

La carne di manzo irlandese protagonista a TUTTOFOOD 2026 tra qualità e sostenibilità

Bord Bia rafforza il ruolo dell'Irlanda come partner strategico per il mercato italiano con un modello unico tra allevamento Grass Fed e pratiche sostenibili

DI ANTONIO RAIMONDI

Milano. In uno scenario in evoluzione, in cui il mercato della carne bovina in Italia è chiamato a rispondere a nuove dinamiche di consumo e a una crescente attenzione verso qualità, origine e trasparenza, il tema dell'approvvigionamento assume un ruolo sempre più centrale. A fronte di una produzione nazionale che copre solo parzialmente il fabbisogno interno, la collaborazione con interlocutori affidabili diventa un elemento chiave per garantire continuità e standard elevati lungo tutta la filiera. In questo contesto, l'Irlanda si distingue come partner solido e riconosciuto, capace di offrire una fornitura costante di carne bovina di qualità, pienamente tracciabile e supportata da rigorosi sistemi di controllo e sostenibilità.

È in questo scenario che Bord Bia – ente governativo per la promozione dei prodotti food & beverage irlandesi – torna a TUTTO

FOOD 2026 (PAD 4 | Stand F25), portando un modello produttivo distintivo che risponde alle esigenze dei consumatori di oggi: maggiore qualità, insieme a garanzie sempre più forti in termini di sostenibilità e tracciabilità.

"TUTTOFOOD rappresenta per noi un appuntamento chiave per dialogare con il mercato italiano e rafforzare relazioni consolidate," dichiara Francesca Perfetto, Direttrice Italia di Bord Bia. "In un contesto in cui la domanda resta stabile ma cresce l'attenzione verso qualità, origine e sostenibilità, l'Irlanda si propone come partner affidabile, in grado di garantire continuità di approvvigionamento e standard elevati lungo tutta la filiera. Siamo inoltre orgogliosi di accogliere in fiera alcuni dei nostri principali produttori – ABP, Kepak, Dawn Meats e Liffey Meats – e di supportarli nella valorizzazione delle carni irlandesi, in particolare nei segmenti premium, sia nel retail sia nel food service."

In questo contesto, Bord Bia propone un'offerta strutturata e ad alto valore aggiunto, pensata per rispondere in modo concreto alle esigenze di acquisto e di differenziazione a scaffale. Certificazioni chiare e riconosciute garantiscono una filiera affidabile e controllata, assicurando continuità di approvvigionamento, qualità costante, piena tracciabilità e solide credenziali di sosteni-



GREEN FIELD IRELAND; Pascoli sempre verdi per una Carne naturalmente buona.

nibilità, oggi sempre più determinanti nelle scelte d'acquisto. Quality Assured Beef, Irish Grass Fed Beef IGP e Manzo Biologico Irlandese rappresentano leve concrete per sostenere la premiumisation dell'offerta e generare valore lungo tutta la filiera.

1. BORD BIA QUALITY ASSURED BEEF

Il Programma nazionale di Bord Bia per la Qualità e Sostenibilità Assicurata di bovini e ovini irlandesi – SBLAS (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme) – certificato ISO 17065/2012, è ideato per la tutela della qualità e della sostenibilità della produzione bovina e ovina irlandese. Da una parte, supervisiona il lavoro delle aziende attraverso uno schema operativo che si basa su standard qualitativi rigorosi in grado di identificare le best practice, dall'altra, tutela i consumatori e i distributori attraverso ispezioni. La carne Bord



Francesca Perfetto, Direttrice Italia BORD BIA



Carne Bovina Irlandese "Grass Fed IGP"

Bia Quality Assured proveniente dall'Irlanda è prevalentemente allevata al pascolo in aziende agricole a conduzione familiare che aderiscono al programma nazionale irlandese di sostenibilità assicurata e sono sottoposte a controlli indipendenti ogni 18 mesi. Un riconoscimento che risponde alla crescente richiesta di trasparenza e tracciabilità, offrendo garanzie concrete lungo tutta la filiera.

2. IRISH GRASS FED BEEF IGP

Apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo, la carne di manzo irlandese allevata al pascolo ha ottenuto dall'Unione Europea lo status di Indicazione Geografica Protetta (IGP), riconoscimento che premia proprio l'esperienza delle aziende agricole locali

A PROPOSITO DI BORD BIA

Bord Bia, Irish Food Board, è un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari e bevande irlandesi. Lo scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food&beverage irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati. Nel 2025 le esportazioni dell'industria food&beverage irlandese hanno superato quota 19 miliardi di euro. L'Italia rappresenta uno dei mercati più importanti per l'export di manzo irlandese in Europa con scambi valutati, nel 2025, a 335 milioni di euro. Ulteriori informazioni sono disponibili su www.irishbeef.it

a conduzione familiare e il contributo dei rigogliosi pascoli irlandesi alla produzione di una carne di manzo eccezionale, dal gusto e dalla consistenza unici. Il recente ottenimento della certificazione è collegato all'Ireland's Grass Fed Standard, un sistema innovativo lanciato nel 2020 da Bord Bia e Teagasc - l'autorità irlandese per lo sviluppo dell'agricoltura e dell'alimentazione - che quantifica il volume di erba consumato dai bovini irlandesi. Ciò garantisce che la carne bovina irlandese Grass Fed IGP provenga da animali che si sono nutriti per almeno il 90% di erba e che pascolano all'aperto per un minimo di 220 giorni all'anno.

3. MANZO BIOLOGICO IRLANDESE

La carne di manzo biologico irlandese è certificata dall'UE, prodotta secondo pratiche agricole biologiche e nel rispetto di alti standard di qualità e sostenibilità. Queste certificazioni non rappresentano solo garanzie individuali, ma si inseriscono in un sistema più ampio volto a sostenere pratiche agricole responsabili e tracciabili. L'Irlanda, ha infatti ideato Origin Green, l'unico programma nazionale volontario al mondo per lo sviluppo della sostenibilità alimentare che guida, monitora e misura i progressi raggiunti nel campo della sostenibilità in tutta la catena di approvvigionamento alimentare a livello nazionale. Coinvolgendo oltre 77.000 aziende agricole e più di 350 imprese di cibo e bevande, l'iniziativa impegnava l'intera filiera, dagli agricoltori irlandesi alle aziende di trasformazione, fino ai servizi di ristorazione e ai rivenditori, a intraprendere azioni che riducano la loro impronta di carbonio e migliorino le loro prestazioni ambientali. Origin Green sostiene gli allevamenti irlandesi nel miglioramento continuo delle loro pratiche ambientali e nell'impegno verso la riduzione dell'impronta ecologica, promuovendo un metodo di allevamento Grass Fed che è sinonimo di qualità e sostenibilità della filiera. Le carni irlandesi, nate da questa combinazione di tradizione e attenzione all'ambiente, offrono una qualità distintiva e caratteristiche uniche,



Suckler Beef Mohawk Steak



Suckler Beef Standing Rib

simbolo di una filiera che coniuga eccellenza, responsabilità e rispetto per la natura. Anche quest'anno, a TUTTOFOOD 2026, i produttori irlandesi aderenti a Origin Green saranno presenti allo stand di Bord Bia per condividere le loro esperienze e raccontare il percorso verso pratiche sostenibili, tra questi: • ABP • Dawn Meats • Liffey Meats • Kepak n



Una splendida immagine di un tipico panorama irlandese; L'Irlanda continua nel progetto "Origin Green" programma volontario per lo sviluppo della Sostenibilità Alimentare