



Carne

Tutti i segreti per sceglierla, cuocerla, salarla e ordinarla

Il mondo della carne è complesso. Vediamo quali caratteristiche contribuiscono alla qualità finale del prodotto, dall'ambiente all'allevamento, passando per il clima; quali sono le tecniche di cottura per una bistecca perfetta senza dimenticare le regole per la salatura e come ordinarla al ristorante



di **Matteo Scibilia**

Esiste la carne perfetta per un ristorante? Quali sono i parametri per definirla tale? Tutte domande molto importanti alle quali cercheremo di dare una risposta, ma prima cominciamo a chiarire cosa si intende per carne. La carne è quel prodotto, normalmente di colore rosso, con osso o senza osso, che si acquista dal macellaio o al supermercato, spesso già sezionata o in fettine (purtroppo sempre più magra e senza grasso). **Occorre precisare però che quello che si acquista sono i muscoli degli animali. Tuttavia, non è questo che regala sapore alla carne, quanto il grasso che si trova all'interno o intorno al muscolo. Ogni razza ne sviluppa uno in particolare** e per questo l'alimentazione,

il clima, l'ambiente e addirittura le condizioni antistress che l'allevatore attua sono tutti fattori che determinano la qualità finale di una carne.

Alla scoperta della carne di manzo

Parliamo principalmente del bovino o, meglio, del manzo: dall'Uro al manzo, il Bos Primigenius, l'antenato da cui è nato tutto, è una bestia selvatica con corna enormi apparsa due milioni di anni fa in India; ha girato in lungo e in largo approdando anche in Italia da cui sono nate alcune razze, tra cui la Fassona piemontese. **Appena nato e fino a sei mesi è definito vitello maschio o femmina che sia.** Quando cresce il sesso diventa importante. Se è una femmina, prima che qualche maschio la ingravidì, è una **scottona: quindi, con questa definizione si intende una manza che non ha mai partorito e che viene macellata in-**

torno ai tre anni (se partorisce non è più una scottona ma diventa manza).

Se il vitello è un maschio diventa **vitellone e lo si nutre affinché cresca rapidamente fino a diventare manzo.** Dopo che gli vengono tagliati i testicoli diventa bue e la sua crescita rallenta, la massa muscolare e il grasso si bilanciano così il suo sapore sarà più pronunciato della femmina. Se, invece, al maschio adulto gli si lasciano i testicoli è un toro, con il compito specifico di ingravidare femmine: ogni toro è in grado di farlo 30 volte l'anno. La sua carne è più tenace e saporita di una scottona.

Cosa incide sul sapore e sulla qualità della carne?

Cosa determina il sapore della carne? Naturalmente incidono le condizioni di vita (come vivere all'aperto, mangiare erba...), ma, è importante, ➔



sapere che ciò non influenza il sapore del muscolo, cioè della carne, ma influisce sul sapore del grasso intorno ai muscoli che ne assorbe l'aroma e che quindi fa la differenza. **Cosa è, dunque, importante: l'allevatore, il foraggio, il terreno, la razza, il costo? Oppure è un mix di tutto questo? Cerchiamo di dare qualche risposta.** Nel cibo ormai da molto tempo tutto è focalizzato intorno alla parola "qualità". Ma se per alcuni prodotti è facile individuare il livello qualitativo, con altri non è scontato: troppi parametri entrano in gioco! È il caso della carne, un prodotto complesso, ricco di variabili.

Da molto tempo il mondo della carne, infatti, è sotto i riflettori. Si va dal pollo di batteria che costa qualche euro al chilo al pollo allevato a terra che ne costa dieci volte tanto, ma entrano in gioco anche tradizione

gastronomica e storia di un territorio, passando da un carpaccio all'Albese a un ragù alla napoletana alla famosa Fiorentina, dove anche la cottura è una variabile importante.

La tradizione italiana dell'allevamento dei bovini

Bisogna in ogni caso ricordare che l'uso di mangiare carne di manzo è molto recente: il bue era uno animale da lavoro già in epoca romana, quando era più abitudine mangiare maiali, volatili, selvaggina. Ma con l'avvento dei trattori, alimentarsi con la carne di manzo è divenuta una prassi, anche se inizialmente riservata a pochi, alla classe benestante, un segno di agiatezza sociale.

Nel nostro paese c'è una antica tradizione di allevamenti a livello

regionale: dal Vitellone bianco degli Appennini, che comprende la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola, oggi riuniti nel Consorzio delle TreR con un rigido disciplinare ne regola l'allevamento, alla **Fassona in Piemonte,** alle razze più o meno autoctone che sono allevate in altre regioni. Tuttavia, l'Italia non è un territorio di pianura e di pascoli in grado di allevare allo stato brado, per cui spesso gli allevamenti sono finalizzati al consumo locale e alla produzione di latte e quindi di formaggi.

Il territorio, la carta d'identità di una buona carne

Tutto è cominciato qualche anno fa quando alcune aziende specializzate in distribuzione di specialità del settore Horeca cominciarono a importare e distribuire carni estere con caratteristiche diverse dalle carni nazionali. **In assoluto la prima novità, intorno agli anni 80-90, fu l'arrivo della carne scozzese, l'Angus di Aberdeen.** Così le prime carni supermarezzate, allevate in ricchi pascoli allo stato brado, misero in gioco nuove tecniche di cottura e di sapore che stimolarono la fantasia degli chef. Insieme a un altro grande prodotto, l'agnello Presalè, o meglio il Prè-salès di Mont-Saint-Michel, che provocò un po' di confusione: in molti confusero il nome in "agnello presalato", ma, in realtà, erano animali che si cibavano di erba di pascoli "bagnati" dalla brezza marina, cioè da acqua salata, che in qualche maniera interveniva nel sapore finale delle carni.

