

Se la carne è un frutto del territorio Coalvi porta in tavola un prodotto come il Fassone Piemontese che è la sintesi di una grande storia



Il Coalvi, Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole. Attivo fin dal 1984, il Coalvi, già marchio di qualità con Decreto Ministeriale l'1 marzo 1988, con 1500 allevamenti e 250 macellerie certifica ogni anno 20.000 bovini.

CLAUDIA LUISE

«Un prodotto d'eccellenza, che va salvaguardato». Non usa mezzi termini Guido Groppo, presidente del Coalvi, parlando del Fassone di Razza Piemontese. «Il nostro obiettivo è continuare a fare le cose per bene e spiegare al consumatore perché la nostra carne è speciale». Il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è nato 40 anni fa. «Non dobbiamo dimenticare che dietro a una materia prima locale di altissima qualità ci sono gli allevatori», spiega Groppo. «È grazie al loro lavoro che possiamo dire con orgoglio che il Fassone

di Razza Piemontese è di qualità superiore». Non solo un modo di dire: a stabilire l'effettiva qualità superiore della Piemontese è il disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ), riconosciuto dal ministero delle Politiche Agricole.

Povera di grassi, la carne di Fassone si colloca inoltre tra gli alimenti di origine animale più salubri, come spiegano i medici interpellati dal Coalvi per la pubblicazione «Carne e salute»: «La carne bovina, per la qualità della sua proteina e il contenuto in ferro è una presenza importante nella dieta in gravidanza e vanta un potere saziante molto prezioso per tenere a bada l'appetito della gestante», dice Luca Mandia, specialista in ginecologia interpellato dal Coalvi. —

