

Bovinitaly

Periodico Quadrimestrale
Anno VII - Numero 2 - Agosto 2014

News



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Tagliata di Vitellone con rucola e pomodorini**
- Pag. 4 **La Carne, i principali tagli e le diverse cotture: il vitellone**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari soci,

si sta svolgendo in questa ultima settimana di agosto presso i padiglioni fieristici di Rimini la trentacinquesima edizione del "Meeting per l'amicizia fra i popoli". La nostra Cooperativa, in sintonia con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, organizza da oltre cinque anni un'importante angolo della ristorazione rivolta agli operatori e visitatori del Meeting. L'esperienza, partita cinque anni orsono come una scommessa, ha raccolto nel corso degli anni sempre più successo; i menù presentati hanno avuto come ingrediente principale la carne a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale presentati in un contesto che vi posso giurare oltre che arrivare al palato del consumatore sono arrivati come messaggio in perfetta sintonia con il tema filo conduttore del Meeting. Chi ha degustato la nostra carne al Meeting ne ha percepito oltre al sapore tutti quei valori connessi che il nostro prodotto ha: il legame stretto con il territorio, la passione e il sacrificio degli allevatori, ma soprattutto l'onestà ed i valori di chi lavora alla filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale! Penso sia una grande soddisfazione per Bovinitaly partecipare ad un evento internazionale come il Meeting che sicuramente in termini di comunicazione al consumatore ha più valenza di qualsiasi campagna pubblicitaria, mi preme quindi ringraziare innanzitutto il nostro personale che ha lavorato nella preparazione dell'evento e per una settimana intera direttamente in prima linea, ma mi preme altrettanto ringraziare i volontari; ragazzi che partono a volte anche da molto lontano a proprie spese, pagandosi viaggio e alloggio per dimostrare che la gratuità è un valore possibile e sperimentabile. Il popolo dei volontari a mio avviso ha molte analogie con le persone che giornalmente lavorano nelle aree rurali! Per quanto riguarda invece l'andamento della Cooperativa e del mercato che giornalmente siamo chiamati ad affrontare: L'estate 2014 non è stata difficile, la Cooperativa è riuscita a gestire tranquillamente la produzione, complice sicuramente l'andamento stagionale particolarmente piovoso che ha contribuito a mantenere i consumi su livelli alti per il periodo di riferimento, continua in particolare l'interesse per la Chianina certificata IGP, interesse ormai consolidato dal mondo della Grande Distribuzione Organizzata e rafforzato dall'interesse di una catena di ristorazione veloce che sta un po' destabilizzando l'equilibrio domanda/offerta. La ristorazione veloce potrebbe in futuro essere un nuovo interessante mercato per le nostre produzioni, ma mi preoccupa il regime di monopolio che si potrebbe generare; non vorrei un domani dipendere da un solo cliente, onde evitare ciò, il nostro ufficio commerciale sta lavorando al fine di mantenere attivi più canali e contingentare le vendite alla ristorazione veloce.

Un saluto quindi a tutti Voi soci, alle Vostre famiglie, ma soprattutto un augurio di buon lavoro!

Il Presidente
PARIDE MATASSONI

Tagliata di vitellone con rucola e pomodorini

La tagliata è una pietanza preparata con un preciso metodo di cottura (brace, griglia o piastra) e relativo taglio della carne a listarelle; quest'ultima è in genere un controfiletto o entrecote di vitellone, spessa almeno 4-5 cm che deve arrostitire non più di 5-6 minuti per lato, in modo da mantenere al suo interno un bel colore rosato e tutti i suoi liquidi.



Ingredienti:

- Carne bovina controfiletto o entrecote 800 gr
- Rucola 100 gr
- Pomodori ciliegino 100 gr
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe macinato a piacere

Per preparare la tagliata iniziate togliendo dal frigorifero il pezzo di carne almeno un ora prima, in modo che all'atto della cottura non sia più freddo ma a temperatura ambiente; scaldate bene una pentola di ghisa, versatevi qualche granello di sale grosso, e adagiatevi la carne, che farete cuocere 5 minuti per lato.

