

La bottega della carne

Supplemento al numero 4/2014 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

Maggio 2014
Anno 4 - Numero 2

Trimestrale di Federcarni

Il percorso di Federcarni e l'appuntamento di IMeat: l'intervento del presidente di Confcommercio Carlo Sangalli

Orgogliosi della Vostra identità e attenti al cambiamento ed alle nuove idee

Nella famiglia di Confcommercio ci sono categorie che nascono da professioni "di una volta": professioni che segnano i

quartieri delle nostre città, le abitudini delle famiglie, i sapori di un luogo. E ci sono categorie che - sotto i nostri occhi - stanno cambiando pelle e identità. Per la crisi, certo, ma anche per l'evoluzione degli stili di vita, degli usi e delle mode. Di entrambe queste categorie fanno parte i macellai, professione antica e sapiente a cui, però, è stato chiesto di

segue a pag. 2



IMeat, tradizione e innovazione

Le iniziative Federcarni. E intanto la "nostra" nuova Federazione sta nascendo

Finalmente possiamo dirlo: sta nascendo la nuova Federcarni. Cosa significa? Vuol dire che il progetto del Consiglio direttivo sta prendendo piede, sta assumendo una sua forma; il profilo si fa più nitido e si inizia a costruire il futuro. Lo statuto, semplice ed essenziale, dà alle Federazioni regionali il riconoscimento di essere le fondamenta del nostro sistema. I presidenti Federcarni regionali sono il vero motore della Federazione: così vicini ai soci macellai, rendono possibile l'incontro e la costruzione delle idee,

dando ai presidenti provinciali la certezza di poter realizzare i loro programmi. La Federazione, poi, si avvale di alcuni presidenti provinciali considerati "esperti" che contribuiscono, con le loro capacità particolari, a rendere veramente operativa e attenta ad ogni novità la Federazione stessa. Un presidente vicario, un amministratore ed il presidente coordinano il sistema rappresentando le richieste del Consiglio direttivo. Semplice, essenziale, come dicevo.



Maurizio Arosio, presidente nazionale Federcarni

Questo sistema è anche economico e, una volta risanato il passato (siamo già a buon punto), darà la possibilità di investire risorse nei progetti e nel sostenere le Associazioni più piccole o nel crearne là dove non esistono.

Ma l'aspetto più confortante

segue a pag. 2



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni

Le iniziative promosse da Federcarni

Ecco cosa noi Macellai facciamo ad "IMeat"

Questo evento IMeat 2014 porta la nostra categoria ad avere un momento di scambio culturale e professionale unico per completezza e

per rappresentanza, in quanto coinvolge tutti i macellai d'Italia. Federcarni, domenica 18 maggio, vuole esprimere al meglio questo momento



segue a pag. 3

"IMeat" 2014: gli espositori

Qui in prima pagina gli sponsor Federcarni

Arredo Inox Srl Impianti (KR) Calabria

F.lli Pagani Spa Spezie, aromi, emulsionanti (MI) Lombardia

F.lli Galloni Spa

Prosciuttificio (PR) Emilia Romagna

Pool Pack Srl Packaging (RE) Emilia Romagna

Valnova Srl Arredamento (BG) Lombardia

Zanussi Professional Forni, macchinari (PD)

Friuli Venezia Giulia

segue a pag. 3

IMeat,
tradizione e
innovazione ..

segue da pag. 1

di questo momento è dato dalla fiducia e dalla credibilità che si sta creando intorno a Federcarni.

Diverse province che erano lontane o si erano allontanate, hanno intrapreso un percorso che le riporterà in seno alla Federazione:

Napoli (vedi in questa pagina n.d.r.) e Firenze,

Associazioni molto ben organizzate, con il nostro prossimo Consiglio direttivo diventeranno parte integrante dell'organizzazione mentre a Roma la Confraternita dei Macellai di S. Maria della Quercia (vedi ancora in questo giornale con il rinnovo delle cariche sociali e il dialogo con Federcarni n.d.r.) ha deciso di sostenere un gruppo di macellai che vogliono costruire una nuova associazione. Federcarni è aperta a tutti, a condizione di rispettare un'unica vera imposizione: rispettare i soci macellai, i quali sono lo scopo sociale della Federazione e devono essere sempre posti al centro delle nostre attenzioni.

