

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Dicono di Noi</b>			
25	Il Giorno	09/03/2024	<i>Tenera e locale, ecco la carne degli chef (R.Rampini)</i>	2
	Horecanews.it	08/03/2024	<i>METRO Italia per la promozione della Blonde D'Aquitaine - Notizie dal mondo Horeca e del Foodservice</i>	3
	Ristorazionemoderna.it	08/03/2024	<i>L'eccellenze della Blonde d'Aquitaine sugli scaffali di Metro Italia</i>	5
	Alimentando.info	07/03/2024	<i>Metro Italia sostiene il progetto Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence'</i>	7

Milano, al via un progetto per promuovere i prodotti della razza italo-francese Blonde d'Aquitaine

# Tenera e locale, ecco la carne degli chef

MILANO

**Il nome** è francese, Blonde d'Aquitaine, perché è da lì che arriva. Tenera, magra e di elevata qualità, dagli anni '50 questa razza bovina è allevata anche nel nord Italia. E ora arriva da Metro Italia, partner del progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence" promosso da Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection. «Siamo contenti di essere al fianco di questo progetto perché Metro promuove la ricchezza enogastronomica che fonda le sue radici nella qualità, tradizione e sostenibilità. La Blonde d'Aquitaine rappresenta un'eccellenza del territorio e va promossa fornendo ai nostri clienti tutte le informazioni principali, dalle modalità di allevamento alla resa in cucina», dichiara Claudio Truzzi, responsabile della qualità di Metro Italia. La razza Blonde d'Aquitaine è allevata soprattutto nelle regioni del nord Italia e in particola-



La presentazione a Metro del progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence"

re in Piemonte, che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che conta centinaia di produttori che allevano oltre 60mila capi.

**Peculiarità**, modalità di allevamento e come viene usata nella ristorazione, con lo chef due Stelle Michelin, Davide Oldani, sono stati presentati nel corso di un evento. «Questo tipo di

carne bovina di razza sta acquisendo un peso importante - ha dichiarato Franco Martini, presidente di Asprocarne e del Consorzio Sigillo Italiano -. Per noi è una priorità far sì che anche in questo settore vengano fornite le informazioni sull'origine e la qualità delle nostre produzioni».

**Roberta Rampini**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## METRO Italia per la promozione della Blonde D'Aquitaine - Notizie dal mondo Horeca e del Foodservice

### CONTATTI

METRO Italia per la promozione della Blonde D'Aquitaine

METRO Italia, presso la METRO Academy di San Donato Milanese, ha tenuto un momento di confronto sulle peculiarità della razza bovina Blonde d'Aquitaine

Redazione 5

8 Marzo 2024 - 11:24

Valorizzare i prodotti del territorio favorendo il dibattito tra i diversi attori della filiera della carne per promuovere un prodotto di qualità. Con questo obiettivo METRO Italia, partner d'eccellenza per il mondo Horeca e da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione, è al fianco del progetto "Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence". Il progetto unisce Asprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, associazione di categoria francese, ed è sostenuto dall'Unione Europea nell'ambito del Reg. (UE) 1144/2014.

Alla presenza di una platea composta da ristoratori professionisti si è tenuto ieri presso la METRO Academy di San Donato Milanese un momento di confronto sulle peculiarità della razza bovina Blonde d'Aquitaine, le modalità di allevamento e l'utilizzo nella ristorazione, seguito da una degustazione tenuta dallo chef Davide Oldani. Presenti Claudio Truzzi - Responsabile Qualità METRO Italia, Franco Martini - Presidente di Asprocarne, e il Professor Carlo Angelo Sgoifo Rossi, dell'Università degli Studi di Milano.

Alllevata in Italia a partire dagli anni '50 del secolo scorso, la Blonde d'Aquitaine è un'eccellenza dell'allevamento europeo, sinonimo di qualità, tradizione, sostenibilità, sicurezza alimentare e benessere animale. L'estrema tenerezza e l'elevata magrezza della sua carne la rendono un prodotto pregiato e altamente ricercato e apprezzato dai professionisti del settore e dai consumatori italiani. Un apprezzamento confermato negli anni anche dalla crescita dell'assortimento offerto da METRO e dai dati di vendita, che hanno fatto registrare un incremento di più del 40% tra il 2021 e il 2023.