Qualche anno dopo arrivarono i primi tagli della Wa-gyu, letteralmente manzo giapponese, prodotto con metodi e protocolli severi di allevamento che offrono carni di altissi-

mo livello, molto marezzate, e circondate da un alone di mistero e di fiaba: animali allevati con massaggi e sakè, cibati con birra e che ascoltavano musica classica. Il successo fu tale che spinse alcuni allevatori di casa nostra, anche in Brianza a tentare di applicare i metodi Wagyu nell'allevamento di alcuni capi di manzo nostrani, ma il costo della filiera non ne permise una facile diffusione: meglio importarla e così fu! Anche se, in Alto Adige e in Emilia-Romagna, alcuni allevatori hanno avviato da anni dei protocolli di allevamento che si rifanno alle metodologie Wagyu. In ogni caso **ormai il mercato era disponibile e pronto a recepire le novità ed ecco che alcuni distributori iniziarono con l'importazione e la distribuzione della regina di tutte le carni, il Kobe**, un manzo di origine Wagyu, ma in questo caso con una selezione specifica, razza Tajima-gyu, la carne dell'imperatore, della prefettura di Hyogo che ha come capitale la città di Kobe. Le razze principali di Wagyu sono Japanese Black, allevati nelle regioni di Matsusaka, Ohmi e Kobe, ma tutti nati nella valle di Tajima-gyu. Gli standard di allevamento sono altissimi con un prodotto finale altrettanto eccellente e naturalmente con un costo elevato, ma con gusto e sapore impareggiabili.

Tutto ciò ha avuto un effetto domino su molte filiere dell'allevamento di manzo sia in Italia sia in molti paesi europei con l'obiettivo di migliorare i metodi di produzione di carni di qualità.

Grassa e frollata: le qualità per una buona carne

Una buona carne nasce soprattutto dall'attenzione al benessere con cui

La carne Dry Aged

Il Dry aged è un processo di essiccazione e ammorbidimento della carne che provoca la penetrazione del grasso sottocutaneo all'interno, rendendo la carne più burrosa. Si verifica un processo enzimatico che provoca la rottura della proteina spezzando le fibre e rilasciando acqua. La perdita di succhi e liquidi comporta una perdita di peso, ma fa sì che aumenti la concentrazione di sapore, odore e colore. La natura rustica delle razze più anziane è un fattore molto importante e aiuta a riconoscere le caratteristiche dei singoli animali e a respingere altre razze più moderne perché l'esperienza ha mostrato che hanno un valore culinario inferiore. Il colore del grasso è un ottimo indicatore della dieta e della vita che ha avuto l'animale: se ha fatto pascolo, ed è stato al sole, sarà giallo. Lo stesso colore l'avrà se nutrito a ghiande. Inoltre, se è un animale che ha lavorato o vissuto a lungo avrà muscoli dal rosso più acceso.



l'animale viene allevato, dal cibo con cui è alimentato. **Un allevatore olandese di vitello, Peter's Farm diventò famoso (e lo è ancora) perché faceva giocare i vitellini con i giocattoli: oggi le migliori Costolette alla milanese sono realizzate con queste carni.** Una buona carne non deve essere magra, ma grassa, e soprattutto deve essere frollata: questo è stato in fondo l'insegnamento dell'approccio con il manzo giapponese Wa-gyu. Non solo, abbiamo anche imparato che la marezzatura, cioè l'infiltrazione del grasso, deve essere accentuata nelle

fibre muscolari e non solo esternamente, segno che l'animale ha vissuto allo stato brado. Con questo spirito e progetto sono oggi disponibili nuove carni, allevate in territori precisi, con biodiversità molto spiccate.

Abbiamo imparato, come dicevamo, anche cosa è la frollatura, valore importantissimo per la qualità della carne. **La frollatura è il procedimento di invecchiamento della carne dopo la macellazione, finalizzato a renderla più morbida e gradevole al palato.** Di conseguenza la "frollatura", termine improprio del ➔

processo wet aging, ha una durata (conservazione) definita nel tempo, che di solito non supera i 30 giorni. Questo è il processo di conservazione più utilizzato negli Stati Uniti e nel Regno Unito.

La carne è costituita da oltre il 60% da acqua, oltre a sali minerali, zuccheri, proteine, grassi in genere, sangue: un mix che determina la durezza delle fibre muscolari, composte da tessuto connettivo e grassi, cioè la carne che mangiamo tutti i giorni. Questo mix necessita di un degrado molecolare che avviene in maniera fisico chimica con la frollatura, prassi che viene anch'essa regolata da norme sanitarie.

L'exploit qualitativo della carne di manzo spagnola

Abbiamo accennato ad alcune razze del nostro paese, ma in tutta l'Unio-

Quali sono le migliori carni di manzo al mondo?

Oltre al **Wagyu** e alla **Rubia Gallega** di cui abbiamo già parlato, al top delle migliori carni di manzo al mondo ci sono le italiane: la **Chianina toscana**, la **Piemontese**, la **Romagnola**, la **Podolica**, la **Maremmana**.

Poi, l'**Aberdeen angus scozzese**, la **Bazadaise francese**, la **Salers francese** del massiccio centrale, la **Charolais francese**, la **Rouge des Pres**, l'**Aubrac** sempre francese, la **Hereford** inglese (zona del Galles), la **Galloway** scozzese, la **Longhorn** (la più antica razza inglese), la **Durham**, oggi **Shorthorn**, e la **Highland** delle Highland scozzesi.

ne europea cominciano a diffondersi altre razze del territorio: carni di manzi bavaresi dalla Germania, carni di manzo prussiano dalla Polonia, la Frisona francese di origine olandese con il nome Hollandaise Pie-Noir, oltre alla famosa Charolaise. **Ma sono gli spagnoli che si stanno distinguendo con carni molto particolari tra cui: la carne galiziana, Rubia Gallega.** Gli spagnoli oltre al famoso

Pata Negra, maiale dai piedi neri che produce il relativo Jamon Iberico, infatti, allevano e producono carni di manzo e di vacca vecchia di grande livello qualitativo

In Galizia pastorizia e allevamento sono ancora condotti seguendo tradizioni storiche, in un'armonia tra uomo e natura che ne ha fatto un luogo ideale. L'alimentazione a erba, i grandi spazi, e la cura verso gli ➔

Rubia Gallega





Rhug Estate in Galles: la carne della famiglia reale inglese

Nel Galles del nord c'è una delle fattorie più grandi d'Inghilterra: il Rhug Estate. Una storia millenaria, che incarna i valori del proprio territorio e ha saputo dare spazio all'innovazione. Nel 1998, quando Lord Newborough ereditò la tenuta di Rhug dal padre, volle che quel terreno di più di 5mila ettari si convertisse al biologico. Sono nati così gli allevamenti biologici del Rhug Estate.

Con grande anticipo rispetto a molti altri imprenditori, Lord Newborough ha, così, investito su uno stile di vita più sano, fondamentale per la salvaguardia del pianeta. Dal 2000 i suoi allevamenti sono certificati 100% biologici e i suoi animali vivono in un ambiente stress-free che influisce positivamente sulla qualità del prodotto finale. La filosofia di Lord Newborough punta tutto sulla filiera corta, dal campo al piatto. Gli animali sono allevati sui terreni della fattoria, dove si nutrono di erbe e prodotti coltivati in fattoria. Caratteristiche che lo hanno reso un fornitore di qualità... reale!

