

Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina protagonista a Lombardia Carne

written by Marco Salvaterra | 30 marzo 2022

Showcooking con la foodblogger “Mangiare da dio”, tracciabilità e sicurezza della carne sotto la lente.



Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina sarà protagonista a Lombardia Carne, la fiera che si tiene a Rovato, in provincia di Brescia, dal 2 al 4 aprile, attestata tra i maggiori appuntamenti in Italia dedicati all'agroalimentare e, in particolare, all'allevamento bovino da carne.

Il Consorzio, che rappresenta **più di 500 allevamenti per oltre 100.000 capi allevati** e che negli ultimi anni ha

intrapreso un **importante percorso di innovazione**, porterà in fiera i temi della **tracciabilità e della trasparenza verso il consumatore**. Principi che hanno fatto del Consorzio lombardo un apripista sul territorio nazionale, grazie all'introduzione del **sistema Blockchain** (tecnologia che consente la digitalizzazione, trasparenza e massima sicurezza delle informazioni trasmesse) nella certificazione della carne bovina; un progetto in cui il Consorzio è stato affiancato da Regione Lombardia.

A Lombardia Carne, proporrà **tre showcooking** con protagonista la carne rossa, reinterpretata in chiave creativa e originale, ma sempre alla portata della cucina di casa.

Sabato 2 aprile alle 17.30 appuntamento con **Stefania Buscaglia**, foodwriter e autrice del blog di successo **"Mangiare da dio"**, che proporrà uno showcooking dal titolo "Meat & Greet. Come utilizzare la carne di qualità in ricette alla portata di tutti, ma di grande effetto". Stefania Buscaglia scrive di eccellenza gastronomica italiana tra web e carta stampata e, con il suo blog mangiaredadio.it e le sue pagine social, è una delle food storyteller più seguite in Italia. Nella sua carriera ha intervistato i più noti chef italiani, da Gualtiero Marchesi a Carlo Cracco. Un'appassionata di cibo con l'obiettivo di promuovere le massime eccellenze italiane nei settori della ristorazione e dei prodotti enogastronomici nazionali.

La seconda giornata di eventi (domenica 3 aprile) sarà affidata, invece, alla chef **Elisabetta Arcari**, che riproporrà due grandi classici in chiave contemporanea. Alle 11.30 "La degustazione moderna del Bollito". Alle 16.30 "Il Brasato per la pausa Aperitivo".

Protagonista, accanto ai piatti da degustare, la **nuova app sviluppata dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina** allo scopo di promuovere la filiera corta con un sistema innovativo che mette direttamente in collegamento allevatore, macellaio e consumatore attraverso un semplice smartphone. L'iniziativa è stata sviluppata nell'ambito del PSR 2014-2020.

Il Consorzio porterà in fiera anche i **temi della sostenibilità ambientale in agricoltura e del benessere animale**; partite che stanno vedendo il gruppo di allevatori lombardi profondamente impegnati nel promuovere il rinnovo delle tecniche di coltivazione, di gestione dei capi in stalla e di alimentazione energetica con l'obiettivo di condividere l'idea di un'agricoltura sempre più moderna e sostenibile.

Per informazioni: www.consorziocarnebovina.it.