"Siamo contenti di essere al fianco di questo progetto perché METRO promuove la ricchezza enogastronomica che fonda le sue radici nella qualità, tradizione e sostenibilità. La Blonde d'Aquitaine rappresenta un'eccellenza del territorio e va promossa fornendo ai nostri clienti tutte le informazioni principali, dalle modalità di allevamento alla resa in cucina. Solo in questo modo si riesce a trasmettere al cliente dell'attività di ristorazione il reale valore della materia prima che consuma. Come azienda mettiamo a disposizione dei nostri clienti una gamma di referenze ampia e in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti, così come con le nostre Academy offriamo formazione continua e corsi di aggiornamento sulle nuove tendenze. L'obiettivo ultimo è rendere i ristoratori sempre più consapevoli di quanto è importante utilizzare prodotti di qualità e la cui produzione tutela il benessere animale e la sostenibilità." - ha dichiarato Claudio Truzzi, Responsabile della Qualità di METRO Italia.

"L'evento di oggi per noi rappresenta una tappa fondamentale nella promozione del nostro prodotto", ha dichiarato Franco Martini, Presidente di Asprocarne e del Consorzio Sigillo Italiano. Grazie alla forte sinergia nata con Metro Italia, e al contributo fondamentale del fornitore certificato Macello Piemonte Nord, la carne bovina di razza Blonde d'Aquitaine viene valorizzata e resa riconoscibile nel canale Ho.Re.Ca., dove sta acquisendo un peso importante nella segmentazione del mercato. Il consumatore moderno apprezza sempre di più degustare la carne bovina nei pasti fuori casa ed è dunque per noi una priorità far sì che anche in questo settore vengano fornite le informazioni sull'origine e la qualità delle nostre produzioni certificate attraverso i disciplinari del Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) a marchio Sigillo Italiano. Per questo da anni abbiamo stretto un forte rapporto di collaborazione con lo chef stellato Davide Oldani, che ormai consideriamo parte della nostra famiglia e che condivide i nostri valori improntati verso una carne bovina prodotta in modo sostenibile e di alta qualità".

La razza Blonde d'Aquitaine è allevata soprattutto nelle regioni del nord Italia ed in particolare in Piemonte, che con il tempo ha sviluppato una vera e propria filiera produttiva che, ad oggi, conta centinaia di produttori che allevano oltre 60.000 capi, pari al 90% dei capi da ristallo importati dalla Francia. La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Sono infatti oltre 500.000 i capi presenti in oltre 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province, con netta prevalenza di quelle di Cuneo, Torino e Asti.

Il Professor Carlo Angelo Sgoifo Rossi, Università degli Studi di Milano, ha aggiunto: "La Blonde d'Aquitaine è una tra le razze europee più antiche. Le sue caratteristiche eccezionali, e con specifico riferimento alle sue performance

produttive, alla morfologia alle sue attitudini e non da ultimo alle peculiarità della carne, ne fanno una tra le razze migliori al mondo. La vacca nutrice si distingue per una spiccata attitudine materna, un'eccellente fecondità, una notevole facilità al parto e un'ottimale produzione e qualità del latte. La crescita risulta rapida e anche la trasformazione dell'alimento in carne difficilmente trova eguali nelle altre razze allevate a livello mondiale. Ciò conferisce ai soggetti Blonde d'Aquitaine un'efficienza produttiva elevatissima, che in abbinamento alle eccezionali rese alla macellazione e allo spolpo rendono tale razza altamente sostenibile con un bassissimo impatto ambientale per kg di carne prodotta. Relativamente alla carne, essa si distingue per una grana molto fine, un'elevata tenerezza e una mazzatura adeguatamente accennata in linea con una dieta salutare e con un consumo adeguato di un alimento fondamentale per l'uomo."

