



Società agricola
TENUTA CA' NEGRA s.r.l.

L'azienda

Quattro generazioni di storia



La nostra famiglia inaugura il suo impegno nell'agricoltura nel 1939. Nel 1960 inizia a occuparsi di zootecnia bovina, puntando sin dal primo momento su innovazione e ricerca, con l'introduzione delle prime stalle su grigliato e la diversificazione delle razze. L'obiettivo è sempre stato uno e ben chiaro: proporre solo prodotti di altissima qualità. Nel corso della loro lunga storia, le nostre attività hanno ottenuto a più riprese riconoscimenti di "azienda modello" a livello nazionale e internazionale.

I primi in Italia



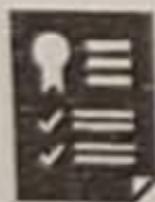
Ca' Negra è stata la prima azienda in Italia a dedicarsi all'allevamento di capi Wagyu 100% "full blood" (a DNA certificato). L'idea nasce nel 1997 sull'onda del crescente interesse che, in nord Europa, suscitano le eccezionali proprietà organolettiche delle loro carni. In capo a dieci lunghi anni – la normativa giapponese è strettissima – il progetto decolla e, finalmente, nel 2009 accogliamo i primi capi.

Materie prime a km 0



Il fattore più importante nell'allevamento, in particolare quello di bovini di razza giapponese, è l'alimentazione. Per essere sicuri, in ogni fase della produzione, di utilizzare nelle nostre strutture solo mangimi e materie prime di altissima qualità, li produciamo in proprio: il fieno da foraggio, i cereali che integrano la razione alimentare, persino la paglia da lettiera, provengono interamente dai nostri campi.

Marchi di riferimento



Ca' Negra è certificata con il marchio "Qualità Verificata" istituito dalla Regione Veneto nell'ambito della Legge reg. 31-5-01 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità". Gli standard qualitativi e il capitolato di riferimento adottati nei nostri stabilimenti, anche in materia di etichettatura e tracciabilità, sono quelli di UNICARVE, associazione senza scopo di lucro per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e dei prodotti della filiera della carne bovina. Il marchio "Wagyu Ca' Negra – Venezia" è registrato a livello europeo, e l'azienda è membro dell'Australian Wagyu Association e dell'American Wagyu Association.

I metodi

Tecniche di allevamento tradizionali



Nell'allevamento di razza Wagyu seguiamo rigorosamente i metodi giapponesi tradizionali, appresi in viaggi, stage e soggiorni presso allevamenti e fiere bovine in Giappone, e che prevedono, per esempio, quattro fasi di accrescimento distinte, razioni alimentari studiate su misura per i singoli capi, e un maggior sviluppo del treno anteriore rispetto al posteriore. Alla tradizione uniamo innovazione e ammodernamento, grazie alla consulenza di un network globale di contatti, e dei massimi esperti nipponici del settore, di cui uno collabora con noi dal 2009.

Filiera a ciclo chiuso



Ca' Negra è un perfetto esempio di sinergia fra stalla e campagna: lettiere e mangimi per l'accrescimento e il mantenimento dei capi provengono dal raccolto dei nostri terreni (che coltiviamo a rotazione: mais, grano, soia, ecc.), e i reflui sono trasformati in concime organico. Questo permette altissimi standard qualitativi, totale tracciabilità e basso impatto ambientale.

Linea vacca vitello



Le fasi di riproduzione, gestazione, parto, svezzamento, accrescimento e finissaggio si svolgono interamente in azienda. I vitelli trascorrono i primi tre mesi in box singoli accanto alle madri: hanno così accesso, in modo naturale e fin dalle prime ore di vita, al colostro (fondamentale per un corretto sviluppo del sistema immunitario) e al latte materno.

Benessere animale



La qualità delle carni dipende direttamente dal benessere dei capi. L'abbattimento dello stress ambientale è dunque una priorità. Per questo ci atteniamo scrupolosamente alle disposizioni EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) che regolano gli standard tecnici riguardanti:

- tipologie di stabulazione
- superficie di stabulazione e densità per box
- pavimentazione e materiali da lettiera
- controllo del microclima nei ricoveri
- somministrazione di mangimi e liquidi
- interazioni uomo-animali
- controllo sanitario delle malattie

Le carni

Wagyu



Le razze Wagyu, patrimonio nazionale giapponese, sono il risultato di duecento anni di selezioni attentissime. I capi, di dimensioni ridotte e a crescita lenta, danno carni considerate fra gli alimenti più pregiati a livello mondiale. La ragione dell'enorme apprezzamento che queste riscuotono fra gli intenditori di tutto il mondo, è l'elevatissimo grado di marezzatura. Inoltre, la particolare composizione chimica della carne Wagyu permette di ricavare anche dall'anteriore i tagli a cottura rapida che nella maggioranza delle altre razze si hanno solo dal lombo o dal posteriore.

Marezzatura



La marezzatura ("sashi") indica la quantità e la distribuzione del grasso all'interno della massa muscolare della carne. Più intenso è il suo grado, più elevata è la qualità del taglio e maggiore la percentuale di grassi insaturi. Proprio queste venature di grasso, così visibili e che fondono già intorno ai 26 C°, conferiscono alla carne Wagyu sapidità, fragranza e tenerezza senza paragoni.

Proprietà organolettiche



Dalle analisi condotte da Eptanord s.r.l., laboratorio certificato ACCREDIA (Ente unico nazionale per l'accreditamento di laboratori e organismi di certificazione e ispezione) risultano: percentuali di colesterolo molto basse (14,1 mg/100 g, a fronte di una media delle carni bovine compresa fra i 70 ai 170 mg/100 g, a seconda del taglio); elevato tenore di sodio, segno di carni particolarmente sapide (180 mg/100 g circa, a fronte di una media di 66 mg/100 g); tenore di grassi monoinsaturi superiore a quello di grassi saturi.

Grassi monoinsaturi



Il grasso intramuscolare, a differenza di quello sottocutaneo, è costituito da acidi grassi monoinsaturi. Questi, oltre a rappresentare il macronutriente più ricco in termini di apporto energetico (9 kcal/g), sono essenziali all'organismo umano per numerose funzioni. Fra queste, la sostituzione del colesterolo LDL (il cosiddetto "colesterolo cattivo") con colesterolo HDL ("colesterolo buono") che contribuisce alla rimozione dei depositi di LDL nei vasi sanguigni.