

L'EUROPA CHE PIACE

**LA CARNE 1 BUONA IDEA PER
DI VITELLO 1000 BUONE IDEE**

vivailvitello.it

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



COMUNICATO STAMPA

L'EUROPA CHE PIACE: LA CARNE DI VITELLO

LA CARNE EUROPEA PER ECCELLENZA SI PRESENTA AI CONSUMATORI ITALIANI

Al via la campagna triennale di comunicazione e promozione della carne di vitello, realizzata da Assocarni ed SBK e finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea. Da oggi sino al 2021 quest'eccellenza europea sarà valorizzata sui media, nei punti vendita e sul web. E, per la prima volta in Italia, sarà protagonista di uno spot televisivo.

Milano, 15 maggio 2019 - È stata presentata oggi a Milano la campagna triennale di comunicazione e promozione della carne di vitello - finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea e realizzata in Italia da Assocarni - Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni ed SBK - Fondazione Interprofessionale olandese dell'industria della carne di vitello - per informare i consumatori su questa eccellenza europea.

La campagna, il cui slogan è **"L'Europa che piace - La carne di vitello: una buona idea per mille buone idee"**, ha una durata triennale e coinvolge i tre paesi europei dove si concentrano, per tradizione, la produzione e i consumi di carne di vitello: infatti, Paesi Bassi, Italia, Francia e Belgio rappresentano l'86% della produzione UE a volume, mentre Italia, Francia e Belgio consumano il 68% della carne di vitello prodotta nell'Unione Europea.

«L'obiettivo della campagna è rafforzare la conoscenza e la consapevolezza della carne di vitello, in particolare presso le generazioni più giovani, comunicarne i plus (facile da cucinare, versatile in cucina, con un'ampia offerta di tagli diversi) e favorirne la valorizzazione nei punti vendita della distribuzione moderna, che in Italia, coprendo il 67% dei volumi totali, rappresentano il principale canale d'acquisto» ha affermato **François Tomei, Direttore Generale Assocarni.**

Per raggiungere questi obiettivi è stato definito un programma di azioni ad ampio raggio: spot pubblicitari sui media (tv e web), attività di pubbliche relazioni, giornate in-store di informazione. Tutte le attività faranno riferimento al nuovo sito consumer **vivailvitello.it**, dove i consumatori possono trovare informazioni sulla carne di vitello: sistemi di allevamento, tracciabilità, ricette.

Grazie a questo progetto, per la prima volta in Italia la carne di vitello sarà protagonista di una campagna pubblicitaria televisiva, con spot pianificati sui principali canali generalisti e specializzati. Il primo flight prenderà il via il 26 maggio e proseguirà sino all'8 giugno 2019.

La campagna è incentrata sulla **valorizzazione degli innumerevoli plus della carne di vitello**: di un tenue colore rosa, tenera e saporita, arriva da una filiera eccellente che dà un alimento semplice e veloce da portare in tavola, è deliziosa anche a crudo ed è alla base di tante gustose ricette tradizionali e creative.



Spesso protagonista della cucina italiana tradizionale, quella di vitello è **la carne europea per eccellenza**, poiché è frutto di una filiera unica al mondo, riconosciuta per **l'attenzione al benessere animale**, alla **tracciabilità**, alla **sicurezza** e alla **qualità**. Sottoposta a vincoli stringenti, a controlli accurati e a norme severe, la filiera europea della carne è anche un importante comparto economico, che **dà lavoro a 25 mila addetti**.

Attualmente nella UE la **produzione** di carne di vitello ammonta a circa 645.000 tonnellate l'anno. I maggiori produttori sono i Paesi Bassi (33% di quota), seguiti da Francia (28%), Italia (15%) e Belgio (10%). Nella classifica per **consumi**, invece, il primo posto spetta alla Francia, con 3,5 kg annui pro capite, seguita al secondo posto dall'Italia con 3 kg annui e dal Belgio con 1 kg. In Italia la Gdo (ipermercati, supermercati, libero servizio e discount) veicola **il 67%** degli acquisti di carne di vitello a volume.

Da questa filiera tipica dell'Europa si ottiene una carne molto radicata nella **cultura alimentare e gastronomica** del Vecchio Continente. Sono tante, infatti, le ricette tradizionali a base di carne di vitello e molte sono ormai un "classico" della cucina europea, come gli spiedini e lo stufato in Francia, o come i saltimbocca alla romana, il vitello tonnato e le scaloppine alla milanese in Italia. La carne di vitello si adatta anche molto bene a essere valorizzata in ricette moderne e accostamenti insoliti, dalle polpette alla tartare, dagli straccetti agli hamburger.

Fast o slow: per ogni stile in cucina, il vitello è una garanzia perché lo si può cucinare sia in modo facile e veloce, sia con cotture lunghe e ricette più elaborate. «Per ottenere il miglior risultato basta scegliere il taglio giusto tra i circa venti che si trovano in vendita. Per cotture veloci si può puntare su fesa, nodini e magatello, mentre per cotture lunghe sono perfetti il fiocco, il collo e il 'pesce'. E per chi non vuole accendere i fornelli ci sono tagli, come noce e scamone, che sono deliziosi anche a crudo» ha consigliato lo **chef Roberto Valbuzzi**.

