

BUONA *per natura*

Irish Grass Fed Beef
Ora, anche IGP





La carne di manzo irlandese

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



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 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 è incredibilmente tenera, succulenta e gustosa.

Le razze selezionate sono ideali per la produzione di carni bovine grazie alla loro conformazione fisica e alla distribuzione omogenea del grasso intramuscolare, la cosiddetta marezzatura. Questi, uniti alla dieta Grass Fed nei pascoli irlandesi e alle cure degli allevatori, contribuiscono a renderla **una carne dalle qualità eccezionali, tenerissima e con un gusto intenso**. Si riconosce subito non solo per il sapore, ma anche per il **colore rosso Borgogna e per il suo tipico grasso dorato** (golden fat): quando la si prova non si torna più indietro.

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?

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



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 sulle 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.



L'allevamento è una questione di famiglia, da generazioni.

Il **99%** delle aziende agricole che allevano manzi irlandesi è a conduzione familiare. I farmer irlandesi hanno l'allevamento nel sangue e si tramandano di generazione in generazione il mestiere, la passione e la cura per la propria terra e gli animali. Questa tradizione coinvolge **oltre 80mila famiglie, ciascuna con una media di 58 capi**, lasciati liberi di muoversi al pascolo per buona parte dell'anno nutrendosi per almeno il 90% con erba.

Queste pratiche agricole tradizionali, combinate anche con l'aiuto di tecnologie innovative, **garantiscono la qualità eccellente della carne bovina irlandese** e i più elevati standard nel benessere animale, nella tracciabilità e nella cura per l'ambiente.

Un'armonia perfetta tra uomo, animali e natura.

Immagina un luogo in cui la generosa bellezza della natura si fonde con la passione

dell'uomo. Qui, in Irlanda, c'è un modello di allevamento che **mette al centro il benessere dei manzi, l'armonia e la collaborazione tra l'uomo, gli animali e l'ambiente in cui vivono**. Un legame profondo che unisce tradizione e innovazione, cultura e natura: un'autentica scelta di vita degli allevatori, un'orgogliosa cultura da custodire e tramandare.

I pascoli, lussureggianti grazie alle precipitazioni abbondanti e a un clima mite, sono il cuore pulsante del metodo di allevamento al pascolo. I bovini irlandesi vivono in un'ambiente ideale, circondati da **grandi pascoli, ricchi di erba nutriente, tra le cure amorevoli degli allevatori**. Questo legame profondo tra allevatori e animali è essenziale non solo per il benessere animale, ma anche per la qualità di vita e la soddisfazione degli allevatori stessi, per i quali l'allevamento non è solo un lavoro, ma una missione: quella di preservare una tradizione secolare, amare e onorare il proprio territorio e contribuire in modo significativo all'economia locale.





Irish Grass Fed Beef: ora è anche IGP

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



L'eccellenza della carne irlandese la vedi, la gusti e ora la riconosci anche dalla certificazione europea di Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo per la sua qualità e sostenibilità, **la carne di manzo irlandese allevata al pascolo, infatti, ha di recente ottenuto dall'Unione Europea lo status di Indicazione Geografica Protetta (IGP)**. La certificazione IGP - assegnata da un ente indipendente che assicura l'origine e il rispetto degli standard - non premia solo il legame indissolubile tra le qualità del prodotto e la terra in cui nasce, ma valorizza





anche l'esperienza e la passione degli allevamenti a conduzione familiare, ingredienti fondamentali per la **produzione di una carne di manzo eccezionale, dal gusto e dalla consistenza unici.**

L'ottenimento dello standard IGP è collegato all'Ireland's Grass Fed Standard, un sistema innovativo lanciato nel 2020 da Bord Bia e Teagasc - l'autorità irlandese per lo sviluppo dell'agricoltura e dell'alimentazione - che quantifica il volume di erba consumato dai bovini da carne negli allevamenti. Ciò garantisce che la carne bovina Grass Fed - ora riconosciuta anche IGP - provenga da **animali che si sono nutriti per almeno il 90% di erba e che pascolano all'aperto per un minimo di 220 giorni all'anno.** Tradizione, innovazione, sostenibilità, tracciabilità, consistenza e gusto: ecco cosa rende unica e inconfondibile la carne di manzo irlandese allevata al pascolo IGP.



