



## METRO Italia al fianco di “*Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence*”, il progetto di promozione della pregiata razza bovina allevata nel Nord Italia

**Milano (MI), 7 marzo 2024** – 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 oggi 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.

Allevata 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.*



Cofinanziato  
dall'Unione europea

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



*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*



Cofinanziato  
dall'Unione europea

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



*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 marezzatura 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



Cofinanziato  
dall'Unione europea

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



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)

**Approfondimenti sul sito web:** [www.blonde-aquitaine.com/progetto](http://www.blonde-aquitaine.com/progetto)

**Social:**

Instagram: <https://www.instagram.com/blonde.daquitaine/> Facebook:

<https://www.facebook.com/blondedaquitaineofficial>

**Hashtag:** #blondedaquitaine #europeanbeefexcellence #enjoyitsfromeurope

**Video promozionale Blonde D'Aquitaine:**

[www.youtube.com/watch?v=2KtuPb0qF\\_s&list=PLp2r2do8hvgSRw5jYRQ5aoW34\\_oEQM\\_CiF&index=5](http://www.youtube.com/watch?v=2KtuPb0qF_s&list=PLp2r2do8hvgSRw5jYRQ5aoW34_oEQM_CiF&index=5)

**Contatti:**

**Asprocarne Piemonte - Direttore Simone Mellano**

[simone.mellano@asprocarne.com](mailto:simone.mellano@asprocarne.com) - +39 335 5779510

Via Giolitti, 5/7, 10022 Carmagnola (TO) Tel.

011.9715308

E-mail [asprocarne@asprocarne.com](mailto:asprocarne@asprocarne.com)

**METRO Italia**

Alessandra Teruggi, Head of Corporate Communication – [alessandra.teruggi@metro.it](mailto:alessandra.teruggi@metro.it)

Luca Cigliano, Corporate Communication Manager - [luca.cigliano@metro.it](mailto:luca.cigliano@metro.it), +39 3484599956

Alessandra Villa, Corporate Communication Specialist – [alessandra.villa@metro.it](mailto:alessandra.villa@metro.it) + 39 3357853374

**Uffici stampa APCO Worldwide – Ilaria Bottazzi**

[METROItalia@apcoworldwide.com](mailto:METROItalia@apcoworldwide.com)



Cofinanziato  
dall'Unione europea

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.