

BUONA *per natura*

Allevati al pascolo: Grass Fed



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

La carne irlandese

“buona per natura”



È così buona perché è sostenibile.

Una sostenibilità raggiunta grazie a un metodo di allevamento in armonia con la natura.

Una sostenibilità a 360 gradi, fondata sul rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone coinvolte nell'allevamento e nella produzione delle carni. Una sostenibilità certificata, che garantisce la qualità di questa carne attraverso una filiera interamente tracciata.



È così buona perché i bovini vivono all'aperto

in un Paese che sembra essere stato creato apposta per ottenere le migliori condizioni possibili per il loro benessere, e si nutrono di erba che cresce in abbondanza.

Per questo in Irlanda esiste una tradizione antica nell'allevamento, tradizione fondata sulla cura delle persone verso gli animali.



È così buona perché ha un alto valore nutritivo

grazie alle proteine e alle vitamine di alto valore biologico. Inoltre, l'erba fresca di cui si nutrono questi capi contiene naturalmente betacarotene, un potente antiossidante che nella carne degli animali allevati al pascolo troviamo in dose addirittura 7 volte maggiore¹.



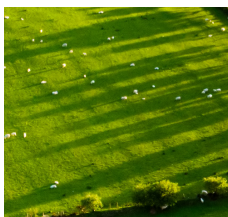
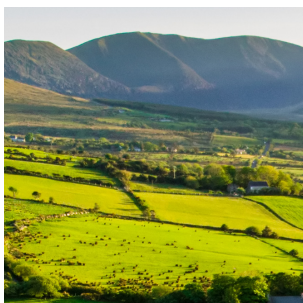
È così buona perché non è la “solita” carne.

Proviene da razze selezionate e ideali per la produzione di carni bovine, per via della loro buona conformazione fisica e dell'alto grado di grasso intermuscolare, la cosiddetta marezza, che rende la carne così succulenta. E si riconosce subito non solo per via del sapore intenso, ma anche per il colore rosso Borgogna e per il suo tipico grasso dorato (golden fat).

¹ C. A. Daley, A. Abbott, P. Doyle, A review of fatty acid profiles and antioxidant content in grass-fed and grain-fed beef, *Nutr J.* 2010; 9: 10.