Sostenibilità



L'Irlanda, già nota per la sostenibilità dell'allevamento al pascolo, ha alzato ulteriormente l'asticella per **avvicinarsi ai principi dell'economia circolare e migliorare le performance di sostenibilità**. Al centro di questo impegno ci sono gli allevatori, famiglie che di generazione in generazione - partendo da pochi capi spesso ereditati - sono riuscite a trasformare le loro piccole realtà in moderne aziende agricole curate come gioielli, grazie a investimenti in tecnologia e sistemi per l'autosufficienza energetica, mantenendo però una dimensione familiare.

Le attività agricole si integrano perfettamente con l'allevamento, con l'obiettivo di produrre carne in armonia con la natura. Per raggiungere questo scopo, **l'Irlanda ha sviluppato un programma unico chiamato Origin Green**, che promuove la sostenibilità lungo l'intera filiera, coinvolgendo agricoltori, produttori, rivenditori e aziende di servizi alimentari. Origin Green



collabora con oltre 61.000 aziende agricole e più di 300 imprese irlandesi di cibo e bevande per certificare e migliorare la sostenibilità dei loro prodotti, soddisfacendo così le esigenze in continua evoluzione dei consumatori globali. I primi risultati sono già evidenti, con **una riduzione media delle emissioni di CO₂ dell'8% per unità di carne bovina 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 importati 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".



5 Alcuni allevamenti irlandesi sono ospitati all'interno di aree ambientali protette. L'azienda agricola di vacche da latte e di Charolais di razza pura che **Alan Wood e sua moglie Vivian**, insieme ai figli Nigel e Niall, gestiscono sulle rive del Lough Conn, nella contea di Mayo, si trova all'interno dell'Area Speciale di Conservazione del Fiume Moy e l'Area Speciale di Protezione del Lough Conn e del Lough Cullen, luoghi con acque incontaminate in cui vivono i rinomati salmoni e le trote irlandesi.

La biodiversità aziendale è incredibile: in inverno gli habitat umidi ospitano anatre e uccelli limicoli e ogni anno un branco di oche bianche della Groenlandia migra fino alla fattoria, condividendo i pascoli con le mucche, i vitelli e persino cigni reali provenienti dall'Islanda.

"L'allevamento in queste aree può essere impegnativo, ma facciamo del nostro meglio per proteggerle ed educare i figli a fare lo stesso. Disturbiamo il meno possibile la fauna, lasciando ampie zone

intatte per favorire la biodiversità. Ogni anno ospitiamo gruppi di birdwatcher e studenti e abbiamo installato un rifugio per uccelli vicino al lago per osservarli senza dargli noia!"

6 Gli allevatori conoscono i propri animali uno per uno. Come **Theresa Wrafter**, che gestisce una fattoria con sua figlia Ciara e suo marito Kevin vicino a Tullamore, nella contea di Offaly, prendendosi cura quotidianamente della salute e della qualità di vita di vacche e manzi, che le ringraziano fornendo latte e carni eccellenti.

"Il contatto umano è molto, molto importante in fattoria. Le vacche ci conoscono e noi conosciamo ogni capo del nostro allevamento. Credo che l'interazione tra un allevatore e i suoi animali crei la fiducia necessaria tra uomo e animale. Gli animali pascolano all'aperto per la gran parte dell'anno e ce ne prendiamo cura sin dalla nascita: i vitelli vivono in aree ben ventilate e con lettiera di paglia fino a quando non sono abbastanza grandi per pascolare sull'erba".



