

Bovinitaly

News

Periodico Quadrimestrale
Anno VI - Numero 2 - Agosto 2013



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Ricetta Carpaccio di vitello**
- Pag. 4 **La carne bovina:
impariamo a consumarne tutti i tagli**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari soci,

quello estivo è per noi allevatori/agricoltori il momento più impegnativo, al lavoro in allevamento si aggiunge quello di campagna che per l'annata 2013 si è dimostrato particolarmente difficile a causa dell'andamento stagionale avverso. Ci siamo oramai abituati a combattere anche contro le avversità atmosferiche!

Spesso, incontrando e parlando con alcuni di voi, mi viene chiesto come va la Cooperativa o come va il mercato. Il nostro bilancio, come avete potuto verificare in assemblea soci, gode fortunatamente di "buona salute", siamo riusciti a liquidare per la prima volta un saldo sul conferito di circa 9 centesimi/KG peso morto sui capi a marchio IGP e di circa 3 centesimi sui capi meticci e sulle vacche, ma soprattutto ci ha permesso di accantonare un fondo svalutazione crediti importante che ci mette al riparo da eventuali problemi che potrebbero sorgere in futuro. Fino ad oggi siamo anche riusciti a gestire il mercato, grazie al dialogo che abbiamo sempre avuto con i nostri concorrenti; si stanno però rafforzando alcune iniziative commerciali parallele alla nostra con le quali è difficile dialogare e che potrebbero creare confusione commerciale in una nicchia di mercato come quella dell'IGP. Il personale commerciale della Cooperativa si sta quindi impegnando a monitorare giornalmente la situazione al fine di evitare delle inutili tensioni di mercato.

Continuano da parte di Bovinitaly le iniziative rivolte alla comunicazione verso il consumatore; mentre vi sto scrivendo si sta svolgendo il "Meeting" di Rimini che vede Bovinitaly impegnata nella gestione di un importante padiglione destinato alla ristorazione. Sono ormai cinque anni che abbiamo l'occasione di gestire un punto ristorazione all'interno del Meeting; progetto che ha avuto un crescente successo dando così visibilità al vostro/nostro lavoro all'interno di un evento che vede la presenza di migliaia di persone ed è partecipato da tutto il mondo. Colgo l'occasione per ringraziare quindi tutte le persone che hanno collaborato con noi per il buon esito del progetto, ma soprattutto i Volontari che per una settimana hanno seguito con noi tutte le attività con passione e dedizione!

Il Presidente
PARIDE MATASSONI

Carpaccio di vitello con pesto alla rucola

Pesto alla rucola

50 g di basilico foglie
50 g di rucola
25 g di pecorino
25 g di Parmigiano
25 g di pinoli
1 dl d'olio extravergine di oliva
2 filetti d'acciughe sott'olio
sale

Citronette al miele

10 g di senape in grani
10 g di miele
0,3 dl d'olio di noci
0,3 dl d'olio extravergine di oliva
0,4 dl di succo di limone
sale e pepe

Noci

20 gherigli di noce

Composizione del piatto

100 g di formaggio d'alpe stagionato
320 g di scamone di vitello
80 g di insalata misticanza
8 pomodori pachino



Preparazione

Per la preparazione del pesto: sgocciolare 2 filetti di acciughe sott'olio. Deposare al fresco in frigorifero per 30 minuti, 50 g di basilico in foglie, 50 g di rucola, 25 g di pecorino grattugiato, 25 g di Parmigiano grattugiato, 25 g di pinoli e 1 dl di olio extravergine di oliva. Una volta raffreddati frullarli fino ad ottenere un pesto cremoso.

Per la preparazione della citronette al miele: in una bacinella unire 0,4 dl di succo di limone con 10 g di senape in grani, insaporire con sale e pepe. Con l'aiuto di una frusta amalgamare il tutto versando 0,3 dl di olio di noci, 0,3 dl di olio extravergine di oliva e 10 g di miele.

Per la preparazione delle noci: in una padella antiaderente, tostare per qualche istante a fuoco basso 20 gherigli di noce. Raffreddarli deponendoli su una placca.