I terreni del Rhug Estate si dividono tra la fattoria principale a Corwen e la costa di Caeronafron, dove si alleva l'Aberdeen Angus, razza pluripremiata per l'alto grado di marezatura delle sue carni. L'azienda alleva anche pollame e suini, ma anche cacciagione, selvaggina e razze autoctone, come l'agnello gallese Igp.

I polli ruspanti sono allevati a terra tra le 11 e le 16 settimane su pascoli completamente biologici. Questi animali sono oggetto di grandi cure al fine di preservare il loro benessere: si nutrono e vivono in grandi campi di trifoglio e crescono in piccoli gruppi omogenei, che possono essere facilmente spostati da un terreno all'altro per non depauperare la natura che li ospita.

Altro pezzo forte è l'agnello delle saline che, a differenza dell'agnello gallese Igp, è stagionale. Il prodotto è disponibile da maggio a dicembre, poiché le erbe, di cui si nutre (lavanda di mare, acetosa, finocchio marino e altre erbe salmastre) e che caratterizzano il sapore dolce delle sue carni, non crescono durante il periodo invernale. Da segnalare anche i tacchini, le oche, i galli cedroni, i daini e il cervo: i primi sono un must del Natale, mentre i secondi vengono commercializzati in base alla disponibilità stagionale.

animali, si ritrovano nei sapori delle carni delle vacche di Galizia. Che l'animale sia una frisona (che costituiscono la maggioranza degli animali selezionati) o una bruna dei pirenei ha relativamente poca importanza. Questo non preclude che la tracciabilità sia totale: la razza si sa sempre, ma è considerata meno importante.

Mangiare meno carne, ma di più alta qualità

Potremmo in definitiva dichiarare la carne "questa sconosciuta": passione e conoscenza sono le armi dei migliori allevatori; il territorio è in grado di firmare le carni migliori, capace di soddisfare i palati più esigenti nel segno, però di mangiare meno carne, ma di più alta qualità.

Come cuocere la bistecca perfetta

Ma come è meglio cuocere la carne? **Cucinare bene la carne non è nient'altro che trovare il metodo giusto per darle consistenza corretta ed esaltarne il sapore.** Tant'è che



in definitiva le carni sono dissosate, tritate, pestate, macinate... e cotte (grigliate, arrostate, stufate ecc...).

Ma nonostante ci siano così tanti procedimenti e tagli diversi è sorprendente che in cottura le regole siano quasi le stesse. In ogni caso ora possiamo dire con certezza che **cuocere una buona bistecca è il risultato di un insieme di fattori che gli chef e i professionisti conoscono bene, ma cosa fare a casa?** Intanto regola numero uno è procurarsi della buona carne e un buon taglio come una Fiorentina, un Rib Eye, una buona costata.

Poi **il segreto è la temperatura dello strumento di cottura: padella, griglia o piastra elettrica.** La carne, come abbiamo detto, è un insieme di sostanze, in cui la fascia muscolare è tenuta attaccata all'osso dal tessuto connettivo e anche dal collagene, che in cottura si scioglie.

La scienza in qualche maniera ci ha rivelato cosa avviene con la cottura, quella che gli addetti chiamano **reazione di Maillard, cioè la cara-**

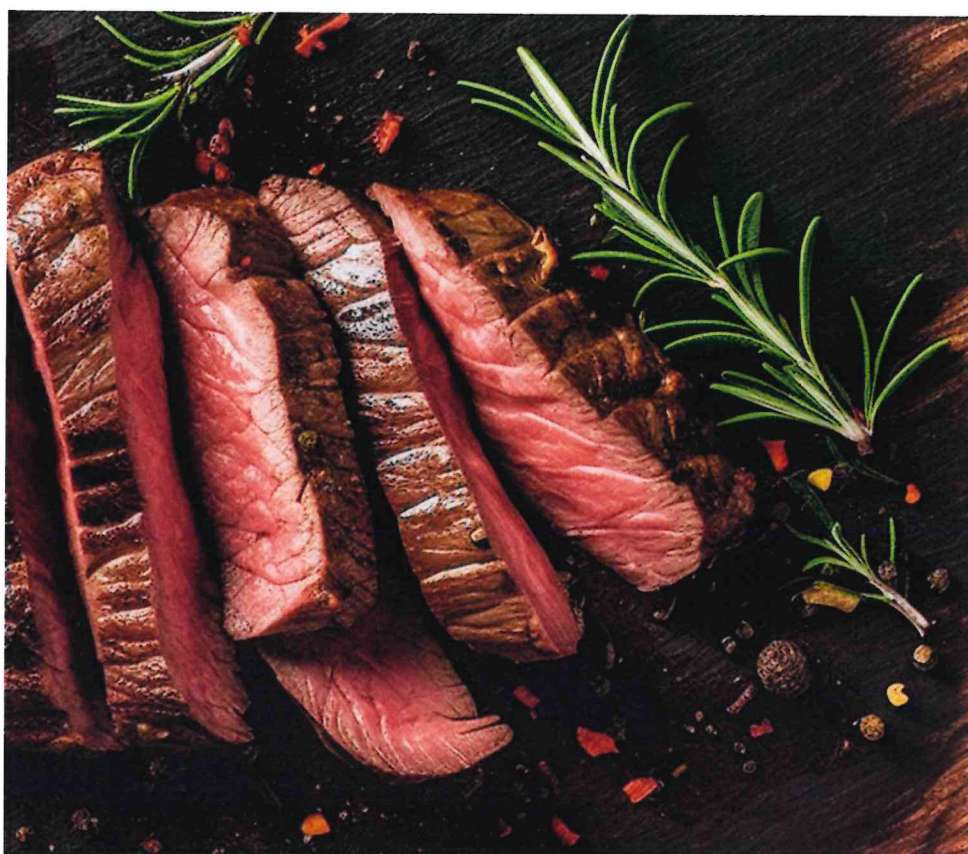


mellizzazione: alla temperatura di almeno 140° le varie sostanze della carne, zuccheri in testa, cuociono imbrunendo, e nello stesso tempo creano una specie di camicia che ricopre l'esterno della carne stessa,

impedendo ai liquidi di fuori uscire (evapora solo l'acqua) e di mantenere la stessa morbida. Piccolo segreto ulteriore è tenere il pezzo di carne cotta sulla padella a fuoco spento per qualche minuto per permettere ai succhi interni di rilassarsi e ridistribuirsi. E se non si ha un termometro, per sapere se la temperatura della padella è a 140° basta spruzzare sulla stessa due gocce di acqua: sappiamo che a 100° l'acqua evapora, ma a una temperatura superiore "scoppia"...