L'EUROPA CHE PIACE - LA CARNE DI VITELLO: UNA BUONA IDEA PER MILLE BUONE IDEE

I messaggi-chiave

- La carne di vitello è un'eccellenza europea e arriva da una filiera di qualità, controllata e tracciata
- È tenera, delicata e gustosa
- È un alimento easy-to-cook, veloce e semplice da preparare
- Può essere gustata sia cotta che a crudo
- Si può scegliere tra una ventina di tagli diversi in funzione dell'utilizzo
- La si può cucinare in mille modi, con ricette tradizionali o innovative

ASSOCARNI, fondata nel 1983, è una delle principali associazioni del settore delle carni in Italia. Nell'ambito di Confindustria, di cui fa parte, Assocarni rappresenta l'intera filiera di produzione e di approvvigionamento, dall'allevamento alla produzione, trasformazione, commercializzazione e distribuzione nei settori delle carni bovine, ovicaprine ed equine. Assocarni vanta una lunga esperienza di competenza ed attenzione nel promuovere gli interessi del settore e fornisce ai suoi associati consulenza su tutte le questioni relative alle loro attività. La sua conoscenza, competenza e autorevolezza ne hanno fatto il punto di riferimento primario per le istituzioni italiane e comunitarie.

SBK è la Fondazione Interprofessionale olandese dell'industria della carne di vitello. È stata fondata nel settembre 2013 dalla Dutch Federation of Agriculture and Horticulture (LTO Nederland), la Dutch Feed Industry Association (Nevedi) e la Dutch Meat Association (COV). SBK rappresenta tutte le fasi della filiera olandese del vitello: allevatori, mangimifici e macelli. Nei Paesi Bassi è ufficialmente riconosciuta come organizzazione interprofessionale e si occupa di diversi aspetti legati alla produzione: salute e benessere degli animali, resistenza antimicrobica (AMR), alimentazione, stabulazione, trasporto, sostenibilità.

RELAZIONI CON LA STAMPA

Emanuela Capitanio . +39 347 4319334

Alessandra Perrucchini . +39 340 4212323

vivailvitello@acquagroup.it

Disclaimer. Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



L'EUROPA CHE PIACE
LA CARNE 1 BUONA IDEA PER
DI VITELLO 1000 BUONE IDEE

CARTELLA STAMPA

INDICE

CARNE DI VITELLO:

UN'ECCELLENZA EUROPEA	pag. 7
"SUPERSTAR" DELLA CUCINA ITALIANA	pag. 8
GLI "INSIGHT" DEGLI ESPERTI PER GUSTARLA AL MEGLIO	pag. 9
C'È UN TAGLIO PER OGNI RICETTA	pag. 10
LE RICETTE DELLO CHEF ROBERTO VALBUZZI	pag. 12
UNA FILIERA SICURA, CONTROLLATA E ALL'INSEGNA DEL BENESSERE ANIMALE	pag. 14
QUALCHE NUMERO SULLA CARNE DI VITELLO	pag. 15
VALORIZZARE LA CARNE DI VITELLO	pag. 16
LO SPOT IN ITALIA: CREDITS	pag. 20
CONTATTI	pag. 21

CARNE DI VITELLO: UN'ECCELLENZA EUROPEA

Deliziosa da gustare e facile da cucinare, la carne di vitello è un prodotto tipicamente europeo. E una passione per gli italiani, che ne sono i secondi consumatori in Europa.

Cosa accomuna italiani, francesi e belgi? La passione per la carne di vitello, di cui sono tra i maggiori consumatori europei e, quindi, anche mondiali, visto che questo tipo di carne è una peculiarità dell'Europa, dove si è affermata a partire già dagli anni '60. Francia, Italia e Belgio consumano il 68% circa della carne di vitello commercializzata in Europa e, insieme ai Paesi Bassi, forniscono l'86% della produzione del Vecchio Continente, dando vita a una filiera che, solo in questi quattro paesi, dà lavoro a circa 25 mila persone.

L'Europa è, dunque, la "patria" della carne di vitello con una filiera che favorisce le buone pratiche d'allevamento grazie a standard rigorosi in termini di sicurezza alimentare, tracciabilità, autenticità, etichettatura, rispetto dell'ambiente. La filiera europea della carne di vitello è infatti caratterizzata da un approccio sostenibile, che garantisce qualità e gusto, e da una grande attenzione al benessere animale.

I vitelli vengono allevati per un periodo massimo di 8 mesi e nutriti con una dieta a base di latte e prodotti lattiero-caseari, arricchita con integratori di fibre vegetali, finché raggiungono un peso carcassa non superiore a 180 kg.

Quella di vitello è una carne molto tenera e delicata, dalle fibre muscolari fini e magre, e quindi molto digeribile. Il suo colore rosso chiaro (che spesso la fa annoverare tra le "carni bianche") si deve ad una minore presenza di emoglobina.

Al supermercato o in macelleria la si riconosce dall'etichetta obbligatoria (presente sulle confezioni o sui cartelli esposti nel banco) in cui è specificato «vitello» o «carne di vitello». Invece, la carne di animali di età superiore agli 8 mesi è indicata in etichetta come «vitellone» o «carne di vitellone».

