IN EUROPA LA SOSTENIBILITÀ FA BENE.

Il ricettario POP
di Davide Oldani









ENJOY IT'S FROM EUROPE

ASSOCARNI
SBK
Cofinanziato dall'Unione europea



L'Ambasciatore del «Gusto Sostenibile»

Per rappresentare i valori di UE VEAL, la campagna ha scelto come volto d'eccellenza **Davide Oldani**, lo chef che ha rivoluzionato l'alta cucina con la sua filosofia della "**Cucina POP**" - basata sull'equilibrio dei contrasti, la stagionalità e la valorizzazione integrale della materia prima. Nel suo ristorante D'O a Cornaredo, Oldani ha saputo coniugare l'essenziale con il ben fatto.

Una filosofia di terra e di sogni

La visione di Oldani si fonda sul desiderio di dare valore a tutti gli ingredienti attraverso la semplicità.
Come sottolineato dallo stesso Chef, la sua cucina è un invito alla concretezza: «*Terra su cui mettere i piedi e non solo cielo dove mettere i sogni!*». In questo contesto, la carne di vitello diventa l'ingrediente ideale per una cucina contemporanea «*zero sprechi*»: la sua versatilità permette di nobilitare ogni taglio, riducendo l'impatto ambientale e valorizzando il lavoro degli allevatori.

Lo chef porterà così nelle case dei consumatori l'idea che mangiare in modo sostenibile significa riscoprire un prodotto tenero, sano e profondamente radicato nella nostra cultura culinaria. Tra i volumi dedicati alla sua visione di sostenibilità: «*Il giusto e il gusto. L'arte della cucina POP*» (Feltrinelli, 2012) e «*Pop Food. La cucina non regionale italiana, sostenibile*» (Mondadori, 2021).



«Il benessere animale è il cardine della nostra filiera»

Prendersi cura del benessere di ogni vitello è la **priorità assoluta degli allevatori europei**. Da una parte perché tale approccio è un importante indicatore di **sostenibilità**, dall'altra perché assicura una **carne naturalmente più salutare**, saporita e nutriente.

Per questo mettiamo a disposizione dei nostri capi **strutture** caratterizzate da **ampi spazi ben illuminati, puliti e costantemente ventilati.** Quando si parla di benessere, infatti, si parla anzitutto di spazio, al quale i vitelli hanno sempre accesso grazie all'utilizzo di **box multipli**, ossia di aree di stabulazione dove possono **muoversi e interagire tra loro**, nel rispetto del loro comportamento naturale.

Un altro elemento imprescindibile del loro benessere è l'**alimentazione**.
All'interno dei box, i vitelli hanno a disposizione **acqua pulita e mangime illimitato**, ma la base di ogni pasto consiste in **sottoprodotti del latte**; come ad esempio il latte magro oppure il siero di latte. Questa duplice alimentazione, la parte solida che consente il rumine e la parte liquida che viene bilanciata con un perfetto mix di nutrienti, è in definitiva un ulteriore, **importante fattore di benessere**.

Anche i **controlli veterinari**, che avvengono con cadenza regolare **almeno sei volte all'anno**, sono parte integrante del nostro approccio allevatoriale, e ci permettono di tenere sempre sotto controllo la salute degli animali. Questo nel più ampio contesto di una **filiera tracciabile e controllata** anche grazie a **ClassyFarm**, un sistema gestito dal Ministero della Salute che classifica gli allevamenti in base ad **elevati standard di sicurezza e salubrità**, e dell'applicazione del principio **One Health**, che offre strumenti concreti per **contrastare l'antimicrobico-resistenza** attraverso una gestione responsabile degli antibiotici.

Insomma, quello del benessere animale è un tema che ci sta molto a cuore e consente a chi sceglie la carne di vitello di essere **consapevole di ciò che sta cucinando**.





Battuta di filetto

capperi e granita di prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

Per la granita:
- 150 ml centrifugato di prezzemolo
- 1 g sale

Per la battuta:
- 200 g filetto di vitello
- 20 ml olio extra vergine d'oliva
- 2 g sale
- 20 g senape Dijon
- 10 ml succo di limone

Per la finitura:
- 150 ml panna semi montata
- 20 g capperi sotto aceto
- 15 g capperi croccanti

Per la granita:

Condire il centrifugato di prezzemolo con il sale, disporre il composto in un contenitore d'acciaio e far congelare, mescolando ogni tanto. Grattare con una forchetta, tenere da parte.

Per la battuta:

Dopo aver tagliato il vitello in piccoli pezzi, in una bacinella condire la carne con il sale, l'olio, il succo del limone e la senape. Tenere da parte.

Per la finitura:

Disporre la battuta al centro dei piatti, aggiungere poi la panna, i capperi sotto aceto e infine i capperi croccanti.





«Succo» di Vitello

profumo di gremolada milanese, riso e zafferano

Ingredienti per 4 persone

Per il riso:
- 240 g riso Carnaroli
- 100 g burro
- 100 g Grana Padano grattugiato
- Aceto di vino bianco q.b.
- 0,5 g stimmi di zafferano
- Scorza di 1 limone
- Sale

Per il succo di vitello:
- 80 ml succo di vitello ridotto
- 10 g rosmarino fresco
- 10 ml succo di limone

Per il riso:

In una casseruola far tostare il riso, unire lo zafferano e portare a cottura con acqua bollente. Togliere dal fuoco e mantecare prima con il burro, poi con il Grana ed infine con l'aceto e la scorza del limone. Regolare di sale.

Per il succo:

Portare il succo del vitello a bollore, togliere dal fuoco e unire il rosmarino, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti, filtrare e regolare con sale e succo di limone.

Per la finitura:

Disporre il riso al centro dei piatti, terminare con il succo del vitello.







