

ultracentenarie, tramandate di generazione in generazione, che consentono di ottenere una qualità dei tagli senza pari". Il percorso di comunicazione di cui fanno parte questi eventi, ha l'obiettivo di fornire agli addetti ai lavori e ai consumatori tutte le informazioni possibili su un prodotto sano e di origine certa, essendo realizzato all'interno dei propri allevamenti disciplinati da un capitolato che ne regola le strutture, gli approvvigionamenti, la gestione e l'alimentazione dei capi allevati; ma vuole anche educare e informare sull'altissima qualità e sulle caratteristiche d'eccellenza della carne bovina allevata in Piemonte e sulle differenze tra un produttore e l'altro.

La zootecnia è a un bivio per motivi soprattutto di sostenibilità, di etica e di sapore tra un modello di allevamento industriale e un allevamento medio-piccolo tradizionale che mette al centro della propria politica il benessere animale, il rispetto dell'ambiente e la qualità del prodotto animale.

"L'obiettivo è di sostenere un modello di allevamento legato al territorio - ha



**Foto 2 - Sottiletto alla zingara con asparagi e cipollotti**

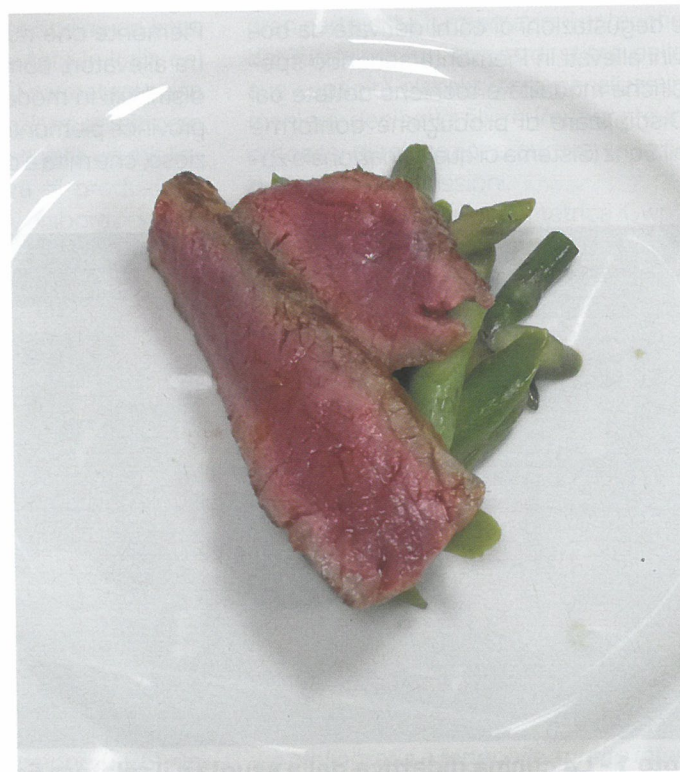
affermato Simone Mellano, direttore del Consorzio Carni Qualità Piemonte - un allevamento che produce gli alimenti necessari per l'alimentazione dei bovini e che utilizza le deiezioni bovine nei propri campi, secondo corrette regole agronomiche. Un'economia circolare

che rispetta i parametri della sostenibilità e stabilisce un rapporto stretto tra territorio e allevamento".

Finalità del Consorzio "è tutelare e valorizzare questo sistema di allevamento attraverso azioni di comunicazione specifiche per comunicarlo al consumatore.



**Foto 3 - Insalata di spaghetti freddi "Pastificio Fabbri" (omaggio a Gualtiero Marchesi), con battuta al coltello di filetto**



**Foto 4 - Piemontese laccata con asparagi**