

# Italia a Tavola

## Carni “sartoriali” per la ristorazione: si punta su qualità, varietà ed etica

Publicato il 10 Febbraio 2021 | 08:33

Luci puntate su un mercato in evoluzione, analizzando le tendenze (pre-Covid) con alcuni fornitori della ristorazione più esigente. Orientamenti virtuosi anche nel dopo pandemia. È in atto uno scambio continuo tra consumatori e operatori: diventa quindi fondamentale la narrazione del prodotto.

**Q**ualche anno fa alcune aziende specializzate in distribuzione di specialità

del settore **Horeca** cominciarono a importare e distribuire **carni estere** con caratteristiche diverse da quelle nazionali. Un orientamento che nel tempo ha creato un effetto domino su molte filiere dell'allevamento di manzo sia in Italia sia in molti Paesi europei, migliorando i metodi di produzione di carni di qualità.

In **Italia** vantiamo **ottime razze**, ma le quantità non sono sufficienti a soddisfare la **richiesta del mercato**, anche in funzione delle esigenze della ristorazione: solo **tagli pregiati**, sottovuoto e piccole quantità, servizio che spesso i nostri piccoli allevatori non sono stati in grado di soddisfare. Il mercato si è dovuto quindi dilatare, ma sempre all'insegna della **ricerca**.



*L'Italia è terra di ottime razze, ma la quantità di carne non è sufficiente a soddisfare la richiesta del mercato*

Un elemento cardine è rappresentato dal fatto che una buona carne nasce soprattutto dall'**attenzione al benessere** con cui l'animale viene allevato e dal cibo con cui è nutrito. Una buona carne, inoltre, non deve avere paura del **grasso**. La **marezzatura** - l'infiltrazione del grasso nella carne - deve essere accentuata nelle fibre muscolari e non solo esternamente, segno che l'animale ha vissuto (anche) allo [stato brado](#).

### **Il valore del grasso**

Al territorio e all'identità dell'allevamento per il benessere dell'animale si è aggiunto il **metodo dry aged**, processo di essiccazione e ammorbidimento che provoca la **penetrazione del grasso** sottocutaneo all'interno, rendendo la **carne più burrosa** e aumentando la concentrazione di sapore, profumo e colore.



*Una buona carne nasce soprattutto dall'attenzione al benessere con cui l'animale viene allevato*

La **frollatura** è invece il procedimento di invecchiamento della carne dopo la macellazione, finalizzato a renderla più morbida e gradevole al palato. Termine improprio del processo wet aging (**sottovuoto**), ha una **conservazione definita nel tempo**, che di solito non supera i 30 giorni. Questa è la modalità più utilizzata negli Usa e nel Regno Unito.

### **Biodiversità molto spiccate**

Grazie a queste tecniche fondamentali, la ristorazione può contare su **carni "sartoriali"**, allevate in territori precisi, con biodiversità molto spiccate. Italia a Tavola ha voluto approfondire questo mercato analizzando le **tendenze in atto pre-Covid** con alcune fonti di approvvigionamento della ristorazione più esigente. Orientamenti che dovrebbero confermare, se non incrementare, il loro **andamento virtuoso** anche nel **dopo pandemia**.

### **Wagyu**

Il suo significato è "**manzo giapponese**", termine che viene usato per indicare determinate razze di manzo che, grazie a incroci effettuati nei secoli e a metodi di allevamento specifici e molto particolari, vantano una carne ricca di **grasso intramuscolare molto aromatico**, dolce e salutare. **Wagyu** non è altro che una categoria di **manzo giapponese** all'interno della quale possiamo trovare **tante tipologie di carne** derivanti da animali allevati in zone diverse del Paese.



