

BLONDE D'AQUITAINE, AL CIBUS UN WORKSHOP CON LO CHEF DAVIDE OLDANI

26 Marzo 2023

di Redazione



PARMA – I riflettori di Cibus Parma si accendono sulla carne Blonde D'Aquitaine e sulla sua filiera sostenibile in un workshop con la partecipazione straordinaria di **Davide Oldani**. Rivolto ai giornalisti, l'evento è in programma il 30 marzo alle ore 10,30 presso lo stand di "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence", il progetto triennale, cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Reg. (Ue) 1144/2014, promosso da Asprocarnè Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection e volto alla valorizzazione di questa rinomata razza bovina.

Oltre a preservare e far conoscere le caratteristiche della Blonde D'Aquitaine, il programma

promuove una zootecnia sostenibile e attenta al benessere animale: questo impegno garantisce al consumatore un prodotto di qualità superiore e un elevato standard di sicurezza, certificato dal marchio Consorzio Sigillo Italiano. Sarà proprio il direttore di quest'ultimo, **Giuliano Marchesin**, a presentare i vantaggi del nuovo disciplinare Allevamenti Sostenibili mentre l'intervento del presidente di Asprocarne **Franco Martini** illustrerà l'importanza dell'allevamento protetto in Italia.

A evidenziare la versatilità di questa materia prima nel contesto dell'alta cucina sarà lo chef Davide Oldani del Ristorante D'O, già portavoce di un approccio sostenibile alla ristorazione riconosciuto dalla Stella Verde Michelin.

L'incontro farà luce sulle peculiarità che contraddistinguono la Blonde D'Aquitaine e le assicurano un ruolo centrale nel mercato europeo. Questo bovino dal caratteristico mantello fromentino deve a decenni di accurata selezione la produzione di carne di prima qualità e una spiccata facilità d'allevamento. Al fine di supplire alla richiesta italiana di carne, superiore alle risorse interne, numerosi capi di razza Blonde D'Aquitaine vengono importati dalla Francia e allevati poi nelle aziende del Belpaese seguendo una alimentazione controllata: due nazioni dalla ricchissima tradizione gastronomica trovano in questa eccellenza agroalimentare un punto d'incontro.

Asprocarne Piemonte è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, nata per migliorare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni bovine prodotte dagli allevatori associati. Operante sull'intero territorio della Regione Piemonte, oggi conta circa 500 soci che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere, costituendo la principale interfaccia dei produttori piemontesi di carne bovina con il mercato.

France Blonde d'Aquitaine Sélection è un'associazione francese autorizzata dal Ministero dell'Agricoltura. Il suo organismo di selezione mira a guidare il programma di miglioramento genetico della Blonde, mantenere aggiornato il Libro Genealogico della razza e certificare i capi riproduttori selezionati. Inoltre, si impegna a rappresentare gli allevatori presso enti pubblici e professionali, ad assicurare i loro interessi generali attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.