Siamo molto soddisfatti anche per i risultati ottenuti nei confronti di grandi aziende. I nostri partner storici come le coltellerie Dick, la Fratelli Pagani, Mauri arredamenti, Stagionello di Arredo inox hanno confermato la loro fiducia e sono presenti con noi a Modena il 18/19 maggio per IMeat. Ad esse si sono aggiunti il famoso prosciuttificio Fratelli Galloni; la Pool Pack network di produttori di packaging, Zanussi con i suoi forni.

Oggi possiamo contare su una gamma completa di aziende importanti per il nostro lavoro. A loro chiederemo di costruire, insieme, offerte interessanti per i macellai con prodotti di alta qualità.

Ora affrontiamo il passaggio di IMeat a Modena. Questa fiera è diventata un riferimento per i macellai. E' cresciuta così come è cresciuto il nostro interesse nel



parteciparvi. Non semplici attori, ma protagonisti con tre spazi espositivi dedicati al nostro modo di vedere l'associazionismo sindacale. Proporre soluzioni alle necessità quotidiane della bottega, dimostrando che la volontà nel fare e nel proporre del nuovo aiuta le nostre attività.

Durante la fiera conosceremo colleghi che hanno fatto dell'innovazione la loro fortuna commerciale, potremo vedere preparazioni innovative e utilizzeremo forni per seguire le tendenze non nostre, ma dei consumatori i quali danno segnali importanti. Vi porto un esempio: i consumi di carne, specie di bovino, sono in diminuzione, ma nel contempo stanno crescendo come funghi quei ristoranti americaneggianti che propongono la carne, in particolare alla brace, come unica offerta.

E, quindi, può diventare una risorsa importante la cottura. Street food, pranzo assistito, tavola calda, possono diventare strategiche; conoscere le tecniche e capire il nostro mercato aiutano al sostentamento dell'attività. Uno spazio è dedicato alla tradizione, ma in versione moderna. Ci siamo chiesti: come proporre in ogni stagione, ad un prezzo adeguato ai tempi, il meglio della nostra professionalità? Un tentativo di risposta lo danno quattro colleghi trasformando un quarto anteriore in attualissime prepa-

razioni di carne. Questa dimostrazione ha un altro significato: il macellaio non può staccarsi dalla qualità del prodotto che vende, la qualità, spesso, si trova in piccole produzioni locali, ma queste non sono in grado di soddisfare la richiesta, in termini di quantità, di tagli pregiati. Così è necessario trasformare tutto in preparazioni di qualità al fine di utilizzare la mezzana nella sua completezza.

Assieme a queste esibizioni

trasformarsi tanto per continuare a competere sul mercato, ma soprattutto per capire il suo consumatore, i suoi consumatori.

E così è successo anche alla Federazione che riunisce i professionisti della carne, una Federazione che, per dare un "taglio" decisamente più agile e moderno alla propria attività, sta vivendo un anno di profondi cambiamenti. Così, oggi, Federcarni rinnova statuto e profilo organizzati-

I macellai di Napoli tornano in Federcarni

Apa, Associazione dei macellai di Napoli, ha chiesto di tornare in Federcarni. Ufficialmente è necessario attendere l'autorizzazione del Consiglio direttivo che avverrà in autunno, ma già da ora vi è un'ampia disponibilità di tutti nel condividere i prossimi passaggi della Federazione. A partire da questo IMeat dove la rappresentanza napoletana partecipa agli eventi in programma.

si svolge in fiera l'Assemblea ordinaria di Federcarni. Il bilancio economico, il resoconto di un anno di attività, le proposte per il futuro: tutto pubblicamente perché la trasparenza è un valore fondamentale della nostra Federazione. Al termine partecipiamo ad un convegno con due giovani imprenditori ed un amico inglese di grande esperienza nel mercato della carne. Chiederemo

loro come possono due aziende importanti, che distribuiscono i loro prodotti sia nella grande distribuzione sia nel tradizionale, sostenere le differenze; valorizzare non solo la qualità del loro prodotto, ma anche la qualità delle nostre botteghe e del nostro lavoro.

