

IL CASO

Vitellone della coscia la certificazione Igp che non decolla

Dal 23 dicembre 2016, il «Vitellone piemontese della coscia» ha ottenuto il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) eppure la certificazione non decolla. Pochi gli allevatori che si affidano a questo marchio per valorizzare l'animale allevato. Una possibilità in più per capire ai consumatori il valore di quel taglio di carne. La zona di produzione dell'Igp include le intere provincie di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino più molti comuni delle provincie di Biella, Novara e Vercelli. Sconfina anche in Liguria, in alcuni comuni delle provincie di Savona e Imperia. Il rigido disciplinare va dall'allevamento alla macellazione. L'alimentazione di questi bovini si basa su foraggi conservati, che per almeno il 70% devono provenire da prati naturali e quindi da essenze provenienti dalla zona di produzione, o da prati artificiali costituiti da graminacee o leguminose. I mangimi sono consentiti in quantità percentualmente mai superiori ai foraggi. R. CO. —