In cucina, la carne di vitello è piacevolmente versatile: si gusta a crudo, in tartare; si cuoce velocemente, in padella, frita, alla piastra e alla griglia; e diventa protagonista di ricette più elaborate e cotture più lente, come arrostiti, bolliti e umidi.

CARNE DI VITELLO: “SUPERSTAR” DELLA CUCINA ITALIANA

Dalla cotoletta alla milanese al vitello tonnato, dai saltimbocca alla romana alla cima genovese: avete mai pensato a quante gustose e amate ricette della cucina italiana sono nate grazie alla carne di vitello?

Dalla Valle d'Aosta alla Puglia, dal Trentino-Alto Adige alla Sicilia, dal Veneto alla Campania, dal Piemonte all'Abruzzo, la carne di vitello ha dato la sua inconfondibile e insostituibile impronta alla cucina regionale italiana. Infatti, in ogni parte del nostro paese la carne di vitello è stata valorizzata in ricette tradizionali, che hanno saputo accompagnarla con gli ingredienti del territorio e valorizzarla con le materie prime di stagione.

Sono nati, in questo modo, centinaia di piatti tipici, che hanno contribuito alla costruzione della cucina italiana, e a farla diventare la più amata e apprezzata in tutto il mondo. La carne di vitello entra, infatti, da protagonista in alcune delle più iconiche ricette della cucina italiana, come il vitello tonnato, originario del Piemonte, la cima alla genovese, la cotoletta alla milanese e i saltimbocca alla romana.

Il “giro dell'Italia” della cucina del vitello tocca, praticamente, tutto il paese. Parte dalla Valle d'Aosta, con le costole di vitello alla valdostana, farcite con Fontina e, in stagione, con tartufo, e passa poi al Trentino-Alto Adige con il gulasch di vitello servito con la polenta. In Friuli-Venezia Giulia la carne di vitello è cucinata soprattutto come braciola alle erbe o come spezzatino, e in Veneto si sposa con il radicchio nel rotolo di vitello alla chioggiotta.

Non mancano le ricette in cui la carne di vitello entra nel mondo dei primi piatti, sposandosi con la pasta fresca e con quella ripiena. In Romagna con lo stracotto di vitello si prepara un ricco e gustoso sugo con cui condire i garganelli. In Liguria il magro di vitello si utilizza per preparare il ripieno dei ravioli. C'è anche la carne di vitello, insieme a quella di maiale e agnello, nel succulento ragù alla molisana.

Nel Centro Italia la carne di vitello torna a essere protagonista di ricette tradizionali molto saporite, come il vitello alla marchigiana (farcito con dadini di pancetta), la bistecca del curato umbra (con una salsa di senape ed erbe aromatiche) e lo spezzatino con patate abruzzese.

La tasca di vitello farcita è un classico in Campania, così come lo sono in Puglia l'involtino di vitello e in Basilicata il vitello farcito alle erbe. In Sicilia il vitello è l'ingrediente di base della “carne murata”, mentre in Sardegna la polpa di vitello si cucina tradizionalmente in casseruola con aglio, cipolla e prezzemolo.

Il vitello arriva in tavola anche nei menu tradizionali dei giorni di festa. In Abruzzo non c'è Natale senza il brodo con il cardone, un brodo di gallina o tacchino al quale vengono aggiunte polpettine di vitello, uova, formaggio grattugiato e coste di cardo lessate. Invece in Calabria il piatto delle feste è “u vrasciuluni”, un rotolo di carne di vitello farcito con soppressata e pecorino.

CARNE DI VITELLO: GLI “INSIGHT” DEGLI ESPERTI PER GUSTARLA AL MEGLIO

Tenera e delicata, la carne di vitello è facile da cucinare e da preparare. E, seguendo i consigli degli esperti, diventa ancora più deliziosa.

I CONSIGLI DEL MACELLAIO

- **Come sceglierla.** Una buona carne di vitello si riconosce dal colore, che va dal bianco rosato al roseo, dalla grana fine, dalla consistenza non troppo cedevole e dalla limitata presenza di grasso.
- **Come conservarla.** La carne di vitello va lasciata nella confezione o nell'incarto del macellaio e riposta nella parte più fredda del frigorifero: tenuta a 0-4° C di temperatura, si conserva per 2 o 3 giorni al massimo. In freezer, si può conservare fino a 9 mesi, purché ben protetta in un sacchetto ermetico. Prima di cucinarla va fatta scongelare lentamente, tenendola nel frigorifero finché il ghiaccio si scioglie.

I CONSIGLI DELLO CHEF

- **Come usarla.** Mai a freddo, perché questo potrebbe comprometterne la morbidezza. L'ideale è togliere la carne di vitello dal frigorifero in anticipo, lasciandola tornare a temperatura ambiente prima di cucinarla.
- **Come cucinarla.** In base al taglio e alla ricetta, si può cucinare la carne di vitello alla griglia a fuoco vivo, farla dorare in forno, lasciarla cuocere a fuoco lento in casseruola. L'importante è che, per girarla durante cottura, si usi una pinza da cucina per evitare che, pungendola, perda i suoi preziosi succhi.