Concluderemo con un incontro tra tutti i presidenti provinciali presenti. Uno scambio di idee, quelle rea-

Orgogliosi della Vostra identità...

segue da pag. 1

vo, ma si rinnova anche partecipando ad un'importante manifestazione come "IMeat" di Modena.

Rimanere orgogliosi e consapevoli della propria identità e professionalità, ma insieme incoraggiare l'innovazione: questo è il compito di un'organizzazione di categoria intelligente e capace di accompagnare i propri associati.

Perché l'imprenditore che innova è anche quello che esce prima e meglio dalla crisi e ognuno deve trovare la propria strada all'innovazione. Ma è altrettanto vero che il successo è "contagioso", sollecitando negli altri nuovi spunti, nuove idee, nuove possibilità.

Ecco perché è terribilmente importante per gli imprenditori "fare rete": fare rete d'impresa, fare rete sociale nelle manifestazioni e nelle fiere, e soprattutto fare rete associativa, un formidabile trampolino di lancio nel futuro, ma anche un grande tessuto che ci lega al nostro passato. Ricordandoci che, se "buon sangue non mente", la "buona carne" non è certo da meno.

Carlo Sangalli

lizzate e quelle in via di sviluppo, un confronto aperto per investire nelle attività delle Associazioni.

Sarà una giornata densa di proposte, faticosa, anche con possibili errori, ma sicuramente sarà una giornata di gioia, per incontrare amici, per imparare o insegnare, per vivere in pieno e insieme questo nuovo passo verso il nostro futuro. Concludendo, voglio ringraziarvi della fiducia; sono sicuro che anche questa volta sarà un successo, non mio, ma di tutti i macellai italiani e della loro forza nel non smettere mai di credere nel proprio lavoro. Grazie.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

creando uno stand innovativo e polivalente, riuscendo a collegare le radici del nostro lavoro con la classica operazione di disosso e sfesatura, passando per il nostro presente che sono i preparati a base di carne, e guardando verso il futuro che riguarda la cottura e il consumatore finale.

Lo stand, relativo alle radici del nostro lavoro, è rappresentato dai colleghi Graziano Zanetti, Gerardo Mongiello, Ulisse Onofri, Massimo Mandrioli: al suo interno vengono eseguiti il disosso e la sfesatura di un quarto anteriore di bovino adulto, sino a trasformarlo in

multiformi preparazioni, in modo da far connotare la volontà di rimanere sempre con i piedi per terra e fare tesoro di quello che è il nostro sapere, cioè la conoscenza delle sezioni anatomiche e dei loro migliori utilizzi nella nostra attività per contribuire ad un migliore sostegno nel nostro profitto.

La seconda parte, prevista in un altro stand, riguarda la trasformazione della materia prima e l'esecuzione di un preparato. Questa parte viene coordinata dal consigliere Ilario Lui e da me: all'interno di questo stand si susseguono, ad intervalli di

Ecco cosa noi Macellai...

segue da pag. 1

un'ora circa per l'intera giornata fieristica, rappresentanze territoriali di colleghi che eseguono preparazioni e modi di esecuzioni particolari provenienti dalla loro vita lavorativa all'interno delle varie realtà sparse per tutto il territorio nazionale.

Nella terza zona, quella della cottura, vengono cotte le preparazioni eseguite in fiera: c'è un team di macellai, coordinati da Giorgio Pellegrini, che si adopera per spiegare le reali poten-

