

Di LUIGINA AMBROGIO

**FOSSANO.** La Mostra nazionale di bovini di razza Piemontese è sì un'occasione di confronto per gli allevatori, ma è indispensabile che i consumatori possano apprezzare il risultato di tanta capacità. Nel prossimo week end lo potranno fare partecipando ai momenti di degustazione della carne di Fassone, la cena di sabato sera e il pranzo di domenica, in cui verrà servito il bollito, piatto più che mai adatto in questa stagione e particolarmente indicato per esaltare il sapore e le particolari caratteristiche della razza Piemontese. A fornire la carne per queste due occasioni gastronomiche sarà Compral carne, una cooperativa di oltre 200 allevatori di bovini di razza Piemontese; aziende a conduzione famigliare - con una media di circa 50 capi - impegnate in un progetto di filiera integrata.

### La carne di fassone che si mangia... passeggiando

Grazie a Compral carne, durante il week end fassanese dedicato alla razza Piemontese si potrà gustare la carne di fassone anche... passeggiando. Sarà infatti presente in fiera una postazione davvero speciale: il *food truck*, un camioncino attrezzato per la cottura e la distribuzione del cibo. Qui i visitatori potranno gustare la carne piemontese in versione street food, ovvero come cibo di strada da assaporare a passeggio. Compral proporrà il suo *pulled beef*, un panino che richiama il celebre lampredotto della tradizione fiorentina. Nella versione Compral, il panino sarà farcito da carne di fassone; una farcitura ottenuta da una lunga e lenta cottura a bassa temperatura di un taglio di manzo - il "reale" - precedentemente marinato. Dopo la cottura, la carne viene sfilacciata con due forchette e amalgamata con il suo fondo di cottura. Verrà anche servito l'hamburger di fassone di razza Piemontese.

Affidato alla facoltà di Agraria dell'Università di Torino, conferma la peculiarità della cooperativa

# Compral carne e la sostenibilità ambientale degli allevamenti



Un allevamento associato alla cooperativa



Il food truck (camioncino allestito per cucinare all'aperto) che servirà i pulled beef (panino farciti con carne di manzo)

Durante la fiera si potrà gustare la carne Compral sia presso il 'food truck' che presso il padiglione ristorante

### Uno studio conferma la sostenibilità ambientale della filiera Compral

Compral carne ha avviato un ambizioso progetto con la facoltà di Agraria dell'Università di Torino che punta a 'fotografare' la realtà associativa, a partire dagli aspetti che oggi stanno particolarmente a cuore ai consumatori: salubrità e qualità del prodotto, benessere animale e sostenibilità ambientale, in rapporto agli "Obiettivi di sviluppo sostenibile Onu Agenda 2030", con la finalità di misurare l'impegno degli allevatori su questo fronte.

"A questo scopo abbiamo individuato 4 tipi di aziende rappresentative della nostra realtà: l'allevamento a ciclo chiuso (linea vacca-vitello), a ciclo aperto, quello che fa ricorso al pascolo aziendale e quello che fa ricorso all'al-

peggio - spiega il direttore di Compral carne Marcello Pelleggrino -. Lo studio realizzato con l'Università analizza una serie di aspetti: il tipo di alimentazione, il benessere animale, la gestione dell'azienda, la composizione fondiaria, le modalità di utilizzo dei reflui, le fonti rinnovabili... Abbiamo fatto anche uno studio sul laboratorio di lavorazione della carne. L'intento è di far sapere ai consumatori, in termini il più possibile oggettivi, cosa c'è dietro la carne che presentiamo sul bancone di vendita; vogliamo raccontare in etichetta la nostra filiera. Possiamo farlo perché la filiera Compral carne comprende tutte le fasi della produzione, dall'allevamento alla vendita: questo ci permette di seguire con una particolare e severa attenzione non solo il processo di allevamento presso le azien-

de attraverso i nostri tecnici, ma anche la successiva fase di trasporto degli animali (eseguito esclusivamente con i nostri mezzi), la macellazione e la lavorazione delle carcasse, la valutazione delle mezzene e dei quarti, la maturazione e la frollatura sia delle parti in osso sia dei tagli confezionati sottovuoto. La nostra carne non viene sottoposta a lunghi tempi di frollatura, non è necessario. Le caratteristiche qualitative della Piemontese trovano la massima espressione dopo alcuni giorni (8/10) grazie al fatto che vengono scelti animali giovani, alimentati in modo corretto in relazione al loro stato fisiologico, con un grado di maturazione adeguato, senza forzature".

