

VIDEO

# Arriva il bio-wagyu un po' made in Italy

di Stefano Carrer  
7 June 2016



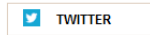
TOKYO – Cresce l'interesse dei consumatori per il "bio-wagyu", la carne di manzo giapponese "biologica". E anche le carni italiane potranno essere "bio" grazie a una collaborazione tra la società giapponese BioBalance e i laboratori dell'Università di Messina. Una dimostrazione d'eccezione si è tenuta al ristorante "Mario-I Sentieri" di Nishi-Azabu a Tokyo: una serata speciale per dimostrare la bontà (in senso multiplo) del progetto-filosofia di BioBalance, secondo cui è una migliore alimentazione del bovino che produce una carne più genuina e salutare. "La novità è che questa carne deriva da bovini alimentati con un probiotico naturale: un additivo naturale, senza antibiotici. – afferma il prof. Vincenzo Chiofalo dell'Università degli Studi di Messina – La sperimentazione è stata fatta in Italia dall'Università di Messina con il Consorzio di Ricerca Filiera Carni, che ha nuovi laboratori specializzati. Abbiamo testato l'impiego di questi probiotici di BioBalance. La risposta sulla qualità delle carni è stata positiva, con un miglioramento sia della tenerezza sia sul piano degli acidi grassi utili per il consumatore, soprattutto quelli insaturi".

BioBalance è stata fondata 14 anni fa a Nagoya da Yoshio Naito, 48 anni, e ha appunto sviluppato linee di prodotti naturali per l'alimentazione animale. "Così la carne diventa non solo più tenera, leggera e digeribile, ma fa davvero bene alla salute. E si può mangiare anche tutti i giorni", afferma Naito, che ha presentato assieme allo chef Mario Frittoli il suo "concept" e la carne dell'Hokkaido anche al recente weekend di festa "Italia amore mio!", che ha attirato 50mila persone a fine maggio a Tokyo. Nella serata inaugurale al ristorante di Frittoli, Naito ha anche spiegato con proiezioni come si possa ottenere il meglio curando l'alimentazione del bovino, prima che i presenti passassero al menu speciale di promozione di prodotti biologici dell'Hokkaido (non solo carni, ma anche verdure e pesce).

"Il punto forte è il manzo, il wagyu biologico: colore rosato, non molto grasso, quando lo mangi è molto leggero – afferma Frittoli – Finora il manzo giapponese aveva una immagine un po' pesante, ma con i nuovi mangimi trattati con il prodotto biologico diventa veramente fantastico". In prospettiva, BioBalance potrebbe realizzare un impianto in Italia, con cui Naito ha un rapporto speciale da molto tempo. "A 22 anni arrivai ad Asti – dice – lì ho imparato l'importanza in agricoltura di fattori che a volte vengono relativamente trascurati, a partire dal terreno."

"Con un recentissimo accordo, il governo giapponese ha aperto le frontiere per la carne italiana, che era stata bandita fin dai tempi della 'mucca pazza' in Gran Bretagna. Con questa sperimentazione che è stata fatta, c'è una grande opportunità per il mercato giapponese di ricevere anche carni italiane 'biobalance'", dice il prof. Chiofalo.

"Sono in Giappone da un quarto di secolo e la carne italiana non l'ho mai vista qui – conclude Frittoli, molto noto al pubblico giapponese per un programma di cucina italiana che tiene sulla rete nazionale NHK – Mi piacerebbe molto: del resto sono toscano. Perciò la bistecca fiorentina...". E passa a servire la tagliata di bio-wagyu alla fiorentina, con rucola, scaglie di parmigiano, balsamico e olio extravergine.



Vedi anche

VINO

**Ca' del Bosco: nuove vigne, maxi-investimenti e barra verso l'estero**

LEGGI  
di Emanuele Scarci

VISTI DA LONTANO

**Buono, sano, glamour: le parole d'ordine del made in Italy alimentare in Cina**

LEGGI  
di Rita Fatiguso

VIDEO

**Il know-how dell'italiana Guala per il sake a prova di contraffazione**

LEGGI  
di Stefano Carrer

FOOD BLOG



**Aziende in campo**

il blog di Emanuele Scarci

**Marilisa Allegrini nuovo consigliere di amministrazione di Sace**

FOOD BLOG



**Nel piatto**

Il blog di Fernanda Roggero

**Cucina italiana sul tetto del mondo: Bottura incoronato miglior cuoco**

FOOD BLOG