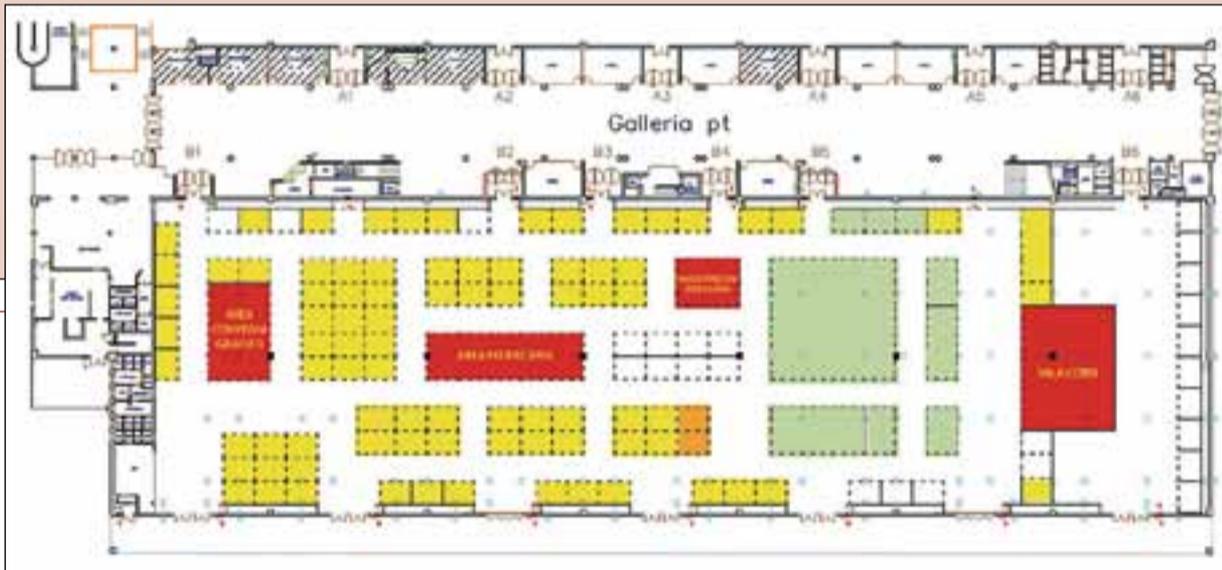
zialità della cucina legata al nostro lavoro e di come ciò possa costituire un ottimo modo di sostegno al nostro reddito e di valorizzazione della nostra professionalità creando il giusto rapporto con la clientela.

"IMeat" ha poi al suo interno una manifestazione innovativa: Mystery Box, cioè una dimostrazione a scatola chiusa nel quale otto nostri colleghi provenienti da ogni parte d'Italia danno fiato alla propria fantasia e professionalità creando preparati che partono da una base di materie prime non conosciuta fino al momento in cui si

aprirà la scatola. In questo modo pensiamo di poter creare un evento molto competitivo (anche se senza premio) con il solo fine di mettersi alla prova e dimostrare a se stessi e ai colleghi presenti come si può "creare" qualcosa di unico partendo da zero. I macellai che partecipano a Mystery Box (inizio alle 13 c.a.) sono: Lorenzo Scarcelli, Michele Napoli, Matteo Fiorenzano, Salvatore Patorno, Davide Cecconi, Stefano Vitali, Bruno Muraro e Pietro Pironti. Ad essi il compito di stupirci e di rappresentare la cultura della carne e dei preparati..

Nella giornata di lunedì vengono riproposte le migliori preparazioni del giorno precedente con il sostegno delle Associazioni macellai di Modena e di Bologna

Daniele Bionsoni



Alimenta Srl Attrezzature (CN) Piemonte; Angelo Po Spa Arredamento (MO) Emilia Romagna; Bedogni Egidio Spa Prosciutto (PR) Emilia Romagna; Caber Srl Insaporitori e altro (BO) Emilia Romagna; Capitelli F.lli Srl Prosciuttificio (PC) Emilia Romagna; Coldar Frigoriferi Banchi frigoriferi inossidabili (PD) Veneto; Confezioni Negri Abbigliamento (BG) Lombardia; Costan Spa Attrezzature frigorifere (BL) Veneto; Droghe Palma Commerciale Srl Spezie, aromi (TV) Veneto; Ecod Sas Casa Editrice-Organizzatore (MI) Lombardia; Edizioni Pubblicità Italia Srl Stampa (MO) Emilia Romagna; Eurocryo Spa Banchi frigoriferi (PD) Veneto; Europrodotti Spa Food Ingredients (MB) Lombardia; Fazzini Technology Coltelleria (LC) Lombardia; Fava Giorgio Axel Macchine e impianti (PR) Emilia Romagna; ICS Snc Impianti asciugamento e stagionatura (MO) Emilia Romagna; Il Cantiniere d'Italia Produttori vini e spu-

Nazionale della Carta Imballaggi alimentari (VI) Veneto; Lainox Ali Spa Forni industriali (TV) Veneto; Lineaflesh Accessori per l'igiene (VI) Veneto; Menù Srl Industria specialita' alimentari (MO) Emilia Romagna; New Clean Srl Impianti pulizia (VR) Veneto; Officine Parmeggiani Srl Attrezzature inox (MO) Emilia Romagna; Passione Preparati Zero glutine Zero allergeni (VI) Veneto; Rationallitalia Srl Forni industriali (VE) Veneto; Tecnafood Prodotti ed accessori (MO) Emilia Romagna 5 Ano 8 Prodotti ed accessori (LT) Lazio; Qualitalia Srl Prodotti e accessori (FR) Lazio. Tecnobrianza Srl Legatura e clippatura (MI) Lombardia; Trento Trade Srl (TN) Trentino Alto Adige.

