



CARNE BIOLOGICA PIEMONTESE

Pacco da 5 kg al costo di € 19,90/kg, così suddiviso:

- **2,5 kg** di tagli da fettine (assortimento tra costate (*peso min. 1kg*), scamone, fesa, sottofesa, straccetti di vitella, fesone, noce, filetto, magatello, sottofiletto)

Normalmente affettati salvo richiesta di avere tutto intero.

- **1 kg** a scelta tra arrosto, spezzatino o ossibuchi.
- **1 kg** pezzi da bollito o brasato.
- **0,5 kg** carne trita da sugo o magra per tartare.

Pacco da 2,5 kg al costo di € 19,90/kg, così suddiviso:

- **1kg** di tagli da fettine (assortimento tra costate (*peso min. 1kg*), scamone, fesa, sottofesa, straccetti di vitella, fesone, noce, filetto, magatello, sottofiletto)

Normalmente affettati salvo richiesta di avere tutto intero.

- **0,5 kg** a scelta tra arrosto, spezzatino o ossibuchi.
- **0,5 kg** pezzi da bollito o brasato.
- **0,5 kg** carne trita da sugo o magra per tartare.

CONSEGNA OGNI 15 GIORNI
2 VOLTE AL MESE

1) che tipo di carne vendete e come allevate gli animali?

Alleviamo bovini di Razza Piemontese un'antica razza italiana da lavoro naturalmente possente, *senza forzature alimentari*. L'allevamento è biologico (certificati da ICEA) una buona parte dei vitelli nascono in azienda (ciclo chiuso) con fattrici, una parte vengono acquistati appena svezzati (piemontesi). L'allevamento avviene in parte in stalla a stabulazione libera su paglia in parte (tutti i giorni dell'anno con condizioni meteo favorevoli) *al pascolo in pratica escono alla mattina e la sera le chiamiamo e rientrano in stalla per la notte*. Solo l'ultimo mese di allevamento gli animali stanno in stalla in spazi più ampi rispetto alle stesse indicazioni del regolamento bio. L'alimentazione si basa essenzialmente su prodotti aziendali essenzialmente fieno e erba pascolata e una integrazione con cereali di origine aziendale orzo e favino o pisello.

2) Consegnate merce fresca ?

Consegnamo in giornata appena la macelleria ha finito la lavorazione.

3) Le confezioni possono essere sottovuoto?

Si , a richiesta, preferibilmente sui pezzi interi, ma il sottovuoto è consigliato se il cliente vuole prolungare il periodo di conservazione del fresco in frigo. Se il prodotto è destinato al congelamento è consigliabile una confezione con due strati di carta polietilenata e confezioni chiuse di polietilene alta densità per alimenti in singoli pacchetti (da 0,3 max 1 kg etichettati con contenuto indicazioni nutrizionali, consigli di cottura) che possono andare direttamente in freezer o per la conservazione del fresco in frigo.

4) C'è un ordine minimo?

Pacco da 5 kg. Anche se ci complica un po' il lavoro e le consegne possiamo conferire come assaggio per le prime volte anche il mezzo pacco 2,5 kg. (VEDI PUNTO 5)

5) La vendita è sfusa oppure ci sono delle casse, di varie pesature,? Cosa contengono?

La proposta che noi facciamo è il pacco da 5 kg al costo di € 19,90 al kg, così suddiviso:

- 2,5 kg di tagli da fettine (assortimento tra costate, scamone fesa noce filetto magatello sottofiletto ecc...normalmente affettati salvo richiesta di avere tutto intero da parte di chi vuole fare da sé)
- 1 kg a scelta tra arrosto, spezzatino o ossibuchi
- 1 kg pezzi da bollito o brasato
- 0,5 carne trita da sugo o magrissima per tartare

*** Possibile anche il pacco da 2,5 kg a scelta, in base ai prodotti sopraelencati (costate minimo 1 kg)**

6) Si può avere un listino prezzo?

Proponiamo questo tipo di pacco per ripartire equamente quello che l'animale offre e non avere sprechi quindi non vendiamo i singoli tagli come una macelleria ma al massimo possiamo nei limiti del possibile cercare di accontentare le richieste eventuali dei clienti, in questo modo riusciamo a inserire a tutti una buona quota di tagli molto apprezzati quali le costate, il filetto, lo scamone il sottofiletto.