Per la composizione del piatto: tagliare a metà 8 pomodori pachino. Affettare sottilmente 100 g di formaggio d'alpe stagionato. Tagliare al coltello a fettine sottili 320 g di scamone di vitello, disporle sul fondo di un piatto al centro del quale deposeremo un poco di insalata misticanza. Unire i gherigli di noce tostati e i pomodori, irrorando il tutto con la citronette al miele e completando con piccole cucchiainate di pesto alla rucola.

La carne bovina: impariamo a consumarne tutti i tagli

Alcuni tagli anatomici della carne, soprattutto quelli dell'anteriore, richiedono senza dubbio una cottura più lunga rispetto ad altri, ma risultano essere più gustosi, nutrienti e da non dimenticare più economici.

Riconoscere la qualità

Un buon taglio anatomico si riconosce dalla giusta proporzione tra polpa, osso e copertina (parte grassa).

La carne di vitellone ha un marcato color rosso, leggermente umida e mazzata di grasso bianco. Di colore rosso marcato e' il colore della carne appena tagliata ma che tendera' a scurirsi durante il periodo di frollatura.

La presenza di grasso giallognolo può indicare che la carne provenga da una bestia piuttosto vecchia, ma può anche significare che l'animale è stato allevato al pascolo.

Come si calcolano le porzioni

La grammatura ideale per porzione e' generalmente indicata come segue salvo eccezioni fatte in casi diversi:

200 grammi se la carne è senza osso (stufato, brasato, spezzatino);

250 grammi se la carne è con l'osso (costata, ossobuco, bollito);

120-150 grammi per fettine e cotolette;

180 grammi per l'arrosto;

120 grammi per il carpaccio, vitello tonnato, spiedini e carne cruda;

80 grammi se carne tritata;

180 grammi per la bourguignonne;

250 grammi per il filetto.

N.B. La grammatura si intende per peso a crudo.

Il filetto

Senza alcun dubbio è la parte più pregiata del posteriore, e' la più tenera in quanto situata vicino alla spina dorsale, cioè in un punto in cui i muscoli tendono ad avere meno sollecitazione.

Essendo la più pregiata e' anche la più costosa in quanto ha un peso irrilevante rispetto al resto della massa. Pochissime sono le operazioni di *tolettatura*, la cottura consigliata e' di breve esposizione al calore (piastra, brace, pentola) in modo da far fuori uscire proteine, sali minerali sotto forma di acqua.

Il filetto si divide in testa, cuore e coda.

I tagli classici del filetto:

I *tournedos* si ricavano dalla parte più grossa. Cottura consigliata piastra o griglia.

La *chateaubriand* si ricava dalla parte centrale. Cottura consigliata padella, piastra, griglia.

Filet *mignon* si ricava dalla coda. Cottura consigliata griglia.

| Taglio | Tipo di piatto | Cottura |
|--|--|--|
| <u>Collo</u> | Spezzatino, bollito, brasato, stufato | 2-4 ore |
| <u>Petto-Punta di petto</u> | bollito | 3 ore |
| <u>Polpa di spalla</u> | Brasato, spezzatino, bollito | 2-4 ore |
| <u>Reale</u> | Arrosto, bollito, spezzatini, fettine alla grigia e in padella | Intero: da ½ a 2 ore Affettato: 2-4 min. |
| <u>Copertina o Cappello del prete</u> | Arrosto, stufato, bollito | 2 ore |
| <u>Girello di spalla</u> | Fettine, bollito, stufato, umido | Fettine: 2-4 min. Intero: 3 ore |
| <u>Campanello</u> | Arrosto, brasato, bollito | 2 ore |
| <u>Girello</u> | Fettine, vitello tonnato, pizzaiola, cotolette, carpaccio, arrosto | Fettine: 5-6 min. Vitello tonnato: 1 ora Arrosto: 40 min. |
| <u>Scamone</u> | Fettine, carpaccio, arrosto | Fettine: 2-5 min. Arrosto: 40 min. per Kg |
| <u>Fesa</u> | Fettine, scaloppine, tartara, spiedini, arrosto | Fettine: 2-5 min. Spiedini: 5-10 min. Arrosto: 40 min. per Kg |
| <u>Sottofesa</u> | Cotolette, brasato, bollito, arrosto | Cotolette: 5 min. Intero: 2 ore per Kg |
| <u>Noce</u> | Fettine, scaloppine, arrosto, spezzatino | Fettine: 2-6 min. Arrosto: 40 min. Spezzatino: 2 ore |
| <u>Lombata</u> | Fettine, carpaccio, costate, arrosto, bourguignonne, spiedini | Fettine: 2-5 min. Arrosto: 30 min. per Kg Costate: 15 min. Roast Beef: 13-20 min. |
| <u>Costata</u> | Costate, costolette, arrosto | Costate 10 min. Costolette: 5-10 min. Arrosto: 30 min. per Kg |
| <u>Fiorentina o costata</u> | E' composta dalla costata e dal filetto con l'osso a T | 5-10 minuti min. |
| <u>Filetto</u> | Alla griglia, carpaccio, tartara, chateaubriand, tournedos, bourguignonne, arrosto | Fettine: 2-3 min. Arrosto: 25 min. per Kg |
| <u>Muscolo anteriore o Geretto</u> | Ossibuchi, bollito, brasato, spezzatino, arrosto | Ossibuchi: 1 ora ½ Altre preparazioni: 2-4 ore |