Per esaltarne la tenerezza e il sapore delicato, l'ideale è cuocerla poco, solo finché diventa leggermente rosata, anche se la carne di vitello può essere servita ben cotta, secondo i gusti personali. Meglio non esagerare con condimenti e aromi, perché non prevalgano sul suo sapore delicato.

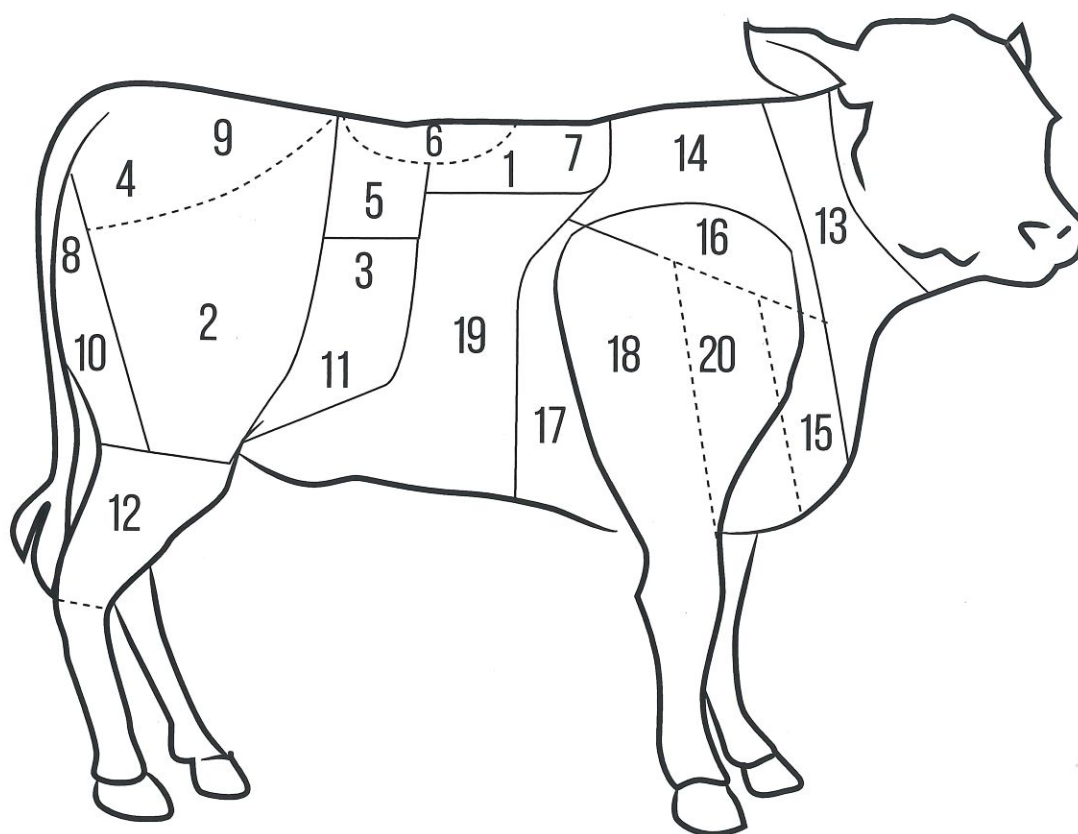
- **Come gustarla.** Dopo la cottura, è consigliabile lasciare riposare la carne di vitello pochi minuti su una griglia o in un piatto coperto con un foglio di alluminio o con un piatto fondo, così che il calore e i succhi si distribuiscano in modo uniforme in tutta la carne.

CARNE DI VITELLO: C'È UN TAGLIO PER OGNI RICETTA

Sono una ventina i tagli di vitello tra cui poter scegliere a seconda del piatto che si vuole preparare o del tempo a disposizione per cucinare.

A ogni ricetta, il suo taglio: anche nel caso della carne di vitello - come per le altre carni bovine - è importante sapere qual è il taglio ideale per il piatto che si intende cucinare. I tagli, infatti, sono diversi per aspetto e sapore, e hanno anche un differente valore commerciale.

Quelli che provengono dal quarto posteriore del vitello sono considerati tagli di prima categoria, quelli ottenuti dal quarto anteriore sono di seconda categoria, mentre quelli derivati da collo, addome e sottospalle rientrano nella terza categoria.



1 Filetto È il taglio più pregiato, perché è magro e privo di nervi, tenero e succoso. Da intero il filetto è l'ideale per arrostiti e tagliate, mentre diviso in parti si presta a cotture differenti. La parte anteriore è la più indicata per le bistecche, quella centrale per i medaglioni e quella finale per il classico filetto e i bocconcini.

2 Fesa È l'equivalente della "rosa" del bovino adulto: un taglio di qualità, molto tenero, perfetto per bistecche alla paillard, scaloppine, spiedini e fettine per preparare gli involtini.

3 Noce Questo taglio, ricavato dalla parte sottostante la fesa, è indicato per arrostiti, paillard, spezzatini e scaloppine. Ma anche per tartare e piatti di carne a crudo.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



4 Sottofesa È indicato per arrostiti, fettine, involtini e anche brasati

5 Scamone Ricavato dalla parte esterna della coscia, è molto versatile perché adatto per arrostiti e bolliti, bistecche, carpacci e tartare.

