

La bottega della carne

Supplemento al numero 9/2014

di **Unioneinforma**

Direttore responsabile: Gianroberto Costa

Redazione: Federico Sozzani

Impaginazione: Santa Santacesaria

Editore: Promo.Ter Unione

Sede e amministrazione: corso Venezia

47/49 - 20121 Milano

Stampa: Graphiti Industria Grafica

via Newton 12 - Pero (Milano)



www.federcarni.com

Ottobre 2014
Anno 4 - Numero 3

Trimestrale
di FederCarni



Al Polo Fieristico Expo di Latina
dal 14 al 18 novembre

servizio a pag. 13

*Rapporto con l'informazione,
la filiera, la produzione*

Le Vostre riflessioni sono utili per il progetto futuro di FederCarni

La nostra attività quotidiana ha radici lontane e idee che guardano al futuro. Di questo siamo certi. E' altrettanto vero, però, che il momento storico, oltre a soffrire di una crisi congiunturale, è anche vittima di un'efficace azione contro il prodotto stesso. La carne, da alimento simbolo della crescita e sviluppo della popolazione, è diventata un elemento di pericolo costante per la nostra salute. Possiamo, però, dire che molte di queste argomentazioni sono da dimostrare: un prodotto di largo consumo è statisticamente difficile da rappresentare. Altri esperti ci dicono che dobbiamo rispettare la piramide alimentare: molti carboidrati della pasta e poca, anzi, pochissima carne. Però tutti noi notiamo quante persone siano diventate intolleranti ai glutini e ai lieviti. "I grassi della carne sono

pericolosi produttori di colesterolo", ma forse non si tiene conto di quanto sia cambiato il metodo di produzione della carne dopo mucca pazza, e come anche nel paese della dieta mediterranea, sia in aumento il consumo dei cibi precotti in busta; i condimenti di questi preparati precotti sono per quantità e qualità meritevoli di un bollino rosso di attenzione. Inoltre, contrapposte a queste mie considerazioni, che ritengo sufficientemente logiche, esiste un movimento di potere economico delle industrie e un potere quasi religioso dei vegetariani e degli animalisti i quali, pur essendo una minoranza,

segue a pag. 5

Riflessioni sull'esperienza di I Meat

Un "bravo" di cuore ai nostri macellai

Questo nuovo numero della nostra rivista esce dopo l'importante successo che a maggio abbiamo ottenuto a Modena con I Meat, la fiera dei macellai. Meglio dire Vostro successo, perché i fattori che determinano il successo di questa fiera di settore sono tutti Vostri. Bravi i macellai e le loro famiglie che si sono fatti carico di un viaggio faticoso, spesso di centinaia di chilometri, partendo di notte per essere puntuali (come da tradizione nel nostro lavoro) all'apertura della giornata espositiva. Bravi i macellai che hanno messo a disposizione di tutti le loro capacità ed esperienze professionali dimostrando, come da tempo sostiene FederCarni, che non è il nostro collega



Maurizio Arosio, presidente nazionale FederCarni

vicino il nemico, ma è invece un sistema industriale di

segue a pag. 3

L'intervento

Da I Meat siamo tornati con più passione per il nostro lavoro

I Meat 2014 è stato un grande successo, sia in termini numerici sia in termini di contenuti: questo è un sintomo della voglia di conoscenza e ricerca che abbiamo noi macellai

nonostante la situazione generale globalmente di sfiducia, ma che non ci fa demordere.

La collaborazione che ho avuto dai presidenti regionali nella realizzazione

segue a pag. 3

3341221523



**Questo
è il numero
per collegarti
con
FederCarni**

Gustosi
Cremosa Marinata
italiana che lascia
il segno



Gustosi Pagani è la gamma completa di 7 marinare cremose, ognuna unica nel suo genere, in grado di dare alle Vostre preparazioni un tocco di saporita creatività che fa di ogni piatto, un piatto speciale.



Seguici su facebook 

FRATELLI PAGANI S.p.A.
via Eritrea, 20 - 20137 Milano - Italia
tel. +39 02 5456785 (r.a.) - fax +39 02 55191476
fratelli@fratellipagani.it



Azienda con
Sistema di Qualità
Certificato



Un "bravo"...

segue da pag. 1

produrre e vendere che disaffeziona i consumatori e convince che il mangiare carne sia più un danno che un piacere. Bravi i giovani che abbiamo visto numerosi alcuni per conoscere altri già in grado di dare dimostrazione delle loro capacità. Bravi gli amici che hanno curato i vari aspetti organizzativi, i presidenti provinciali e regionali intervenuti accompagnando le numerose delegazioni di colleghi e presentando i loro "campioni" che per tutta la giornata si sono alternati nello stand di Federarni.

Bravi i macellai rappresentanti della tradizione: uno spazio per non dimenticare da dove veniamo e cosa siamo; il nostro lavoro è ancora così importante perché ha radici lontane, e queste radici sono la nostra differenza. Differenza è la nostra forza. Dobbiamo essere sempre più attenti alle proposte future non dimenticando le nostre origini. Non saremo più noi, non saremo più "differenti".

Bravi i partecipanti a Mystery box la novità di quest'anno. Otto gruppi di macellai sono riusciti, pur avendo del materiale "difficile" tra le mani, a realizzare preparati di grande fascino, dando sfogo alla creatività propria di questa generazione di colleghi.

Bravi i ragazzi di ogni età che hanno inventato la nostra segreteria e quelli delle riprese televisive. I primi hanno raccolto molte adesioni e iscrizioni, i secondi hanno realizzato i video che potete vedere sul sito della Federazione.

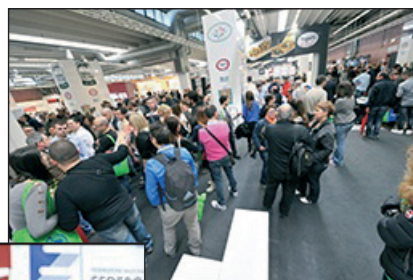
Bravi i nostri sponsor che hanno arricchito di contenuti i nostri spazi e reso grande questa manifestazione. Tutti hanno attivamente partecipato alla realizzazione del nostro stand ed è stato un onore confrontarci con aziende così prestigiose.

Bravi gli organizzatori di I Meat in particolare a Luca Codato il quale, credendo in noi, ci ha permesso di essere partecipi di questa riuscitissima manifestazione. A lui promettiamo l'impegno di costruire per marzo 2015 un'I Meat ancora più grande con proposte nuove e diverse per l'avvenimento annuale dei macellai italiani.

Grazie a tutti Voi. Con la Vostra partecipazione avete dato più valore alla nostra Federarni.

Maurizio Arosio

Presidente Federarni



Da I meat siamo
tornati...

segue da pag. 1

ne delle iniziative di Federarni è stata molto alta: sono state attivamente coinvolte quasi tutte le regioni d'Italia.

Le iniziative di dimostrazione diretta dei nostri colleghi sono state il fulcro dell'attività di I Meat.

Quaranta macellai, provenienti da ogni parte d'Italia, si sono succeduti nei due giorni di fiera collaborando anche tra di essi per dimostrare e trasmettere quello che è il proprio bagaglio di conoscenza.

Un'esperienza di scambio - sia a livello tecnico, ma anche umano - trascinando ognuno di noi nelle più disparate situazioni (così come oggi si trovano a lavorare i macellai italiani). Questo momento di collaborazione è stato ancora più enfatizzato da un altro evento a sorpresa: Mystery Box.

