30-OTT-2026
da pag. 9 / foglio 1 / 2

NordOvest
Settimanale - Dir. Resp.: Fabio Tamburini
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 55000 (0003041)

DATA STAMPA
45° Anniversario

Data Stampa 3041-Data Stampa 3041
Data Stampa 3041-Data Stampa 3041

La carne Fassone vola a Dubai Accordo tra Consorzio e chef

Filiera. Per l'operazione con l'emirato è stato coinvolto un impianto industriale di macellazione a Centallo, abilitato all'esportazione e in possesso dei requisiti halal. Siglato il contratto di fornitura

Carlotta Rocci

C'è un mercato enorme, quello dell'alimentazione dei consumatori musulmani, che nel 2024 valeva oltre 1.500 miliardi di dollari e che, secondo le stime di DinarStandard, supererà i 2mila miliardi entro il 2029. C'è poi un mercato molto più piccolo, se paragonato nei numeri: carne di razza piemontese, il Fassone, un prodotto d'eccellenza, apprezzato dall'alta cucina, eppure ancora poco esportato fuori dai confini nazionali. Il punto in cui questi due settori si incontrano è proprio la ristorazione di alto livello. «Nella ristorazione di fascia alta dei paesi musulmani c'è un circuito importante legato alla cucina italiana e francese», spiega Paolo Biancone, professore ordinario di accounting e finanza islamica all'Università di Torino che ha un corso dedicato sull'argomento.

Il Coalvi, Consorzio di tutela della razza bovina Piemontese, e la regione Piemonte hanno colto il potenziale di questo punto di incontro. A settembre il Consorzio ha siglato un contratto di fornitura della carne Fassone per il territorio degli Emirati che si rivolge a ristoranti e hotel di Dubai. L'incontro tra gli allevatori e il più ricco emirato del Golfo è stato promosso dalla Regione che ha sempre inserito la carne piemontese nei suoi prodotti di eccellenza da presentare in tutte le missioni promozionali, sostenendo anche la partecipazione degli allevatori alle fiere internazionali. «Durante la nostra missione di "A Taste of Dubai" lo scorso febbraio abbiamo fatto conoscere a opinion leader, buyer e ai più prestigiosi ristoranti dell'area i tesori dell'agroalimentare piemontese attraverso cene e show cooking. Importatori e chef si sono letteralmente innamorati della qualità della nostra carne e hanno voluto aprire i loro mercati al nostro "oro rosso"», commenta l'assessore al commercio, agricoltura e cibo, turismo e sport Paolo Bongioanni.

Il consorzio Coalvi riunisce 1300 aziende di allevamento e conta su una rete di poco meno di 300 macellerie. Per l'operazione con Dubai è stato coinvolto un impianto industriale di macellazione a Centallo, abilitato all'esportazione e in possesso dei requisiti halal. «È stata un'operazione di filiera e questo ci riempie di orgoglio - commenta il presidente del consorzio Guido Groppo -. La carne di razza piemontese ha sempre faticato a varcare i confini nazionali, forse colpa anche di una certa discrezione sabauda, ma da qualche anno la situazione è cambiata. Oggi la carne dei nostri allevatori rifornisce già la City di Londra e Dubai è la conferma di un apprezzamento che arriva dall'estero». Della filiera faranno parte, oltre al macello, anche gli allevatori della cooperativa Compral di Cuneo che si occuperà della lavorazione e del confezionamento della carne. Da settembre a oggi è già stata avviata una spedizione di carne alla volta di Dubai, porta di accesso all'economia di gran parte del Medio Oriente. E la carne di razza piemontese ha scelto il circuito più ricco, quello dei ristoranti di lusso. «Da tempo Coalvi ha iniziato a interessarsi alla ristorazione - prosegue Groppo -. È un mercato interessante, che oltre al prezzo chiede anche altre garanzie». Il presidente Coalvi parla di prodotti ma anche di tutele come la richiesta, recente, promossa dal consorzio, insieme a Coldiretti e all'Associazione Nazionale di Razza Anaborapi, di ottenere una legge sulla tracciabilità della carne nella ristorazione. «Se sul menù c'è scritto battuta al coltello di Fassone, vorremmo che ne fosse indicata la provenienza», dice.

Il tema economico è ancora più ampio e si gioca anche sulle abitudini gastronomiche dei diversi paesi: in Piemonte un buon piatto di carne si accompagna, molto spesso, a un ottimo vino. Nella ristorazione occidentale, infatti, il vino può rappresentare una componente importante dello scontrino finale. Nei ristoranti che non servono alcolici per rispettare le prescrizioni religiose questa voce viene meno, modificando anche gli equilibri economici dell'offerta. «È in questo contesto che - osserva Biancone - la qualità di prodotti come la carne piemontese può contribuire ad aumentare il valore dell'offerta e la redditività dei ristoranti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1.300

AZIENDE DI ALLEVAMENTO
Il consorzio Coalvi riunisce 1300 aziende di allevamento e conta su una rete di poco meno di 300 macellerie



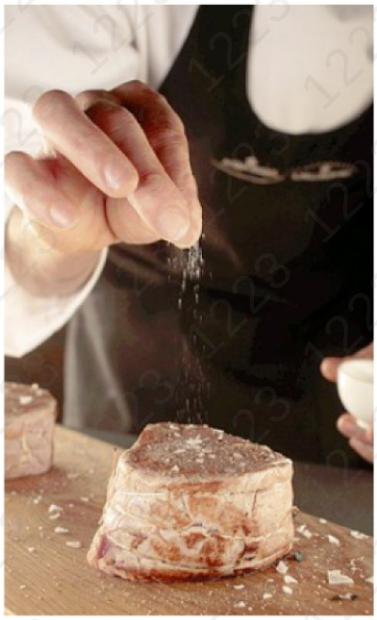
IL CONFEZIONAMENTO
Della filiera fanno parte anche gli allevatori della cooperativa Compral di Cuneo che si occuperà della lavorazione e del confezionamento della carne



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041

24 ORE NORD OVEST
Settimanale - Dir. Resp.: Fabio Tamburini
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 55000 (0003041)

DATA STAMPA
45° Anniversario



Ristoranti di lusso.
Nella ristorazione di fascia alta dei paesi musulmani c'è un circuito importante legato alla cucina italiana e francese

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041