Infine, di grande impatto è stato il contributo dello chef Davide Oldani, che per l'occasione ha preparato un piatto innovativo. "Si tratta di una tartare al coltello di filetto Blonde d'Aquitaine, una delle mie razze bovine preferite", ha dichiarato lo chef. "L'innovazione sta nell'accompagnare la tartare con un finto tuorlo d'uovo, interamente vegetale, realizzato con purea di zucca e succo d'arancia. In questo modo, il contenuto di colesterolo viene ridotto e si ottiene un piatto sano e non appesantito". L'intervento di Oldani non si è però limitato ad una dimostrazione culinaria: "Ai presenti ho mostrato un metodo tradizionale, e allo stesso tempo futurista, di conservazione della carne. Consiste nel recupero del grasso della carne stessa, con cui viene poi spennellato il carré. Questo procedimento limita l'ossidazione in cella frigorifera con scarto della carne portato al minimo. Il risultato finale è una frollatura ottimale e senza sprechi".

Asprocarne Piemonte è un'organizzazione italiana di produttori di bovini da carne, costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, che opera sull'intero territorio della Regione Piemonte. Oggi Asprocarne conta circa 500 soci, che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere e che rappresentano oltre il 50% della produzione regionale di vitelloni da carne. Asprocarne Piemonte rappresenta il volto dei produttori piemontesi di carne bovina sul mercato, e ha come obiettivo quello di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni prodotte dagli allevatori associati.

France Blonde d'Aquitaine Sélection è un'associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura che ha il compito di curare la selezione genetica della Blonde d'Aquitaine per migliorarne le qualità originali, la sua morfologia e le performance dei capi. Si occupa inoltre di mantenere aggiornato il Libro Genealogico della razza, di certificare i capi riproduttori selezionati e di assicurare gli interessi generali degli allevatori attraverso l'organizzazione di eventi specifici e implementando attività di promozione sul territorio.

METRO Italia, con uno staff di oltre 4.000 dipendenti, è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso nel settore Horeca. Presente in Italia in 16 regioni con 49 punti vendita, offre ai propri clienti la possibilità di scegliere in modo integrato tra diverse modalità di acquisto in funzione delle specifiche esigenze: dalla consegna (Food Service Distribution - FSD) al Cash and Carry, al canale digitale Mercato Online (<https://www.metro.it/marketplace/>). La rete distributiva si completa con due depositi, rispettivamente nelle aree metropolitane di Milano e di Roma, dedicati esclusivamente all'FSD. L'azienda ha circa 200.000 clienti con un focus specifico sulla ristorazione e l'ospitalità (Horeca). Uno dei pilastri della strategia dell'azienda è rappresentato dai suoi "prodotti a marchio" (Own Brand), commercializzati con i marchi METRO Chef (prodotti pensati dagli Chef per gli Chef), METRO Professional (prodotti sviluppati per i professionisti), RIOBA (ampio assortimento adatto alle esigenze di consumo dei clienti). Nell'anno fiscale 2022/2023 METRO Italia ha generato vendite pari a 1,97 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visitare il sito [www.metro.it](http://www.metro.it). Nel mondo METRO opera in oltre 30 paesi, impiega oltre 89.000 persone e conta circa 17 milioni di clienti. Nell'anno finanziario 2022/23 ha generato un fatturato di 30,6 miliardi di euro. Operare in maniera sostenibile è un pilastro chiave per l'azienda, che è stata inserita in diversi ranking e indici di sostenibilità, come MSCI, Sustainalytics e CDP. Per maggiori informazioni visita il sito [www.metroag.de](http://www.metroag.de)

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

Tag:

RISTORAZIONE  
MODERNA

NEWS RM MAGAZINE SVILUPPO RETE

EDMSTORE

CATEGORIE ▾ Q

## PRODOTTI



I protagonisti dell'evento di promozione della carne Blonde d'Aquitaine tenuto alla Metro Academy di San Donato (MI)

## NOTIZIE DEL GIORNO



**Immobiliare commerciale, in Italia fatturato a 6,1 miliardi nel 2023**



**Pizzium festeggia 7 anni di attività e un fatturato di 39,5 milioni**

**Svicom chiude il 2023 a 17 milioni di fatturato: +83% sul 2020**

## ■ PRODOTTI

## L'eccellenze della Blonde d'Aquitaine sugli scaffali di Metro Italia

🔗 - Metro Italia prodotti - Metro Italia Blonde d'Aquitaine - Blonde d'Aquitaine carne