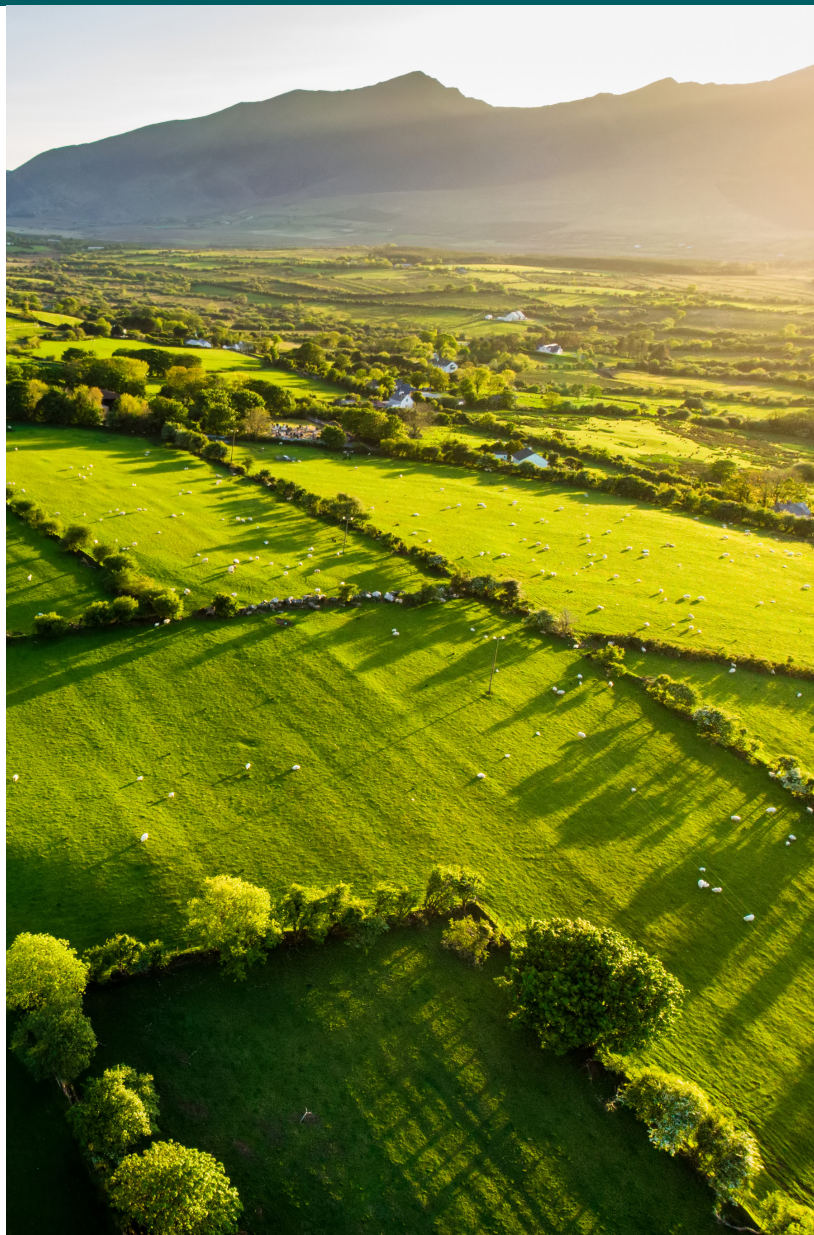


Perché l'Irlanda?



C'è un posto, in Europa, dove la Natura trionfa.

È un'isola lambita dalla corrente del Golfo, che rende il clima gradevolmente fresco tutto l'anno, e dove al sole si alternano nuvole generose di pioggia, ingrediente essenziale per conferire quel tocco di verde intenso caratteristico del paesaggio.



Benvenuti in Irlanda, terra di pascoli e di amore per il bestiame, che nei suoi cinque milioni di ettari di superficie agricola, destinata per l'80% all'allevamento, trova le condizioni ideali per crescere, portando nelle tavole di tutto il mondo una delle carni più succulente, appetitose e sane tra quelle presenti sul mercato.



Acqua pura, temperature miti, brezze costanti e ampie distese di prati verdi

contribuiscono a fare dell'“Isola di Smeraldo” il luogo perfetto per il benessere dei capi bovini, che vivono liberi e in simbiosi con la natura, grazie a un metodo di allevamento perfettamente sostenibile e in linea con le esigenze dei consumatori di oggi, sempre più attenti all'etica e all'animal welfare come elementi che integrano il valore della qualità dei prodotti.

Le caratteristiche delle farm irlandesi completano il copione di uno spettacolo il cui protagonista non è un sistema industriale, bensì un approccio di cultura rurale antica e basata sui rapporti umani all'interno di una comunità di persone.



Il 99% delle aziende agricole è di proprietà familiare, una tradizione che passa con orgoglio di generazione in generazione.

Sono più di 80mila famiglie, ciascuna con una media di 58 capi lasciati liberi di muoversi al pascolo per buona parte dell'anno e nutrendosi per almeno il 90% con erba fresca.

Uomini e donne che hanno rispettato e tramandato un patrimonio unico, consegnato loro dalla natura.

Ed è per questo che la carne irlandese è “Buona per Natura”.



Sostenibilità

Partendo da una **sostenibilità** già consolidata, in quanto fondata sul modello di **allevamento al pascolo**, l'Irlanda ha alzato l'asticella per aumentare i risultati e per avvicinarsi sempre più ai principi dell'economia circolare. Alla base di tutto ci sono sempre gli allevatori. Si tratta di famiglie presenti nell'intero territorio irlandese e che partendo da pochi capi, spesso frutto di regali di nozze o di un'eredità dei genitori, sono riusciti a creare imprese moderne e tenute come gioielli, grazie anche a investimenti in tecnologia e sistemi per arrivare all'autosufficienza energetica. Le attività agricole integrano quelle legate all'allevamento. L'obiettivo è produrre carne in totale armonia con la natura

e, per raggiungerlo, l'Irlanda ha sviluppato un programma unico nel suo genere, denominato **Origin Green**, che promuove il **miglioramento della sostenibilità lungo l'intera supply chain**, dagli agricoltori ai produttori, fino ai rivenditori e alle aziende di servizi alimentari. Origin Green collabora con oltre 53.000 aziende agricole e 320 aziende irlandesi di cibo e bevande per certificare e migliorare la sostenibilità del cibo che producono, al fine di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei clienti e dei consumatori globali. Ed emergono già i primi risultati, in termini di riduzione media delle emissioni di CO₂, con una diminuzione del 5% per unità di carne bovina prodotta e del 9% per unità di latte prodotta.

