



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

Courtemelon, 27 dicembre 2019

Comunicato stampa

Nuove scoperte del Patrimonio culinario svizzero: la “carne di cavallo Svizzera”

Un nuovo prodotto è entrato a far parte del ricco inventario del patrimonio culinario svizzero: la “carne di cavallo svizzera”. Dalla sua pubblicazione nel 2008, l’Associazione Patrimonio culinario svizzero opera per mantenere in vita questo patrimonio.

Il consumo di carne di cavallo è velato da una sorta di tabù. Le ricette sono estremamente rare nei libri antichi, persino nel canton Giura, dove si alleva la sola razza di cavalli indigena, il franchises-montagnes. In questo cantone è stato creato nel 2017 il label “carne di cavallo svizzera – l’originale”, al fine di migliorarne il valore aggiunto (prezzo della carne) e sostenere la razza. Il 90% della carne di cavallo consumata in Svizzera è importato.

Oggi gli abitanti della Svizzera mangiano ogni anno 450 g di carne di cavallo a persona, di cui 90% sono importati. L’apogeo del consumo di carne di cavallo in Svizzera fu negli anni 1930: a quell’epoca esistevano 200 macellerie che la commercializzavano. Negli anni 1980, erano meno di 150, di cui circa 100 in Svizzera francese. Nel 2018 se ne contavano solo una cinquantina in tutto il paese.

La maggior parte della carne di cavallo svizzera è dell’unica razza indigena, il franchises-montagnes. Oltre due terzi delle nascite di cavalli, di tutte le razze, nascono nei cantoni Berna, Giura, Friburgo, Lucerna e Soletta.

Al contrario di quanto avviene con i vitelli, i maiali o i polli, i cavalli crescono essenzialmente negli estesi pascoli del Giura o delle Alpi. L’allevamento è particolarmente rispettoso dell’animale e del paesaggio.

Per quel che riguarda il consumo di carne fresca, sono ricercate soprattutto le parti più nobili del quarto posteriore: la costata, il filetto, la fesa e la coscia, nonché la spalla nel quarto anteriore. Le parti meno richieste sono trasformate in carne macinata, salsicce, terrine e pâtés.

La carne di cavallo si prepara come quella di manzo. Tuttavia i libri di ricette non ne fanno menzione, forse a causa di tabù sociali, del recupero clandestino della carne o per altre ragioni – come per esempio il fatto che le ricette si tramandavano per lo più oralmente nelle popolazioni contadine: la carne di cavallo non era pregiata e quindi non veniva consumata dalle classi sociali più elevate.

In Svizzera l'allevamento di cavalli è particolarmente rispettoso dell'ambiente et fa parte del patrimonio vivo. I cavalli sono in genere allevati per attività del tempo libero. Sono essenzialmente nutriti con foraggi provenienti dalla fattoria stessa. Dal 2017, i macellai membri del label "Carne di cavallo svizzera – l'Originale" propongono i seguenti prodotti:

- La salsiccia secca, da consumare in buona compagnia
- L'apero, con poca materia grassa, da sgranocchiare all'ora dell'aperitivo
- La terrina, da degustare su un buon pane di campagna
- La "craquante", cugina della Saucisse d'Ajoie IGP, deliziosa per le grigliate

<p>La salsiccia secca: da consumare in buona compagnia</p>		<p>L'apero: con poca materia grassa, da sgranocchiare all'ora dell'aperitivo.</p>	
<p>La terrina: da degustare su un buon pane di campagna</p>		<p>La "craquante": cugina della Saucisse d'Ajoie IGP, deliziosa per le grigliate</p>	

Scoprite le ricette dei macellai romandi per cucinare la carne di cavallo : www.viande-chevaline-suisse.ch

Per saperne di più, leggete la nuova scheda della carne di cavallo svizzera
<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits?text=cheval&canton=&categorie=#467>

Sul sito del Patrimonio culinario svizzero troverete oltre 400 prodotti inventariati secondo un metodo scientifico.

In questi giorni di festa, siamo convinti che il nostro inventario sarà fonte di ispirazione per le vostre cene di fine anno. Per esempio, partite alla scoperta di torte e biscotti di Natale o dei famosi pan di spezie!

Allegato: scheda "carne di cavallo svizzera", in italiano

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Prodotti#467>

Contatti

Olivier Girardin, Presidente
Patrimoine culinaire suisse

olivier.girardin@frij.ch

Tel 079 / 415 14 89

Astrid Gerz, Segretariato
Patrimoine culinaire suisse

astrid.gerz@agridea.ch

Tel 078 / 684 77 99

Olivier Boillat, Comunicazione
FRI

olivier.boillat@frij.ch

Tel 078 / 757 08 78