Tutti i tempi di cottura possono subire delle variazioni in base alla tecnica di cottura utilizzata.

La conservazione:

La carne subisce, a differenza di altri ingredienti, un stress molto più forte perciò è sensibile al deterioramento.

Si conserva perciò sottovuoto se si ha la possibilità altrimenti in frigo con una temperatura vicina allo zero. (tra 0 e 4 gradi C).

La conservazione in negativo (-18 gradi) e' consigliabile, ma è inevitabile la dispersione di liquidi durante lo scongelamento.

Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

| | | | |
|--|---|------|-----------|
| BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO | VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE | | |
| | €/KG | €/KG | |
| | MIN | MAX | ANDAMENTO |
| RAZZA CHIANTINA | 5,00 | 5,55 | COSTANTE |
| RAZZA ROMAGNOLA | 4,40 | 5,00 | COSTANTE |
| RAZZA MARCHIGIANA | 4,20 | 5,00 | COSTANTE |

| | | | |
|---|---|------|-----------|
| BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO | RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO | | |
| | €/KG | €/KG | |
| | MIN | MAX | ANDAMENTO |
| RAZZA PIEMONTESE | 4,25 | 4,70 | COSTANTE |

ANNOTAZIONI:

- I prezzi si intendono Euro/kg IVA esclusa

I prezzi indicati non sono applicabili in caso di:

- Capi in stato di ingrassamento eccessivo
- Capi in stato di denutrizione
- Capi fuori peso
- Capi sinistrati o con parti anatomiche lesionate
- Carcasse con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

| Modena | euro | min | max |
|--|------|----------|----------|
| VITELLI DA MACELLO | | | |
| Razze e incroci da carne | 5,93 | 6,18 | |
| Pezzati neri polacchi | 5,69 | 5,76 | |
| Pezzati neri nazionali | 4,37 | 4,69 | |
| VITELLONI DA MACELLO | | | |
| Limousine | 2,84 | 2,94 | |
| Charolaise ed incroci francesi | 2,40 | 2,46 | |
| Incroci nazionali 1° qualità | 1,92 | 2,05 | |
| Simmenthal ed altri pezzati rossi | 1,95 | 2,06 | |
| VITELLONI FEMMINE DA MACELLO | | | |
| Limousine | 2,82 | 2,97 | |
| Simmenthal | 1,98 | 2,13 | |
| Razze pezzate nere | 1,42 | 1,57 | |
| VITELLI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE | | | |
| Balotti razze pregiate carne-extra | 4,19 | 4,78 | |
| Balotti razze pregiate carne | 2,38 | 2,98 | |
| Pezzati neri 1° qualità extra | 1,78 | 2,18 | |
| Piacenza | euro | min | max |
| Vacche da latte 1° scelta (a capo) | | 730,00 | 850,00 |
| Vacche da latte 2° scelta (a capo) | | 660,00 | 780,00 |
| Manze gravide oltre 6 mesi (a capo) | | 1.200,00 | 1.250,00 |
| Manzette fino a 12 mesi (a capo) | | 700,00 | 750,00 |
| Manzette oltre 12 mesi (a capo) | | 750,00 | 870,00 |