Marubini

salsa bianchetto e asparago verde

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:
- 200 g farina 00
- 100 g farina di grano duro
- 150 g tuorlo d'uovo

Per il ripieno:
- 100 g guancia di vitello brasata e sfilacciata
- 60 g Grana Padano grattugiato
- Poca noce moscata q.b.

Per la salsa:
- 100 g brodo di vitello ridotto
- 30 g panna
- Sale

Per la gelatina:
- 100 g consommé di vitello
- 1 g colla di pesce ammollata
- 0,5 g agar agar

Per la finitura:
- 100 g punte di asparago verde cotte e tagliate sottili

Per la pasta:

Impastare tutti gli ingredienti assieme formando un composto liscio e compatto. Coprire con della pellicola e far riposare in frigo per circa 1 ora. Stendere sottile.

Per il ripieno:

Amalgamare la guancia sfilacciata con il Grana Padano, regolare con noce moscata. Confezionare i ravioli e cuocere in acqua bollente salata. Scolare.

Per la salsa:

In una casseruola far ridurre leggermente il brodo di vitello, unire la panna e far ridurre.

Per la gelatina:

Scaldare il consommé e unire la colla di pesce e l'agar agar. Stendere sottile e far rapprendere. Tagliare e tenere da parte.

Per la finitura:

Disporre i ravioli nei piatti, poi la gelatina ed infine la salsa con le punte di asparago.

Carne di vitello: innegabili benefici nutrizionali

Tenera, saporita ed eccezionalmente equilibrata dal punto di vista nutrizionale, la carne di vitello si distingue come una scelta di alta qualità per chi cerca di coniugare piacere e benessere.

20 %
di proteine nella carne cruda

Ricco di vitamina B12
che contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso e del sistema immunitario, e alla riduzione della stanchezza

Meno del 4 %
di grassi (in media)



VITELLO
IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE SOSTENIBILE

Fonte di ferro, zinco e altri oligoelementi
Lo zinco contribuisce al normale funzionamento del sistema immunitario e delle funzioni cognitive, nonché al mantenimento di vista, pelle, capelli e ossa normali.

Ricco di vitamina B3
che contribuisce al normale metabolismo energetico e al mantenimento di una pelle sana.



Dott. Luca Avoledo
Nutrizionista e Specialista in Sc. dell'Alimentazione

«Tanti nutrienti preziosi con poche calorie»

La parola "dieta" deriva dal greco e significa "**stile di vita**". Quando parliamo di alimentazione, il nostro stile di vita in quanto italiani coincide spesso con la **dieta mediterranea**, che è molto incentrata sugli alimenti vegetali, ma non è vegetariana e comprende anche **alimenti di origine animale**: uova, latticini, pesce, carne. Tali cibi contribuiscono infatti a renderla più **completa, varia ed equilibrata**. Il vitello, da questo punto di vista, ha molto da raccontare.

Anzitutto la carne di vitello mette a disposizione **nutrienti facilmente utilizzabili dal corpo umano**. Apporta ad esempio **proteine complete**, ovvero proteine contenenti tutti **gli amminoacidi essenziali che il nostro organismo non è in grado di produrre** e che dobbiamo quindi assumere attraverso il cibo. E ci offre anche micronutrienti indispensabili: il **ferro**, innanzitutto, in una forma molto assimilabile; **lo zinco**, **fondamentale per tante reazioni enzimatiche**; tante **vitamine del gruppo B,** compresa la **B12** che si trova solo nei cibi di origine animale.
Infine, venendo ai grassi, la carne di vitello è tendenzialmente **più magra di altre carni**: se scegliamo alcuni tagli come la fesa, il filetto, la noce, lo scamone, il magatello o girello, ad esempio, possiamo comporre **una dieta nutrizionalmente molto sana e bilanciata**.

Questo anche tenendo in considerazione che **la filiera europea della carne, a partire da quella del vitello, è una delle più controllate al mondo**, perché si è dotata di **regole rigorose** in termini di **benessere animale**, di **sorveglianza sanitaria e veterinaria**, di **tracciabilità del prodotto**.

Tutte queste caratteristiche sono importanti per garantire a ciascuno di noi una dieta equilibrata, ma lo sono ancora più per alcuni gruppi di persone in particolare. Pensiamo agli **sportivi**, che hanno bisogno di proteine di qualità per la massa muscolare; alle **donne in gravidanza**, per le quali aumenta il fabbisogno di ferro e, naturalmente, di proteine; ai **bambini**, il cui organismo è in crescita; agli **anziani**, perché nel corso della terza e quarta età c'è la tendenza a perdere muscolo

Da zero a cent'anni la carne di vitello ha tanto da offrire.

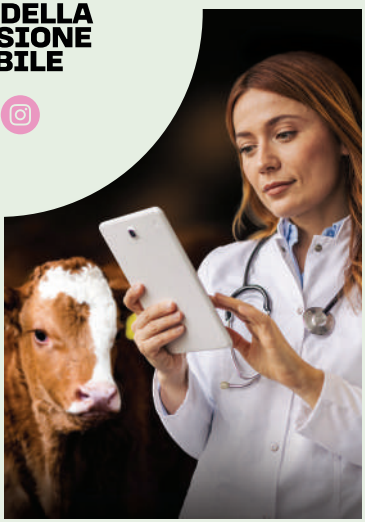
IN EUROPA LA SOSTENIBILITÀ FA BENE.



VITELLO

IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE SOSTENIBILE











vitellosostenibile.eu

Contatti stampa

Valeria Carbone Basile • carbone@abcomunicazioni.it • +39 339 17 04 748

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.

ASSOCARNI

SBK Stichting Brancheorganisatie Kalversector

Cofinanziato dall'Unione europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE