



A Tutto Food 2026 il vitello tra gusto, nutrizione e sostenibilità

Descrizione

(Adnkronos) La filiera del vitello come esempio di integrazione tra sostenibilità ambientale, economica, alimentare e culturale: quanto messo in luce oggi dalla tavola rotonda organizzata da Assocarni, in collaborazione con Sbk, nell'ambito di TuttoFood 2026, con un confronto tra scienza, allevamento e cultura gastronomica che ha definito il ruolo del vitello all'interno di un modello produttivo sostenibile, tracciabile e responsabile.

L'allevamento bovino in Italia rappresenta un comparto strategico che genera il 5,6% del valore dell'agricoltura nazionale, coinvolgendo oltre 100mila aziende. La gestione della filiera del vitello si basa oggi su standard europei di sicurezza alimentare tra i più rigorosi al mondo, supportati in Italia da sistemi di monitoraggio come ClassyFarm. Questo strumento consente di tracciare in tempo reale indicatori di biosicurezza e benessere animale, garantendo che l'uso di farmaci sia limitato esclusivamente a scopi terapeutici, in linea con le direttive Ue sulla salute pubblica e la lotta all'antibiotico-resistenza. La filiera del vitello rappresenta un tassello strategico dell'agroalimentare europeo, poiché con il suo modello di economia circolare, valorizza ad esempio le risorse del comparto lattiero-caseario, garantisce standard elevati di benessere animale e tracciabilità ed è capace di coniugare equilibrio nutrizionale e responsabilità ambientale, ha dichiarato Paulo De Waal, vicepresidente di Assocarni.

La filiera valorizza i vitelli maschi provenienti dal settore lattiero-caseario, pari a circa il 40% dei nati europei, trasformando un surplus strutturale in risorsa alimentare. L'alimentazione dei vitelli a carne bianca integra latte e derivati dell'industria casearia, rappresentando un esempio di economia circolare. Il sistema ClassyFarm monitora benessere animale, strutture e gestione aziendale, con punteggi medi compresi tra il 78% e l'83% negli ultimi cinque anni. Sotto il profilo ambientale, i bovini a carne bianca presentano emissioni di metano enterico inferiori rispetto ai soggetti adulti, grazie a regimi alimentari prevalentemente liquidi che riducono le fermentazioni ruminali. La sostenibilità del vitello risiede nella sua capacità di nobilitare risorse che altrimenti andrebbero perse. I dati confermano una filiera virtuosa che si inserisce perfettamente nel ciclo biogenico del carbonio, distinguendosi nettamente dai modelli basati sui combustibili fossili, ha spiegato Carlo Angelo Sgoifo Rossi, Università degli Studi di Milano.

L'analisi biochimica della carne di vitello evidenzia un profilo ad alta densità nutrizionale caratterizzato da una ridotta presenza di grassi (2,7 g per 100 g di filetto crudo) e un elevato apporto di proteine nobili (20,7 g). La presenza di micronutrienti essenziali con alta biodisponibilità, come il ferro, lo zinco, il selenio e la vitamina B12, rende questo alimento funzionale a diverse fasi del ciclo vitale, in particolare per la crescita dei bambini e per il mantenimento della massa muscolare negli anziani. Il vitello trova il suo ruolo ideale nella rotazione proteica del modello mediterraneo. La sua naturale tenerezza e digeribilità rispondono a fabbisogni nutrizionali specifici, offrendo una soluzione concreta per diete che richiedono alta qualità proteica senza eccessi calorici, ha affermato Elisabetta Bernardi, biologa e nutrizionista, specialista in Scienza dell'Alimentazione.

La carne di vitello costituisce un pilastro della tradizione culinaria italiana, protagonista di ricette storiche come ossobuco, vitello tonnato, saltimbocca, arrosti in umido, che rappresentano la "cucina della misura" e del recupero integrale della materia prima. La versatilità gastronomica dei diversi tagli, dai più pregiati a quelli meno noti, ne favorisce l'utilizzo in ricette contemporanee come burger, tartare, tagliate e cotture a bassa temperatura, confermandone l'identità trasversale e la capacità di adattarsi ai nuovi linguaggi del gusto. "Mangiare non è mai solo un consumo ma un atto culturale. Il vitello è un ingrediente che racconta la memoria gastronomica europea con linguaggi sempre attuali. È presente nelle ricette di famiglia e nelle cucine professionali perché unisce accessibilità, versatilità e coerenza tecnica. Conserva la tradizione e dialoga senza difficoltà con i codici della cucina contemporanea", ha chiosato Anna Maria Pellegrino, gastronomo dell'Accademia Italiana di Cucina, membro del Centro Studi Franco Marenghi.

L'incontro è il primo appuntamento della campagna europea Eu Veal "Vitello, il gusto della condivisione sostenibile", promossa in Italia da Assocarni e Sbk. Il progetto beneficia del co-finanziamento dell'Unione Europea attraverso il quadro delle iniziative promosse dalla Commissione sotto lo slogan "Enjoy, it's from Europe", disciplinato dal Regolamento (Ue) n. 1144/2014, che riunisce le attività volte a valorizzare la qualità, la sicurezza e la sostenibilità delle produzioni agroalimentari europee sui mercati interni e internazionali.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 13, 2026

Autore

redazione