Per la cottura, regolatevi in base allo spessore della carne e al grado di cottura da voi preferito; il migliore risultato è quando la carne all'interno risulta essere rosata ma non troppo cotta e asciutta. Nel girare la carne, fate attenzione a non pungerla, per evitare di fare fuoriuscire i suoi liquidi. Togliete la carne dal fuoco, fatela "rilassare" qualche istante e poi, con taglio obliquo, riducetela a fettine di circa un paio di cm di spessore. Disponete le fettine di carne sul lettino di rucola e pomodorini, che avrete tagliato in quarti, aggiustate di sale e irrorate con dell'olio extravergine di oliva.

La Carne, i principali tagli e le diverse cotture: il vitellone

I tagli della carne differiscono notevolmente per qualità e caratteristiche e richiedono diverse tecniche di cottura. I tagli principali sono quelli effettuati nello stadio iniziale della macellazione: essi possono essere venduti interi o suddivisi ulteriormente per la vendita al dettaglio.

La carne bovina è un alimento che si presta a un'infinita varietà di preparazioni: grigliata, arrostita, lessa, brasata, ma anche consumata a crudo. Di seguito proponiamo un excursus sui principali tagli di questo tipo di carne.

La **spalla** è un taglio molto esteso che comprende la parte finale del collo, il sottospalla (ricavato dai muscoli che coprono le prime vertebre dorsali e dal quale si ottengono ottimi bolliti), la parte iniziale delle costate, il girello di spalla (muscolo omogeneo e piuttosto magro da cui si ricavano bistecche, cotolette e fettine da fare alla pizzaiola), la copertina e la copertina di sotto. I tagli della spalla hanno un discreto valore commerciale in quanto costituiti da tessuti muscolari fini e compatti; da essi si possono ricavare arrosti, bistecche e carne macinata per ragù, hamburger e polpette.

Il taglio di **petto** contiene i muscoli pettorali ed essendo attraversato da abbondanti vene di grasso, si presta a cotture lente; esso si divide in fiocco (parte anteriore) e punta di petto (parte posteriore). Il fiocco è un taglio ricco di grasso e tessuto connettivo, seppure povero di polpa; la sua forma triangolare, da cui si può ricavare una tasca, lo rende adatto a essere farcito. La punta di petto, situata nella parte alta, è un taglio economico e gustoso, eccellente in particolare per il bollito.

Il taglio della **costata** si ricava dalla sezione del dorso, tra la spalla e la lombata, e comprende le prime vertebre e parte della spina dorsale. È considerata uno dei migliori tagli di carne; succosa, tenera e ben mazzata di grasso, è ottima arrosto o alla griglia e se ne possono ricavare bistecche con l'osso o senz'osso (entrecote).

La **pancia** è il taglio che si ricava dalla sezione inferiore della carcassa, tra l'arto anteriore e quello posteriore; è un taglio senz'osso solcato da cartilagini, considerato di minor valore dal punto di vista culinario e dal quale si può ottenere carne macinata per preparare polpette e hamburger.

Il taglio della **lombata** si compone delle vertebre lombari e toraciche e del muscolo lungo del dorso situato ai due lati della colonna vertebrale: è uno dei tagli più saporiti e pregiati e può essere con osso e senz'osso. Dalla lombata si ricavano sottotagli di alto valore commerciale, come la fiorentina, il filetto e il controfiletto. La cosiddetta "fiorentina" è una grossa bistecca che comprende l'osso dalla caratteristica forma a T (da cui deriva il termine inglese T-bone steak), tipicamente ottenuta dalla carne di razza chianina. Il filetto è una massa muscolare situata sotto le vertebre lombari che, essendo povera di tessuto connet-

tivo e con fibre poco esercitate, risulta particolarmente morbida e succosa; a sua volta si compone della testa (da cui si ricavano bistecche), del cuore (che fornisce i pregiati tagli per la Chateaubriand e i tournedos) e della coda (che dà i cosiddetti filetti mignon e i bocconcini). Il controfiletto o roast beef si ricava dalla parte centrale della lombata disossata e comprende quasi tutto il muscolo dorsale dell'animale.

