

Bilancio positivo per il Consorzio Sigillo Italiano, con oltre 20.000 contatti allo stand dedicato al Fassone di razza Piemontese

Si è chiusa con un bilancio decisamente positivo la partecipazione del Consorzio Sigillo Italiano a *TuttoFood 2026*. Nell'ambito del progetto **EU Beef Pure Quality**, il Consorzio Sigillo Italiano ha concentrato la propria presenza sulla promozione e valorizzazione della **carne bovina del Fassone di razza Piemontese SQNZ (Sistema Qualità Nazionale Zootecnica)**, eccellenza autoctona italiana e simbolo di una filiera certificata, controllata e orientata alla qualità.

Per tutta la durata della manifestazione, lo stand del Consorzio ha ospitato *showcooking*, degustazioni guidate, conferenze stampa, talk e tavole rotonde che hanno coinvolto cuochi, tecnici ed esperti qualificati, attirando un pubblico numeroso e interessato ai temi della qualità certificata, della tracciabilità e della sostenibilità.

«La partecipazione a *TuttoFood* è stata sicuramente molto positiva» ha sottolineato il presidente del Consorzio **Franco Martini**. «Abbiamo incontrato molti buyer della distribuzione e registrato un interesse concreto nei confronti del nostro progetto, che ha come obiettivo principale la promozione della carne certificata SQNZ, il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, riconoscibile con il logo collettivo del Consorzio Sigillo Italiano».

Martini ha evidenziato come uno degli elementi distintivi del progetto sia la **trasparenza nei confronti del consumatore**: «La GDO che aderisce al sistema del Consorzio Sigillo Italiano può riportare in etichetta anche il nome dell'azienda produttrice: una scelta volontaria che valorizza il lavoro degli allevatori, rafforza la trasparenza della filiera e consolida il rapporto di fiducia con il consumatore. Noi vogliamo promuovere **una razza autoctona estremamente importante per il nostro territorio nazionale**, caratterizzata da una spiccata attitudine alla produzione di carne magra e dagli elevati standard qualitativi».

Alla base del sistema SQNZ vi è un Disciplinare rigoroso che stabilisce controlli lungo tutta la filiera. «Il sistema è governato da regole precise — prosegue Martini — che prevedono l'autocontrollo del produttore, quello del Consorzio e la verifica da parte di enti certificatori indipendenti».

Soddisfazione anche da parte del direttore del Consorzio, **Giuliano Marchesin**, che ha sottolineato l'efficacia della formula scelta per la manifestazione: «A *TuttoFood* l'unione tra divulgazione tecnica, momenti esperienziali e valorizzazione gastronomica si è dimostrata vincente. Il pubblico oggi vuole conoscere ciò che porta in tavola, sapere da dove arriva la carne, come viene allevato l'animale, quali controlli vengono effettuati e quali garanzie offre la filiera».

Nel corso dei quattro giorni di manifestazione, tra visitatori che si sono fermati allo stand per chiedere informazioni, degustare i prodotti, seguire gli *showcooking* il Consorzio ha stimato oltre 20.000 accessi complessivi.



Nell'ambito del progetto EU Beef Pure Quality, il Consorzio Sigillo Italiano ha concentrato la propria presenza sulla promozione e valorizzazione della carne bovina del Fassone di razza Piemontese SQNZ.

EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XLI N. 7 • Luglio 2026

€ 5,42