(elenco aggiornato all'11 aprile)

"IMeat" 2014: gli espositori

segue da pag. 1

manti (MI) Lombardia; La Giardiniera di Morgan Conserve (VI) Veneto; La

Oltre 110 macellerie di Firenze e provincia (il 5 aprile) hanno devoluto il 5% dell'incasso della "Giornata dei Macellai" all'Ant Italia onlus che cura i malati terminali di tumore gratuitamente a casa loro. Un gesto di solidarietà - per sostenere il servizio di assistenza domiciliare e i progetti di prevenzione oncologica - reso possibile dalla collaborazione dell'Associazione

Devoluto il 5% dell'incasso della "Giornata dei Macellai"

Dalle macellerie fiorentine un aiuto all'onlus Ant

macellai di Firenze e Agiva Federarni di Pontassieve. I negozi che hanno aderito a questa nuova edizione dell'iniziativa hanno esposto la locandina che pubblicizzava l'evento. Ant da 36 anni garantisce un servizio specializzato di

assistenza domiciliare gratuita attraverso medici, infermieri e psicologi professionisti. La Fondazione Ant realizza in tutta Italia campagne di prevenzione, informazione e controllo delle neoplasie come il Progetto melanoma (sono

state già compiute oltre 60.000 visite dermatologiche gratuite), il Progetto per i tumori della tiroide e quello dei tumori ginecologici e del carcinoma mammario (Bus della Solidarietà dotato di mammografo digitale).



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® è uno stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la trasformazione dei salumi tradizionali. Mediamente in soli 20 giorni all'interno di Stagionello® si possono produrre salumi genuini in modo tradizionale, anche senza aggiungere prodotti chimici, come coloranti.

Maturmeat® è l'unico armadio di frollatura garantita, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la frollatura tradizionale delle carni (dry aged meat). In appena undici giorni l'impianto consente di trasformare la carne in tenere e succose bistecche in tutta sicurezza.

gli unici, gli originali, i più copiati



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

APPROVATO E CONSIGLIATO DAI MASSIMI ESPERTI EUROPEI



Stagionello®

L' algoritmo della tradizione a servizio della piccola bottega della carne



Nel panorama agro alimentare la relazione tra innovazione e tradizione è sempre stata un po' altalenante. Queste infatti sono spesso destinate ad incontrarsi, continuando però ad avere vite separate. Ma se l'innovazione, lo studio e la ricerca nascono dalla tradizione prendendola come punto di partenza esclusivo, si arriva a progetti ambiziosi, funzionali ma che soprattutto rendono merito ai "mestieri" che sembrano essere dimenticati.

INNOVAZIONE A SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

Alessandro Cuomo è il "padre" della grande famiglia di Arredo Inox, azienda che vanta attualmente la collaborazione e l'approvazione dei massimi esperti europei del settore come La Granda, il Leeds City College, il Food Technology Centre Anglesey e non ultimo l'Eataly il più grande mercato al mondo dedicato ai cibi e alle bevande di alta qualità.

Già nel 1997 poco più che un ragazzo insieme alla sua socia canadese, nonché moglie, Mira Tesser, iniziava la sua avventura nel mondo della refrigerazione professionale fino ad installare nel 2000 i primi impianti di produzione dei macchinari in ben 26 modelli. Passo dopo passo, dopo anni di ricerca, arriva nel 2004 a depositare l'originale brevetto di Stagionello®, l'unico stagionatore brevettato e garantito. Dentro questo impianto c'è tutta la tradizione italiana. Stagionello® è salatura, stufatura, affumicatura, asciugatura, stagionatura e conservazione. Tutto grazie al Climatouch® il sistema di controllo introdotto all'interno di Stagionello® che monitora passo dopo passo la trasformazione della carne garantendo il massimo della sicurezza. Subito dopo deposita un ulteriore brevetto che darà vita ad un impianto altrettanto rivoluzionario, il Maturmeat®, dedicato al micro clima ideale per la frollatura di carni tenere, gustose e sicure.