Il taglio del **carrè**, situato tra la lombata e la parte alta della coscia, risulta meno tenero e pregiato rispetto alla lombata e quindi più economico; comprende i sottotagli del fianchetto, di piccole dimensioni e di forma triangolare e appiattita e dallo scamone, taglio senz'osso molto versatile che può essere cucinato intero o tagliato a fettine.

La **coscia** è un taglio di grosse dimensioni che comprende vari sottotagli di prima qualità come la noce, il girello, la fesa e altri meno pregiati. La noce è un taglio di forma ovoidale costituito dai muscoli della parte anteriore della coscia: di qualità pregiata, magra e senza scarti, è adatta a cotture non troppo prolungate e da essa si ricavano ottime bistecche e fettine. Il girello, anche detto megatello, è un taglio di forma rotonda costituito da un unico muscolo, particolarmente adatto alle cotture arrosto, pur prestandosi anche a preparazioni crude come la tartare. La fesa, ricavata dalla parte interna della coscia, è un taglio pregiato e tenero da cui si possono ricavare fettine e bistecche, adatto soprattutto a cotture arrosto e in umido.

Il **geretto**, anche detto muscolo, è un taglio che si ricava dagli arti della carcassa, da cui si ottengono gli ossibuchi, preferibilmente a metà del muscolo anteriore o posteriore, dove l'osso è più ricco di midollo.

L'ultimo taglio è costituito dalle **frattaglie**, anche definite interiora o quinto quarto alimentare, che comprendono gli organi interni (lingua, cuore, trippa, fegato) e i tagli ricavati dalle estremità dell'animale (coda).



Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.a.r.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,10	5,75	CRESCENTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,30	5,10	COSTANTE

BOVINITALY S.c.a.r.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
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
- Carcasce con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

Modena	euro	min	max
VITELLI DA MACELLO			
Razze e incroci da carne	6.73	6.98	
Pezzati neri polacchi	6.39	6.46	
Pezzati neri nazionali	4.87	5.19	
VITELLONI DA MACELLO			
Limousine	2.70	2.80	
Charolaise ed incroci francesi	2.33	2.39	
Incroci nazionali 1° qualità	1.85	1.96	
Simmenthal ed altri pezzati rossi	1.88	1.97	
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO			
Limousine	2.82	2.97	
Simmenthal	1.99	2.14	
Razze pezzate nere	1.40	1.55	
VITELLI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE			
Balotti razze pregiate carne-extra	4.74	5.45	
Balotti razze pregiate carne	2.83	3.55	
Pezzati neri 1° qualità extra	2.30	2.80	
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)		520.00	570.00
Manzette oltre 12 mesi (a capo)		620.00	670.00

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 pezzata nera 1° e 2° qualità	1.05	1.30	
Vitelloni romagnoli 1° qualità	2.70	2.90	
Vitelloni romagnoli 2° qualità	2.50	2.70	
Vitelloni Limousine 1° qualità	2.70	2.80	
Vitelloni Limousine 2° qualità	2.55	2.65	
Vitelloni Charolaise 1° qualità	2.35	2.40	
Vitelloni Charolaise 2° qualità	2.30	2.35	
Vitelloni incroci 2° qualità	1.95	2.00	
Vitelloni Simmenthal 1° e 2° qualità	1.70	1.90	
Vitelloni extra romagnoli	2.80	3.10	
Vitelloni extra di altre razze e incroci	2.20	2.30	
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	21.60	22.10
N.2	20.00	20.40
N.3	19.40	19.60

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

euro	min	max
Produzione nord	27.80	28.30
Produzione centro	28.60	29.10

CEREALI MINORI

euro	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)	n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa	n.q.	n.q.
Frumento per uso zootecnico	n.q.	n.q.
Orzo nazionale - p.s. 64/66	18.00	18.40
Orzo estero (nazionalizzato)	18.60	18.80
Sorgo foraggero bianco	20.00	20.40