Una novità per I Meat, dove si sono confrontati otto macellai che hanno ricevuto, appunto,

una scatola, contenente basi di carne che essi non conoscevano fino al momento dell'apertura, ed hanno realizzato preparazioni fantasiose. Preparazioni che possono essere realizzate da chiunque nel proprio

negozio abbellendo il banco espositivo e riuscendo a valorizzare al massimo tagli poco conosciuti e poco remunerativi. Così facendo, si implementa il reddito delle nostre attività, la nostra capacità di creare un valore aggiunto alla carne.

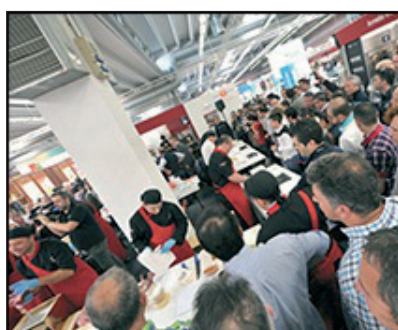
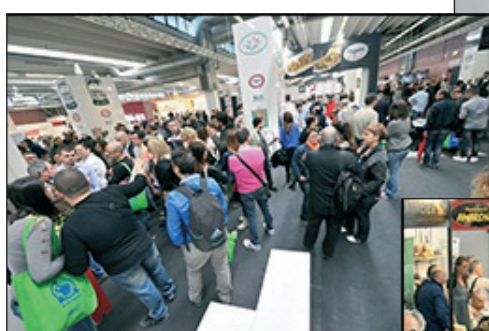
L'enorme successo di questo evento è arrivato grazie alla grande passione ed allo spirito associativo che ha spinto in

fiera persone provenienti da paesi anche lontani da Modena. Persone che hanno affrontato lunghi viaggi e investito proprie risorse per poterci essere e dare voce al nostro essere Macellai d'Italia.

Credo che ogni macellaio possa ritenersi soddisfatto di essere tornato a casa con qualcosa in più, quel qualcosa che io chiamo passione per il proprio lavoro, quella passione che ci permette di andare a testa alta e alzarci ogni volta che ci attaccano, facendo squadra e dando a ognuno la voce nel dire "io ci sono". Aspettando le prossime manifestazioni e sperando in una sempre più numerosa partecipazione, ringrazio tutti coloro che mi hanno dato la loro collaborazione ed in particolare Federarni per avermi dato la possibilità di fare ed esprimere i valori che

porto nel cuore. E ringrazio gli amici Giorgio Pellegrini ed Ilario Lui per avermi aiutato, moralmente e praticamente, nell'organizzazione della nostra splendida fiera.

Daniele Biassoni





SENZA ADDITIVI CHIMICI

**In ogni buona ricetta
bisogna sapere cosa mettere. E cosa togliere!**



NaturMix è un prodotto innovativo che, grazie alle più alte tecnologie alimentari, è in grado di recuperare e rinnovare la migliore tradizione nel trattamento dei cibi senza l'uso di additivi chimici. Una miscela perfettamente calibrata in spezie e aromi naturali consente di raggiungere una shelf-life ottimale, valorizzando l'aspetto estetico delle carni, esaltando il pro-

fumo e il gusto delle preparazioni ma soprattutto garantendo la migliore protezione contro l'insorgere di germi patogeni. Qualità delle pietanze, qualità della presentazione, qualità della sicurezza. Sono questi gli obiettivi che la ricerca MecImport si è posti e ha raggiunto con la formulazione di NaturMix. Un ingrediente magico, di cui non potrete più fare a meno.

Naturmix

Il nucleo aromatico per la migliore shelf-life delle vostre carni.

NaturMix è un marchio registrato di MEC IMPORT srl
info@mecimport.it



Via di Prato Cornelio 32/B 00125 ROMA (RM)
tel. +39 06 5236 0472 r.a. - fax +39 06 5235 5319

Sacchetti di plastica non biodegradabili Sanzioni anche per la cessione a titolo gratuito

Con la conversione in legge del decreto competitività sono entrate in vigore le sanzioni per la commercializzazione di sacchetti di plastica non biodegradabili. Per commercializzazione si deve intendere

“l’offerta o la messa a disposizione di terzi, contro pagamento o gratuità”. Di conseguenza, la cessione di sacchetti non conformi, anche a titolo gratuito, non è consentita ed è soggetta alle sanzioni di legge.



hanno nell’informazione scritta e televisiva paladini pronti a colpire la carne, insinuando paura nei consumatori.

Anche questo è un film già visto, per altre motivazioni, ma sempre efficace. Durante I Meat a Modena si è svolto un incontro molto importante con i rappresentanti del giornalismo agroalimentare. E’ emerso forte anche il loro convincimento del disequilibrio nell’informazione di questo settore. E’ stata condivisa una posizione di collaborazione per riequilibrare la bilancia. Federarni sta lavorando

anche per ricostruire una vera filiera delle carni, condividendo i problemi con produttori, importatori e distributori. Non abbiamo molte speranze in una partecipazione della grande distribuzione in quanto per loro la carne è uno dei tanti prodotti merceologici che devono dare un certo reddito delegando le responsabilità a chi produce. Noi, invece, vogliamo essere responsabili di quanto vendiamo. Il nostro rapporto con il cliente è così stretto da imporci un atteggiamento di responsabilità. Per tutti i motivi esposti, Vi

Le Vostre riflessioni...

.....
segue da pag. 1

chiedo di fare una riflessione per contribuire a poter cambiare, almeno in parte, il giudizio negativo dei consumatori: se si può, attraverso una diversa alimentazione dei bovini, produrre della carne con una diversa composizione dei grassi; se è possibile, con alimenti diversi, allevare un bovino più sano e dimostrarlo scientificamente (così come è possibile per l’uomo attraverso

una dieta corretta modificare il proprio stato fisico). Se tutto questo è, come sembra, possibile, questo tipo di carne deve diventare il simbolo dei macellai italiani, la dimostrazione dell’attenzione alla qualità della vita dei propri clienti. Dobbiamo fare monopolio, deve essere un’esclusività dei macellai italiani.

Riassumiamo i tre punti che Federarni affronterà nel prossimo futuro chiedendovi di valutarli con attenzione:

- ▶ rapporto con l’informazione, attraverso i nostri esperti che conoscono ogni valore, positivo o negativo,

di quest’alimento unico per il suo valore proteico.

- ▶ rapporto con la filiera, per promuovere le nostre tesi e incentivare i consumi.

- ▶ rapporto con la produzione, diventando gli unici promotori di un prodotto scientificamente più salubre e più attuale con le esigenze alimentari odierne. Apriamo la discussione: io credo in questi tre punti per migliorare la nostra situazione in bottega. Sono in attesa di un Vostro pensiero e di poter ragionare insieme su questi e altri aspetti del nostro futuro.

M.A.



**RINGRAZIA
PER LA LORO COLLABORAZIONE
E PARTECIPAZIONE AD IMEAT**





VALNOVA

 **mauri**

Ci trovi a Presezzo (BG) Viale I Maggio 18/20
 Tel. 035.4376627 Email. info@valnova.it  [valnovasrl.valnova@facebook.com](https://www.facebook.com/valnovasrl.valnova)

Macellaio a rischio estinzione?

