

IN EUROPA LA SOSTENIBILITÀ FA BENE.

Carne di vitello e sostenibilità: una filiera integrata tra ambiente, salute e cultura gastronomica



VITELLO

**IL GUSTO DELLA
CONDIVISIONE
SOSTENIBILE**



vitellosostenibile.eu

Standard di qualità, benessere animale e sicurezza alimentare

A suggellare l'impegno degli allevatori europei sui temi del benessere animale e della sostenibilità è intervenuta anche la **Politica Agricola Comune** – PAC che, attraverso il **Piano Strategico Nazionale** italiano (PSN), incentiva l'uso dei principali strumenti di riferimento in materia attivi in Italia concorrendo parallelamente al perseguimento degli obiettivi espressi anche nelle strategie europee Farm to Fork e Biodiversità 2030.

Tra questi strumenti, anche il sistema **ClassyFarm**, gestito dal **Ministero della Salute** e utile alla classificazione degli allevamenti in base ad **elevati standard di biosicurezza e benessere**. L'impegno degli allevatori italiani è supportato e premiato altresì dalle misure di intervento previste dalla PAC, quali l'**Eco-schema 1** e la **Misura SRA30**, note per perseguire anch'esse gli obiettivi in materia di benessere animale.



La salute dell'uomo passa da quella degli animali

I **vantaggi derivanti dal benessere animale** non riguardano soltanto i capi allevati, ma anche la salute umana. Allevare **animali sani**, infatti, significa produrre **carne naturalmente più salutare**, oltre a consentire un **contenimento delle patologie animali e, di conseguenza, una ridotta somministrazione di antibiotici**.

Quest'ultimo è l'obiettivo che si pone l'Unione europea per **contrastare efficacemente la resistenza**

agli antimicrobici. In linea con tale scopo, il nostro Paese ha predisposto il **Piano Nazionale di Contrasto all'Antimicrobico-Resistenza**, la cui applicazione da parte degli allevatori **rappresenta un punto cruciale**.

La lotta all'antibiotico-resistenza si basa in primo luogo sul rispetto delle condizioni di **benessere animale**, sull'adozione di **misure di biosicurezza e igiene negli allevamenti** e sul **ricorso alla terapia antibiotica solamente**

in caso di necessità e seguendo un criterio di **responsabilità nella somministrazione**.

In secondo luogo, segue un **approccio One Health e multidisciplinare**, che prevede l'adozione di **misure strategiche e operative**, come ad esempio l'introduzione di un **sistema informatizzato di tracciabilità dei medicinali veterinari** e una **raccolta sistematica dei dati** relativi all'impiego di antibiotici.

Qualità nutrizionali della carne di vitello

La **dieta mediterranea** è un **patrimonio di gusto, benessere e varietà**, da sempre esaltato da medici e nutrizionisti per il suo valore salutistico. Il **modello nutrizionale** che ci propone si fonda su una **gerarchia piramidale di alimenti** alla cui base troviamo cereali, frutta e verdura, seguiti da legumi, olio extravergine d'oliva per condire, e prodotti di origine animale come latte, formaggi, uova, pesce e carne.

Anche la carne dunque trova posto nella dieta mediterranea, ricoprendo un ruolo importante nel fornirci **amminoacidi essenziali, minerali e vitamine**.

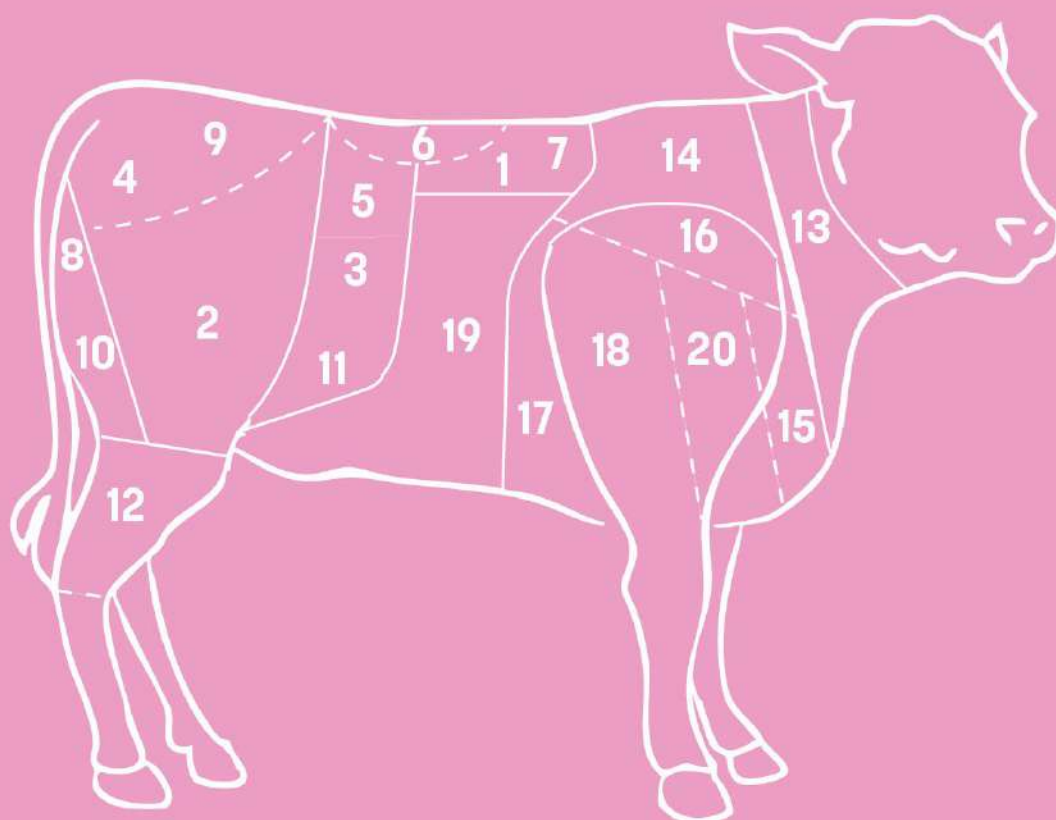
La carne di vitello, in particolare, è fonte di **proteine nobili ad alto valore biologico**, che contengono tutti e nove gli amminoacidi essenziali: **fenilalanina**, necessaria per il funzionamento dei neurotrasmettitori; **metionina**, che favorisce il metabolismo dei grassi; **treonina**, utile alla funzione immunitaria; **isoleucina**, indispensabile alla riparazione muscolare; **valina**, essenziale per la cicatrizzazione; **triptofano**, che supporta la regolazione dell'umore; **leucina**, importante per la sintesi proteica; **lisina**, fondamentale per la produzione di collagene; **istidina**, necessaria a sostenere il corretto funzionamento del metabolismo.