*Ribeye di Wagyu*

«Da parte del consumatore - spiega **Lorenzo Ferraboschi**, responsabile Italia di Wagyu Company - la tendenza in atto denota **attenzione nel consumare meglio, nel servizio e nella qualità intrinseca** di una determinata elaborazione gastronomica. Oltre a voler conoscere gli ingredienti, gli piace sapere che lo spreco è sotto controllo. E i ristoratori si adoperano per soddisfare queste esigenze. Nel medio termine questo orientamento si ripercuoterà in modo significativo sui consumi. Di fatto, si alza l'asticella. È in atto uno **scambio continuo tra consumatori e operatori**. Diventa quindi fondamentale la **narrazione del prodotto**, mettendo in evidenza il suo valore aggiunto, quell'aspetto in più. Oggi, a maggior ragione, anche nel canale e-commerce, in grande sviluppo. L'acquisto, in ogni canale, è consapevole: si è disposti a **spendere di più** se un prodotto vanta una caratteristica che vale l'acquisto. Per quanto riguarda la carne, bisogna saper fare chiarezza sul **concetto di "taglio"**. C'è il classico anatomico che è un evergreen, ma quello giapponese è un **taglio di servizio**, manuale, al fine dell'utilizzo in cucina. Sono mondi e culture diversi. La cultura giapponese va approfondita e le descrizioni di prodotto che fa Wagyu Company aiutano a goderne in modo completo. Il grasso, per esempio, non è uno scarto. Un **cubetto di Wagyu** può essere il nucleo di una ricetta semplice, ma dai sapori esaltanti».



*Salvatore Russo*

Alto profilo anche per **Ham High Quality Meat**, azienda di Napoli che seleziona le migliori **carni Igp italiane ed estere certificate**. Nel caso della **razza Marchigiana**, tutelata da Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la filiera inizia con l'acquisto degli animali ancora da macellare.



*Hamburger di Chianina*

### **Oltre 40 tipologie di hamburger da 20 razze pregiate**

«Dieci anni fa siamo stati pionieri nel distribuire una gamma di carni di eccellenza», racconta il titolare **Salvatore Russo**. «L'assortimento era in generale ridotto. Ci siamo detti: un pub con dieci birre alla spina diverse soddisfa dieci differenti palati. Per questo abbiamo dato un senso di profondità alla nostra offerta, certificata. Siamo **specialisti nell'hamburger**, di cui proponiamo al mercato **42 tipologie da**

**20 razze pregiate da tutto il mondo.** Il nostro è un **hamburger di lusso.** Carne fresca che viene abbattuta e macinata. Priva quindi di coloranti, conservanti e glutine. Un [hamburger in purezza](#). Per quanto riguarda le tendenze, oggi **si mangia meno carne, ma si mangia meglio.** Operatori e clientela richiedono la filiera; la **tracciabilità** e quindi la **sicurezza** sono un'esigenza. Anche l'aspetto etico si sta imponendo all'attenzione di tutti. Le razze pregiate stanno scomparendo e **i piccoli allevatori devono essere tutelati.** Cerchiamo quindi **solo allevamenti al pascolo**, dove gli animali si muovono e si nutrono di erba. Il loro grasso è intramuscolare e il **colesterolo cattivo sparisce.** Il pascolo rispetta l'ecosistema, in un'economia circolare che produce carne sana. Il foodservice era e continuerà a essere in crescita».



*Jeff Martin con Carlo Cracco mentre porziona un carrè di manzo britannico (foto pre-pandemia)*

### **Una carne più specializzata per valorizzare l'offerta dei ristoranti**

Jeff Martin è il responsabile di [Ahdb Italia](#), divisione di **Agriculture and horticulture development board**, l'ente britannico non governativo per il sostegno e lo sviluppo dell'industria agroalimentare. «Per lungo tempo consumatori e Horeca sono stati attori inconsapevoli - spiega - per questo abbiamo voluto favorire l'orientamento verso **una carne più specializzata** per valorizzare l'offerta dei ristoranti. Lo abbiamo fatto presentando i marchi “**Quality standard beef and lamb British**” che certificano una **filiera completamente garantita** e ispezionata da controlli indipendenti in ogni fase. Prima del Covid i consumatori stavano concedendo ampio credito a **steak house** e **hamburgerie** che privilegiavano **carni di alta gamma**. Il nostro osservatorio segnalava **hamburger di bovino con taglio**

