Irish Grass fed Beef diventa IGP. Tra i suoi fan ci sono anche gli chef stellati italiani

20240523155619controfilettodicarnedimanzoirlandese-9616ae06

Ci sono anche diversi **chef stellati italiani tra gli ambasciatori** della **carne di manzo irlandese**, insignita recentemente della denominazione **IGP** grazie a **pratiche di allevamento tradizionali** tramandate di generazione in generazione, **bovini allevati all'aperto** per un minimo di 220 giorni all'anno e **alimentati per almeno il 90% con erba**, nonché la **tracciabilità**, la **sostenibilità** e **il benessere animale**.

Riconoscendo lo status IGP all'Irish Grass Fed Beef, che col suo grasso dorato, la polpa color rosso borgogna e una marezzatura ottimale rappresenta un prodotto di eccellenza, la Commissione Europea premia quindi l'**esperienza delle aziende agricole locali** nella produzione di una carne di qualità, fiore all'occhiello dell'agroalimentare dell'isola nordeuropea.

Prodotta in armonia con la natura, l'Irish Grass Fed Beef può altresì contare sul **supporto di oltre 80 chef associati in 8 Paesi** (Francia, Italia, Olanda, Svizzera, Germania, Belgio, Svezia ed Emirati Arabi) e riuniti sotto il nome **Chefs' Irish Beef Club** (CIBC) i quali conoscono e apprezzano le caratteristiche del prodotto, scegliendo di utilizzarlo nei loro ristoranti.

In occasione dei primi vent'anni del CIBC, **i membri del Club si sono riuniti in Irlanda** per scoprire in prima persona le novità relative all'IGP. Tra questi lo chef **Daniele Repetti** del ristorante Nido del Picchio, artefice di una cucina di contaminazione, con pochi elementi nel piatto, prodotti scelti lavorati secondo la tradizione emiliana ma abbinati con creatività.

*«A monte c'è una **grandissima ricerca delle materie prime** che mi ha condotto sull'Isola di Smeraldo* - commenta Repetti. *Durante questo viaggio ho riscoperto i valori e le caratteristiche della carne bovina irlandese Grass Fed, ora certificata IGP, nonché gli alti standard che ne guidano la produzione e la passione dei farmer. Per questo **la scelgo e continuerò a sceglierla per il mio ristorante**».*

Tra gli ultimi ingressi nel Club, anche gli chef JRE - Jeunes Restaurateurs Italia, **Paolo Trippini**, **Federico Pettenuzzo** e **Stefano Di Gennaro**. Proprio quest'ultimo, pur riconoscendo di essere culinariamente legato alla sua regione d'origine, la Puglia, ammette quanto sia importante aprirsi ad altre realtà e culture gastronomiche.

*«In tal senso, il viaggio sull'Isola di Smeraldo mi ha permesso di scoprire **un prodotto pregiato**, la carne di manzo, e il suo profondo legame con il territorio di origine, proprio come io stesso sono legato al mio»,* commenta lo chef del ristorante Quintessenza, 1 stella Michelin.

*«Qui ho trovato un luogo che sembra creato apposta per l'allevamento: l'erba non manca e ci sono **prati a perdita d'occhio**. Non solo: c'è una tradizione antichissima di allevamento e non mi ha sorpreso scoprire che tante **aziende agricole sono a conduzione familiare**, da generazioni. Per questo la carne bovina irlandese Grass Fed ha ottenuto la certificazione IGP, perché è **espressione del territorio** e della sua cultura, e io la scelgo perché tutto ciò la rende una materia prima di grande pregio che amo servire ai miei ospiti».*

GLI CHEF ITALIANI AMBASCIATORI DELLA CARNE BOVINA IRLANDESE

Stefano Arrigoni (Osteria della Brughiera, Villa d'Almé, BG), 1 stella Michelin

Francesco Cassarino (Consulting Chef)

Alberto Canton (Bocon Divino, Camposampiero, PD)

Sara Conforti (LHP Hotel Certaldo, Certaldo, FI)

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

Andrea Fusco (Bistrot Roma Luxus, Roma)

Federico Pettenuzzo (La Favellina, Malo, VI), 1 stella Michelin

Daniele Repetti (Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino, PC)

Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati, Firenze)

Paolo Trippini (Ristorante Trippini, Civitella del Lago, TR)