



ASSOCARNI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI E BESTIAME

## COMUNICATO STAMPA

### L'EUROPA CHE PIACE: LA CARNE DI VITELLO

#### LA CARNE EUROPEA PER ECCELLENZA SI PRESENTA AI CONSUMATORI ITALIANI

**Al via la campagna triennale di comunicazione e promozione della carne di vitello, realizzata da Assocarni ed SBK e finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea. Da oggi sino al 2021 quest'eccellenza europea sarà valorizzata sui media, nei punti vendita e sul web. E, per la prima volta in Italia, sarà protagonista di uno spot televisivo.**

*Milano, 15 maggio 2019* – È stata presentata oggi a Milano la campagna triennale di comunicazione e promozione della carne di vitello - finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea e realizzata in Italia da Assocarni - Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni ed SBK - Fondazione Interprofessionale olandese dell'industria della carne di vitello - per informare i consumatori su questa eccellenza europea.

La campagna, il cui slogan è **“L'Europa che piace – La carne di vitello: una buona idea per mille buone idee”**, ha una durata triennale e coinvolge i tre paesi europei dove si concentrano, per tradizione, la produzione e i consumi di carne di vitello: infatti, Paesi Bassi, Italia, Francia e Belgio rappresentano l'86% della produzione UE a volume, mentre Italia, Francia e Belgio consumano il 68% della carne di vitello prodotta nell'Unione Europea.

*«L'obiettivo della campagna è rafforzare la conoscenza e la consapevolezza della carne di vitello, in particolare presso le generazioni più giovani, comunicarne i plus (facile da cucinare, versatile in cucina, con un'ampia offerta di tagli diversi) e favorirne la valorizzazione nei punti vendita della distribuzione moderna, che in Italia, coprendo il 67% dei volumi totali, rappresentano il principale canale d'acquisto»* ha affermato **François Tomei, Direttore Generale Assocarni.**

Per raggiungere questi obiettivi è stato definito un programma di azioni ad ampio raggio: spot pubblicitari sui media (tv e web), attività di pubbliche relazioni, giornate in-store di informazione. Tutte le attività faranno riferimento al nuovo sito consumer [vivailvitello.it](http://vivailvitello.it), dove i consumatori possono trovare informazioni sulla carne di vitello: sistemi di allevamento, tracciabilità, ricette.

Grazie a questo progetto, per la prima volta in Italia la carne di vitello sarà protagonista di una campagna pubblicitaria televisiva, con spot pianificati sui principali canali generalisti e specializzati. Il primo flight prenderà il via il 26 maggio e proseguirà sino all'8 giugno 2019.

La campagna è incentrata sulla **valorizzazione degli innumerevoli plus della carne di vitello**: di un tenue colore rosa, tenera e saporita, arriva da una filiera eccellente che dà



**ASSOCARNI**

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI E BESTIAME

un alimento semplice e veloce da portare in tavola, è deliziosa anche a crudo ed è alla base di tante gustose ricette tradizionali e creative.

Spesso protagonista della cucina italiana tradizionale, quella di vitello è **la carne europea per eccellenza**, poiché è frutto di una filiera unica al mondo, riconosciuta per **l'attenzione al benessere animale**, alla **tracciabilità**, alla **sicurezza** e alla **qualità**. Sottoposta a vincoli stringenti, a controlli accurati e a norme severe, la filiera europea della carne è anche un importante comparto economico, che **dà lavoro a 25 mila addetti**.

Attualmente nella UE la **produzione** di carne di vitello ammonta a circa 645.000 tonnellate l'anno. I maggiori produttori sono i Paesi Bassi (33% di quota), seguiti da Francia (28%), Italia (15%) e Belgio (10%). Nella classifica per **consumi**, invece, il primo posto spetta alla Francia, con 3,5 kg annui pro capite, seguita al secondo posto dall'Italia con 3 kg annui e dal Belgio con 1 kg. In Italia la Gdo (ipermercati, supermercati, libero servizio e discount) veicola **il 67%** degli acquisti di carne di vitello a volume.

Da questa filiera tipica dell'Europa si ottiene una carne molto radicata nella **cultura alimentare e gastronomica** del Vecchio Continente. Sono tante, infatti, le ricette tradizionali a base di carne di vitello e molte sono ormai un "classico" della cucina europea, come gli spiedini e lo stufato in Francia, o come i saltimbocca alla romana, il vitello tonnato e le scaloppine alla milanese in Italia. La carne di vitello si adatta anche molto bene a essere valorizzata in ricette moderne e accostamenti insoliti, dalle polpette alla tartare, dagli straccetti agli hamburger.

**Fast o slow:** per ogni stile in cucina, il vitello è una garanzia perché lo si può cucinare sia in modo facile e veloce, sia con cotture lunghe e ricette più elaborate. *«Per ottenere il miglior risultato basta scegliere il taglio giusto tra i circa venti che si trovano in vendita. Per cotture veloci si può puntare su fesa, nodini e magatello, mentre per cotture lunghe sono perfetti il fiocco, il collo e il 'pesce'. E per chi non vuole accendere i fornelli ci sono tagli, come noce e scamone, che sono deliziosi anche a crudo»* ha consigliato lo **chef Roberto Valbuzzi**.

## **I messaggi-chiave**

- La carne di vitello è un'eccellenza europea e arriva da una filiera di qualità, controllata e tracciata
- È tenera, delicata e gustosa
- È un alimento easy-to-cook, veloce e semplice da preparare
- Può essere gustata sia cotta che a crudo
- Si può scegliere tra una ventina di tagli diversi in funzione dell'utilizzo
- La si può cucinare in mille modi, con ricette tradizionali o innovative

Per contatti:

François Tomei - 334 6654569

Roma, 15 maggio 2019