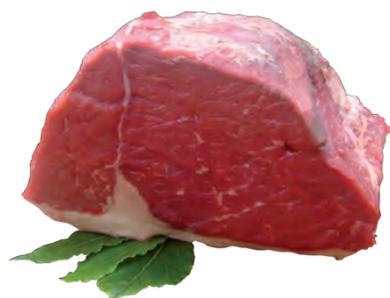


## PIÙ BUONA, PIÙ TENERA, PIÙ GUSTOSA

Prova la nuova carne di Angus e scoprirai una tenerezza ed un gusto mai provati prima!



### PIÙ TENERA E SAPORITA

La Carne d'Angus è riconosciuta come la migliore al mondo per tenerezza e sapore; peculiarità ottenute dalla speciale infiltrazione naturale del grasso nelle masse muscolari (marezzatura), che le dona un gusto succulento e sensazioni di eccellente qualità.



La caratteristica intrinseca dell'Aberdeen-Angus ad ingrassare facilmente, pur vivendo su pascoli naturali privi di mangimi composti, lo rende inadeguato agli allevamenti industriali ed alle sue manipolazioni.

Fonte di **proteine, vitamine, ferro, zinco, fosforo e selenio**, la carne d'Angus è perfetta per una dieta completa e bilanciata.



Tenera, saporita, succulenta e di qualità grazie alla speciale marezzatura. Tra le carni migliori al mondo!

## COME CUCINARLA



Dalla semplice cottura alla brace, è un tipo di carne che garantisce sapori sopraffini, ricercati e soddisfa i palati più esigenti.

## Tagliata di Angus Aberdeen



### Ingredienti

1,2 kg di carne, rucola, olio extravergine d'oliva, senape, limone, sale

### Procedimento

In una padella di ferro riscaldare a fuoco alto tre cucchiai di olio; cuocere la carne quattro minuti per parte in modo che venga piuttosto al sangue, due volte per lato (totale 16 minuti).

Abbassare la fiamma, se necessario, dopo i primi minuti. La carne deve essere rosolata e presentare una crosta tutt'intorno.

Adagiare la rucola sul piatto da portata e preparare il condimento mescolando in una ciotola 6 cucchiai di olio extravergine, 2 cucchiai di senape e qualche goccia di limone. Quando la carne sarà cotta, tagliarla verticalmente e sistemarla a fettine sull'insalata. Servire subito con la salsa a parte.

### Suggerimento

A piacere, si può anche cucinare al forno (a 200 gradi) o alla griglia con gli stessi tempi di cottura. Contorni consigliati: patate al forno o fritte, verdure alla griglia, insalata mista.

## Costata di Angus



### Ingredienti

1 costata di circa 800 g, sale, olio extravergine d'oliva, rosmarino

La ricetta è molto semplice e merita decisamente di finire almeno una volta sulle vostre griglie.

### Cottura consigliata: alla griglia.

Adoperare preferibilmente una griglia sottile, al fine di avere una cottura per irradiazione diretta della brace. La carne deve ricevere di colpo un calore molto forte, in modo da formare uno strato superficiale rosolato da entrambi i lati che impedisca la fuoriuscita dei succhi. È per questo che non va assolutamente forata con forchette o altri arnesi appuntiti. Solo a cottura ultimata si può salare, preparando un pinzimonio a base di sale grosso pestato, pepe, aceto balsamico, olio d'oliva e due foglie sminuzzate di rosmarino.

## Asado argentino



"L'asado" (carne alla brace) è il piatto tipico per eccellenza e può essere un vero spettacolo quando lo preparano nelle "estancias" (grandi fattorie) utilizzando quarti di carne infilati in lunghi spiedini di metallo conficcati nel terreno intorno al fuoco. Il modo più comune di prepararlo è la "parrillada" grigliata mista con carne, frattaglie, ecc. cotta su carbonella, spesso accompagnata dal "chimichurri", salsa ottenuta con olio, aceto, sale, aglio, alloro e peperoncino.

In Argentina in ogni casa, in campagna, in tutti i ristoranti, in qualunque luogo, la carne è la regina della tavola.



## Vi presenta la vera carne di Angus

La **TENUTA VANTAGGIANI** si trova nel Salento, lembo peninsulare dell'estremo sud-est della Puglia. Terra ricca di storia e tradizioni che fu conquistata da Greci, Bizantini e Saraceni. I primi abitanti del Salento furono i Messapi, famosi allevatori di cavalli e di bestiame, che arrivavano dalle coste dell' Illiria. Il suo sole caldo, il suo cielo blu, il suo mare cristallino, la sua costa da sogno sono i punti di forza del contesto della Tenuta Vantaggiani, fu edificata dai Principi Granito di Belmonte durante il Regno Borbonico nella metà del XVIII sec. e detenuta dagli stessi sino alla metà dello scorso. I suoi terreni sono sempre stati coltivati a cereali per gli allevamenti che nei tempi si sono susseguiti. Con i suoi cento ettari di superficie, accoglie l'allevamento e le coltivazioni di foraggio e cereali per

l'alimentazione degli Aberdeen-Angus che, in questo contesto hanno trovato il loro habitat naturale. L'ambiente disteso e sereno della Tenuta Vantaggiani permette all'Angus di vivere al meglio. Sin dalla nascita il vitello si nutre naturalmente dalla madre in ambienti appositamente dedicati, dopo lo svezzamento l'Angus vive allo stato semibrado e si alimenta spontaneamente pascolando in libertà nei terreni della Tenuta; intorno ai quindici mesi di vita la sua alimentazione viene integrata con delle miscele di cereali prodotte in azienda. Il risultato ottenuto è una marezatura naturale, che dona alla carne d'Angus la particolare caratteristica di tenerezza.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore nero con pelo raso. Testa leggera, ossatura fine, torace ampio e profondo. Pelle morbida ed elastica.

### Caratteristiche produttive

Resistente alle radiazioni solari, ha un'ottima adattabilità al pascolo. Buona fertilità e longevità, carne di ottima qualità (tenera e saporita). I tori Aberdeen sono usati anche per l'incrocio.



in collaborazione con



## L'ABERDEEN - ANGUS: l'origine

L'Aberdeen-Angus è una razza di bovini da carne la cui origine è dovuta ad alcuni allevatori della **Contea di ABERDEEN, in Scozia**, che nel XVIII sec., incrociando alcuni particolari capi delle razze bovine già presenti sul territorio inglese, selezionarono ciò che poi denominarono ANGUS. Tale selezione aveva lo scopo di ottenere una **razza forte e rustica, idonea occupare i grandi pascoli non coltivati dall'uomo**, quindi che si adattasse a qualsiasi condizione climatica e che non necessitasse dell'assistenza umana, ma che producesse una carne di gusto eccellente.

L'Angus si presenta imponente anche se di bassa statura, non è dotato di corna ed il colore del suo mantello è nero. La sua rusticità, la sua adattabilità al pascolo, la sua resistenza alle intemperie, senza bisogno di ricoveri, e alle malattie senza bisogno di assistenza dell'uomo, hanno fatto in modo che tra il XIX e il XX sec. si sia diffuso nel mondo ma **in pochissimi allevamenti in Italia**.

### Zona di diffusione

Originaria della contea di Aberdeen nel nord-est della Scozia, è una razza antichissima, molto diffusa anche negli USA e nel sud America. La Aberdeen Angus è una delle razze da carne più celebri al mondo.