6 Nodini Composti da filetto e controfiletto, separati da due ossa che formano una specie di "T", sono molto teneri e sono indicati per tutte le preparazioni in padella.

7 Carré È la parte dorsale del vitello. Dalle prime vertebre anteriori si ottengono le costole, con la loro rosetta di carne tenera ma compatta. Ecco perché il carré è il taglio migliore per le costole alla milanese. Sono perfette anche da cucinare in padella o alla griglia.

8 Magatello Chiamato anche "girello", è un taglio di seconda categoria, molto magro, che, una volta affettato, si rivela perfetto per scaloppine, carpacci, paillard, fettine per involtini e cotolette. È il taglio per eccellenza per preparare il vitello tonnato o da aprire a tasca e da farcire.

9 Codone Detto anche "codoncino", dà il meglio di sé quando viene tagliato a fettine. È insuperabile per le scaloppine alla pizzaiola.

10 Pesce Noto anche con il nome di "piccione", è un taglio di seconda categoria di ridotte dimensioni (al massimo 1 kg di peso), consigliato per polpette, polpettoni e bolliti.

11 Spinacino È un taglio di seconda categoria, ha carne compatta con lievi filamenti di grasso che lo rendono molto tenero e gustoso. È il più utilizzato per la tasca farcita. Ma si usa anche per bolliti, stracotti e spezzatini. E se ne ricavano bistecche e macinato scelto da ragù o per hamburger.

12 Geretto posteriore Chiamato anche "lanterna" o "muscolo", è un taglio di terza categoria che rappresenta l'ingrediente d'elezione per lo stinco e, una volta sezionato, per gli ossibuchi.

13 Collo Ecco un pezzo poco conosciuto ma tenero e saporito, muscoloso e grasso il giusto per reggere lunghe cotture e ottenere deliziosi stracotti, bolliti, spezzatini e brasati. Una volta tritato è molto indicato per polpettoni e polpette.

14 Reale È un taglio piuttosto tenero, che, affettato, si usa per bistecche e involtini. Intero è consigliato per bolliti e cotture in umido. È un'ottima soluzione anche per spezzatini e macinati.

15 Cappello del prete È ottenuto dalla spalla ed è un taglio che richiede lunghe cotture, perfetto per bolliti, umidi e spezzatini.

16 Fusello È un taglio di seconda categoria ricavato dai muscoli della spalla, e viene usato soprattutto per gli spezzatini. Da intero, è consigliato per bolliti e cotture in umido.

17 Brione È un taglio di seconda categoria molto indicato per stracotti e spezzatini. Si può cucinare anche intero per farne bolliti e brasati.

18 Punta di petto È un taglio che comprende anche la pancia, e che si suddivide in due sottotagli. Il primo è il fiocco di punta, usato soprattutto per preparare rollé farciti ma gustoso anche arrostito. Il secondo è la pancia (o pancetta), piuttosto grassa e ricca di cartilagini, che viene usata per preparare i teneroni e gli hamburger.

19 Fesa di spalla È un taglio venduto disossato (e spesso anche arrotolato), ottimo per spezzatini, arrostiti farciti e arrotolati, umidi e scaloppine. È il più indicato per i saltimbocca alla romana. Lo si trova anche con l'osso: in questo caso è chiamato anche "aletta" o "copertina di spalla" e si usa per i bolliti.

20 Fiocco Ecco un taglio di terza categoria, immancabile per i tradizionali bolliti misti all'italiana. Si usa soprattutto lessato.



CARNE DI VITELLO: UNA DELIZIA NEL PIATTO. LE RICETTE DELLO CHEF ROBERTO VALBUZZI

Filetto di vitello marinato al Riesling su fonduta di Taleggio DOP giovane, asparagi e piselli

Ingredienti

Per il filetto: 300 g di filetto di vitello, misto di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, ginepro, alloro), 1/2 litro di Riesling, 1 noce di burro, olio evo, sale e pepe qb.

Per la fonduta: 200 g di Taleggio DOP, 100 ml di latte intero, pepe in grani.

Per gli asparagi: 100 g di asparagi, 50 g di piselli freschi, 1 noce di burro, 1 stella d'anice, sale e pepe qb.

Per la decorazione: germogli a piacere.

Preparazione

Massaggiare il filetto con olio, sale e pepe.

Immergerlo nel vino e aggiungere il mazzetto di erbe aromatiche.

Lasciare riposare almeno 10 ore.

Preparare la fonduta facendo scaldare il latte fino al punto di fumo. Togliere dal fuoco e aggiungere il Taleggio tagliato a piccoli cubi e lasciar sciogliere delicatamente. Condire con il pepe e lasciar riposare.

Sbianchire gli asparagi e i piselli, raffreddarli in acqua e ghiaccio e farli saltare in un pentolino con burro, anice, sale e pepe.

Togliere il filetto dalla marinatura e rosolarlo in padella con un goccio d'olio. A metà cottura aggiungere una noce di burro e glassare la carne.

Una volta pronto trasferire il vitello nel piatto con la fonduta e gli asparagi.