“Lo sapevi che...?”

ecco alcuni facts curiosi direttamente dai nostri allevatori in Irlanda:

1. Gli scarabei stercorari possono sostenere pesi oltre 1000 volte superiori al proprio peso corporeo. Nelle fattorie questi minuscoli coleotteri possono arrotolare lo sterco di mucca in palline e spingerlo in profondità nel terreno, permettendo il riciclaggio delle sostanze nutritive e la crescita di piante ed erba.

Bruce Thompson, allevatore di Ballyfin, nella Contea di Laois è un grande esperto in questo campo:



“ L'utilizzo di determinate specie di animali nelle fattorie, in particolare gli scarabei stercorari, ha un grande

impatto sulla conservazione ambientale e la biodiversità. In Irlanda stiamo cercando di utilizzare al meglio le risorse che ci dona Madre Natura, e questi coleotteri uccidono i parassiti e aerano il terreno scavando buchi grandi come una lingua, oltre a ridurre il rischio di deflusso dell'acqua nelle fattorie.



2. All'interno di alcuni allevamenti irlandesi, c'è un ecosistema completo.

Come ad esempio in quello di **Brian Nicholson**, molto più di un normale allevatore di pecore. Mentre allevava gli agnelli nutriti con erba, infatti, Brian ha lavorato duramente per trovare modi innovativi per rendere la sua fattoria, che si trova a **Johnstown nella Contea di Kilkenny**, più sostenibile.



“ Ci sono 15 ettari di boschi e foreste nella fattoria e le siepi nutrono uccelli e piccoli mammiferi, quindi nella fattoria c'è un ecosistema completo”, afferma Brian, che negli ultimi anni ha lavorato per costruire e valorizzare questo ecosistema piantando in un'area della sua fattoria fiori di campo per uccelli e impollinatori. L'agricoltura consiste nell'unire il meglio della natura e della tecnologia per produrre prodotti di qualità e aumentare la fertilità del suolo e creare erba migliore.

Più sano è il bestiame, minore è la necessità di farmaci, come gli antibiotici e mangimi per gli animali.



3. In Irlanda, c'è chi adotta un approccio olistico al sistema biologico della fattoria.

Ad esempio **Jane Shackleton**, coltivatrice da soli quattro anni, ma è la terza generazione di donne coltivatrici nella sua famiglia. Alla sua **Lakeview Organic Farm, sulle rive del Lough Mullagh, al confine tra la Contea di Cavan e la Contea di Meath**, Jane alleva Aberdeen Angus ed ha anche un piccolo gregge di pecore e un'ampia area forestale mista.



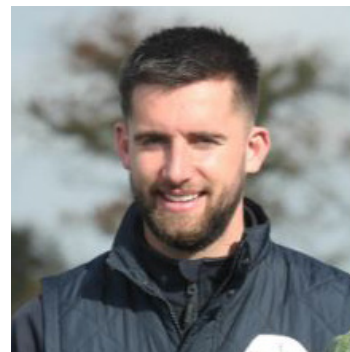
“ La biodiversità è davvero importante per noi, nella fattoria negli ultimi 20 anni abbiamo piantato oltre 15.000 alberi

e questo fornisce un habitat per la flora e la fauna locali riducendo il nostro impatto. Siamo davvero fortunati a coltivare sulle rive del Lago Mullagh, dove abbiamo creato diversi habitat e abbiamo un'enorme diversità di flora e fauna. ”

4. Il fertilizzante organico è ampiamente utilizzato in Irlanda.

Come racconta **John Smith**, proprietario della **Finnegan's Farm a Navan nella Contea di Meath**, che ha sempre cercato di proteggere l'ambiente utilizzando tecniche agricole appropriate per garantire che il loro approccio sostenibile sia economicamente redditizio, sano dal punto di vista ambientale e socialmente vantaggioso.