L'arte di saper salare la carne

Dopo la cottura, fondamentale è anche saper salare la carne. E sulla questione si legge di tutto: «salate subito prima di cuocerla; non salate-la prima di cuocerla...». Ora se solo per divertirci scopriremmo cosa succede realmente da un punto di vista scientifico quando saliamo la ➔



carne? Partiamo con una domanda: il sale penetra nella carne?

Quesito apparentemente banale, ma la risposta è no! **Quindi durante la cottura è inutile salare la carne. Perché? Perché il sale si scioglie nell'acqua, ma non nell'olio, quindi,**

se si dora la carne con olio o con burro, il grasso avvolgerà i granelli di sale e ne impedirà il contatto con l'umidità della carne e quindi il sale non potrà sciogliersi, durante la cottura. Le fibre della carne si ritirano e, soprattutto su una griglia scoppietta-

no in maniera violenta, respingendo gran parte dei granelli di sale: prima di penetrare nella carne, **il sale infatti deve sciogliersi e perché questo avvenga ci vuole più tempo della stessa cottura della carne.**

[👉 cod 99719](#)

Ordinare la bistecca al ristorante: i termini giusti per scegliere la cottura

Rare
Al sangue

Medium rare
Media al sangue

Medium
Media

Medium well
Media ben cotta

Well done
Ben cotta



Selvaggina

L'evoluzione della carne "nera" che stuzzica gli chef

Sono carni saporite, nutrienti e magre, povere di grassi e ricche di proteine. Igles Corelli è stato tra i primi a sdoganare la selvaggina nelle cucine dell'alta ristorazione seguito da altri grandi chef

di **Piera Genta**

Selvaggina e cacciagione. Due termini che solo apparentemente sono intercambiabili. Selvaggina indica la fauna selvatica e include quella da pelo (lepre, coniglio selvatico, cinghiale, maiale selvatico, daino, cervo, capriolo, camoscio ecc...) e quella da piuma (fagiano, anatra, pernice, quaglia, beccaccia ecc...).

Per cacciagione invece si intende il prodotto dell'attività venatoria e comprende tutti gli animali commestibili che vivono liberi in natura, distinti in "animali da pelo" (mammi-

feri) e "animali da penna" (uccelli). In ambito gastronomico si usa spesso chiamare selvaggina gli animali da pelo, e cacciagione quelli da penna.

La selvaggina dall'antichità ai giorni nostri

Fin dai tempi antichi, la selvaggina ha costituito una risorsa alimentare importante. Con il passare del tempo e la crescente sensibilizzazione nei confronti degli animali, la selvaggina ha perso progressivamente di valore. La caccia è stata sostituita dall'allevamento e la figura del cacciatore professionista scomparsa.

Selvaggina, carni "nere" saporite e ricche di proteine

Selvaggina e cacciagione hanno tutte carni dal colore scuro e vengono classificate come carni nere: generalmente sono saporite, nutrienti e magre con interessanti caratteristiche nutritive, povere di grassi e ricche di proteine. Tutto questo perché sono animali che mangiano quello che offre solo il bosco.

Nella cucina moderna sono poco usate per la minore reperibilità del prodotto rispetto al passato e per il sapore intenso che necessita una adeguata frollatura che può variare

secondo razza e dimensioni dell'animale e a volte anche la stagione e una marinatura con vino ed erbe aromatiche prima della cottura.

Selvaggina, carne per lo più "stagionale"

Queste carni, che nella cucina classica avevano un ruolo di primo piano, sono diventate un ingrediente usato quasi esclusivamente nell'ambito delle cucine tradizionali in alcuni periodi dell'anno. Si iniziano a vedere tranci di selvaggina anche nella grande distribuzione, e sempre più spesso alcune specie vengono allevate. Alcune carni vengono poi anche trasformate in salumi e insaccati, si pensi al prosciutto di cervo, alla mocetta di camoscio o al salame di cinghiale. Una carne che sta rientrando nelle cucine dei grandi chef.

La selvaggina secondo gli chef Corelli, Palluda e Sormani

Igles Corelli è stato tra i primi a sdoganare la selvaggina nelle cucine dell'alta ristorazione ed ha portato la sua esperienza a *Cibo selvaggio*, l'unico evento italiano dedicato al cibo



Cialda soffice di mandorla, battuta di daino puntarelle e vegetali di stagione | ricetta di Davide Palluda