Cari colleghi, la mia risposta a questo titolo provocatorio è sicuramente no, ma ciò non ci esime dal fare alcune considerazioni su come un mestiere così antico e altamente professionale possa avere un futuro. Negli ultimi decenni la categoria, la nostra categoria, ha sostenuto innumerevoli sforzi per diventare sempre più il consulente di riferimento di un consumatore che è diventato molto più attento alle sue scelte di acquisto. Tanto hanno contribuito gli innumerevoli corsi di aggiornamento ed eventi effettuati negli ultimi anni, i quali hanno fatto sì che il punto vendita venisse trasformato da classica macelleria a "bottega della carne" aumentando una sempre più

vasta offerta di prodotti (da prodotti pronti cuoci al cotto in macelleria fino ad una vasta gamma di salumeria e gastronomia di alta qualità). Questo grande impegno ha di fatto salvato la macelleria dalla concorrenza sfrenata delle grandi superfici commerciali. Oggi, però, occorre far sì che vi sia un avvicinamento del settore giovanile alla nostra attività se vogliamo creare un ricambio generazionale in grado di dare continuità al settore. Altrimenti le macellerie ancora in grado di restare sul mercato dovranno, purtroppo, per età anagrafica,

cessare la loro attività. Speriamo che risposte vengano anche dal mondo politico per far sì che interventi a favore delle scuole professionali, di incentivazione all'apprendistato e a un rapporto ottimale

scuola-lavoro, possano contribuire ad alleviare il dramma di una disoccupazione giovanile oggi molto alta.



Stefano Casella

Il percorso, cari colleghi, è tutto in salita, ma se spingiamo tutti assieme, riusciremo a portare la nostra categoria al traguardo che si merita. Buon lavoro a tutti.

Stefano Casella
Vicepresidente Federarni

(Seconda parte)

L'opinione

Riforme costituzionali e piccola impresa: opportunità da cogliere o occasione persa?

L'ordinamento italiano non ha bisogno di cambiare i pilastri su cui poggia per conferire governabilità ai rappresentanti di turno, ma occorre invece che le istituzioni nazionali e locali e le forze politiche da un lato e i cittadini e le imprese attraverso le rappresentanze sindacali e imprenditoriali dall'altro, si sforzino di lavorare in sinergia elaborando progetti condivisi per rispondere alle esigenze del Paese. Se tutte le componenti della società civile, dell'economia e del lavoro autonomo, si sentono rappresentate, si può ottenere il consenso senza procurarsi attraverso l'alterazione di meccanismi istituzionali che legittimano inopportune barriere all'espressione della democraticità. Il dibattito politico riformista nel nostro Paese, soprattutto quello degli ultimi anni, dovrebbe fornire, a nostro avviso, una convincente dimostrazione della necessità di modificare la Costituzione: tutti i progetti di riforma successivi al 2001 non chiariscono né obiettivi né contenuti, ma soprattutto non viene affatto valutata la deriva di compromissione di equilibri essenziali e delicati e dei valori fondanti della nostra democrazia. Ricordiamo tutti che il dibattito sulle riforme costituzionali degli ultimi 15 anni, si è originato con il pretesto di modificare il sistema dei poteri tra Governo, Parlamento e autonomie, ma si è espresso in diverse direzioni. Ci sono state revisioni tendenti a realizzare un maggior decentramento territoriale dei poteri (rafforzamento del regionalismo o avvio del "federalismo"), così come ci sono state proposte volte al rafforzamento della centralità del potere di governo (premierato, presidenzialismo). Entrambe le linee intraprese miravano all'abbattimento di costi ed alla semplificazione dei tempi necessari, ed essendo così diametralmente opposte, ci sono sembrate molto più vicine alla ricerca di un qualche elemento di compensazione, nella discussione e nei rapporti fra le forze politiche. Attualmente il dibattito appare, almeno sul piano della comunicazione mediatica, diretto verso riforme volte alla "semplificazione" ed al taglio di sprechi. Ciò si traduce nell'elimina-

zione secca della duplicazione delle funzioni legislative, senza considerare che una buona alternativa alla drastica revisione degli organi parlamentari, sarebbe intervenire proprio sulle funzioni delle Camere e sulla loro composizione. Se può essere genericamente condivisibile l'idea di un nuovo assetto del Parlamento che superi il bicameralismo perfetto di due rami con gli stessi identici poteri, per abbreviare le lungaggini burocratiche ed i relativi costi (di tempo e di denaro) previsti per l'approvazione di una legge occorre, però, a nostro avviso, una grande accortezza nel delineare in che modalità debba essere realizzata la rappresentanza territoriale per non incorrere in futuri e gravi insuccessi pratici di tutta la riforma.

Sarebbe al riguardo auspicabile ripensare il sistema di riparto delle competenze attribuendo a questa seconda Camera:

- ▶ materie in cui la procedura legislativa prevede una partecipazione rafforzata del Senato (ad esempio, così come la partecipazione rafforzata è prevista per l'approvazione di norme generali sul governo del territorio, altrettanto dovrebbe valere almeno per le norme generali sulla tutela della salute);
- ▶ l'esercizio di un potere di richiamo nella legislazione riservata alla prima Camera;
- ▶ un maggior potere legislativo sulle norme di interesse regionale-territoriale oppure un numero maggiore di funzioni bicamerali;
- ▶ una funzione di mediazione preventiva di conflitti tra Stato e Regioni e, nell'esercizio di questa funzione, la possibilità di integrare la composizione con altri membri, anche provenienti dal mondo delle piccole imprese e delle loro associazioni.

Crediamo che in alternativa alle funzioni aggiuntive da riconoscere a questa Camera delle Rappresentanze, sia necessaria l'individuazione di un nuovo luogo di mediazione politi-



Costante Persiani

co-istituzionale che possa prevenire i conflitti provvedendo ad una verifica preventiva dei problemi attinenti al riparto delle materie e delle competenze. Tale luogo potrebbe essere quello già esistente del Sistema delle Conferenze a cui, però, va riconosciuta legittimità costituzionale e di vincolo degli atti emanati. Per come è formulata la proposta di riforma, potremmo anche rinunciare alla "Assemblea delle autonomie" in favore della costituzionalizzazione (e conseguente razionalizzazione) del sistema delle Conferenze, di un altro Ente "intermedio" che funga da camera di compensazione tra Stato e autonomie locali nei conflitti legati al potere legislativo. La Conferenza, oltre ad un significativo ruolo su nomine e designazioni, dovrebbe esercitare, invece, un ruolo di dialogo soprattutto con il Governo, e dotarsi di un potere essenzialmente consultivo, tramite il rilascio di pareri, a cui si affiancherebbero accordi di tipo politico-amministrativo non necessari, ma vincolanti per le parti (ove raggiunti). Le Conferenze svolgerebbero inoltre un ruolo di coordinamento istituzionale tra Stato e Regioni, prima dell'adozione di norme potenzialmente conflittuali con

la previsione di forme di partecipazione delle parti sociali le quali possono fornire il loro contributo concreto su temi di confronto che investono direttamente il mondo delle imprese. Accarezziamo da sempre il sogno di un ramo del Parlamento che possa farsi interprete effettivo delle istanze del mondo imprenditoriale. Non si tratta di un'astrazione, ma di un'idea lanciata già nella Costituzione (Costantino Mortati 1946) di creare una seconda Camera che, attraverso l'immissione di elementi particolarmente competenti, potesse esercitare anche funzioni di raccordo tra legislatore e rappresentanze territoriali portatrici di interessi concreti dando voce alle istanze imprenditoriali. Oggi alcuni insigni costituzionalisti fanno riaffiorare l'ipotesi di un "Senato delle conoscenze", disegnato come una Camera diremmo "a composizione variabile" cioè che attraverso l'integrazione di qualificati esperti della rappresentanza categoriale, possa garantire: un maggior contatto tra gli interessi concreti e l'interesse generale; un'immissione nella Camera di alte competenze tecniche e professionali; una maggiore idoneità per affrontare le delicate e complesse questioni settoriali e tecniche che incidono sul contesto sociale imprenditoriale e politico; l'impulso a colmare il divario di rappresentatività e integrazione tra il corpo elettorale, i ceti produttivi e il personale politico. Insomma, la realizzazione di "una Camera di categoria" coinvolgendo ogni genere di formazione sociale: categorie produttive, gruppi organizzati, interessi particolari per ottenere "di far valere gli interessi particolari nel quadro politico generale" e "di garantire la partecipazione di tutti i cittadini e di tutte le categorie". Camera elettiva, ma dotata di una diversa rappresentanza in chiave regionale, con l'elettorato passivo a quarant'anni e "con appartenenza a determinate categorie di capacità da determinarsi con apposita elencazione".