“ Nella nostra fattoria abbiamo diverse coltivazioni di ortaggi, dalle patate ai cavolini di Bruxelles. Siamo una fattoria a 'ciclo chiuso': coltiviamo i nostri prodotti, li confezioniamo noi stessi, e mettiamo tutti i rifiuti della terra o della nostra cucina in un digestore che li scompone in fertilizzante organico. ”



“Buona per natura”

qualità, sicurezza e tracciabilità



La vita all’aperto e l’alimentazione a base di erba permettono ai bovini di conseguire **altissimi standard in termini di qualità, tracciabilità e benessere animale**. Questi standard vengono valutati e implementati attraverso sistemi scientifici adottati a livello nazionale. Tra i più importanti compare il **Sustainable Beef & Lamb Assurance Scheme (SBLAS)**, programma certificato ISO 17065/2012 e ideato per la tutela della qualità e della sostenibilità della produzione bovina e ovina irlandese: da una parte supervisiona il lavoro delle aziende attraverso uno schema operativo che si basa su standard qualitativi rigorosi in grado di identificare le best practice, dall’altra tutela i consumatori e i distributori attraverso ispezioni e controlli periodici sui prodotti e con l’attribuzione del marchio di qualità assicurata solo per quei prodotti che rispettano pienamente i requisiti dello schema qualitativo e con una validità di 18 mesi.

Inoltre, **Bord Bia, ente governativo per la promozione del food & beverage irlandese**, ha lanciato lo **Standard Grass Fed**, primo protocollo al mondo basato su dati scientifici che **consente di tracciare e verificare la percentuale di erba consumata al pascolo nella dieta delle mandrie di bovini irlandesi**.





Una scelta premiata dal mercato, perché il 54% dei consumatori globali (fonte: Bord Bia/PWC Sustainability Research 2018) ha affermato che l'allevamento al pascolo, con alimentazione a base di erba, incide sulla loro scelta d'acquisto della carne di manzo, in quanto ritengono che i bovini che seguono questo tipo di alimentazione conducano una vita più "naturale" all'aperto e abbiano maggiori probabilità di ricevere

un trattamento etico; il 64% degli intervistati è anche disposto anche a pagare di più per questa garanzia.

A confermare la qualità del metodo irlandese sono stati anche i giudici del **World Steak Challenge**, che hanno attribuito a un **filetto di Angus** allevato in Irlanda il **titolo di migliore del mondo**, in una competizione che ha visto la partecipazione di 25 Paesi del mondo.



Aspetto e sapore della carne irlandese

La carne bovina irlandese è il risultato di questo modello unico, armonico e di cui gli irlandesi vanno fieri. E appaga i sensi. Lo fa partendo dalla vista, perché anche all'occhio di un consumatore meno esperto emergono le sue tipiche **caratteristiche cromatiche**: il **rosso borgogna della polpa, risultato di un'altissima concentrazione di betacarotene** (sette volte in più nelle carni di un capo allevato al pascolo rispetto a quelle di un capo allevato in stalla) e il **grasso dorato** (golden fat) che la ricopre e penetra al suo interno, **ammorbidendola**. C'è poi l'**olfatto**, e un naso allenato riuscirà a distinguere il profumo **fresco e pulito delle carni irlandesi** derivate da allevamento a pascolo e da alimentazione a base d'erba.

Al taglio e quindi al **tatto** emerge la **tenerezza delle carni**, che provengano dal cosiddetto quarto anteriore (reale, punta di petto, cappello del prete e altri tagli adatti alle lunghe cotture) o da quello posteriore (filetto, scamone, girello, tutti i tagli della lombata e tanti altri meno conosciuti).

Quanto al sapore, la sua **marezzatura**, ovvero la distribuzione uniforme del grasso intermuscolare, rende questa carne **gustosa** e **succulenta**, apprezzata anche da un gruppo di top chef che hanno aderito al CIBC (Chefs'

Irish Beef Club) gestito da Bord Bia e nato per promuovere e valorizzare la carne di manzo irlandese. Il valore aggiunto di queste carni, provenienti da **diverse razze** tra cui spiccano le celebri **Irish Angus** e **Irish Hereford**, è nell'importante apporto di **sostanze nutritive** – vitamine, minerali, acidi grassi, omega3 e betacarotene – e nella minor concentrazione di grassi saturi.



