



## Alimenti, al via campagna Ue Veal: Italia Francia e Belgio unite dal gusto della condivisione sostenibile

### Descrizione

(Adnkronos) Al via, in occasione della cena al ristorante D'O di San Pietro all'Olmo (Milano), il lancio ufficiale di UE Veal: vitello, il gusto della condivisione sostenibile, la campagna di informazione triennale promossa dalle organizzazioni interprofessionali di Italia (Assocarni), Francia (Interbev) e Belgio (Vlam), con la partecipazione dei Paesi Bassi (SBK). L'evento inaugurale ha rappresentato un momento di connessione internazionale senza precedenti: in collegamento diretto con Parigi e Bruxelles, grazie a un sistema di traduzione e interazione digitale in tempo reale, giornalisti, influencer e stakeholder dei tre Paesi hanno potuto dialogare e condividere lo stesso momento attorno alla tavola. Un gesto simbolico che incarna l'obiettivo della campagna: mostrare come la carne di vitello europea sia espressione di convivialità, responsabilità e cultura gastronomica comune.

La campagna mira a superare quel paradosso informativo emerso nei più recenti studi europei, che mostrano un pubblico molto sensibile al tema della sostenibilità ma con scarse informazioni sui moderni processi produttivi. Ad esempio, da un recente sondaggio di Assocarni, è emerso che sebbene oltre il 90% degli italiani consideri qualità e sicurezza driver principali d'acquisto, solo il 15% conosce le rigorose normative Ue sul benessere animale e la drastica riduzione dell'uso di antibiotici negli allevamenti nazionali. Il progetto si pone quindi l'obiettivo di decostruire i pregiudizi attraverso la trasparenza, raccontando una filiera che in Europa produce ogni anno circa 527.000 tonnellate di carne, di cui l'87% proviene proprio dai quattro Paesi partner del progetto.

Protagonista della serata e ambasciatore del gusto sostenibile per l'Italia è stato lo chef Davide Oldani, che ha interpretato la versatilità del vitello attraverso un menù studiato per valorizzare l'intera materia prima, riducendo gli sprechi e nobilitando tagli differenti. Il percorso gastronomico ha incluso piatti come il marubino in salsa bianchetto, l'animella al tamarindo e il guanciaio all'olio con spugnone e mela, dimostrando come questa carne, celebrata per la sua digeribilità e densità nutritiva, sia un pilastro della dieta mediterranea. Un racconto gastronomico che ha intrecciato tradizione e attualità, mostrando come questa carne può dar vita tanto a ricette iconiche quanto a nuove interpretazioni contemporanee. La sostenibilità ha spiegato Oldani non è un concetto astratto, ma un gesto quotidiano, che parte dalle scelte di chi produce e arriva fino alla nostra tavola. La ricerca della bontà organolettica non può essere separata dalla giustizia della produzione.

Con UE Veal vogliamo mostrare che mangiare in modo consapevole non significa rinunciare al gusto, ma valorizzare ciò che abbiamo, rispettando la filiera e il lavoro di chi c'è dietro. La carne di vitello è un ingrediente radicato nella nostra cultura ma capace di adattarsi alla moderna cucina zero sprechi.

Il settore del vitello rappresenta un modello di eccellenza nell'economia circolare, essendo strettamente interconnesso alla filiera lattiero-casearia. In Europa nascono annualmente circa 4 milioni di vitelli da mandrie da latte; senza la valorizzazione di questi capi come risorsa alimentare di pregio, l'impatto ambientale del settore latte risulterebbe difficilmente sostenibile. Inoltre, l'allevamento del vitello si distingue per un efficiente utilizzo delle risorse idriche, dove circa l'80-90% dell'acqua impiegata è acqua verde (piovana), e per un ridotto impatto in termini di emissioni enteriche di metano.

A sottolineare l'importanza strategica di questo progetto di promozione è stato Serafino Cremonini, presidente di Assocarni: «La carne di vitello incarna l'evoluzione della zootecnia europea verso traguardi ambiziosi di lotta all'antibiotico-resistenza, benessere animale e tutela ambientale, supportati dalla Pac 2023-2027. In Italia vantiamo sistemi d'avanguardia come ClassyFarm, che certificano la qualità del nostro operato. Questo progetto è un patto di trasparenza tra chi produce con responsabilità e un consumatore che, pur riducendo le quantità, cerca prodotti certificati e tracciabili».

La cena è stata il primo capitolo di un progetto triennale che attraverserà i tre Paesi partner con attività dedicate a consumatori, professionisti del settore e media, con un approccio fondato su dialogo, trasparenza e partecipazione. La campagna si inserisce nel quadro delle iniziative della Commissione Europea «Enjoy, it's from Europe», dedicate alla valorizzazione della qualità, della sicurezza e della sostenibilità dei prodotti agroalimentari dell'Unione.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. Ultimora

## Data di creazione

Maggio 26, 2026

## Autore

redazione