Anche l'apporto di minerali, vitamine e composti bioattivi è considerevole, includendo diverse **vitamine del gruppo B**, oltre a **ferro, selenio, zinco, cromo, fosforo, biotina, potassio, vitamine PP, A, D, e K, creatina, taurina, acido linoleico e coenzima Q10**. La carne di vitello, inoltre, contiene **una scarsa percentuale di grassi**, i quali sono però di **notevole valore nutrizionale**.



UN GUSTO DELLA NOSTRA TRADIZIONE

La carne di vitello, grazie alla propria tenerezza e versatilità, ricopre da sempre un ruolo speciale nella tradizione culinaria italiana ed europea, che nel corso dei secoli ci ha tramandato un'infinità di deliziose ricette perfette per ogni momento. Ogni taglio di carne presenta caratteristiche specifiche che lo rendono più adatto a determinate cotture e abbinamenti; per questo è fondamentale conoscerle, così da valorizzare al meglio un prodotto che è, a tutti gli effetti, da ritenersi d'eccellenza.



1. **FILETTO:** arrostiti, tagliate, medaglioni, filetto e bocconcini
2. **FESA:** bistecche alla paillard, scaloppine, spiedini e fettine per preparare gli involtini
3. **NOCE:** arrostiti, paillard, spezzatini, scaloppine, ma anche tartare e piatti di carne a crudo.
4. **SOTTOFESA:** arrostiti, fettine, involtini e anche brasati
5. **SCAMONE:** arrostiti, bolliti, bistecche, carpacci e tartare
6. **NODINI:** indicati per tutte le preparazioni in padella
7. **CARRÉ:** costolette
8. **MAGATELLO:** scaloppine, carpacci, paillard, fettine per involtini, cotolette e vitello tonnato

La filiera circolare del vitello europeo

Il più significativo **gesto di rispetto** nei confronti dell'ecosistema del quale facciamo parte è assicurarci che **nulla di ciò che produciamo o mangiamo vada sprecato**.

Questo principio, che non deve trovare applicazione semplicemente a tavola ma anche nel corso dei processi produttivi degli alimenti che arricchiscono la nostra dieta, è uno dei cardini del **sistema di valori contadino** che da millenni caratterizza l'agricoltura europea e che oggi trova nuova espressione nel concetto di circolarità.

Il nome stesso di questo approccio fondamentale per la sostenibilità rimanda all'idea di un flusso costante e armonico, il cui obiettivo è la **massimizzazione dell'utilizzo di ogni componente** di un determinato procedimento a fronte della **minimizzazione degli sprechi**.

Riutilizzo, recupero e rigenerazione sono le attività indispensabili a mettere in moto questo circolo virtuoso, che nella filiera del vitello consente di **valorizzare ogni singolo elemento** riducendo drasticamente gli scarti.

Anzitutto, al termine del processo di lavorazione della carne, le pelli di vitello vengono avviate all'**industria conciaria**, che le utilizza per la produzione di pelletteria alimentando un settore per il quale il **Made in Italy** è celebre; in secondo luogo è il **settore farmaceutico** a servirsi del **collagene animale** per la creazione di **medicinali e cosmetici**, così come del **plasma** per generare le colture cellulari necessarie alla **ricerca** e del **grasso** per la realizzazione di **saponi**; infine gli enzimi propri del **caglio** sono destinati all'industria casearia per la **produzione di formaggi**.





VITELLO

**IL GUSTO DELLA
CONDIVISIONE
SOSTENIBILE**



Il progetto

Il progetto UE VEAL nasce per comunicare in Belgio, Francia e Italia la sostenibilità della filiera di produzione di carne di vitello, attraverso una serie di azioni tra cui una campagna di comunicazione dal titolo "Vitello, il gusto della condivisione sostenibile", la partecipazione a fiere di settore, l'organizzazione di eventi sul territorio e incontri sul tema per condividere con i consumatori l'impegno degli allevatori europei in relazione a benessere animale, sostenibilità, sicurezza alimentare e circolarità.



vitellosostenibile.eu

Cofinanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA).
Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.
Crédit photo : Shutterstock - Getty Images. GULFSTREAM COMMUNICATION.