Tutte queste caratteristiche sono apprezzate non solo dai cuochi, ma anche da coloro che sono giustamente considerati come i maggiori esperti di carne: **i macellai**.

Tra questi c'è **Giorgio Pellegrini**, professionista milanese di primo piano, coinvolto da Bord Bia nel suo programma educativo **Meat Academy**, ideato e diffuso anche online per formare professionisti del settore ed educare il consumatore finale.

Un prodotto estremamente versatile, per la cucina domestica e anche per la ristorazione.



Se l'anteriore è perfetto per la cucina invernale, soprattutto per i bolliti e i brasati delle feste di Natale, il quarto posteriore è invece la carne di riferimento per le grigliate estive e per la cucina più veloce, come la classica "fettina" o per la tagliata alla griglia che si può fare anche in casa utilizzando una bistecchiera portata a temperatura adeguata.

Basta un po' di creatività per realizzare, partendo da una materia prima eccellente, un piatto da applausi.



Endorser

L'Irlanda va giustamente fiera della propria produzione agroalimentare, apprezzata in tutto il mondo.



Nel 2019, le esportazioni dell'industria food&beverage irlandese sono arrivate a quota 13 miliardi di euro, con una crescita di quasi il 67% dal 2010. Oltre alle carni bovine e ovine, spiccano i prodotti legati alla **pesca** con **scampi e ostriche** in primo piano (siamo in un'isola...), all'**agricoltura** (patate, funghi, cereali) e i due prodotti **derivati dalla trasformazione dei cereali** a cui l'Irlanda deve la sua fama tra gli intenditori di bevande alcoliche: **Irish whiskey** (scritto rigorosamente con la e) e naturalmente **birra**. Per accompagnare e promuovere all'estero i prodotti alimentari, le bevande e i prodotti dell'orticoltura, il governo irlandese ha creato Bord Bia, affidando a questo ente governativo l'incarico di promuovere tutte queste eccellenze dell'isola attraverso servizi di informazione mirati, allargando il bacino di utenza e contribuendo a moltiplicare il numero degli *addicted* in Europa e nel mondo.

Un incarico che **Bord Bia** sta portando avanti, in Italia, **collaborando con personalità di riferimento** come **Giorgio Donegani**, tecnologo alimentare e **Andrea Segrè**, economista e docente universitario, convinto sostenitore del protocollo **Origin Green** (“È un caso molto importante e innovativo”). E ancora **Andrea Berton**, chef del “Ristorante Berton” con 1 stella Michelin e **Paolo Marchi**, critico gastronomico e ideatore di Identità Golose e **Simone Rugiati**, Chef e personaggio TV che è **Ambassador della carne irlandese in Italia**.

E intanto si allunga la lista degli chef che hanno scelto la carne irlandese entrando a far parte del club CIBC.

Tra questi troviamo **Francesco Cassarino** (La Anchoa, Marina di Ragusa), **Filippo Saporito** (**La Leggenda dei Frati**, Firenze, 1 stella Michelin), **Daniele Repetti** (**Nido del Picchio**, Carpaneto Piacentino, 1 stella Michelin), **Stefano Arrigoni** (**Osteria della Brughiera**, Villa d’Almè, 1 stella Michelin), **Alberto Canton** (**Bocon Divino**, Camposampiero), **Sara Conforti** (Consulting Chef) e **Andrea Fusco** (**Giuda Ballerino**, Roma).



Giorgio Donegani

Tecnologo alimentare

“È noto che il benessere dell’animale incide in maniera positiva sulle proprietà nutritive e organolettiche della carne.

Un giusto consumo di carne rossa è certamente d’aiuto al mantenimento dello stato di salute, l’importante però è rendersi conto che la carne rossa non è tutta uguale: le sue caratteristiche organolettiche e il suo profilo nutritivo sono tanto migliori quanto è maggiore l’attenzione al benessere animale nell’allevamento.