Decorare con qualche germoglio.

Tartare di vitello, salsa al tuorlo e senape e chips di carciofo e bottarga

Ingredienti

Per la tartare: 250 g di polpa scelta di vitello, scorza di limone, pepe, sale di Maldon, olio evo.

Per la salsa alla senape: 2 tuorli, 2 cucchiaini di senape, 1 piccolo cetriolo sottaceto, 2 cucchiaini di olio di semi di mais, sale.

Per i carciofi: 4 grossi carciofi, farina di riso, olio di semi di arachidi per frittura, bottarga, sale qb.

Preparazione

Tagliare la carne a mo' di tartare, condirla con tutti gli ingredienti e lasciar riposare in frigorifero per qualche minuto.

Per la salsa alla senape: porre tutti gli ingredienti in un bicchiere alto e frullare fino a ottenere una salsa liscia.

Pulire i carciofi, affettarli finemente e passarli nella farina di riso. Friggere i carciofi in olio ben caldo, scolare su carta assorbente e salare. Sistemare su ogni piatto la tartare, decorarlo con una pennellata di salsa alla senape e terminare aggiungendo i carciofi fritti e una grattata di bottarga.

Cubo di vitello a bassa temperatura, maionese di capperi e polvere di alici

Ingredienti

Per il vitello: 400 g di magatello di vitello tagliato a cubi grandi, 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di salsa di pesce, bacche di ginepro, 1 chiodo di garofano, 1 spicchio d'aglio, pepe.

Per la maionese ai capperi: 2 tuorli, 4 cucchiaini d'olio di arachidi, 15 g di capperi non salati, 1 cucchiaino di succo di limone, 6 filetti di alici, sale e pepe qb.

Preparazione

Mettere la carne e tutti gli aromi in un sacchetto per cotture sottovuoto e cuocere nel roner a 60°C per 2 ore.

Preparare le alici, stenderle su una teglia da forno foderata di carta forno e lasciar essiccare in forno a 70°C per 2 ore. Poi frullarle fino a ottenere una polvere.

Preparare la maionese frullando tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa liscia.

Quando la carne è cotta, toglierla dal sacchetto e farla rosolare su tutti i lati in una pentola ben calda. Impiattare con la maionese e la polvere di alici.

Rollé di vitello con asparagi e mele con salsa capperi e polvere di alici

Ingredienti

Per il rollé: 400 grammi di carré di vitello, una mela golden, 200 grammi di asparagi, una noce di burro, olio evo, sale e pepe qb.

Per la salsa: due tuorli, quattro cucchiaini di olio di semi, un cucchiaino di limone, sale, 20 grammi di capperi.

Per la polvere di alici: dieci filetti di alici.

Preparazione

Eliminare le ossa dal carré. Ricavarne due fette spesse circa un centimetro e batterle tra due fogli da carta forno.

Tagliare a fettine sottili la mela e tenerla in acqua fredda. Sbianchire gli asparagi, raffreddare in acqua ghiaccio e saltare con burro sale pepe.

Per comporre il rollé, stendere la carne battuta e disporla sopra le mele scolate e gli asparagi. Arrotolare in maniera molto stretta, mettere il rollé in un sacchetto sottovuoto, condire con olio, sale e pepe, sigillare il sacchetto e cuocere a 56°C per 20 minuti.

Preparare la salsa, porre nel bicchiere del minipimer tuorli, olio di semi, succo di limone, sale e capperi. Frullare fino ad ottenere con composto liscio e omogeneo, conservare in frigo.

Essiccare in forno le alici a 70°C per 2 ore, tamponare con carta e frullare nel mix fino ad ottenere una polvere fine.



CARNE DI VITELLO: UNA FILIERA SICURA, CONTROLLATA E ALL'INSEGNA DEL BENESSERE ANIMALE

La carne di vitello proviene da animali controllati e allevati nel rispetto del benessere animale. Un sistema di tracciabilità e un piano di controlli ne garantisce origine e sicurezza.

La filiera della carne di vitello si integra in modo rilevante con quella della produzione di latte, dato che il vitello, maschio o femmina, è il piccolo della mucca. I vitelli che nascono negli allevamenti da latte vengono, infatti, destinati in parte all'allevamento da carne e in parte (se femmine) restano nelle stalle per diventare vacche da latte.

Il rispetto del benessere animale è una vera priorità per la filiera europea della carne di vitello ed è regolamentata da una precisa legislazione valida in tutta l'Unione Europea. Ad esempio, fin dal 2004, per l'allevamento dei vitelli non è più possibile usare box individuali e i vitelli devono essere allevati in stalle grandi, luminose e ben ventilate. Inoltre, devono essere nutriti in base ai loro bisogni fisiologici e secondo diete nutrizionalmente bilanciate, che contengano ferro, fibre e tutti gli oltre 40 nutrienti essenziali per la loro crescita.

Qualunque sia il metodo di allevamento adottato, viene data particolare attenzione alle condizioni di salute degli animali, che vengono verificate più volte al giorno. In caso di necessità, le cure vengono erogate in modo personalizzato su ciascun vitello e gli antibiotici vengono utilizzati, sotto controllo veterinario, solo quando necessario.