Questa antica idea, potrebbe avere proprio oggi qualche effettiva opportunità di crescita proprio per compensare la riduzione dei poteri del Senato previsti dalle riforme presentate dal Governo e la totale eliminazione di quelle forme di consultazione che sono da tempo praticate in modo più fluido da Parlamento e Governo, con organi consultivi ad hoc, (Conferenze e Cnel).

Dal nostro punto di vista, auspichiamo una seconda Camera che sia anche una sede privilegiata "di raccordo forte" per l'avvio del confronto istituzionale tra lo Stato e le autonomie territoriali.

Vorremmo in questo senso ispirarci alla Costituzione e vedere nell'organizzazione di un nuovo e rafforzato coordinamento istituzionale esercitato con la partecipazione integrata di altre componenti, anche la presenza delle organizzazioni di rappresentanza delle categorie produttive le quali possono fornire il loro contributo concreto su temi di confronto che investono direttamente il mondo delle imprese.

Questa possibilità di partecipazione all'interno della seconda Camera delle autonomie, quando svolge la funzione di camera di compensazione tra territori e Stato, permetterebbe una visione più generale e più politica, di interessi e categorie - non intese solo in senso economico o rappresentative di interessi strettamente professionali - ma intese in un significato che veda il pieno coordinamento degli interessi di economici e sociali con quelli del luogo di riferimento in modo da fornire una rappresentazione unitaria della cultura territoriale.

Occorre, quindi, che sia delineata una nuova forma di presenza delle stesse Organizzazioni di categoria, costituzionalmente garantita: sia attraverso la partecipazione diretta di rappresentanti "scelti" nella nuova Camera delle rappresentanze, sia attraverso la costituzionalizzazione del Sistema delle Conferenze in cui siano chiamati esperti appartenenti alle categorie rappresentative del mondo imprenditoriale.

Costante Persiani

(Prima parte pubblicata nell'ultimo numero de "La bottega della carne", alle pagine 16 e 19)

SteriGrip

Antibatterico e senza compromessi



- Ioni di argento per una protezione antibatterica duratura
- Manico sicuro, antiscivolo con una superficie vellutata
- Plastica antiabrasione serrata all'acciaio senza fessure

SM-140 UltraSharp

Affilatura & lucidatura professionali



- Affilatura rapida, non aggressiva sul nastro abrasivo raffreddato ad acqua
- Struttura robusta grazie all'involucro di acciaio inox
- Affilatura e lucidatura di tutta la lama fino all'impugnatura



Nata dalla sinergia fra
E.R.I.T. Padova ed EN.A.I.P. Veneto

Scuola Veneta Macellai (Teolo) A novembre il nuovo corso

Ottimo risultato con gli esami di abilitazione per l'alto livello
di apprendimento dei 20 allievi
che hanno partecipato al corso di formazione di 600 ore.
I complimenti della Commissione regionale

Presso "S.Ve.M. - Scuola Veneta Macellai" a Teolo (Padova), l'unica scuola ad essere riconosciuta in Veneto con attestato di qualifica professionale Liv. EQF 3 - "Addetto di Macelleria" - nata dalla sinergia fra EN.A.I.P.

(Ente Acli Istruzione Professionale) Veneto ed E.R.I.T. di Padova (l'Associazione sindacale di categoria fra commercianti in prodotti zootecnici) alla metà di luglio si sono tenuti gli esami di abilitazione per i 20 allievi che hanno fre-

quentato il corso di formazione di 600 ore (300 in aula/laboratorio e 300 in stage presso macellerie). L'esame prevedeva tre verifiche: una prova scritta formata da un questionario con 60 domande a risposta multipla; una prova di sezionamento carni, preparazione di pronti a cuocere e allestimento banco di vendita; una prova orale che verteva su tutto il pro-

gramma del corso. Al termine delle due giornate d'esame, la Commissione regionale (composta di dodici membri: un rappresentante della Regione Veneto, con funzioni di presidente della Commissione; un rappresentante del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali; un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca; un rappresentante delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dipendenti; un rappresentante delle Organizzazioni Sindacali dei lavoratori autonomi; un rappresentante dei Maestri del lavoro; due rappresentanti di

EN.A.I.P. Veneto; il docente del corso in materia fiscale; il vicedirettore - fra i docenti al corso - del settore veterinari U.L.S.S. 16 di Padova; i due Maestri macellai quotidianamente presenti al corso) si è complimentata per l'alto livello di apprendimento raggiunto dagli allievi, congratulandosi con il corpo docente e con le macellerie che hanno ospitato gli stage. Ad E.R.I.T. spetta ora il compito - arduo, ma gratificante - di trovare un'occupazione ai ragazzi del corso e, nel contempo, di organizzare la terza edizione del corso di formazione il cui inizio è previsto a novembre.

Celebrata la "brisaola" della Valchiavenna

Terza edizione (nel momento di uscita del giornale) del "Di de la Brisaola", evento che nel centro storico di Chiavenna il 5 ottobre è stato dedicato ai produttori artigianali di brisaola della Valchiavenna. Una manifestazione - ha rilevato il presidente dell'Associazione macellai di Sondrio Ezio Gusmeroli - con l'obiettivo di esaltare "il pregiato salume, frutto dell'esperienza delle nostre genti montane". Negli esercizi commerciali sono state allestite vetrine a tema, mentre i ristoranti e bar di Chiavenna hanno proposto particolari menu e aperitivi dedicati.



Gruppo macellai equini in Federcarni

Nasce in ambito Federcarni il Gruppo macellai equini che è composto da Giorgio Pellegrini (foto) e Donato Turba, rispettivamente presidente e vicepresidente dell'Associazione macellai di Milano; Pasquale Ruggeri (Terlizzi, Bari) e Dario Mazzoni (Mirandola, Modena).



Giorgio Pellegrini



AMICOMEGA è un progetto ambizioso che si è posto come obiettivo la produzione di alimenti sani e di alta qualità e garantiti da una tracciabilità sicura e trasparente, da proporre ad un consumatore sempre più attento.

Come è nato il progetto
AMICOMEGA è la concretizzazione di uno studio cominciato qualche anno fa e finalizzato a capire se e come fosse possibile produrre degli alimenti di origine animale, sani, equilibrati e di qualità, "Partendo dalle origini": ossia dall'allevamento degli animali. Il lavoro svolto ci permette oggi di affermare che alimentando gli animali con prodotti naturali che vanno a comporre diete equilibrate e rispettose del benessere animale, otteniamo alimenti destinati al consumo umano di primissima qualità e con caratteristiche nutrizionali al di sopra della media. Peculiarità dominanti di questi prodotti sono la naturale presenza di Omega 3 e CLA, un corretto bilanciamento Omega 3 / Omega 6 e la diminuzione degli acidi grassi saturi.