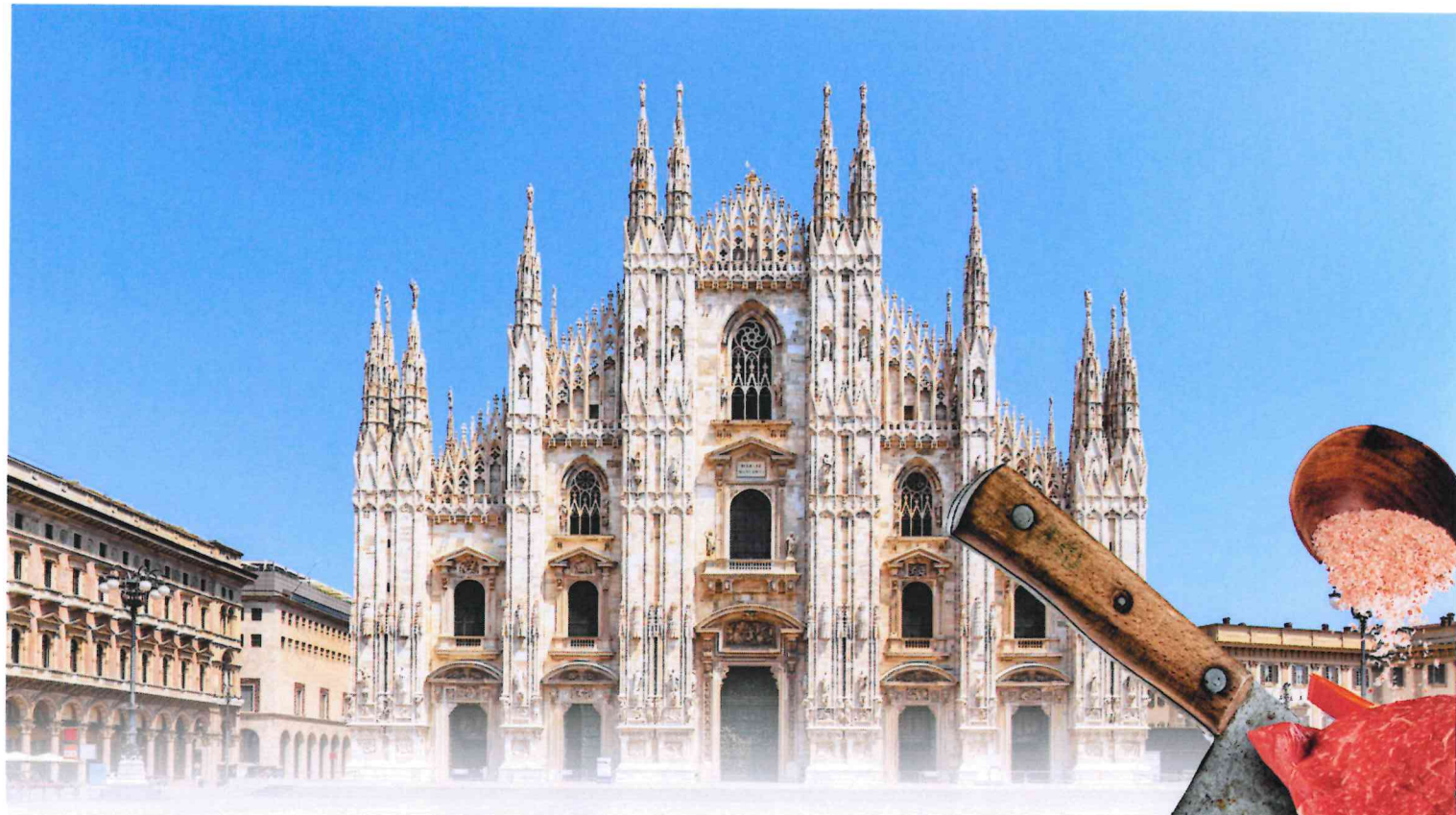
di caccia d'autore che si è svolto a Foligno (Pg). In Piemonte, nei dintorni di Torino, Idealcarni è il primo centro certificato dalla Regione Piemonte, che lavora selvaggina proveniente da abbattimenti selettivi dei parchi piemontesi, ci sono numerosi esempi di questa cucina.

Insolite le proposte di **Davide Palluda**, chef stellato dell'Enoteca di Canale, che ha in menu Daino, uva, whisky torbato e cacao fermenta-

to (molto richiesto dalla clientela) a cui si è aggiunta la Cialda soffice di mandorla, capriolo battuto al coltello, ricci di mare e tartufo bianco dall'Alta Val Formazza. Alla Locanda Walser Schtuba di Riale (Vb) lo chef **Matteo Sormani** propone una cucina creativa secondo la tradizione walser, in collaborazione con piccoli produttori del territorio e materie prime locali. Ed è tra i promotori della "Filiera eco-alimentare" per la selvaggina in Alta Val d'Ossola, progetto nato per rispondere in modo sostenibile allo spreco, ovvero la perdita dei capi cacciati spesso buttati perché mal conservati. Il progetto prevede corsi di formazione per una filiera controllata dell'animale selvatico, dal cacciatore al macellaio al ristoratore. Nel menu di Sormani ci sono così piatti creativi come il cervo, aglio orsino e limone, il cinghiale asparagi e sedano rapa, il cervo in 4 passaggi che propone tagli come fegato, spalla, controfiletto e stinco, oltre alle mocette di cervo e cinghiale e carni di camoscio e capriolo. [👉 cod 99801](#)



Anatra | ricetta di Igles Corelli



Milano

La nuova frontiera della carne di qualità

Ecco 3 diversi modelli di macelleria al servizio della ristorazione: Pellegrini, Consorzio lombardo produttore carni bovine e Origini-Carni Nobili. Al centro di ogni azienda la selezione delle carni migliori e la distribuzione

di **Matteo Scibilia**

Milano, capitale della moda e del design, si conferma anche come capitale della carne di qualità. Fra le tante realtà

che rappresentano questo mondo ne abbiamo scelte alcune, la cui organizzazione è esempio di servizi diversi a disposizione dei ristoratori, secondo schemi che hanno tanti altri esempi in tutta Italia. Grazie a

realità come Pellegrini, Origini e il Consorzio lombardo produttori car-

ne bovina (oltre a Lombardia Carni di cui parliamo diffusamente in altra parte del giornale) c'è in pratica un'ampia gamma di carni pregiate, capaci di soddisfare anche i palati più esigenti.

Pellegrini, Macellaio a Milano dal 1949

La Pellegrini (www.macelleriapellegrini.it) è un'azienda storica di Milano, fondata nel 1949. Da sempre specializzata

nella carne equina, negli ultimi anni ha ampliato la sua offerta, proponendo anche carni bovine di alta qualità. La macelleria di via Spallanzani è un punto di riferimento per i milanesi che desiderano gustare una bistecca alla milanese di primissima scelta. La macelleria nasce con **Giorgio Pellegrini** come selezionatore di carni equine, oggi superspecializzato in carni di qualità grazie anche a due frigoriferi per una frollatura più attenta. Per i consumatori è possibile anche ordinare una costoletta di vitello alla milanese che viene cotta e degustata al momento, così come battute, carpacci e bistecche.