Gli operatori della filiera sono tenuti a rispettare anche le severe norme europee in materia di tracciabilità della carne di vitello, degli animali e dei mangimi: un requisito essenziale per garantire l'origine e la sicurezza della carne di vitello che il consumatore acquista.

QUALCHE NUMERO SULLA CARNE DI VITELLO*

LA PRODUZIONE IN EUROPA

645.000 TEC (tonnellate equivalenti di carcassa) di carne di vitello prodotte nel 2017

L'86% DELLA PRODUZIONE VIENE DA 4 PAESI:

- Paesi Bassi: 33%
- Francia: 28%
- Italia: 15%
- Belgio: 10%

IL CONSUMO PRO CAPITE in kg/anno:

- Francia: 3,5
- Italia: 3,0 kg/anno
- Belgio: 1

*Fonte: Istituto dell'Allevamento-GEB (Eurostat e Agreste) - 2017

VALORIZZARE LA CARNE DI VITELLO

Approfondimento a cura della Dr.ssa Assunta Susanna Bramante, Diet and Nutrition Adviser, Agronomo PhD in Produzioni Animali, Sanità e Igiene degli Alimenti nei Paesi a Clima Mediterraneo

CONSIGLI, SUGGERIMENTI ED ABBINAMENTI VINCENTI PER GUSTARE AL MEGLIO LA CARNE DI VITELLO

La carne di vitello possiede una tenerezza ed una delicatezza unica che consentono una grande versatilità in cucina, lasciando spazio a creatività e inventiva senza limiti. Il suo sapore delicato si presta non solo piatti a tradizionali ma anche ad abbinamenti audaci. Perfetta infatti insieme a verdure, salse, ma anche frutta fresca, frutta secca e perfino insieme al pesce. Ecco di seguito consigli ed abbinamenti vincenti per gustarla al meglio.

I «classici»

- Purè o verdure schiacciate: patate, carote, fagiolini, spinaci, cavolfiori, broccoli.
- Verdure a pezzi, saltate in padella, bollite o al vapore: patate, funghi, pomodori, piselli, cipolle o cipolline, carote.
- I gratinati: patate (pancetta, formaggio, cipolla), zucchine, cavolfiore

Gli «originali»

- Purè di verdure schiacciate: zucca, castagne, sedano.
- Verdure rosolate, saltate in padella o in umido: peperoni (giallo, rosso, verde), finocchio, indivia, porro tritato, barbabietola rossa cruda o candita, zucca, carciofo.
- I gratinati: melanzana, finocchio

LA CARNE DI VITELLO E LE SALSE

Che si tratti di salse dolci, agrodolci o di salse al formaggio, tutte a loro modo valorizzeranno la carne di vitello e aggiungeranno carattere alle costole, alle bracioline e al vitello arrosto. Di seguito un po' di idee originali.

Per le costole o le bracioline di vitello

- Salsa di pomodoro: aggiungere una piccola bottiglia di salsa di pomodoro ai succhi di cottura della carne di vitello. Quindi versare 2 cucchiaini di panna fresca e mescolare fino a quando la salsa è ben amalgamata. Condire con erbe a piacere.
- Salsa al Roquefort: nella padella versare 50 cl di panna fresca e 150 g di Roquefort precedentemente sbriciolati. Fondere e amalgamare mescolando continuamente per 10 o 15 minuti.
- Salsa ai funghi: lavare bene i funghi, tagliarli a fette sottili e rosolarli in una noce di burro. Aggiungere 50 cl di panna e mescolare. Condire con erbe a piacere.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



- Salsa di senape: saltare alcune cipolle nei succhi di cottura della carne. Una volta che le cipolle sono dorate, aggiungere 1 cucchiaino di senape e 2 cucchiaini di panna fresca. Mescolare per 2 minuti a fuoco basso. Salare e pepare.

Per il vitello arrosto

- Salsa con tonno: mescolare 10 cl di olio evo, 1 tuorlo d'uovo, 1 scatoletta di tonno e 4 filetti di acciughe (facoltativo). Aggiungere 20 cl di panna fresca e succo di limone raffreddato (da 10 a 20 cl a seconda della consistenza della salsa). Infine, una manciata di capperi, sale e pepe.
- Salsa al miele e agrumi: nei succhi della carne versare 1 cucchiaino di miele e 1 bicchiere di succo di agrumi (pompelmo, arance o clementine).
- Salsa di frutta: mescolare 3 cucchiaini di aceto di mele e 2 cucchiaini di zucchero. Cuocere fino a caramellare. Aggiungere 30 cl di succo di vitello e 2 frutti (pera, pesca, mela o banana). Lasciare scaldare per 5-10 minuti a seconda del frutto. Salare e pepare.

Marinatura alla birra o sfumature con liquori

La marinatura aiuta ad insaporire una carne dal gusto tenue come quella di vitello. La birra in particolare durante la cottura rilascia zuccheri che danno originalità e sapore al piatto, oltre che contribuire alla formazione di una bella crosticina dorata con l'interno rosato che caratterizzano una carne cotta come si deve. Anche liquori come il Porto o il Marsala, si prestano per insaporire o sfumare la carne di vitello insieme a verdure come lo scalogno ed il radicchio o frutta come le castagne e l'uva rossa.