GRANOTURCO

euro	min	max
Nazionale comune	19.30	19.70
Farina di granoturco integrale	24.60	24.80

FORAGGI E PAGLIA

Bologna

euro	min	max
Erba medica di piuma 1° qualità, 1° cascina (in balloni)	6.50	8.50
Paglia di medica di montagna 1° qualità, 1° in taglio cascina (in rotoballe)	4.80	6.30

Modena

euro	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe	3.50	4.00
Paglia di frumento pressata in balloni	4.00	4.50
Paglia di orzo pressata in rotoballe	4.00	4.50

Reggio Emilia

euro	min	max
Fieno 1° taglio 2014	7.50	8.50
Fieno di erba medica 2° taglio 2014	9.00	10.00
Paglia in rotoballe 2014	n.q.	n.q.

Parma

euro	min	max
Fieno di erba medica 1° taglio 2014	7.00	8.50

Eventi vissuti e programmati.....

Ecco gli appuntamenti:

Dopo il grande successo della prima edizione, si è svolta anche quest'anno a Perugia dal 6 al 15 Giugno 2014 Piacere Barbecue, il primo Festival italiano interamente dedicato al fenomeno del BBQ e alla passione per la cottura alla brace. La nuova immagine di comunicazione di quest'anno recitava "Prima il dovere, poi il braciere!": un invito a togliere i quotidiani abiti del lavoro per poi immergersi con passione nel mondo del BBQ. La location è stata sempre nella piacevole area verde di Pian di Massiano per una grande e gustosa grigliata estiva. Per tutti gli appassionati del grill sono stati dieci giorni di full immersion nell'invitante mondo del barbecue per scoprire tutti i segreti: dall'acquisto del prodotto alle tecniche di preparazione, dai gustosi contorni alla storia del rito più amato dagli americani divenuto poi simbolo di festa e aggregazione in tutto il mondo. Il festival dedicato al buon cibo, alla sana alimentazione e all'intrattenimento all'aria aperta è stata quindi come una classica "gita fuori porta" arricchita con numerose attività per intrattenere e divertire tutta la famiglia: laboratori con esperti chef, lezioni di sana alimentazione, show cooking live, degustazioni guidate, incontri, animazione, mostre ed esposizioni a tema e... sfide all'ultimo grill.



Dal 21 al 29 giugno 2014 si è svolta a Forlimpopoli la diciottesima edizione della Festa Artusiana. Durante i nove giorni della manifestazione, si sono alternati oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo, con il coinvolgimento di oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si sono aggiunti a quelli già attivi a Forlimpopoli. In questa edizione particolarmente curata è stata la ristorazione, che ha ospitato prodotti che rappresentano garanzia di genuinità, autenticità, legame col territorio, all'interno

di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Quest'anno, all'insegna della buona cucina domestica e delle ricette tradizionali, diversi sono stati i ristoratori del territorio romagnolo che si sono aggiunti per offrire le loro migliori preparazioni in occasione della Festa Artusiana.

Si è tenuto a Rimini dal 24 al 30 agosto 2014 la 35esima edizione del "Meeting per l'amicizia tra i popoli". L'obiettivo della kermesse, che si tiene ogni anno l'ultima settimana di agosto, è quello di proporre una riflessione e un confronto aperto su temi culturali, religiosi, politici, artistici, attraverso una serie di incontri, mostre ed eventi. La manifestazione si è svolta presso la Fiera Nuova di Rimini. Le mostre ed esposizioni sono state visitate durante tutta la giornata, dalle ore 11.00 alle 24.00. Non sono mancate conferenze e dibattiti con esponenti di spicco della cultura, della scienza e della politica italiana. Infine, una nota per il padiglione ristorazione, aperto tutto il giorno e che ha offerto un'ampia scelta tra fast food e ristoranti tipici. Anche quest'anno è stato allestito un Ristorante molto ampio e accogliente denominato 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 diversi menù a scelta con vari tagli di carne certificata IGP.





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@bovinitaly.it
Cod. Fisc.-P. IVA 02958390540 - REA CCI/AA 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