**anteriore** e in parallelo un incremento della **carne di agnello**, non solo nei classici tagli, ma anche in altri innovativi per il mercato italiano. Sto pensando all'**arrosto**, alla spalla disossata o alla **pancia arrotolata**. Carne come la nostra, sostenibile, "aperta", da **allevamenti allo stato brado**».



*Alta cucina a base di agnello*

Una **carne ricca di proteine** che fornisce vitamine e minerali essenziali che aiutano a **ridurre la stanchezza e l'affaticamento** e favoriscono il funzionamento del sistema immunitario. Gli ovini vengono allevati con l'obiettivo di produrre carne di alto livello qualitativo.



*Ovini allo stato brado*

La produzione è assolutamente naturale, segue l'andamento delle stagioni e **gli animali crescono all'aria aperta** per la quasi totalità del tempo, cibandosi di erba in **pascoli che si estendono per intere vallate**. Anche il benessere dell'animale è una componente essenziale della qualità dell'allevamento e rimane un criterio fondamentale dei metodi di riproduzione tradizionali.

## FOCUS GDO

### Nel 2020 forte crescita per il pollo, recupero a dicembre per le carni suine

Secondo i dati pubblicati da Bmti (Borsa merci telematica italiana), nonostante la stabilità registrata a dicembre le **carni di pollo** hanno chiuso il 2020 registrando un **aumento su base annua dei prezzi all'ingrosso superiore al 40%**, ben al di sopra dei livelli pre-Covid e ai massimi degli ultimi anni. Sostenuti dal buon andamento dei consumi domestici e grazie a un buon equilibrio nel circuito del macellato tra domanda e offerta, i prezzi all'ingrosso delle carni di pollo non hanno dunque risentito dell'impatto dell'emergenza sanitaria, a differenza di quanto osservato ad esempio per le carni suine e bovine, su cui hanno inciso pesantemente le restrizioni al canale Horeca.

Dopo la flessione osservata ad ottobre e novembre, i prezzi all'ingrosso dei **tagli suini freschi da macelleria** hanno chiuso in recupero il 2020 (**+11% rispetto a novembre**), complice la maggiore domanda che tipicamente si osserva in concomitanza con le **festività natalizie**. I prezzi mantengono però un sensibile ritardo rispetto all'anno precedente, pari a un **-17,1%** a dicembre.

Nonostante il recupero della seconda parte dell'anno, la **carne di tacchino** ha invece chiuso il 2020 in leggero calo rispetto all'anno precedente: **-1,6% rispetto a dicembre 2019**.

Nel mercato della **carne bovina**, dicembre ha registrato un leggero apprezzamento delle quotazioni sia della carne di **vitellone (+2,4%)** che della carne di **vitello (+2%)**. Il mercato rimane però statico, soprattutto per i tagli di maggior pregio, penalizzati dalle chiusure della ristorazione.

## Indice dei prezzi ufficiali all'ingrosso

	Variazione (%) dicembre 2020 rispetto a un mese fa	Variazione (%) dicembre 2020 rispetto a un anno fa
Carni	1	9



	<b>Variazione (%) dicembre 2020 rispetto a un mese fa</b>	<b>Variazione (%) dicembre 2020 rispetto a un anno fa</b>
Carne di bovino adulto	2	3
Carne di vitello	2	-2
Carne suina	11	-17
Carni di pollo	0	44
Carni di tacchino	0	-2
Carni di coniglio	0	-14
Salumi	-2	12

*Fonte: elaborazione Unioncamere-BMTI su dati Camere di Commercio, Borse Merci e Commissioni Uniche Nazionali*