BOVINI DA ALLEVAMENTO

| Forlì-Cesena | euro | min | max |
|--|------|------|-----|
| Vitelli da ristallo | 2,70 | 2,90 | |
| Vitelli balotti 1° qualità | 1,50 | 4,00 | |
| BOVINI DA MACELLO (Peso vivo) | | | |
| Forlì-Cesena | euro | min | max |
| Vacche romagnole 1° qualità | 1,40 | 1,60 | |
| Vacche pezzate nera 1° e 2° qualità | 1,05 | 1,30 | |
| Vitelloni romagnoli 1° qualità | 2,70 | 3,00 | |
| Vitelloni romagnoli 2° qualità | 2,50 | 2,70 | |
| Vitelloni Limousine 1° qualità | 2,85 | 2,95 | |
| Vitelloni Limousine 2° qualità | 2,65 | 2,75 | |
| Vitelloni Charolaise 1° qualità | 2,40 | 2,50 | |
| Vitelloni Charolaise 2° qualità | 2,30 | 2,40 | |
| Vitelloni incroci 2° qualità | 1,85 | 1,90 | |
| Vitelloni Simmenthal 1° e 2° qualità | 1,80 | 1,90 | |
| Vitelloni extra romagnoli | 2,80 | 3,10 | |
| Vitelloni extra di altre razze e incroci | 2,20 | 2,50 | |
| Vitelle extra romagnole | 2,70 | 3,20 | |
| Vitelle extra di altre razze e incroci | 2,50 | 2,90 | |

I prezzi pubblicati e aggiornati settimanalmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di Commercio delle rispettive province.
Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

Ci si è spesso trovati a discutere nei vari allevamenti, sull'andamento generale di mercato nel settore bovino, constatando la sentita necessità da parte dell'allevatore di esser più informato sull'andamento di questo nostro settore, si è così voluto inserire in "Bovinitaly News" una indicazione di mercato generale che sarà sempre presente nelle prossime uscite, certi di potervi dare uno strumento a voi utile.

CEREALI

Bologna e Ravenna

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE

| euro | min | max |
|------|-------|-------|
| N.1 | 0,4 | 0,4 |
| N.2 | 21,10 | 21,16 |
| N.3 | 20,00 | 20,50 |

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

| euro | min | max |
|-------------------|-------|-------|
| Produzione nord | 28,50 | 28,90 |
| Produzione centro | 29,70 | 29,90 |

CEREALI MINORI

| euro | min | max |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Avena estera bianca (nazionalizzata) | 0,4 | 0,4 |
| Avena nazionale rossa | 16,60 | 17,00 |
| Frumento per uso zootecnico | 0,4 | 0,4 |
| Orzo nazionale - p.s. 62/64 | 19,60 | 20,00 |
| Orzo estero (nazionalizzato) | 21,10 | 21,30 |
| Sorgo foraggero bianco | 0,4 | 0,4 |

GRANOTURCO

| euro | min | max |
|--------------------------------|-------|-------|
| Nazionale comune | 20,80 | 21,70 |
| Farina di granoturco integrale | 27,20 | 27,40 |

FORAGGI E PAGLIA

Bologna

| euro | min | max |
|--|-------|-------|
| Erba medica di pianura 1° qualità, 1° cascina (in rotoballe) | 10,00 | 11,50 |
| Erba medica di montagna 1° qualità, 1° in campo cascina (in rotoballe) | 8,00 | 9,00 |

Modena

| euro | min | max |
|--|------|------|
| Paglia di frumento pressata in rotoballe | 4,00 | 4,50 |
| Paglia di frumento pressata in balloni | 4,50 | 5,00 |
| Paglia di orzo pressata in rotoballe | 4,00 | 4,50 |

Reggio Emilia

| euro | min | max |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Fieno maggengo di 1° taglio 2013 | 0,4 | 0,4 |
| Fieno di erba medica 2° taglio 2013 | 12,00 | 13,00 |
| Paglia in rotoballe 2013 | 4,00 | 4,50 |

Parma

| euro | min | max |
|-------------------------------------|------|-------|
| Fieno di erba medica 1° taglio 2013 | 7,00 | 10,00 |

Eventi vissuti e programmati.....