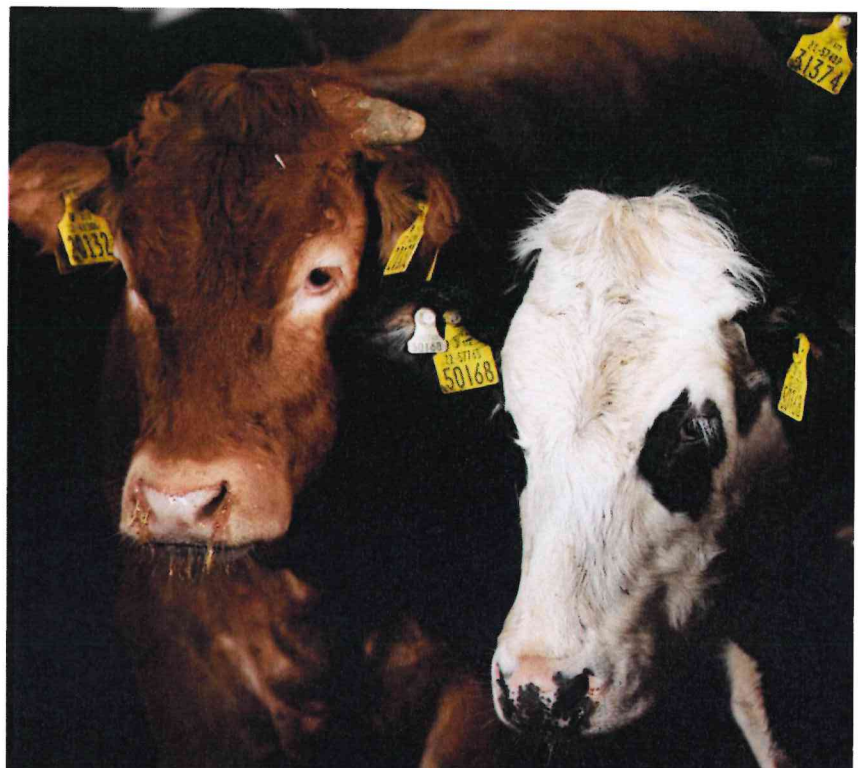
Giorgio Pellegrini è anche il presidente milanese dei macellai di Confcommercio e ha aperto un'altra macelleria in zona Lambrate, in via Pacini, che ha affidato a suo figlio, buon sangue non mente verrebbe da dire. Giorgio Pellegrini ha anche vinto un contest televisivo come miglior preparatore di costole alla milanese, sotto la conduzione del noto chef Simone Rugiati.



Giorgio Pellegrini

Consorzio lombardo produttori carni bovine

Il Consorzio lombardo produttori carne bovina (www.clpcab.it) è un'altra realtà importante nel panorama della carne di qualità a Milano. Il consorzio riunisce 462 allevamenti fra Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Toscana e Sardegna, che si impegnano a produrre carne di alta qualità, rispettando ➔



le tradizioni e il benessere animale. Sono convenzionati circa 60 punti vendita e 21 macelli. Obiettivo del Consorzio è una continua ricerca dei capi allevati con un'identità, realizzare un brand di un territorio preciso, con un protocollo e un disciplinare di allevamento quasi unico in Italia. Strategia che permetterà nelle intenzioni del presidente di offrire al settore Horeca italiano carni e tagli da una filiera nazionale, quasi a contrastare una diffusione di carni estere.

Fra le aziende del Consorzio più attive ricordiamo:

- **Azienda agricola Fieniletto di Cortelazzi Primo** (presidente del consorzio) con presenti mediamente 470/480 bovini F di razza Limousine ed incroci nazionali. Si trova a Canicossa di Marcaria in provincia di Mantova. I bovini allevati sono venduti sia a macellerie tradizionali sia a macelli industriali.

- **Azienda agricola Ruggenti Guido e Claudio** e **Azienda agricola Ruggenti Massimiliano e Manuel** (Massimiliano Ruggenti, consigliere del consorzio) con presenti mediamente 500 bovini M e F di razza Limousine. Si trovano a Castel Goffredo in provincia di Mantova. I bovini allevati sono venduti sia alle macellerie tradizionali che a macelli industriali.

Origini, start-up per la carne estera di qualità

Origini è una start-up fondata nel 2021 da **Alessandro D'Urbano** e **David Sartor De Miguel**. L'obiettivo dell'azienda è quello di promuovere in Italia i brand d'eccellenza esteri di carne di alta qualità. Origini collabora con alcuni dei migliori allevatori europei, selezionati in base a rigorosi criteri di qualità. Un progetto che offre ai clienti



esperienza e competenza, riuscendo a garantire un servizio a 360° con un metodo sicuro per le aziende, sia per quelle estere che vogliono entrare nel mercato italiano senza rischi per il proprio brand, sia per quelle italiane che vogliono investire su brand esclusivi con più serenità.

Il servizio che offre Origini all'estero è quello di aprire il mercato italiano e di effettuare una verifica continua su tutto il territorio nazionale per una crescita sana, omogenea e controllata, creando una collaborazione diretta tra il fornitore e i migliori distributori italiani. Il servizio che offre Origini in Italia ai propri clienti è un prezzo di mercato monitorato per tutti a garanzia di una crescita sana, il contatto sempre diretto con il fornitore e una zona in completa esclusiva per ogni brand. Questo progetto potrebbe definirsi una negoziazione "win win" dove si crea una situazione vantaggiosa per tutte le parti: il fornitore estero resta sempre a conoscenza di quel che accade sul mercato (a tutela del suo prodotto e del suo buon nome) e il distributore gode di un referente aziendale diretto sul territorio.

Carni Nobili, il distributore delle carni Origini

Carni Nobili (www.carninobili.it) è il distributore delle carni di Origini. Dal 1942 Carni Nobili è protagonista del commercio in carni pregiate, lavorando con le più famose firme nelle cucine del capoluogo lombardo e non solo: il rapporto che lega Carni Nobili agli chef è decennale, forte dell'impegno dell'azienda nel dare sempre qualcosa in più per la fornitura giornaliera alla ristorazione.

Il prodotto di Carni Nobili è il frutto di oltre 70 anni di selezione e scelta, la garanzia di portare in cucina il meglio: Carni Nobili lavora con Germania, Olanda e Italia, cercando sempre le soluzioni più adatte alla clientela, senza tralasciare le novità.

Carni Nobili intrattiene rapporti pluridecennali con i macelli a cui si rivolge, per preservare la qualità delle materie prime importate: la carne è analizzata con rigorosi controlli presso un laboratorio di zooprofilassi accreditato dalla regione Lombardia, per la massima selezione della qualità.

 [cod 99813](http://www.carninobili.it)

La migliore carne dal mondo?



Passa dalla Lombardia

Nata come macelleria al dettaglio, Lombardia Carni ad Almé (Bg) è oggi un'azienda di famiglia innovativa e tecnologica con una accurata selezione di carni pregiate e internazionali

Lombardia Carni srl è specializzata nella lavorazione e trasformazione di carne fresca bovina e suina. L'azienda, che ha sede ad Almé, in provincia di Bergamo, vanta un'esperienza lunga mezzo secolo e lavora quotidianamente con passione ed esperienza le migliori carni italiane ed internazionali. Il confezionamento della materia prima avviene tramite sottovuoto e in atmosfera protettiva, la carne è commercializzata sia attraverso marchi propri, sia per conto di terzi.

