



Comunicato Stampa

Dalla stalla alla tavola: raccontare la qualità, ascoltare il consumatore

Come comunicare il valore di una filiera certificata e rispondere alle esigenze di chi acquista: il progetto europeo EU Beef, Pure Quality porta al centro la carne bovina di Fassone di razza Piemontese



Legnaro (PD), 15 settembre 2026 – Quanto conosce **davvero il consumatore del percorso che porta una carne dalla stalla alla sua tavola?** E quali informazioni cerca per poter **scegliere in modo consapevole?**

Sono domande importanti per una filiera produttiva ricca di **competenze, regole e controlli**, ma ancora poco conosciuta da chi acquista.

“Una parte enorme del lavoro svolto dall'intera filiera della carne bovina di **Fassone di razza Piemontese** rimane purtroppo invisibile al consumatore – osserva **Luca Giordana**, tecnico di [Asprocarne Piemonte](#), l'Associazione che riunisce gli allevatori di questa tipologia di prodotto – Il rispetto del **Disciplinare di produzione** richiede attenzione quotidiana e una documentazione puntuale, indispensabile per verificare che i requisiti previsti siano effettivamente rispettati. Nel caso della **razza bovina Piemontese** si è consolidata negli anni



una forte collaborazione tra allevatori, tecnici e personale sanitario, che ha permesso agli operatori di acquisire familiarità con i requisiti e con le procedure di controllo”.

Comunicare la qualità, quindi, significa **spiegare ciò che c'è dietro il prodotto** e, allo stesso tempo, ascoltare le esigenze di chi lo acquista. È questa la prospettiva con cui **EU Beef, Pure Quality**, il progetto europeo al quale partecipa il **Consorzio Sigillo Italiano**, punta a valorizzare e far conoscere le produzioni certificate e, in particolare, la **carne bovina di Fassone di razza Piemontese certificata SQNZ (Sistema Qualità Nazionale Zootechnia)**.

“Quando si parla di qualità certificata – sottolinea **Bruno Sevega**, allevatore di razza bovina Piemontese di Cervere (CN) – non si parla soltanto di un marchio, ma di un insieme di pratiche che devono essere applicate ogni giorno in allevamento. **La qualità non nasce per caso**: è il risultato di un lavoro quotidiano che parte dalla genetica, passa attraverso il **benessere animale, l'alimentazione, la sostenibilità e arriva fino al consumatore**”.

Nell'azienda agricola dei fratelli Bruno e Dario Sevega, dove si allevano circa **350 bovini di razza Piemontese** a ciclo chiuso, la certificazione accompagna un modello dove l'azienda mantiene sotto controllo le diverse fasi della produzione, dalla gestione della mandria all'alimentazione.

La **tracciabilità** consente di documentare questo percorso: controlli, documentazione e identificazione degli animali permettono di ricostruirne la storia e di mantenere il collegamento con il prodotto anche dopo la macellazione.

“Le certificazioni non sono una semplice dichiarazione dell'operatore – spiega **Paolo Trucco**, vicedirettore di **INOQ (Istituto Nord Ovest Qualità)** – ma sistemi regolamentati e sottoposti a precise regole. Nel caso del **Fassone di Razza Piemontese**, INOQ è l'organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per la certificazione del marchio **SQNZ**”.

Il valore aggiunto della certificazione sta nella terzietà: i requisiti previsti dal Disciplinare vengono verificati da un organismo indipendente attraverso il **Piano dei Controlli**, che definisce le modalità di verifica e l'intero processo di certificazione.

Ma rendere la qualità verificabile è solo un primo passo. Perché **diventi anche valore percepito**, deve essere raccontata in modo chiaro e comprensibile. Non basta mostrare un marchio: **occorre spiegare che cosa rappresenta**, quali requisiti garantisce e quali controlli ci sono dietro.

“L'obiettivo finale della certificazione – conclude **Trucco** – è dare al consumatore non un semplice *claim*, ma la garanzia di un prodotto conforme a un Disciplinare di produzione **verificato da un organismo indipendente**”.

È questo, in definitiva, il valore che **EU Beef, Pure Quality** intende raccontare: una qualità che poggia su regole, controlli e responsabilità condivise e che, attraverso una comunicazione trasparente, può diventare **conoscenza e consapevolezza per il consumatore**.

Dietro la **carne bovina di Fassone di Razza Piemontese certificata SQNZ** ci sono il lavoro dell'allevatore, la competenza dei professionisti, la tracciabilità del percorso produttivo e la verifica di un organismo indipendente.



Raccontare questo percorso significa dare **valore al prodotto**, al lavoro della filiera e alla possibilità per **il consumatore di scegliere con maggiore consapevolezza**.

Per consigli su una dieta sana ed equilibrata clicca [QUI](#)

Per informazioni:

www.localmountainbreeds.eu

FB: Local Mountain Breeds – Piemontese

IG: @localmountainbreeds_piemontese

Contatto Stampa:

Anna Mossini

Tel. +39 335/1253964

press@annamossini.it

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.