

Evento promozionale del Consorzio Carni Qualità Piemonte Carne piemontese qualità superiore

di **Giovanni Battista Testa**

Non più la carne bovina, ma le carni bovine, una differenziazione che può arrivare fino al singolo produttore. Il tema è stato oggetto degli show cooking e degli assaggi svoltisi nella Reggia di Colorno, in provincia di Parma

Si è svolto recentemente a Colorno un evento con due show cooking e degustazioni di carni derivate da bovini allevati in Piemonte secondo specifiche modalità e tecniche dettate dal Disciplinare di produzione conforme all'Sqncz (Sistema di qualità nazionale zo-

otecnia). L'evento promozionale è stato organizzato dal Consorzio Carni Qualità Piemonte che riunisce oltre 300 soci, tra allevatori, commercianti e macellai, distribuiti in modo uniforme tra tutte le province piemontesi. Un progetto ambizioso, che mira a dare valore a una scru-

polosa cura dei capi.

L'evento, dal titolo "Non è nel grasso il sapore della carne", si è svolto presso l'Istituto Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha sede nella bellissima Reggia di Colorno (Pr). Alma fu fondata da Gualtiero Marchesi che ne fu rettore dal 2003 al 2017. Qui studiano i più importanti chef italiani ed esteri contribuendo a legare indissolubilmente il concetto di ingredienti di alta qualità e buon cibo sulle nostre tavole. Quale cornice migliore per un evento dedicato alla qualità superiore della carne piemontese, una tra le migliori al mondo per il consumo a crudo?

All'incontro hanno partecipato professionisti del mondo del food, rappresentanti della filiera della carne, allevatori, macellai, chef e giornalisti.

Un modello di allevamento legato al territorio

Conduttore e relatore dell'evento Federico Francesco Ferrero, medico nutrizionista, gastronomo e Masterchef d'Italia, che ha esordito così: "Non è nel grasso il sapore della carne. Il sapore della carne è nella carne stessa, nelle fibre muscolari, nelle proteine e nella ciccia. Questo sapore è determinato dalla vita che ha fatto l'animale e dalla capacità, dal know-how dell'allevatore che decide per lui condizioni di allevamento e la dieta che seguirà per tutta la vita prima di arrivare sulla tavola dei consumatori. La qualità degli allevamenti è la chiave: frutto di pratiche



Foto 1 - La cucina didattica della scuola e il relatore Federico Francesco Ferrero