La carne, passione di famiglia per i Solari

Alla base del successo aziendale c'è la passione di famiglia per la buona carne. Una storia che inizia con Mario Solari, coadiuvato dall'expertise nel

commercio del padre Gino. I viaggi in Piemonte permettono loro di scegliere le carni migliori negli allevamenti bovini, dove vengono selezionati e acquistati gli animali. Oggi in azienda anche Marco, figlio di Mario che, attento ai nuovi trend ha dato nuovi stimoli all'azienda.

Nel 2005 poi, Lombardia Carni si dota di nuovi spazi funzionali puntando al grande sviluppo industriale. Negli anni la realtà cresce e Mario Solari amplia la commercializzazione verso la grande distribuzione.

Lombardia Carni, dal dettaglio ad impresa innovativa

Nata come macelleria al dettaglio, Lombardia Carni combina questa



originaria expertise con un'efficiente organizzazione manageriale e una costante innovazione produttiva che si traduce in servizi dedicati e specifici: attenta e scrupolosa selezione dei capi, lavorazione nel pieno rispetto delle rigide norme di sicurezza e igiene, trasformazione, confezionamento e distribuzione fino ad arrivare al rapporto con il cliente, studiato perchè sia allo stesso tempo flessibile e "tailor-made".

Qualità e innovazione sono sempre state le linee guide di Lombardia Carni, già nel 2005 infatti è stato inaugurato nel nuovo stabilimento di Almé il magazzino verticale completamente automatizzato con il sorter per la ricostruzione automatica di pezzi dello stesso capo.

Grande attenzione ai trend di consumo

Innovazione dicevamo, ma anche lungimiranza. Lombardia Carni si è posta come un player innovativo e particolarmente attento ai trend di consumo. È infatti in quest'ottica che nel 2019 ha investito per una linea di produzione dedicata ad hamburger e macinati, ideali per un consumo più facile e moderno, soprattutto in quella ristorazione che strizza l'occhio ai più giovani.

La migliore carne del mondo con Lombardia Carni


Merita poi una segnalazione anche la selezione "Carni dal mondo" con le migliori referenze bovine, che permettono di intraprendere un viaggio unico

attraverso il cibo e i sapori di quattro continenti, dalle sconfinite pampas argentine, passando per Australia e Canada, fino alla prefettura giapponese di Kobe (Lombardia Carni è infatti un distributore accreditato dall'associazione di allevatori della carne di Kobe).

Ogni anno Lombardia Carni affronta le sfide di un mercato sempre in evoluzione e ora l'azienda punta a crescere sia nella grande distribuzione organizzata sia nel settore Horeca in modo da servire al meglio anche le attività di ristorazione di alta qualità.

[👉 cod 99858](#)

Lombardia Carni
 ☎ 035 544816
 🌐 www.carnidalmondo.com



“Vini” e buoi dei paesi tuoi...
**Breve guida pratica
per abbinare la carne
(e i salumi) con i vini regionali**

Un vero e proprio giro d'Italia per provare a ricostruire un puzzle intrigante di abbinamenti tra piatti o prodotti a base carne di ogni regione con i gioielli enoici dell'area vitivinicola di riferimento



di **Giambattista Marchetto**

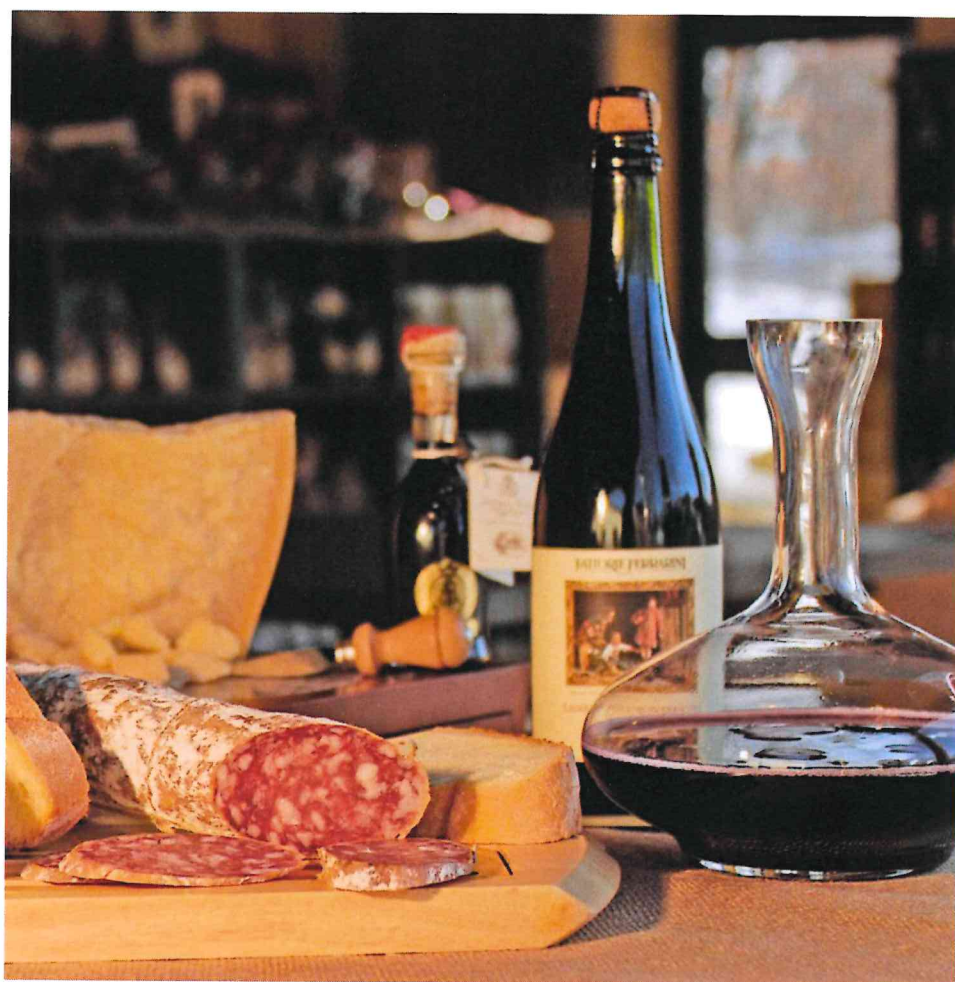
Brasata, grigliata, allo spiedo, lessa, in padella, arrosto, salata, insaccata, in carpionie... in cucina e sulla tavola il volto della carne è multiforme. E altrettanto polimorfo può essere l'accostamento tra la vivanda ricca per eccellenza e il calice di vino che l'accompagna. Sì, perché in generale il perfetto accostamento per il grasso della carne e per la sugosità di molte preparazioni è spesso il tannino del vino rosso (o di vini macerati o di vini tannici). I tannini del vino, con un impatto ruvido sul palato, portano, infatti, secchezza e dunque vanno a compensare la carne e ne accompagnano il boccone.