Lo studio ha dimostrato come la filiera della Piemontese interessi 12 obiettivi sui 17 selezionati dall'Onu. Da un confronto effettuato con altri sistemi di allevamento in Italia, risulta una peculiarità delle aziende Compral in tema di sostenibilità ambientale, in particolare in riferimento al cambiamento

climatico e alla formazione di particolato.

### "Ai consumatori devi far sapere..."

"Riteniamo - spiega Pelleggrino - sia indispensabile fornire ai consumatori informazioni sulle caratteristiche organolettiche del nostro prodotto, far sapere che la carne di razza Piemontese è una carne magra, bassa in contenuto di grassi e ricca di proteine naturali e di oligo-elementi, caratteristiche nutrizionali che la rendono particolarmente adatta ad una dieta moderna, tesa a valorizzare prodotti ad elevato valore biologico con limitato ed equilibrato apporto di sostanza grassa, naturalmente ricca di proteine e caratterizzata da componenti fondamentali quali amminocidi essenziali, vitamine ed oligoelementi. Ma è altresì importante far conoscere il ruolo che le nostre aziende svolgono sul territorio. Quando andiamo a camminare in montagna ci rendiamo conto della funzione dell'alpeggio:

dove pascolano le mandrie il territorio montano è pulito; questa è salvaguardia del territorio. La stessa cosa succede in pianura e in collina".

### I canali di commercializzazione

Compral fornisce carne di razza Piemontese a diverse catene della Grande Distribuzione organizzata. Nei banchi frigo dei supermercati, oltre ai vari tagli di carne, è possibile trovare numerosi prodotti confezionati a marchio Compral: dall'hamburger di fassone a quello di scottona (vitella), fino alla salsiccia di bovino, alla tartare e alla battuta di fassone. Quest'ultima richiama la tradizione della "battuta al coltello", grazie a un macchinario che riproduce fedelmente la lavorazione manuale, mantenendo inalterata la qualità della carne.

Il laboratorio di sezionamento aderisce al Coalvi, il Consorzio di valorizzazione della Carne di Razza Piemontese. Ciò implica il rispetto rigoroso del disciplinare del Consorzio, oltre a quello interno della cooperativa stessa.

Compral partecipa inoltre al Sistema di Qualità nazionale Zootecnica, che certifica l'autenticità della carne di fassone piemontese. Alcune linee di prodotto sono sottoposte a ulteriori verifiche da parte di organismi di controllo indipendenti: ad esempio, la linea "antibiotic free", che garantisce l'assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 120 giorni di vita o dallo svezamento degli animali. È presente anche una certificazione dedicata al benessere animale, a testimonianza dell'impegno etico dell'azienda.

"Attraverso il sistema di certificazione volontaria - conclude il direttore - possiamo offrire al consumatore una tracciabilità completa: dal nome dell'allevatore alla localizzazione dell'azienda. È un modo per informare in modo trasparente i clienti e, al tempo stesso, valorizzare la carne piemontese e chi la produce con passione".

# CARNE DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE COMPRAL



CERCA I MIGLIORI PUNTI VENDITA ITALIANI

## RISPARMIA TEMPO, NON GUSTO!

- ✓ È carne di alta qualità
- ✓ È tenera e succosa
- ✓ È naturalmente magra
- ✓ È in comode porzioni
- ✓ È pronta in pochi minuti
- ✓ È buona

**COMPRAL CARNI+**  
COOPERATIVA ALLEVATORI - CUNEO

*Allevatori di razza dal 1981*

## NOVITÀ

VIA BRA, 77 - 12100 CUNEO - TEL. 0171/434018 - WWW.COMPRAL.IT - INFO@COMPRAL.IT