

LUCARNA NEWS

004

NOVEMBRE
2023

Swiss Black Angus The King of Beef

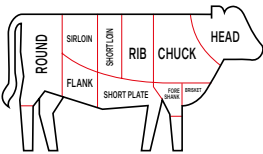


LUCARNA-MACANA.CH



Angus, lo standard di riferimento per la carne.

Comparsi dalle nebbie scozzesi, i leggendari Angus sono diventati di casa anche in Svizzera.



Il fascino degli Angus

La storia di questi bovini, originari della Scozia, risale a 200 anni fa. Le vacche Angus sono ampiamente documentate in dipinti e pedigree di questa epoca. Dalla Scozia, i bovini Angus si sono diffusi alla conquista del mondo oltre 150 anni fa. Ci sono riusciti: sono diventati il numero uno in tutti i Paesi importanti per l'allevamento di bovini da carne, raggiungono prezzi ottimi e per i consumatori diventano l'emblema della qualità della carne.

Prodotto per la Svizzera

Negli anni '70 i primi Angus sono stati allevati anche in Svizzera come vacche nutrici. Non hanno entusiasmato solo per l'eccellente qualità della carne: anche nei pascoli della Svizzera gli Angus si nutrono esclusivamente di erba, arrivando alla macellazione senza l'uso di soia e mangimi con additivi promotori della crescita. Non per niente le vacche Angus sono conosciute in tutto il mondo come le regine dei pascoli (inglese: Grazer Queens). Questo fatto le rende la risposta più credibile per le amanti e gli amanti della carne nell'attuale scenario critico della produzione di carne.

Benessere degli animali e responsabilità

Lo Swiss Black Angus unisce il messaggio esclusivo volto a promuovere il benessere degli animali negli allevamenti di vacche nutrici, i preziosi standard di biodiversità e climatici di IP-SUISSE e la fama mondiale del marchio Angus. Lo Swiss Black Angus dimostra quanto l'allevamento di bovini da carne possa essere vicino alla natura, responsabile e rispettoso delle risorse. Lo Swiss Black Angus non ha eguali in Svizzera e fornisce tutte le risposte alle



domande che i consumatori critici si pongono oggi o si porranno in futuro.

Nelle mani migliori

Lo Swiss Black Angus è nelle mani migliori, soprattutto da voi, nella vostra macelleria. La vicinanza e il contatto personale con i clienti al vostro banco, la competenza e la passione per la vostra professione vi rendono i migliori ambasciatori. Raccontate la storia dello Swiss Black Angus e di come gusto e responsabilità arrivino nel piatto, e i vostri clienti si accorgono quanto buono può essere il sapore.

Maggiori informazioni in
www.swissblackangus.ch

The beef of the kings, the king of beef.
 Schottischer Proprietario scozzese con il suo mandriano intorno al 1930.



**UN PROGRAMMA DI
 ETICHETTATURA DI IP-SUISSE**

**La carne di animali nutriti
 con erba e gli standard
 IP-SUISSE sono decisivi.**

Pascolando, gli Swiss Black Angus preservano i manti erbosi svizzeri nella loro autentica bellezza. I prati immagazzinano una quantità di CO2 tre volte superiore a quella delle foreste, a ciò si aggiungono le misure per la biodiversità e la tutela del clima delle aziende agricole IP-SUISSE. Questo pacchetto è possibile solo con lo Swiss Black Angus e ha un peso quando si tratta di discutere concretamente l'impatto climatico della produzione di carne.



Un consiglio utile da Jessica



Jessica Keiser
 Snowboarder
 e ambasciatrice
 Lucarna

QUEL QUALCOSA IN PIÙ

Filetto di Swiss Black Angus alla griglia

Per ottenere un filetto di manzo alla griglia perfetto, scaldo una noce di burro in una padella, tolgo la carne dalla griglia un po' prima e la lascio a bagno e rosolare nel burro per pochi istanti. Questo piccolo accorgimento dà al filetto quel qualcosa in più. Poco prima di servire, aggiungo un piccolo pizzico di fleur de sel, perché naturalmente mi piace gustare un buon pezzo di carne senza salsa aggiuntiva.





Swiss Black
Angus,
una scelta
di qualità.

Con cura e
rispetto, un
pezzo forte
della Svizzera.

Intervista

Una passione per lo sport e l'alimentazione



Jessica Keiser
Snowboarder
e ambasciatrice
Lucarna

C Come hai scoperto la tua passione per gli sport invernali e lo snowboard?

R Nata in una famiglia di sportivi, fin da piccola ho praticato gli sport invernali, quindi già nei primi anni di vita mi destreggiavo tra le porte. Ho scoperto il mio piacere di gareggiare con gli sci prima di passare allo snowboard quando frequentavo la scuola elementare: mio cugino più grande è sempre stato il mio modello, quindi il passaggio allo snowboard è stato un passo naturale. Lo snowboard è stato una sorta di amore a prima vista, e così è iniziata la mia storia nel mio mondo sportivo.

C Quali sono i tuoi obiettivi per la prossima stagione 2023/2024?

R Dopo il mio primo podio in Coppa del Mondo lo scorso inverno, voglio continuare a ottenere

questi buoni risultati. Quando devo lottare durante gli allenamenti estivi, ho sempre in mente la vittoria della Coppa del Mondo. L'obiettivo a lungo termine sono le Olimpiadi Invernali del 2026 in Italia.

C Fai attenzione all'origine dei prodotti quando fai la spesa? Che cosa è importante per te quando acquisti la carne?

R La carne di alta qualità è molto importante per me. Scegliendo i prodotti con il marchio IP-SUISSE, so che sono stati prodotti nel rispetto dell'ambiente e degli animali. Mi assicuro che i prodotti abbiano gli standard di etichetta e che siano sicuramente di origine svizzera.

C In qualità di atleta di alto livello, tieni sotto controllo la tua alimentazione. Che ruolo ha la carne nella dieta degli atleti di alto livello?

R Come fonte proteica di alta qualità, la carne fornisce importanti nutrienti. Per me che sono un atleta, la carne è essenziale nella mia dieta e addirittura cerco di mangiarla due volte al giorno.

La garanzia del benessere animale rende la qualità migliore



IP-SUISSE è sinonimo di standard elevati. Senza se e senza ma.



SWISS
BLACK ANGUS



Delicato e invitante

I nostri tagli per voi professionisti:



FESA FRANCESA



PETTO



FILETTO



COSTA SCHIENA



Contatto

LUCARNA Ticino

I nostri partner di Bironico saranno lieti di essere contattati:



www.macellerieticinesi.ch

Associazione Mastri Macellai Salumieri Ticino e Mesolcina

Società Mastri Macellai Salumieri

Società Cooperativa

T +41 91 946 41 62

via Maito 15

F +41 91 946 20 28

6804 Bironico

segretariato@cemabi.ch

macellerieticinesi.ch



Lucarna Macana AG

T +41 43 888 30 20

Wildbachstrasse 20

F +41 43 888 30 22

CH-8340 Hinwil

mail@lucarna-macana.ch