Vini con la carne: il ruolo del tannino

La questione - a volte dibattuta - del wine pairing diventa allora tutto sommato semplice per i piatti a base carne, dato che il tannino dovrebbe essere l'ospite sempre gradito. Un dato di fatto, almeno per le carni rosse, che però talvolta può diventare un preconcetto da sfatare con l'inserimento in menu di una bolla o di un bianco di maggiore complessità.

Carne del territorio con il vino del territorio

Concentrando l'attenzione sulla cucina italiana, sembra scontato riconoscere come ogni territorio - ogni regione se non ogni città - abbia un approccio peculiare alle preparazioni di carne. Ecco che il calice e il piatto hanno avuto una evoluzione in connessione, offrendo mano nella mano esperienze culinarie che hanno una spiccata personalità locale.



Ecco perché si può giocare al giro d'Italia per provare a ricostruire un puzzle intrigante di abbinamenti tra piatti o prodotti a base carne di ogni regione con i gioielli enoici dell'area vitivinicola di riferimento.

Il Lambrusco ideale con salumi, insaccati e piatti di carne regionali

Tra gli esempi più noti, sicuramente la vocazione de Lambrusco ad accompagnare insaccati e salumi e ogni piatto grasso a base di maiale dell'area emiliana, con una evoluzione che dalla bolla charmat - da assaggiare L'Eclisse di Paltrinieri Gianfranco e il Concerto di Medici Ermete - ha portato a intriganti proposte spumantizzate in metodo classico, come quelle proposte da VentiVeni e da Cavaliere, ma anche

con metodo ancestrale, i cui esempi più convincenti sono Medici Ermete e Cleto Chiarli.

In Piemonte carne cruda e i rossi del territorio

Anche l'accostamento made in Piemonte tra la battuta di carne cruda e i grandi rossi del territorio è un must, ma in fin dei conti il tannino complesso dei vini a base Nebbiolo sono un perfetto matrimonio anche con la cucina a base di interiora. Difficile scegliere senza fare ingiustizie, ma dai Barolo di GD Vajra a quelli di Einaudi o alla Brunella di Boroli, le espressioni di maggiore tensione giocano in coppia con piatti più agili, mentre quando si caricano le portate si può virare su Fontanafredda o fino a Pio Cesare. Da non tralasciare un vitigno intrigante come il Ruchè ➔



- da Ferraris alle Cantine Sant'Agata di Cavallero - che riesce ad addomesticare un arrostito e un vitello tonnato, dove forse

una Barbera monferina porta in dote l'acidità necessaria per qualche piatto forte piemontese. Già in Piemonte interviene però un outsider: l'emergente Alta Langa, che con le espressioni

più affilate di metodo classico (da Contratto a Cuvage) sgrassa bene in aperitivo e stimola il boccone successivo.

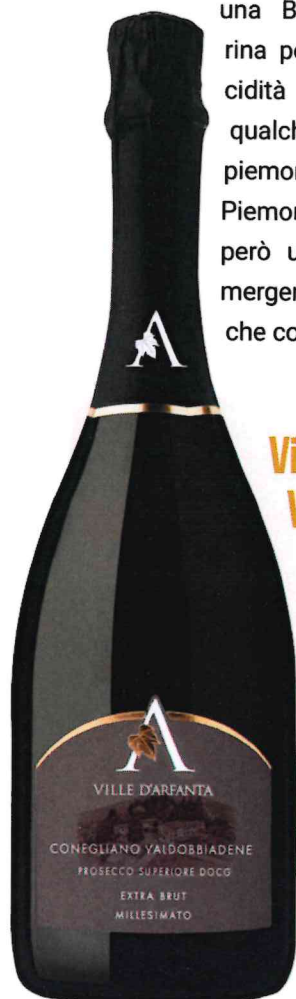
In Toscana immancabile il Chianti la bistecca alla Fiorentina

Non si può eludere il confronto con la bistecca alla Fiorentina, che è una delle scelte immancabili per chi arriva in Toscana e nello specifico

nel Chianti. Anche se Stefano Cinelli Colombini dalla Fattoria dei Barbi ricorda che la bistecca non è parte della tradizione toscana, e propone il suo Brunello di Montalcino col cinghiale o con l'anatra (e il paté di fegatini con il vinsanto), sono ancora molti gli estimatori del taglio di Chianina alto tre dita cotto sulla griglia con accanto i tannini del Sangiovese montalcinese di Ciacci Piccolomini d'Aragona o di Casanova di Neri, del Marroneto o di Caprili, ma anche i toni più vellutati di un chianti di Fontodi o del Castello di Ama, di Arillo in Terrabianca o di Lamole di Lamole.

In Veneto carne di cavallo con Valpolicella e d'asino con l'Amarore

A Verona la tradizionalissima pastissada di cavallo richiede un cavalier servente del rango raffinato di un Valpolicella Superiore (da Bertani a Santa Maria Valverde, fino a Musella), mentre la solida grassezza del ragù di musso richiama meglio un



Ville D'Arfanta, Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Brut

Il brand **Ville d'Arfanta** (www.villedarfanta.it), proprietà dell'azienda Serena Wines 1881, nasce per celebrare attraverso prodotti top quality la preziosa unicità delle morbide colline coneglianesi, oggi patrimonio Unesco. Una terra che custodisce una tradizione centenaria, che con i suoi Prosecco Doc e Docg è diventata in tutto il mondo sinonimo di pura italianità. La linea prende il nome dalle colline di Arfanta di Tarzo, dove da sempre si coltivano le uve Glera. L'ultimo arrivato della linea è il **Ville D'Arfanta Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Brut**, destinato a chi ricerca una bevuta raffinata e più secca rispetto alle già consolidate versioni brut o extra dry. Un Prosecco Superiore dal perlage fine e persistente con profumi fruttati e floreali, un sorso di classe, sapido e fresco, adatto ad ogni social & food occasion, dona un piacevole tocco di complessità che si intreccia in armonia al basso residuo zuccherino.