7 Pecore, cereali e cover crops convivono e prosperano insieme.

Amy e Ross Jackson sono allevatori di pecore e coltivatori di cereali biologici di Lacka, nel nord di Tipperary. Allevamento ovino e cerealicoltura si integrano bene e contribuiscono a creare un equilibrio ecologico ricco di biodiversità e di fertilità, grazie anche a pratiche benefiche per i suoli, come le colture di copertura e i sovesci.

"L'allevamento delle pecore è molto vantaggioso, svolgono un ruolo chiave nel controllo delle infestanti e nella fertilità del suolo, in un'ottica di circolarità. In qualsiasi momento, circa il 50% della terra è dedicato alla coltivazione, mentre l'altro 50% è in pascolo. Ci piace aumentare la biodiversità della fattoria ed è bello vedere che possiamo coltivare in armonia con la natura e lasciare che la natura lavori per noi".





“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 practices, 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 - l'ente governativo irlandese incaricato di valorizzare all'estero i prodotti alimentari, le bevande e i prodotti dell'orticoltura - 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. **Questo protocollo ha permesso alla carne di manzo irlandese allevata al pascolo di ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, che riconosce il fertile legame tra territorio, natura, animali e attività umana, ingredienti che consentono agli

allevatori di produrre una carne di manzo eccellente, saporita e sostenibile.

La certificazione IGP è molto apprezzata dai consumatori europei perché garantisce provenienza, qualità e tracciabilità. Dalle ricerche condotte da Bord Bia è emerso che il 48% dei consumatori francesi, il 42% di quelli italiani e il 41% di quelli spagnoli **conoscono il marchio IGP e si sono detti disposti a pagare di più per i prodotti che presentano la certificazione IGP.**

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**. Al taglio e quindi al **tatto** emerge la **tenerezza delle carni**, che provengono 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 intramuscolare, 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.





La parola a chi ci ha scelti

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

Nel 2023, le esportazioni dell'industria food&beverage irlandese **hanno superato i 16,3 miliardi di euro, con una crescita del 24% dal 2019 e del 63% negli ultimi 10 anni.** Oltre alle carni bovine e ai prodotti caseari, le due voci principali dell'export irlandese a livello internazionale, spiccano i prodotti legati alla pesca, specialmente i crostacei, all'agricoltura (patate, funghi, cereali) e alcune delle più rinomate bevande alcoliche derivate dalla trasformazione dei cereali a cui l'Irlanda deve la sua fama: Irish whiskey e birra.

L'Italia è un mercato e un partner importante: le esportazioni valgono 446 milioni di euro, di cui il 52% - pari a 233 milioni di euro - è merito della carne di manzo. Bord Bia, in Italia, **promuove un'informazione mirata e diverse attività di comunicazione** con l'obiettivo di aumentare la conoscenza della carne di manzo irlandese e delle sue qualità presso i consumatori e gli stakeholder rilevanti.

Un incarico che Bord Bia sta portando avanti **collaborando con personalità di riferimento e opinion leader** come Giorgio Donegani, tecnologo alimentare, Andrea Berton, chef del "Ristorante Berton" con 1 stella Michelin e Paolo Marchi, critico gastronomico e ideatore di Identità Golose. E intanto **si allunga la lista degli chef che scelgono e amano la carne irlandese**, come dimostrano la crescita dello Chefs' Irish Beef Club (CIBC) e la collaborazione con JRE-Italia.



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 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 e 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."

"La ricerca dell'eccellenza e dell'alta qualità sono caratteristiche imprescindibili del mio lavoro, a partire proprio dalle materie prime, e le ho trovate perfettamente espresse nella carne di manzo irlandese. Nei miei piatti amo esaltare e mantenere ben riconoscibili gli ingredienti principali, accompagnandoli in un gioco di contrasti e sensazioni: la carne irlandese, con il suo gusto intenso, riesce a essere protagonista e a stupire anche i palati più raffinati."