Per questo motivo non abbiamo un listino non diamo un prezzo al singolo taglio ma al pacco stesso che proponiamo alle singole famiglie.

In più proponiamo di volta in volta in base ad eventuali esuberi un'offerta last minute a prezzi bassi.

7) Qualche approfondimento sul tipo di allevamento e sul prezzo della carne.

Qualcuno ci ha detto che si rifornisce di carne biologica a 10 euro al kg purtroppo per noi non possiamo competere con quel tipo di aziende. Senz'altro saranno aziende strutturalmente molto diversa dalla nostra...

molto più grandi, di pianura, che alimentano i bovini con insilati, con mais, che ha scelto razze francesi (limousine) autoctone o di importazione o addirittura che ingrassa frisoni.

Noi siamo un'azienda piccola non abbiamo "economie di scala" perchè facciamo al massimo una o due macellazioni al mese, non utilizziamo il mais ma facciamo foraggi molto diversi orzo favino ma principalmente fieno che richiede un lavoro **manuale** intenso di tre persone a tempo pieno per tutta l'estate, il livello di meccanizzazione date le pendenze di collina è paragonabile agli anni cinquanta. La razza allevata che è un'antica razza italiana molto pregiata giustifica un prezzo di partenza più alto per la qualità della carne (*es. il vitello a due mesi ha un valore di 1000-1300 euro contro 200-300 euro di un razza limousine*), l'allevamento per la vendita può durare anche due anni, perchè la piemontese fassona l'alleviamo senza forzatura alimentare. *E' una razza a lento accrescimento, ed è una razza cosiddetta tardiva perché non depone precocemente grasso, anzi ne depone pochissimo e il risultato è una basso contenuto nella carne e una composizione in acidi grassi tutta particolare (contenuto minimo di colesterolo - paragonabile al pesce)* con una tenerezza superiore a tutte le altre razze italiane e francesi, per questo da un punto di vista gastronomico è forse la migliore razza da carne per tenerezza e sapidità, ci teniamo molto a questa qualità perché tutela una grande tradizione gastronomica e perché siamo convinti che bisogna mangiare meno carne ma buona - in sostanza visto che comunque si sacrifica un animale ci fa piacere sapere che questo sacrificio si trasforma in vera convivialità, e arricchimento attraverso una cultura del valore del cibo da parte di tutti.

Un'altra voce di spesa per noi è il benessere degli animali e la certificazione e il metodo biologico, anche perchè parte dei terreni è destinata al pascolo e per la paglia della lettiera sulla quale non lesiniamo.

Una parte del costo è relativa al servizio: dalla preparazione dei tagli al confezionamento in pacchetti da mezzo chilo etichettati così uno sa cosa contengono. Tutto questo pesa molto sul costo di produzione.

Chi fa parte della cultura dei gas, di slow food e terra madre ecc.. capisce che il giusto prezzo rispecchia il contesto e il metodo di produzione: la sopravvivenza rurale del territorio meraviglioso delle langhe, dove noi siamo, è tutta legata a piccole realtà dove la qualità è estrema è l'unica cosa su cui, per questa sopravvivenza, si può puntare. *Purtroppo il nostro prezzo è fissato sui nostri costi di produzione di agricoltura collinare tradizionale e peraltro è anche inferiore al prezzo del supermercato.* Per noi è strano portare in tavola

della carne di manzo a dieci euro al kg, perchè ci chiediamo che costi ambientali e sociali può avere un prodotto così comunque oggi senz'altro valido. Ci piacerebbe molto costare meno! Anche visto il periodo di crisi (purtroppo anche noi ne risentiamo molto sul prezzo di alcune materie prime che acquistiamo: gasolio e paglia, carta, noleggio furgone ecc...!) capiamo perfettamente le problematiche delle famiglie,

ma il nostro invito è sempre quello di:

***mangiare meno carne ma
più buona!***

Per ordini:

www.lacascinaincitta.it
info@lacascinaincitta.it

Cell. 338/9999397