Sotto questo punto di vista, la carne irlandese di animali allevati al pascolo, nel rispetto dei loro ritmi naturali, offre certamente i più alti livelli di qualità e salubrità.”



Andrea Segrè

Economista e docente universitario;
Direttore scientifico dell'Osservatorio
Waste Watcher;
Ideatore di Spreco Zero;
Fondatore di Last Minute Market

“ Il protocollo Origin Green mira a promuovere la sostenibilità nel settore alimentare e delle bevande.

Si tratta di un'iniziativa unica nel suo genere anche perché, coinvolgendo i principali attori della filiera agro-alimentare – aziende agricole, industria di trasformazione, distribuzione e consumo alimentare – mette in stretta relazione il settore privato con quello pubblico. La governance della sostenibilità non può prescindere da questa partnership strategica:

il successo di Origin Green passa anche da qui.”

“Per noi studiosi della sostenibilità agro-alimentare, Origin Green è un caso molto importante e innovativo. Importante perché riguarda un settore, quello agro-alimentare, particolarmente esposto alla sostenibilità ambientale: come noto c'è una stretta correlazione fra le modalità di produzione agricola e di consumo alimentare da una parte e i fattori che maggiormente impattano sul riscaldamento globale dall'altra.

È innovativo perché offre a tutti i principali portatori di interesse del sistema agro-alimentare irlandese – dal produttore al consumatore – una metodologia scientifica condivisa, partecipata e misurabile per la realizzazione di una filiera realmente sostenibile. Non da ultimo il programma si inserisce pienamente nella sfida globale che le Nazioni Unite stanno portando avanti con l'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile del 2015, sfida resa ancora più complessa dall'emergenza della pandemia Covid-19, visto l'impatto che il virus sta avendo a livello mondiale.”



Simone Rugiati

Chef e personaggio TV

Ambassador della carne irlandese

“

Prima la materia, questo è il mio claim: da chef è un piacere lavorare con una qualità del genere

ed in questo caso il suo profumo e la marezzatura ti dicono già quanto è buona ancor prima di assaggiarla. Quello che mi piace di più, però, è la storia che si cela dietro al piatto: famiglie con una dedizione incredibile, un luogo che assomiglia tanto al paradiso ed una grande etica. Noi siamo quello che mangiamo e lo stesso vale per gli animali che alleviamo. Il benessere psicofisico, la qualità di vita, la vicinanza del mare e l'alimentazione naturale e ricca rendono la qualità della carne irlandese incredibile, oltre ad essere sostenibile. Da amante della carne cerco di rispettare la materia prima il più possibile, esaltando i propri sapori con la cottura: è quello che ritroverete nelle mie ricette.”

”



Andrea Berton

Chef del “Ristorante Berton”
1 stella Michelin

“

La carne irlandese mi ha davvero stupito, non solo per l'alta qualità del prodotto, ma anche per la sua storia fatta di allevatori che si tramandano il mestiere di generazione in generazione.

L'alimentazione a base di erba seguita dalle mandrie, si trasmette nei profumi unici che questa carne emana: è compito di chi la cucina valorizzare questa materia prima, trattandola con amore.”

”



Paolo Marchi

Critico gastronomico

Ideatore di Identità Golose

“Fatti e non parole, questo è quanto mi aspettavo dalla carne irlandese.”

E non accade sempre, perché sovente c'è scollamento tra promesse e prodotti. Non in questo caso. Il sapore dell'eccellenza è quanto assicurano gli esperti di Bord Bia e il sapore c'è, naturale, diretto, elegante anche con la carne di agnello.”



Giorgio Pellegrini

Proprietario della bottega storica
“[Macelleria Equina Pellegrini](#)”
di Milano

Presidente dell'Associazione
Macellai di Milano e provincia

“Ho visitato l'Irlanda e apprezzato la radicata tradizione dei suoi allevatori. I bovini sono allevati secondo natura e questo permette di ottenere una carne di qualità.”

In particolare, la marezzatura è una delle caratteristiche che un macellaio cerca sempre nella carne, e in quella irlandese l'ho trovata in un modo accentuato grazie al suo grasso dorato che infiltrandosi all'interno, fa sì che la carne abbia un sapore delicato.”