Il Consorzio
I risultati migliori si ottengono quando si definiscono delle regole e si fa in

modo che vengano rispettate, è a tal fine che è stato fondato il Consorzio di Tutela e Promozione della Filiera AMICOMEGA. Il Consorzio associa come membri tutti gli attori della filiera (mangimifici, allevatori, trasformatori, distributori) i quali sottoscrivono precisi protocolli disciplinari che ne regolamentano l'attività, e gestisce la tracciabilità dei prodotti. Il Consorzio si avvale di un Comitato Scientifico che lo assiste nelle scelte tecniche e fornisce le convalide scientifiche agli obiettivi che il Consorzio si pone, verificando che rispondano allo stato attuale delle conoscenze disponibili in letteratura. Il Consorzio, pertanto, sulla base delle più attuali evidenze scientifiche aggiorna le proprie finalità e valuta gli indirizzi di sviluppo della filiera.

Il Comitato Scientifico
La ferma volontà di ottenere risultati concreti e verificabili, ci ha portato alla decisione di promuovere l'istituzione di un Comitato Scientifico che si occupa sia degli aspetti legati all'allevamento e all'alimentazione

degli animali, sia dei prodotti derivati ottenuti. La collaborazione con alcune università italiane, e in particolare con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa, ci permette di avere, infatti, la verifica e la convalida scientifica dei prodotti a marchio AMICOMEGA.

I prodotti
I prodotti certificati AMICOMEGA rispecchiano il nuovo concetto di "food quality" intesa come qualità degli alimenti in termini di caratteristiche merceologiche, qualitative e di rintracciabilità. Nei prodotti AMICOMEGA sono garantiti, dal disciplinare di produzione, livelli minimi di arricchimento per quanto riguarda l'Omega 3 e CLA ("grassi buoni") e un contenuto massimo di acidi grassi saturi. Il prodotto proposto al consumatore è certificato all'origine a garanzia della sua qualità e nel pieno rispetto di tutti i requisiti di tracciabilità.

La carne
La carne certificata AMICOMEGA proviene da bovini la cui alimentazione

ne è stata riequilibrata attraverso alimenti naturali di origine vegetale ricchi di Omega 3, sulla base del protocollo di allevamento definito dal Consorzio, che definisce sia i parametri per una corretta alimentazione che quelli per il benessere degli animali. L'equilibrio raggiunto porta ad un accrescimento armonico dell'animale che si riflette sulla qualità della carne: la carne certificata AMICOMEGA ha caratteristiche uniche grazie alla sua alta qualità nutrizionale e al suo elevato valore dietetico. Il colore è tendenzialmente chiaro, è dotato di un'ottimale mazzatura che la rende particolarmente saporita, tenera e succosa. Ha una tessitura tendenzialmente compatta con una buona grana che la rende velutata e morbida.

I latticini
Il latte AMICOMEGA e tutti i suoi derivati sono prodotti ottenuti nel pieno rispetto del protocollo di produzione definito dal Consorzio di Tutela e

Promozione della Filiera AMICOMEGA. Sono certificati all'origine, a garanzia della loro qualità e affidabilità per il consumatore. Tutti i prodotti (latte, formaggi, yogurt, ecc.) sono elaborati in caseifici artigianali che prestano particolare cura e attenzione a tutte le fasi di lavorazione, a garanzia di un prodotto di altissima qualità e di estrema bontà.

La commercializzazione
La commercializzazione dei prodotti a marchio AMICOMEGA è affidata in via esclusiva ad AMICOMEGA Srl, società che si occupa dell'acquisizione dei prodotti dai membri del Consorzio e della loro distribuzione. Anche AMICOMEGA Srl condivide "la filosofia" del Progetto e persegue l'obiettivo del "Ritorno alle origini" in termini di approccio al mercato e al consumatore. I prodotti AMICOMEGA si trovano infatti solo nei negozi di alimentari e nelle macellerie che hanno scelto di condividere con noi i valori del progetto.





Qualità superiore dal 1960

Il bello di una lunga storia è che insegna ad andare sempre più avanti

Dal 1960 il prosciutto Galloni è ricco di sapori e di "sapere".

E se è vero che le cose che "sanno", sanno di buono, è con un sapere solido, con una cultura di prodotto maturata nel tempo, capace di innovarsi senza perdere il proprio significato originario, che si spiega la ricchezza di sapore, il profumo, la morbidezza, il colore naturalmente brillante di questo Prosciutto che incanta. Un Parma di qualità superiore realizzato ancora, dopo oltre 50 anni, nel rigoroso rispetto dei procedimenti della lavorazione tradizionale.



Prosciutificio Fratelli Galloni S.p.A.
www.galloniprosciutto.it



www.macellerieinvetrina.com Arezzo: il portale "Macellerie in vetrina"

Ritorniamo su "Macellerie in vetrina": il portale di Arezzo che si sta sviluppando con il grande impegno di Alberto Rossi, presidente aretino e toscano di Federcarni. Un progetto seguito con attenzione anche a livello nazionale da Federcarni. macellerieinvetrina.com si propone come un marchio di

garanzia e qualità promuovendo le macellerie che aderiscono. Grazie a un motore di geolocalizzazione, il portale macellerieinvetrina.com può riconoscere la posizione dell'utente e mostrare automaticamente la mappa della regione di provenienza e le macellerie più vicine. Agli iscritti il portale offre la possi-

bilità di attivare un proprio spazio web (ad un costo accessibile): per ciascuna attività viene attivata una pagina informativa (nome/insegna, indirizzo, telefono email, orari, fotogallery, specialità e ricette). L'operatore può gestire in autonomia il proprio spazio.



Per contatti:
via Isonzo 64/66 Arezzo (cap 52100)
tel. 057520939

Ogni settimana trenta chili finiranno nei piatti offerti ai poveri grazie all'iniziativa dell'associazione guidata da Alberto Rossi

I macellai aretini regalano la carne alle mense Caritas



Il presidente:
"Un piccolo gesto, la sfida sarà quella di proseguire anche per il prossimo anno"

L'iniziativa Dell'Associazione Macellai aretini della Confcommercio. Nel box la presidente di Assom Anna Lapini

Trenta chilogrammi di carne alla Caritas diocesana di Arezzo che ogni giorno prepara 130 pasti per le persone in difficoltà: nei piatti finiscono carni scelte e selezionate. E' l'iniziativa dei macellai di Arezzo. "Un gesto - ha spiegato il presidente dei macellai aretini e di Federcarni Toscana Alberto Rossi - condiviso dall'intera categoria". E il direttore della Caritas diocesana di Arezzo monsignor Giuliano Francioli ha rilevato come quest'iniziativa sia "la testimonianza di come si possa accrescere la cultura della carità attraverso la solidarietà (la foto riprende la titolazione di un articolo tratto dal Corriere di Arezzo n.d.r.)

AREZZO: IL CORSO D'AGGIORNAMENTO PER MACELLAI

E' in svolgimento ad Arezzo (all'Accademia del Gusto) il corso di aggiornamento per gli operatori del settore macelleria con un programma articolato: dai finger food, ai pronti a cuocere, alle cotture con griglia di ultima generazione, alle norme sanitarie. Gran finale (il 22 ottobre) con la presentazione di 20 specialità a cura del Gruppo Macellai della provincia di Arezzo. Per essere informati su ulteriori iniziative di aggiornamento professionale telefonare a Federcarni Arezzo: 0575350755.

