Partnership tra McDonald’s e Consorzio Tutela Vitellone Bianco

mcitaly-e386eda9

McItaly, l’appuntamento annuale di McDonald’s dedicato alla celebrazione e valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane, grazie all’accordo con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale, contribuisce alla salvaguardia dei bovini di razza Romagnola incentivandone la produzione e commercializzazione a livello nazionale. Questo il tema principale dibattuto oggi nella splendida cornice di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli (FC), il luogo in cui nell’800 avvenne la selezione e miglioramento genetico della razza Romagnola.

McDonald’s Italia, infatti, dal 30 novembre al 20 dicembre, introduce nell’offerta McItaly la pregiata e succulenta carne di qualità Romagnola proponendola agli oltre 700.000 clienti che ogni giorno visitano i 540 ristoranti McDonald’s in Italia con una stima di vendita di circa un milione di panini McItaly Romagnola pari a circa 380 capi della pregiata qualità Romagnola.

Le carni di McItaly Romagnola vengono fornite dagli allevamenti aderenti al Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGPchesi occupa di salvaguardare, certificare e incentivare il consumo delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola; quest’ultima tutelata anche dalla Comunità Europea nell’ambito della salvaguardia della biodiversità. Solo grazie a una sua adeguata valorizzazione e commercializzazione saràpossibile dare un incentivo a proseguirne l’allevamento e scongiurare la scomparsadi una razza antica, molto versatile e apprezzata ma i cui capi sono sempre meno allevati. Il rischio di scomparsa della Romagnola, infatti, costituirebbe un grave danno alla biodiversità e la perdita di un importante tassello del sistema di eccellenze agroalimentari d’Italia.

In quest’ottica McDonald’s, tramite l’introduzione di McItaly Romagnola nei suoi 540 ristoranti italiani, promuove la conoscenza e il consumo di carne Romagnola di qualità,garantendo agli allevatori del territorio una remunerazione opportuna per una carne ottenuta con una alimentazione ed un sistema di allevamento controllati e certificati da un marchio di Indicazione Geografica Protetta, il “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.

logo*“Siamo molto soddisfatti di questa importante collaborazione che rappresenta uno stimolo decisivo alla prosecuzione dell’allevamento di Romagnola, una razza straordinaria, ma purtroppo sempre meno valorizzata e che rischia di scomparire con grave danno alla biodiversità* – dice **Stefano Mengoli**, Presidente del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP. *Questa iniziativa congiunta è un ottimo esempio di come la collaborazione virtuosa tra il settore agroalimentare e ristorazione possa portarea benefici che vanno oltre il supporto alle economie locali portando ad una valorizzazione a livello nazionale del patrimonio culturale e alimentare dell’Appennino Centrale”.*

“Questa iniziativa e la collaborazione con gli amici del Consorzio è per noi un punto d’orgoglio poiché ci permette valorizzare uno straordinario tassello del patrimonio agroalimentare d’Italia –prosegue **Tommaso Valle**, Direttore della Comunicazione di McDonald’s Italia. *Pensiamo inoltre che sia estremamente importante incentivare questa tipologia di collaborazione con tutti i nostri partner che, per McDonald’s Italia,sono rappresentati per oltre il 90% da aziende italiane e che grazie alla nostra rete di oltre 540 ristoranti possono far conoscere i loro prodotti proponendoli a tutti gli italiani dal Trentino alla Sicilia”.*

nouveau-logo-vert-2009McItaly, nato nel 2010, è parte di un importante percorso che mira a valorizzare i prodotti italiani di qualità. McItaly Romagnola, presente in tutti i ristoranti McDonald’s d’Italia dal 30 novembre al 20 dicembre,valorizza al meglio la pregiata e succulenta carne italiana per tutti i 700.000 clienti che ogni giorno visitano i 540 ristoranti McDonald’s in Italia.

LA RAZZA ROMAGNOLA – LA STORIA DI UN’ECCELLENZA ITALIANA A RISCHIO

Questa qualità pregiata vanta origini antichissime e, come ormai sembra accertato, deriva dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna) un bovino originario delle grandi steppe dell’Europa Centro-Orientale da cui sarebbero derivate diverse razze simili per costituzione, tipo, mantello, forma della testa e degli arti. L’arrivo in Italia dei bovini antenati della attuale Romagnola è databile intorno al IV secolo d.C. con l’invasione dei Longobardi guidati da Agilulfo. E’ solo però nel 1800 che avvenne la selezione genetica della razza bovina Romagnola. Questo avvenne in un luogo ben preciso: le stalle di Villa Torlonia, possedimento nobiliare situato a San Mauro Pascoli (FC).

Villa Torlonia, infatti, era la tenuta dei Principi di Torlonia e l’azienda in cui alla morte di Ruggero Pascoli (papà di Giovanni Pascoli) fattore dell’azienda, successe Leopoldo Tosi che fu il primo a pensare e a lavorare su un miglioramento genetico della razza bovina Romagnola. A lui si deve la Romagnola attuale, lo sviluppo e la sopravvivenza della razza. In quella tenuta sono nati, cresciuti e studiati i migliori tori di razza Romagnola e soprattutto il toro Ceccone che nel 1900 vinse la mostra

zootecnica di Parigi e indurrà Giovanni Pascoli, che nel tempo non si è mai staccato con la mente dal suo paese d'origine, a dedicargli un'epigrafe visibile ancora oggi proprio alla Torre di Villa Torlonia: "Se Virgilio lì vagasse ancora/cantando per le città romane il suo carme/qui sosterebbe. /Roma se ancor vinca/qui trarrà i bianchi bovi/per le sue pompe trionfali".

In tutto il corso dell'800 e'900 l'allevamento di Romagnola, grazie alla versatilità come animale sia da soma che da carne, si è diffuso capillarmente raggiungendo il picco di massima diffusione. Nel 1953, infatti, la razza bovina Romagnola era diffusissima: c'erano mezzo milione di capi, allevati in un'area molto vasta, che dal Veneto, attraverso l'Emilia, arrivava fino alle Marche.

Oggi, in totale, la consistenza dei bovini di razza Romagnola in Italia è di solo 12.800 capi allevati incirca 300 aziende dislocate in gran parte in Romagna (province di Bologna, Forlì, Ravenna) e nel nord delle Marche (Pesaro); circa 3.400 sono sotto i 12 mesi di età, 2.800 circa sono tra i 12 e 24 mesi ed i restanti 6.600 capi sono rappresentati da vacche e tori.I capi certificati con il marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" di razza Romagnola nel 2015 sono stati 2.402 su una potenzialità massima di circa 2.700 capi certificabili (di età compresa tra 12 e 24 mesi).
Le ragioni di questo declino sono dovute a vari fattori tra cui una riduzione drastica dei capi allevati, legata al progressivo slittamento da allevamento estensivo a produzioni intensive che, solitamente, non si addicono alla razza Romagnola.Ciò ha causato una riduzione dei capi allevati che ha fatto sì che la Comunità Europea inserisse la razza Romagnola tra quelle tutelate al fine di preservarne la biodiversità.

www.mcdonalds.it