Ecco gli appuntamenti:

Dal 25 al 26 Maggio 2013 presso la Villa Torlonia a San Mauro Pascoli (FC) si è svolta la manifestazione “Festa del Vitellone Bianco di Razza Romagnola” – Motoraduno del centenario “Motovitellone”.

Durante il motoraduno, oltre a vivere lo spirito del motociclismo, si sono trascorse queste due giornate, alla riscoperta e alla valorizzazione della carne di razza Romagnola nella zona di origine. I menù proponevano antiche ricette a base di carne di razza Romagnola in abbinamento con prodotti tipici del territorio. Uno dei menù proponeva la bistecca alla fiorentina, che è uno dei prodotti tipici della Toscana ma fa parte del “mito della cucina italiana” ed è uno dei piatti tipici più conosciuti al mondo.



Dal 15 al 23 Giugno 2013 presso il percorso verde di Pian di Massiano (PG) si è svolta la manifestazione “Piacere Barbecue”, il 1° festival italiano interamente dedicato al rito della cottura alla brace ed al variegato mondo del BBQ.

La manifestazione ha rappresentato un punto di partenza per i visitatori che volevano cimentarsi con il braciere dove è stato possibile scegliere i migliori alimenti da cuocere in loco.



Gli amanti della cucina fai da te avevano la possibilità di cimentarsi con amici e parenti nella preparazione del mondo Barbecue.

Nello spazio dedicato al Ristorante di Bovinitaly c'è stato un notevolissimo afflusso di gente che ha potuto degustare i vari menù messi a disposizione per i consumatori.

Il piatto principe della manifestazione è stata la fiorentina di Chianina, molto gradita dai vari visitatori.

Dal 22 al 30 Giugno 2013 si è svolta la XVIIª edizione della manifestazione “Festa Artusiana”. Questa mostra ha trasformato Forlimpopoli nel baricentro della cucina nazionale, grazie a oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, e una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo. Un grande palcoscenico del gusto ai piedi della rocca trecentesca, in pieno centro storico, dove le strade sono state rinominate e i vicoli e le piazze si sono caratterizzate come veri e propri percorsi gastronomici. Tutto questo grazie a oltre 60 ristoranti che sono stati allestiti appositamente per la festa che si sono aggiunti a quelli già attivi a Forlimpopoli.



Nel rinomato ristorante di Bovinitaly tutte le sere si sono susseguiti diversi menù a base di carne certificata IGP, tra i quali un menù dove si poteva assaggiare la famosissima bistecca alla Fiorentina.



Dal 18 al 24 Agosto 2013 si è svolta la XXXIVª edizione della manifestazione “Meeting per l'amicizia tra i popoli”.

Anche quest'anno abbiamo allestito un Ristorante molto ampio e accogliente chiamato Graticula. La carne a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è stata presentata e proposta ai moltissimi visitatori che si sono susseguiti nei vari giorni della manifestazione.

Il ristorante era presente nell'area del padiglione ristorativo B3, e proponeva sei diversi menù a scelta con vari tagli di carne certificata IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”.

Domenica 08 Settembre 2013 si svolgerà l'antica Fiera di Fontanelice (BO). Durante la manifestazione ci sarà la tradizionale fiera del bestiame con esposizione di soggetti di razza bovina e di animali da cortile, mostra di macchinari e attrezzature agricole d'epoca e moderne, e stand con assaggi di formaggi e latticini e degustazione di carne bovina di razza Romagnola.





Società Cooperativa BOVINITALY - S.c.ar.l.

**Organizzazione di produttori agricoli riconosciuta il 11.09.07
Iscritta all'albo Reg. Emilia Romagna al n. 21**

Sede Legale e Amministrativa:

Via B. Simonucci, 3 - 06135 Ponte San Giovanni (PG)
Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: info@bovitaly.it
Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA.PG 253503

Sede Operativa:

Via Leo Gramellini, 10 - 47122 Forlì (FC)
Tel. 0543.798286 - Fax 0543.807738

Realizzato con finanziamenti Regione Emilia Romagna L.R. 24/2000