

Continua la campagna di comunicazione della carne bovina francese: il terzo anno sarà ricco di nuove iniziative.

“La nostra passione, il nostro impegno” questa la firma della campagna di comunicazione della carne bovina francese in Italia, nata su iniziativa di **Interbev** - Associazione interprofessionale francese del bestiame e delle carni -, con l’obiettivo di valorizzare l’immagine della **filiera bovina francese**, dando voce a tutti gli operatori che ne fanno parte.

È proprio l’unione e l’impegno dell’insieme dei soggetti coinvolti che permettono alla Francia di offrire un **prodotto di qualità**, riconosciuta in tutto il mondo. Una qualità che nasce dall’**allevamento**, dove il rispetto dell’animale e un’alimentazione naturale sono centrali, fino al processo di **trasformazione**, caratterizzato da una sicurezza irreprensibile e un know how unico. Questo percorso di qualità, dal campo al piatto, fa sì che la Francia sia da sempre **leader europeo** nel settore.

La terza annualità della campagna si presenta ricca di **attività** e aggiornamenti. In primis viene incrementata la **formazione**, dedicata in particolare agli operatori della macelleria, attraverso lo sviluppo di una serie di video didattici in collaborazione con Donato Turba - vicepresidente dell’associazione dei macellai Milano e provincia-: l’obiettivo di questi appuntamenti è di fornire elementi tecnici per conoscere e valorizzare al meglio il prodotto, tenendo conto delle specificità di ogni taglio. Nel corso di quest’anno verranno prodotti due nuovi video, la serie completa è disponibile sul [canale Youtube](#) del progetto e nella [sezione Formazione](#) del sito web, dove è consultabile anche la guida al taglio aggiornata *“Il taglio della carne bovina alla francese per una migliore valorizzazione dei singoli muscoli”*.

Un’altra iniziativa, che si rivolge per la prima volta ai professionisti della ristorazione, è quella del **Digital Contest** organizzato in collaborazione con l’APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, che lancia ai soci una sfida: presentare la loro migliore ricetta a base di carne bovina. Una commissione di esperti e cuochi APCI selezionerà le 5 migliori ricette tra quelle arrivate, valutando l’originalità della proposta e il minor spreco di ingredienti. I 5 finalisti verranno invitati presso la sede di APCI di Milano per registrare le loro videoricette, che verranno poi pubblicate sui canali social dell’associazione.

Inoltre, gli operatori della filiera francese saranno felici di poter incontrare nuovamente i propri omologhi italiani. L’occasione sarà la **fiera di settore Cibus**, programmata **dal 31 agosto al 3 settembre a Parma**, dove è previsto uno stand dedicato alla carne bovina francese.

Dopo l’incerto periodo trascorso dovuto alla crisi sanitaria, la filiera francese sostiene più che mai il suo primo cliente export accogliendolo con entusiasmo e positività.

Per maggiori informazioni: Ufficio stampa c/o Sopexa Italia: ufficiostampa@sopexa.com

Fondata nel 1979 su iniziativa delle organizzazioni rappresentative della filiera, INTERBEV è l’Associazione Interprofessionale Francese del Bestiame e delle Carni. Rispecchia la volontà dei professionisti del settore bovino, ovino, equino e caprino di offrire ai consumatori dei prodotti sani, di qualità e identificati lungo la filiera. Riunisce e valorizza gli interessi comuni dell’allevamento francese, delle attività artigianali, industriali e commerciali di questo settore che costituisce una delle prime attività economiche del territorio francese.