Dalla Francia al Piemonte, fino ai **punti vendita di Metro Italia**: l'eccellenza della **carne Blonde d'Aquitaine** arriva sugli scaffali del fornitore Horeca. Grazie a un progetto sostenuto dall'Unione Europea e promosso da Asprocarnè Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Sélection, associazione di categoria francese, i professionisti della ristorazione avranno così facile accesso a un **prodotto unico nel suo genere**. Capace di conquistare anche chef stellati come Davide Oldani.

- Metro Italia promuove l'eccellenza della Blonde d'Aquitaine fra i professionisti italiani.
- La filiera italiana della Blonde d'Aquitaine certificata da Sigillo Italiano.
- I vantaggi e la sostenibilità della Blonde d'Aquitaine.

**Metro Italia promuove l'eccellenza della Blonde d'Aquitaine fra i professionisti italiani.**

Il progetto è stata presentata presso la Metro Academy di San Donato Milanese durante un momento di confronto sulle **peculiarità della razza bovina Blonde d'Aquitaine**, le modalità di allevamento e l'utilizzo nella ristorazione. Il tutto, in linea con l'**attività di promozione "Blonde d'Aquitaine: European Beef"**





**Excellence**". L'obiettivo è quello di diffondere fra gli operatori professionali l'utilizzo di una **materia prima allevata in Italia a partire dagli anni '50** del secolo scorso e sinonimo di qualità, tradizione, sostenibilità, sicurezza alimentare e benessere animale. L'**estrema tenerezza** e l'**elevata magrezza** della sua carne, infatti, rendono la Blonde d'Aquitaine un prodotto pregiato e altamente ricercato e apprezzato anche dai consumatori. Un apprezzamento confermato negli anni anche dalla **crescita dell'assortimento** offerto dalla catena cash&carry e dai dati di **vendita: +40% per questa referenza tra il 2021 e il 2023**. "Siamo contenti di essere al fianco di questo progetto. Da sempre promuoviamo la **ricchezza enogastronomica** che fonda le sue radici nella qualità, tradizione e sostenibilità. La Blonde d'Aquitaine rappresenta un'eccellenza del territorio e va promossa fornendo ai nostri clienti tutte le **informazioni principali**, dalle modalità di allevamento alla resa in cucina. Solo in questo modo si riesce a trasmettere al cliente dell'attività di ristorazione il reale valore della materia prima che consuma. Come **azienda** mettiamo a disposizione dei nostri clienti una gamma di referenze ampia e in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti, così come con le nostre Academy offriamo formazione continua e corsi di aggiornamento sulle nuove tendenze. L'obiettivo ultimo è rendere i ristoratori sempre più consapevoli di quanto è importante utilizzare prodotti di qualità e la cui produzione tutela il benessere animale e la sostenibilità", ha dichiarato Claudio Truzzi, responsabile della qualità di Metro Italia.

### La filiera italiana della Blonde d'Aquitaine certificata da Sigillo Italiano.

Grazie alla forte sinergia nata con Metro Italia, e al contributo fondamentale del **fornitore certificato Macello Piemonte Nord**, la carne bovina di razza Blonde d'Aquitaine viene valorizzata e resa riconoscibile nel canale Horeca, dove sta acquisendo un peso importante nella segmentazione del mercato. "Il consumatore moderno apprezza sempre di più **degustare la carne bovina** nei pasti fuori casa ed è dunque per noi una priorità far sì che anche in questo settore vengano fornite le **informazioni sull'origine e la qualità** delle nostre produzioni certificate attraverso i disciplinari del Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ) a marchio **Sigillo Italiano**", ha sottolineato Franco Martini, presidente di Asprocarne e del Consorzio Sigillo Italiano. La razza Blonde d'Aquitaine è allevata soprattutto nelle regioni del Nord Italia e in particolare in Piemonte, che con il tempo ha sviluppato una vera e propria **filiera produttiva** che, ad oggi, conta centinaia di produttori che allevano oltre 60.000 capi, pari al 90% dei capi da ristallo importati dalla Francia. La Regione Piemonte è la più importante regione d'Italia per numero di capi bovini da carne allevati. Sono infatti oltre 500.000 i capi presenti in oltre 3.000 allevamenti sparsi nelle varie province, con netta prevalenza di quelle di Cuneo, Torino e Asti.