"Vorrei salutare in modo speciale e affettuoso la gente del Molise, mi hanno accolto nella loro bella terra e anche nel loro cuore, un'accoglienza calda, affettuosa, che non dimenticherò mai": così Papa Francesco - a meno di 24 ore dalla Sua visita in Molise - aveva voluto rendere omaggio a questa terra. Una soddisfazione grande per tutti i molisani, che non dimenticheranno mai le parole del Pontefice, i suoi gesti, i suoi sorrisi e le sue carezze. E forse, considerato questo suo ringraziamento speciale, neanche lui si dimenticherà di noi. Di parole ne ha pronunciate tante durante la Sua visita tra Campobasso, Castelpetroso e Isernia; tutte significative. Che hanno riguardato anche e soprat-

tutto il mondo produttivo e del lavoro. E' un onore a tal proposito scoprire che Francesco si è fatto portavoce di una "battaglia" combattuta da anni dalla nostra locale Federcarni: le aperture domenicali. Il Papa ha provocatoriamente ricordato: "Il lavoro è libertà, si lavora per la propria dignità. Ma si è davvero liberi se si lavora la domenica? Se non si trascorre più il tempo con i propri cari, se si perde persino la saggezza di giocare con i propri figli? Dobbiamo puntare a un sistema economico che rispetta innanzitutto l'uomo". Un discorso toccante, forte, controcorrente. Proprio mentre il Molise paga a

caro prezzo liberalizzazioni selvagge che penalizzano le nostre botteghe e l'intera economia locale. Nel periodo peggiore, il Papa ha riacceso la speranza e messo in guardia l'intera classe dirigente. Come a dire: state sbagliando tutto, riflettete e salvate il futuro della vostra terra e dei vostri figli. Federcarni da oggi ha un alleato in più, il Molise un amico, una guida che riacende la speranza di tutti noi.

Michele Natilli
presidente Federcarni Molise



Al Castello del Trebbio si è svolta l'assemblea elettiva dell'Associazione Cedmas Agiva-Pontassieve con la riconferma del presidente Agiva-Federcarni Firenze Enrico Vannini (quarto da destra nella foto n.d.r.) e

del consiglio di amministrazione. L'assemblea si è svolta alla presenza - fra gli altri - del sindaco di Pontassieve Monica Marini, del presidente vicario Federcarni Stefano Casella; del direttore regionale Confcommercio Franco Mari-

Federcarni Alberto Rossi, del presidente dell'Associazione macellai Firenze Vasco Tacconi. "Da sempre - ha detto Vannini - abbiamo portato innanzi il ruolo professionale al servizio delle aggregazioni sociali nelle

Cedmas Agiva Pontassieve (Firenze) Riconferma di Enrico Vannini

quali operiamo; superando aggressioni fiscali, discipline burocratiche assurde, autoreferenziali, messe in atto per coprire l'inefficienza di una struttura di governo lontana dai cittadini, ma gelosa dei suoi privilegi. In questa situazione molto problematica dobbiamo affinare le nostre abilità, ridisegnare il profilo tecnico e pratico del nostro mestiere ed imporci con la nostra determinazione e il nostro impegno". "Abbiamo bisogno - ha proseguito Vannini - di tutta la

nostra intelligenza, siamo di operare in un mercato condizionato dalla globalizzazione che offre solo la omologazione dei prodotti, dei comportamenti, dei gusti, togliendo sapore alla vita". Vannini ha sottolineato come occorra "Vivere il travaglio dei nostri problemi con senso di solidarietà fra colleghi, facendo squadra fin dove è possibile. Essere preparati per affrontare i tempi che verranno con fiducia e speranza".



SALONE INTERNAZIONALE DELLE CARNI MEDITERRANEE



EXPO

14.18 NOVEMBRE 2014

S.R. 156 DEI MONTI LEPINI KM 51,400 • LATINA (IT)

Gastronomica
SALONE AGROALIMENTARE PONTINO E ATTREZZATURE PROFESSIONALI



Al Polo Fieristico Expo di Latina dal 14 al 18 novembre

MedCarni 2014: il Salone delle carni mediterranee

In mostra a Latina, presso il Polo Fieristico Expo dal 14 al 18 novembre, la filiera della carne in tutta la sua trasversalità: allevamento, industria, lavorazione e conservazione, distribuzione, imballaggio, confezionamento e approdo del prodotto finito sulla tavola del consumatore. Un'opportunità di business per aziende e produttori, ed anche uno spazio per le attrezzature dedicate alla lavorazione e alla trasformazione delle carni, agli impianti per la conservazione, ai materiali, agli allestimenti per gli ambienti di lavoro e dei punti vendita.

Tutto questo è MedCarni 2014, un evento di quattro giorni intensi e ricchi di appuntamenti.

Diamo un'occhiata in anteprima ai temi del salone per scoprire quali saranno i prodotti in mostra e le aree principali della fiera. Carni fresche, salumi e insaccati, crudi e preparazioni gastronomiche a base di carne saranno i protagonisti di MedCarni, in uno spettacolo per gli occhi e per il palato. Saranno in esposizione anche le attrezzature per la lavorazione delle carni, per la preparazione di salumi e impasti, per la conservazione e il confezionamento dei prodotti. Le aziende partecipanti presenteranno un'ampia proposta di prodotti e di attrezzature da impiegare sia nell'industria che nella piccola azienda. Per gli operatori MedCarni è soprattutto un'opportunità di

business, un'esperienza completa in cui si riuniscono i principali attori del mercato, l'occasione ideale per incontrare professionisti e sviluppare i propri affari. "Sotto la spinta di una domanda sempre più diversificata, la manifestazione presta l'orecchio alle esigenze del mercato e accompagna gli operatori nella specializzazione dei prodotti e dei servizi, migliorando la qualità dell'offerta": così gli organizzatori di questa prima edizione 2014. "Si tratta di una manifestazione impegnata nel creare relazioni e opportunità, proporre

impresa sono flessibilità e risposte adeguate ai cambiamenti socioeconomici, l'appuntamento promosso da FederCarni favorisce e sostiene questo percorso evolutivo". Saranno presenti, contestualmente, due canali espositivi: uno per gli addetti ai lavori, l'altro per il grande pubblico. Nel primo canale incontreremo i professionisti del settore, i ristoratori, i dettaglianti. Le parole chiave saranno incontri e business. L'appuntamento con MedCarni si rivela, dun-



MedCarni: il Comitato organizzatore

Augusto Muraro (presidente FederCarni Lazio); Salvatore Di Cecca (direttore Concommercio Latina); Bruno Bulgarelli, Orlando Di Mario, Angelo Mengoni (vicepresidente Sib, medico veterinario)

que, come momento importante per incontrare i responsabili di acquisto, grazie anche ad iniziative mirate a far confrontare gli operatori dei due comparti di domanda e offerta. Buyer e imprenditori che sono alla ricerca di nuove opportunità di business troveranno una grande offerta merceologica, sia a livello industriale, sia per punti vendita al minuto. L'altro canale sarà dedicato al pubblico, alle famiglie, al visitatore interessato o semplicemente curioso.

Per i piaceri del palato, gli appassionati gastronomici troveranno degustazioni di crudo e brevi lezioni per i migliori accostamenti delle carni con il vino. In programma anche cooking show ad opera di maestri macellai e dimostrazioni di lavorazione della carne. MedCarni sarà l'occasione per presentare ai visitatori gli attori, i luoghi, i metodi e la storia delle persone e delle aziende che producono un prodotto importantissimo della piramide alimentare: la carne.