ABBINAMENTI PERFETTI

Vitello e agrumi

La delicatezza e la dolcezza della carne di vitello insieme alla gradevole acidità degli agrumi come arance o limone, clementine o pompelmo, consentono la creazione di piatti leggeri, freschi e di una notevole complessità aromatica. Possiamo trovare bracioline di vitello fritte combinate con verdure e salsa piccante di agrumi, oppure vitello alla griglia marinato con limoni ed erbe, o ancora burger di vitello con scorza di bergamotto e tartare di vitello con pompelmo o limone.

Vitello e frutta secca

La frutta secca è perfetta per esaltare il sapore delicato della carne di vitello. Possono quindi aggiungere prugne, pistacchi, mandorle, datteri, nocciole, noci e anacardi.

Vitello e frutta fresca

Castagne, fichi, mele, noci, pinoli, arachidi, uva, ananas, papaya, avocado, prugne, albicocche, pesche, chicchi di melagrana e lamponi rappresentano un accostamento originale e insolito. La frutta in particolare dona anche quel senso di dolcezza che appaga la «voglia di dolce» ed aumenta il senso di sazietà.



Vitello e funghi

Uno degli abbinamenti classici è quello con i funghi che conferiscono al piatto un piacevole sapore "legnoso".

Vitello e legumi

Anche l'abbinamento con i legumi è un classico in molte regioni italiane: non solo piselli ma anche fagioli e ceci.

Vitello e verdure

Naturalmente indicate a completare la carne di vitello praticamente tutte le verdure ma particolarmente graditi sono gli accostamenti con i carciofi, i fiori di zucca o le insalate come la misticanza

Vitello tonnato

La carne di vitello si presta molto bene anche all'abbinamento con il tonno: il classico vitello tonnato, se accompagnato ad una fresca e leggera insalata, è uno dei piatti più gustosi e apprezzati.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 grammi di carne di vitello cruda e cotta in padella

Valori per 100 gr	FESA		FILETTO		LOMBATA	
	Cruda	Cotta in padella	Crudo	Cotto in padella	Cruda	Cotta in padella
Acqua (g)	77,3	74,4	76	73	75,7	74,4
Proteine (g)	20,7	22,1	19	22	19,2	22,1
Lipidi (g)	1,5	1,8	2,3	3,1	2,3	1,8
di cui grassi monoinsaturi %	32,71	30,54	39,41	25,7	33,12	32,48
e polinsaturi %	29,04	31,61	23,69	33,58	28,69	27,75
Colesterolo (mg)	60	65	75	81	70	74
Energia (kcal)	96	105	97	116	98	105
Sodio (mg)	37	46	51	66	41	46
Potassio (mg)	394	396	408	493	397	396
Magnesio (mg)	21	21	20	25	19	21
Calcio (mg)	40	46	64	63	47	46
Fosforo (mg)	199	195	186	226	184	195
Ferro totale(mg)	0,45	0,54	0,54	0,73	0,56	0,54
di cui ferro eme (mg)	0,4	0,36	0,44	0,59	0,41	0,4
Zinco (mg)	1,3	1,8	1,7	1,9	2	1,8
Rame (mg)	0,04	0,04	0,05	0,07	0,03	0,04
Manganese (mg)	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Vit. B1 (Tiamina) (mg)	0,07	tracce	0,08	0,14	tracce	tracce
Vit. B2 (Riboflavina) (mg)	0,48	1,06	0,33	1,06	0,62	1,06
Vit. B3 (Niacina) (mg)	8,26	8,29	7,96	8,92	10,86	8,29
Vitamina E (mg)	0,15	0,14	0,14	0,17	0,21	0,14

Fonte: "La carne bovina nella gastronomia italiana. Valore nutritivo di alcune ricette tipiche" a cura di Ginevra Lombardi-Boccia e Luisa Marletta, INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, anno 2008.



LO SPOT IN ITALIA: CREDITS

Per la prima volta in Italia, la carne di vitello sarà protagonista di uno spot televisivo di 15 secondi, on air sulle reti nazionali a partire dal 26 maggio 2019.

L'EUROPA CHE PIACE

LA CARNE DI VITELLO 1 BUONA IDEA

PER 1000 BUONE IDEE

VIVAILVITELLO.IT

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. Non è un consiglio di investimento e la società amministratore fiduciario non assume alcuna responsabilità riguardo al possibile uso della informazione che include.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

SBKI



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Creative agency: Vaudo

Clients director: Patrick Gendry

Creative director: Andrea Stillacci

Multitasking creative manager: Rodolphe Pinta

Graphic designer: Rodolphe Pinta

Executive account: Valentina Pirali

Production company: Peter Franklin

Director: Isabella Kanako

Photography director: Isabella Kanako

Media planning director: Fabio Rizzolini, Acqua Group

SBKI



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Tutti i materiali stampa sono disponibili qui.



RELAZIONI CON LA STAMPA

Emanuela Capitanio . +39 347 4319334

Alessandra Perrucchini . +39 340 4212323

vivailvitello@acquagroup.it

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.