“Selezionando la carne irlandese, offro un prodotto di qualità, certificato e che rispetta l'animale dall'inizio alla fine. E trasmetto al mio cliente quello che ho visto: tantissima storia e tantissima voglia di fare un ottimo prodotto.”



Francesco Cassarino

Chef del Ristorante La Anchoa,
Marina di Ragusa

“ Perché scelgo manzo irlandese per la fornitura del mio ristorante? Semplice, perché è la carne più salutare sul mercato europeo, estremamente genuina e naturale.

Personalmente, è anche quello che preferisco a livello di gusto, succulento e magro allo stesso tempo.

Senza dimenticare un'altra qualità fondamentale:

il manzo irlandese è davvero semplice da cucinare. ”



Filippo Saporito

Chef del Ristorante
La Leggenda dei Frati,
Firenze
1 stella Michelin

“ Ho una particolare attenzione verso l'etica dei consumi. E penso che un prodotto, se è stato fatto in maniera etica, debba essere acquistato anche quando proviene da un Paese lontano.

Gli allevamenti irlandesi rispecchiano il mio modo di concepire il benessere animale, perché i capi sono messi al pascolo e si nutrono d'erba, quell'erba che dà alla carne un sapore vero. ”



Daniele Repetti

Chef del Ristorante
Nido del Picchio,
Carpaneto Piacentino
1 stella Michelin

“ Una volta che capisci la carne irlandese, ne apprezzi non soltanto il sapore e la ricchezza nutrizionale, ma anche il progetto di etica e sostenibilità basato su un metodo di allevamento antico,

gestito da imprese familiari e piccoli allevatori, che è determinante per il benessere dell'animale.

E che ritrovi nel piatto con le sue note erbacee, con la sua tenacità.

Una carne davvero gustosa. ”



Stefano Arrigoni

Chef del Ristorante
Osteria della Brughiera,
Villa d'Almè
1 stella Michelin

“ Per me è sempre una sfida stimolante interpretare una materia prima di qualità assoluta come il manzo irlandese, di cui amo particolarmente il gusto deciso.

Apprezzo molto, però, anche l'agnello irlandese, una carne di grande qualità e dal gusto particolare e delicato. ”



Alberto Canton

Chef del Ristorante
Bocon Divino,
Camposampiero (PD)

Utilizzo il manzo irlandese da sempre, ancora prima del mio ingresso in CIBC.

La tipologia che preferisco è la Hereford, una carne di colore rosso Borgogna, con una marezzatura fine, un gusto corposo e una sapidità naturale.



Sara Conforti

Consulting Chef

I motivi principali per i quali utilizzo carne irlandese sono fondamentalmente due: in primis la qualità, si tratta di animali che seguono una dieta Grass Fed e questo si ripercuote anche nel gusto,

inoltre grazie al sistema di frollatura che utilizzano in Irlanda, la carne risulta sempre molto tenera. Il secondo motivo è il metodo di allevamento sostenibile che mi consente di utilizzare e offrire ai miei ospiti un prodotto sano.



Andrea Fusco

Giuda Ballerino,
Roma

“ Perché scelgo la carne irlandese nei miei piatti? Semplice, perché è saporita e nutriente: una carne pregiata che sa conquistare anche i palati più esigenti.

Ciò che apprezzo particolarmente è il gusto corposo dato anche dall'ottima marezzatura di questa carne. Un altro aspetto per me importantissimo è il rispetto che l'Irlanda ha verso il benessere degli animali, lasciati liberi di pascolare all'aperto per la maggior parte dell'anno. Insomma si tratta di un prodotto premium sotto diversi punti di vista che pur essendo pregiato, non è di lusso, ma è anzi una scelta accessibile alla quale nessuno dovrebbe rinunciare. ”

Scarica le foto e i comunicati stampa qui



BORD BIA

IRISH FOOD BOARD

Irishbeef.it

Per maggiori informazioni e per accrescere
la community italiana di **"irish meat lovers"**,
visita i nostri canali:

 [@irish_beef](https://www.instagram.com/irish_beef)

 [@IrishBeef.it](https://www.facebook.com/IrishBeef.it)

 [youtube.com/bordbia](https://www.youtube.com/bordbia)