MedCarni: per informazioni e iscrizioni

segreteria@expolatina.it
Telefono: 0773.1763277
Cellulare 320.9391408
www.gastronomicalatina.it

idee e promuovere servizi a sostegno della filiera. Se gli imperativi di chi fa

Augusto Muraro (presidente FederCarni Lazio): MedCarni punto di riferimento per la filiera della carne

"Nel 2013 FederCarni Latina ha aperto una collaborazione con il Polo Fieristico Expo per la realizzazione del progetto 'Gastronomica', salone agroalimentare pontino. Proprio in seno alla realizzazione dell'evento enogastronomico è nato, in embrione, il progetto MedCarni: un appuntamento, questo, più strettamente legato al settore della macelleria. Questa prima edizione di MedCarni 2014 nasce con l'obiettivo di diventare un annuale punto di riferimento per i canali commerciali della filiera della carne nell'area del Centro Sud Italia e, negli anni a venire, di tutta la Penisola, senza trascurare i mercati esteri".

Così il presidente di FederCarni Lazio, Augusto Muraro, spiega le motivazioni che stanno guidando la sezione di Latina di FederCarni in questa scommessa che vuole essere un volano per la ripartenza di un settore non immune dalla crisi che attanaglia il Bel Paese.

Muraro puntualizza, inoltre, come tutti gli associati, sia del territorio pontino, sia delle altre province e regioni italiane, stiano rispondendo con

entusiasmo al progetto lanciato dai colleghi pontini: "Nei cinque giorni di fiera prenderà corpo un programma intenso di attività che coinvolgerà i professionisti del comparto in momenti di confronto e di aggiornamento sulle tecniche e sulle novità del settore, ma anche una fitta serie di dimostrazioni dedicate alla ristorazione". "Inoltre - continua Muraro - abbiamo previsto attività di cooking show e momenti di incontro con esperti del settore dedicati al pubblico per avvicinare il più possibile la nostra categoria al consumatore facendo capire l'importanza del prodotto di qualità e della lavorazione artigianale. Il valore aggiunto delle macellerie artigianali, infatti, è garantito dalla forte e costante collaborazione tra i macellai e gli esperti scientifici del Sib, la Società italiana di buiatria e benessere animale".

"All'interno del programma - conclude Muraro - dedicheremo un'intera giornata alla formazione e all'educazione alimentare dei bambini con un laboratorio didattico rivolto alla scoperta della carne, dei suoi valori nutrizionali e delle tecniche di lavorazione".

Le aree e i temi di MedCarni 2014

- carni fresche
- attrezzature per la lavorazione e la trasformazione delle carni
- impianti per la conservazione
- materiali per la lavorazione delle carni
- allestimenti per gli ambienti di lavoro
- attrezzature per i punti vendita
- macchine, accessori e attrezzature complementari
- tecnologie e materiali di imballaggio e confezionamento
- servizi

Il programma di MedCarni 2014

Venerdì 14 novembre

- Inaugurazione alla presenza delle autorità
- Apertura stand e visita dell'area fieristica

Sabato 15 novembre

- Tavola rotonda tra associazioni di categoria e associazioni dei consumatori
- Cooking show: pronti a cuocere (preparazioni)

Domenica 16 novembre

- Direttivo nazionale FederCarni
- Dimostrazioni tecniche a cura dei maestri macellai d'Italia

Il presidente di FederCarni Lazio, Augusto Muraro, con lo chef stellato Salvatore Tassa



- Convegno tecnico sulla lavorazione delle carni: innovazioni tecnologiche sulla conservazione delle carni
- Cooking show: pronti a cuocere (preparazioni)

Lunedì 17 novembre

- Dimostrazioni tecniche di attrezzature e tipologie di lavorazione per il settore ristorazione

Martedì 18 novembre

- Baby macelleria: laboratorio di alimentazione e preparazione per i bambini delle scuole elementari della provincia di Latina

PACKAGING & PAPER



...professionisti nel packaging



ARMA DI TAGGIA (IM)
BORGHETTO
SANTO SPIRITO (SV)

CANINS

BOLZANO



CRESSA
(NO)



MONSANO
(AN)



CASTELLO D'ARGILE
(BO)



UDINE



MANTOVA



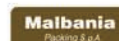
SAN GIORGIO
(MN)



VILLASTELLONE
(TO)



OSTE
MONTEMURLO
(PO)



ARA NOVA FIUMICINO
(RM)



PAGLIARE DI
SPINETOLI
(AP)



GENOVA



SAN SPERATE
(CA)



VALLECCHIA DI
PIETRASANTA
(LU)



CALERNO
(RE)



PADOVA



ORA / AUER
(BZ)



MIRANO
(VE)

LE NOSTRE AZIENDE PRODUTTIVE:



Il gruppo Pool Pack è Partner esclusivo di



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

www.poolpack.com

info@poolpack.com

Dalla formazione sul territorio all'impegno sindacale
con Federcarni nazionale

Federcarni Salerno: i risultati di un lavoro intenso



Federcarni di Salerno: un'associazione riorganizzata, molto attiva sul territorio, ma anche nella partecipazione alle iniziative che valorizzano il ruolo e la professionalità dei macellai a livello nazionale. "Dopo i due effettuati in questo biennio, con il 2015 – spiega Francesco Maiorano, presidente di Federcarni Salerno – ci sarà il terzo corso gastronomico realizzato con il supporto della Camera di commercio. Si tratta di iniziative formative importanti. Il corso è

della durata di 32 ore, vede la presenza di docenti esperti e si affrontano i vari aspetti che riguardano la nostra professione: dalla preparazione e presentazione delle carni fino alle norme sanitarie con il dirigente responsabile Asl". Maiorano sottolinea come Salerno esprima due Maestri macellai annoverati ufficialmente da Federcarni nazionale: Matteo Accurso e Massimiliano Elia. E ricorda con orgoglio, dopo il rilevante sforzo organizzativo già espresso nel 2012 per Eurocarni a Verona, il grande

impegno sindacale con Federcarni per un'ampia partecipazione dei macellai campani ad IMeat con la partecipazione di un centinaio di operatori. "E a Modena, al box di IMeat – ricorda Maiorano (il secondo da sinistra nella foto ad IMeat) – con il Maestro macellaio Pietro Pironti è stata preparata la torta di carne in onore della manifestazione fieristica con la collaborazione dei nostri Maestri Accurso ed Elia, di Giuseppe Quaranta e dell'allievo Antonio Cristiano".

Sta crescendo il numero di persone che negli ultimi anni abbandonano progressivamente il consumo di prodotti di origine animale. La diffusione di ricerche e trasmissioni tv aumenta le incertezze e le reazioni, soprattutto in merito al fatto che un'alimentazione vegetariana potrebbe avere un ruolo nella terapia del cancro. I tumori sono una delle malattie che purtroppo, a tutt'oggi, non hanno una sola causa da poter trattare così da eliminare il rischio. Lo stesso discorso vale per il diabete, l'obesità e le malattie cardiovascolari. Sono, infatti, patologie multifattoriali, cioè hanno più di una causa che fa aumentare il rischio di insorgenza: stile di vita sedentario, alimentazione poco sana, fumo di sigaretta, inquinamento ambientale, genetica, raggi ultravioletti, infezioni e molto altro. Non si può stabilire a priori

