toni di frutta, giocato sui valori di armonia e piacevolezza. 13 euro in enoteca. (pera genta)



● La birra artigianale Ghost (foto di Davide Dutto) viene prodotta dal birrifico Soralamà di Vaie (Torino) e venduta nello shop online Unaghost.it. Una parte del ricavato dalla sua vendita viene utilizzato per un progetto editoriale legato alla fotografia italiana d'autore e all'arte contemporanea. Ghost è una India Pale Lager ispirata alle Ipa americane, ma prodotta con lieviti a bassa fermentazione. Piacevole per leggerezza e di facile bevanda, è prodotta con acqua della Val di Susa microbiologicamente pura e con una bassa percentuale di minerali. Ha profumo intenso che richiama note di frutti tropicali e di agrumi (pompelemo). La Ghost è realizzata usando luppoli «della varietà Citra che dopo un elegante ingresso maltato s'impongono al palato prendendo il sopravvento e lasciando spazio a un finale secco e delicato». (s. d. c.)

## 17 GRANDI SCRITTORI E SCIENZIATI RACCONTANO IL TEMPO DEL VIRUS

CORRIERE DELLA SERA PRESENTA: *C'È UN POSTO AL MONDO. SIAMO NOI*

Le testimonianze in questo volume sono altrettante finestre da cui vediamo il mondo disegnato dall'epidemia. Attraverso la poesia, il racconto, la riflessione, scrittori e scienziati ci consegnano emozioni e pensieri per immaginare insieme il futuro.

In edicola con **Corriere della Sera**

ACQUISTA ONLINE SU  
**CORRIERE STORE**

1€  
**EDICOLA.IT**

Prenota la tua copia su [PrimaEdicola.it](http://PrimaEdicola.it) e ritrala in edicola!

**CORRIERE DELLA SERA**  
La libertà delle idee