Alberto Basso Presidente JRE, ristorante: Ill Quarti, Spiazzo di Grancona (VI) Italia

"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."



Giorgio Pellegrini Proprietario della bottega storica "Macelleria Equina Pellegrini" di Milano e Presidente dell'Associazione Macellai di Milano e provincia



Chefs' Irish Beef Club (CIBC)

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Lo Chefs' Irish Beef Club (CIBC) è **un'esclusiva selezione internazionale che riunisce oltre 90 tra i più importanti chef italiani e internazionali** che servono e promuovono la carne di manzo irlandese nei loro ristoranti gourmet. La loro preferenza per la carne bovina irlandese aiuta Bord Bia a posizionarla come un prodotto premium in tutto il continente. Gli chef del Club possono conoscere i metodi sostenibili di allevamento della carne bovina irlandese attraverso speciali viaggi in Irlanda, godendo dell'accoglienza delle famiglie di allevatori: queste visite creano **un legame speciale con l'Isola di Smeraldo e con la carne irlandese.**

Bord Bia ha inoltre avviato una collaborazione con **JRE-Italia (Jeunes Restaurateurs Italia)**, associazione che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta ristorazione, per esaltare la qualità e il gusto dei prodotti agroalimentari irlandesi grazie alla **creatività di alcuni giovani e talentuosi chef italiani.**

Chefs' Irish Beef Club: gli esponenti italiani

STEFANO ARRIGONI (Osteria della Brughiera, Villa d'Almé, BG) *

ALBERTO CANTON (Bocon Divino, Camposampiero, PD)

FRANCESCO CASSARINO (Consulting Chef)

SARA CONFORTI (LHP Hotel Certaldo, Certaldo, FI)

STEFANO DI GENNARO (Quintessenza Ristorante, Trani, BT) *

ANDREA FUSCO (Nomina - Cucina Ludica, Roma)

FEDERICO PETTENUZZO (La Favellina, Malo, VI) *

DANIELE REPETTI (Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino, PC)

FILIPPO SAPORITO (La Leggenda dei Frati, Firenze)

PAOLO TRIPPINI (Ristorante Trippini, Civitella del Lago, TR)



Paolo Trippini Ristorante Trippini,
Civitella del Lago (TR)

"Tradizione, amore per la propria terra, senso dell'ospitalità, dedizione: questi sono i miei valori, che ho ritrovato negli allevatori di carne di manzo irlandese al pascolo e nella certificazione IGP.

Da quando ho scoperto questa antica tradizione di allevamento, tramandata di generazione in generazione e fondata sulla cura degli allevatori e della comunità verso gli animali, non posso più rinunciare alla pregiata carne di manzo irlandese."

"La carne di manzo irlandese allevata al pascolo è profondamente legata con il territorio, proprio come io sono legato al mio, e la certificazione IGP lo testimonia.

L'Irlanda sembra creata apposta per l'allevamento bovino: l'erba abbonda, ci sono pascoli a perdita d'occhio ed è per questo che si è creata una tradizione antichissima di allevamento e di aziende agricole a conduzione familiare. La carne irlandese è espressione del territorio e della sua cultura, una materia prima di grande pregio che amo servire ai miei ospiti."



Stefano Di Gennaro Ristorante
Quintessenza, Trani (BT) – 1 stella Michelin

"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."



Sara Conforti Direttrice Hotel Certaldo e ristorante Mulino Landi, Consulting Chef, precedentemente alla "Osteria del Vicario", Certaldo (FI)



Andrea Fusco Nomina – Cucina Ludica (RM)

"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 qui



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

www.Irishbeef.it

Per maggiori informazioni e per accrescere
la community italiana di “Irish meat lovers”,
visita i nostri canali:

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

 [@Irish Beef Italia](https://www.facebook.com/IrishBeefItalia)

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