Le proteine di origine animale fanno male alla salute? Quello che conta è non eccedere

quale di questi fattori prevalga più degli altri, anche perché ogni tumore ha le sue peculiarità. L'affermare, perciò, che mangiare carne sviluppi tumori non è molto corretto, perché non esistono dati sufficienti nella letteratura scientifica per sostenerlo con certezza. Se fosse così, vorrebbe dire che tutti i vegetariani e meglio ancora i vegani (che escludono dalla dieta qualsiasi prodotto e sottoprodotto di origine animale) non potranno mai avere tumori, ma questa affermazione al momento non si può fare. E' vero, invece, che mangiamo troppa carne, sia fresca che tra-

sformata (salumi, ecc.); per questo è meglio seguire un modello alimentare di tipo mediterraneo, ricco in carboidrati complessi e fibre, minerali, vitamine, antiossidanti, limitando grassi, proteine animali e zuccheri semplici. Già facendo così il rischio sicuramente si abbassa: quindi l'alimentazione gioca un ruolo importante innanzitutto sulla prevenzione. Di certo, anche le persone già malate potrebbero trarre beneficio dal cambio del proprio stile di vita, ma non è stato dimostrato che possano guarire soltanto cambiando la propria alimentazione. Quindi, secondo le evidenze

scientifiche, un consumo eccessivo di alimenti di origine animale, soprattutto di carni rosse lavorate e cotte ad alte temperature, aumenta il rischio di alcuni tumori, diabete e malattie cardiovascolari. Non ci sono invece prove convincenti che un loro modesto consumo abbia effetti negativi sulla salute. Inoltre, nessuna patologia è causata soltanto dal consumo di carne e non vi è una relazione di causa-effetto diretta e assoluta tra consumo di protei-

ne animali e sviluppo di una certa malattia. Per quanto riguarda la cottura della carne, se viene effettuata alla griglia o in padella, porta diversi vantaggi. Le alte temperature infatti "sterilizzano" la carne, diminuendo il pericolo di contaminazioni da microrganismi e favoriscono la digeribilità delle proteine e il loro potenziale nutritivo. Tuttavia, nel processo si formano delle sostanze, come le ammine eterocicliche, potenzialmente tossiche e cancerogene, che abbondano ad esempio nella "crosta bruciata" della carne. È sempre meglio, quindi, evitare una cottura eccessiva, rimuovere le parti nere e prediligere altre forme di cottura più sane come quella al vapore, lasciando le grigliate solo alle occasioni.

dottressa
Lucia Taragnoloni
biologa nutrizionista



"Squadra è essere unici, squadra è avere ognuno il suo carattere e le sue caratteristiche, squadra è vincere, squadra è perdere, squadra è dare tutto per essa, è non riuscire sempre a farlo perché abbiamo tutti delle debolezze; squadra è pensare che quando non ce la farai ci sarà qualcuno che si occuperà di dare per te quello che non sei riuscito a dare, qualcuno che ti spronerà a farlo per lui quando non ce la farai; squadra è andare avanti, squadra è ammazarsi di fatica, squadra è dolore, squadra è rialzarsi dopo la sconfitta, dopo la delusione, squadra è farlo tutti insieme, squadra è non mollare mai, squadra è ammazarsi tre volte di fatica se farlo una volta non è bastato, squadra è sentirsi dire che non arriverete mai da nessuna parte, che perderete sempre, che non ce la farete mai, che non avete i mezzi, che non siete abbastanza, ma non crederci; squadra è combattere, è non ascoltare quella gente, ma solo il nostro cuore che sa quanto possiamo ancora dare, quanto ne vale la pena, quanto vale questa squadra, squadra è avere voglia di smentirli, squadra è raggiungere un obiettivo comune, per noi stessi, per i nostri compagni, per smentire chi prima troppo parlava, chi aveva quel sorrisetto compiaciuto per le nostre cadute; squadra è sapere sarà dura, anzi, che dico, durissima, massacrante, sapere anche però che lo faremo con passione per-



re un gruppo e di farne parte; ho riflettuto, non mi veniva niente, mi trovavo in biblioteca quel pomeriggio, allora ho deciso di pensare al gruppo più importante per me. Non sono una commerciante, quindi non potevo espri-

ché ogni goccia di sudore, ogni graffio, ogni caduta ci avvicinerà a quel obiettivo che sembra così lontano, che però raggiungeremo, e lo faremo insieme fregandocene di tutti quelli che sperano in un nostro insuccesso perché non abbiamo paura della fatica, non abbiamo paura del dolore, non abbiamo paura di andare fino in fondo, tanto che abbiamo da perdere, perché quando lo raggiungeremo, e un giorno lo faremo, varrà più di qualsiasi cosa, perché sappiamo il lavoro che c'è dietro le ore di lavoro per quella vittoria, ricorderemo tutte le volte che avremmo voluto mollare, ma non lo abbiamo fatto, perché nella squadra avevamo i nostri compagni che ci spro-

VISTO DA UNA GIOVANE

Essere squadra

Un argomento molto importante per una categoria economica è la propria identità, l'appartenere ad un gruppo coeso, il saper fare squadra: ecco l'opinione di chi ci guarda dal di fuori: della studentessa che in altri contesti vive la propria "squadra".

Una volta mi è stato chiesto cosa io pensi dell'es-

mervi un parere direttamente sulla vostra identità e, di conseguenza, ho deciso di esprimere le emozioni che provo quando sono con la mia squadra di pallanuoto: non volevo scrivere un articolo convenzionale e argomentato sul tema del fare squadra ed ho deciso di riportare le parole scritte in un pomeriggio di qualche mese fa nell'aula principale di una biblioteca.

ne, squadra è emozione, gioia, vittoria, vita. Squadra è tutto, la mia seconda famiglia, la mia seconda scuola, la mia scuola di vita, il mio mondo".

Spero vi siano piaciute le mie parole: beh, che vi siano piaciute oppure no, sappiate comunque che sono parole che vengono sinceramente dal cuore, con l'augurio che anche la vostra squadra, quella di cui fate parte molte volte senza pensarci e qualche volta anche senza saperlo, vinca!

Francesca Persiani

Stagionello®

... assicura i tuoi salumi alla tradizione

Maturmeat®

... frolla le carni in gustose e sicure bistecche



crediamo nelle nostre idee
*facciamo le cose con passione
secondo tradizione*

Stagionello® Innovazione e tecnologia a servizio della stagionatura tradizionale

Stagionello® è l'unico stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che ricrea i microclimi ideali per la produzione dei salumi tradizionali. In soli venti giorni consente alle piccole botteghe delle carni di ottenere prodotti perfettamente stagionati, sicuri e genuini su cui apporre il proprio nome. In Stagionello® c'è tutta la tradizione Italiana tradotta in tecnologia. Stagionello® è salatura, affumicatura, stagionatura e conservazione. La sua speciale tecnologia permette di trasformare in totale sicurezza le carni, garantendo la produzione di un'ampia varietà di salumi secondo la tradizione e senza l'aggiunta di prodotti chimici.

Maturmeat® Frollatura sicura e controllata nel rispetto dei tempi e della tradizione

Maturmeat® a differenza del metodo di frollatura "sottovuoto" dal consumo immediato, permette di frollare e conservare le carni e consumarle in tempi più lunghi senza nessun rischio. Grazie al suo sistema di frollatura tradizionale (dry aged meat) garantisce carni tenere e sicure direttamente affettabili senza interrompere la frollatura. Rispetto dei tempi, controllo della qualità e massima sicurezza fanno di Maturmeat® l'unico armadio di frollatura garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la frollatura tradizionale delle carni (dry aged meat). Bistecche gustose e di qualità dopo soli 11 giorni ed in totale sicurezza.

gli unici, gli originali, i più copiati



Infoline: +39.0962.931654
info@stagionello.it | info@arredoinox.it
www.stagionello.it

APPROVATO E CONSIGLIATO DAI MASSIMI ESPERTI EUROPEI