### I vantaggi e la sostenibilità della Blonde d'Aquitaine.

La qualità della carne Blonde d'Aquitaine è certificata anche dalla scienza: "Questa è una **tra le razze europee più antiche**. Le sue caratteristiche eccezionali, e con specifico riferimento alle sue **performance produttive**, alla morfologia alle sue attitudini e non da ultimo alle peculiarità della carne, ne fanno una tra le razze migliori al mondo. La vacca nutrice si distingue per una spiccata attitudine materna, un'eccellente fecondità, una notevole facilità al parto e un'ottimale produzione e qualità del latte. La **crescita risulta rapida** e anche la **trasformazione dell'alimento in carne difficilmente trova eguali** nelle altre razze allevate a livello mondiale. Ciò conferisce ai soggetti Blonde d'Aquitaine un'**efficienza produttiva elevatissima**, che in abbinamento alle eccezionali rese alla macellazione e allo spollo rendono tale razza altamente sostenibile con un **bassissimo impatto ambientale per kg di carne prodotta**. Relativamente alla carne, essa si distingue per una grana molto fine, un'elevata tenerezza e una marezzatura adeguatamente accennata in linea con una dieta salutare e con un consumo adeguato di un alimento fondamentale per l'uomo", ha spiegato Carlo Angelo Sgoifo Rossi, professore del dipartimento di Medicina veterinaria e Scienze animali dell'Università di Milano.

# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME  
LUXURYBEVERAGE  
MERCATOBIO  
ORTOFRUTTA

CARNI

DOLCI&SALATI  
RETAIL

SALUMI

FIERE

FORMAGGI  
SURGELATIGROCERY  
TECNOLOGIE

VINI

[< Precedente](#)

## Metro Italia sostiene il progetto 'Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence'

7 Marzo 2024 - 16:36 | Categorie: [Cami](#) | Tag: [Asprocarne Piemonte](#), [Blonde d'Aquitaine](#), [davide oldani](#), [Metro Academy](#), [Metro Italia](#)

San Donato Milanese (Mi) – **Metro Italia**, partner per il mondo Horeca a supporto dei professionisti della ristorazione, **supporta il progetto 'Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence'**. Un'iniziativa sostenuta dall'Unione Europea che unisce **Asprocarne Piemonte**, organizzazione di produttori di bovini da carne, e **France Blonde d'Aquitaine Sélection**, associazione di categoria francese. L'obiettivo è valorizzare i prodotti del territorio favorendo il dibattito tra i diversi attori della filiera della carne.

Il 7 marzo, dunque, una platea composta da ristoratori professionisti si è riunita presso la Metro Academy di San Donato Milanese (Mi) per **un momento di confronto** sulle peculiarità della razza bovina Blonde d'Aquitaine, le modalità di allevamento e l'utilizzo nella ristorazione. A cui ha fatto seguito una degustazione tenuta dallo **chef Davide Oldani**.

Allevata in Italia a partire dagli anni '50 del secolo scorso, soprattutto nel nord Italia e in particolare in Piemonte, la Blonde d'Aquitaine è un'eccellenza dell'allevamento europeo che ha registrato negli anni un crescente successo. I **dati di vendita** hanno fatto registrare **un incremento di più del 40%** tra il 2021 e il 2023.



### LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)  
[Salumi&Tecnologie](#)  
[Carni&Consumi](#)  
[Formaggi&Consumi](#)  
[Formaggi&Tecnologie](#)  
[DolciSalati&Consumi](#)  
[Bio&Consumi](#)  
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)  
[Grocery&Consumi](#)  
[Vini&Consumi](#)  
[Beverage&Consumi](#)  
[Luxury Food & Beverage](#)  
[The Italian Food Magazine](#)  
[Tech4Food](#)  
[Italy For Asia](#)