LA GRANDE RIVOLUZIONE DI STAGIONELLO® E MATURMEAT® A SERVIZIO DELLE PICCOLE MACELLERIE

Arredo Inox è inoltre collaboratrice e sostenitrice consolidata dell'Associazione Nazionale Federcarni con il cui presidente, Maurizio Arosio, condivide appieno la prospettiva delle nuove botteghe delle carni sia in termini di qualità del servizio offerto che di vantaggio economico. La grande distribuzione e le leggi emanate dalla Comunità Europea hanno portato i nostri macellai ad acquistare salicce o hamburger preconfezionati per poi rivenderli al cliente ad un prezzo che, per quanto maggiorato, non porterà mai né lo stesso guadagno né, soprattutto, la stessa soddisfazione al cliente. Come dichiarava Arosio nel numero dello scorso Febbraio "Non dobbiamo trascurare l'importanza economica

e sociale di questi prodotti poveri nei nostri negozi, in un momento di grave difficoltà economica dei consumatori". Ebbene, facendo un preventivo delle spese l'investimento di casa Arredo Inox garantisce un guadagno pari al 50% maggiore rispetto alla rivendita di prodotti preconfezionati. La marcia in più sulla tradizione? Ogni venti giorni il macellaio avrà prodotti perfettamente stagionati, sicuri e buoni su cui apporre il proprio nome. Ritorna ad essere proprietario e maniatore di ciò che si propone al cliente. Darà una spinta in più alla propria attività con l'opportunità di

essere guidati in questo processo grazie anche ai corsi gratuiti messi a disposizione dall'azienda per imparare a sfruttare ogni aspetto dei propri impianti.

STAGIONELLO® IL GUSTO DELL'ORIGINALE MADE IN ITALY NEL MONDO

Bryan Volt vincitore dell'American Top Chef, nel suo ristorante ("Range" - Maryland) ha ben tre di questi impianti. Twitter, il Social Network colosso nel mondo, ha invece "voluto" Stagionello® nelle proprie mense. Un progetto ambizioso ed un committente importante. Ma nulla di diverso da ciò che può avere la macelleria (sotto casa) acquistando uno Stagionello® da 60 o da 100 Kg. Un marchio quindi che ha saputo conquistare il mercato grazie ad una visione ambiziosa ed una missione concreta varcando così i confini internazionali. Quella di Stagionello® non è una magia. È il frutto di uno studio costante dell'attività di contadini e massaie, è la ricerca improntata a trovare nient'altro che una spiegazione scientifica ai processi, alle credenze ed alle antiche terminologie utilizzate nella tradizione italiana. Dalla Sicilia al Piemonte, tanti modi diversi per descrivere i medesimi processi, che vai a sapere, hanno reali fondamenta scientifiche

LA STEAKHOUSE IN VERSIONE ITALIANA. APERITIVI E APERICENA SBARCANO IN MACELLERIA... ANZI IN "RISTO-MACELLERIA"

È certo dunque, che la missione di Stagionello® e Maturmeat® sia quella di trasformare le botteghe della carne in punti di acquisto e soprattutto di consumo di questi prodotti. Come? Producendo da sé e applicando il proprio nome su tutti i prodotti. Ma non solo. I tempi odierni e la crisi impongono a tutti i tipi di attività un restyling ed un adattamento ai nuovi trend del mercato, lanciati dagli stessi consumatori. Questi trend portano le nostre macellerie a diventare le nuove steakhouse all'italiana, luoghi dove il cliente sceglie e consuma il prodotto per poi inevitabilmente portarlo a casa. Stagionello® e Maturmeat® incentivano quindi notevolmente l'opportunità di aprirsi a questo tipo di trasformazione. Degustazioni di nuovi prodotti, aperitivi, apericena, panini con hamburger appena preparati accompagnati da vini locali. Il cliente avrà la possibilità di degustare prima ciò che mangerà a casa a costi ridotti, la piccola macelleria avrà invece il vantaggio di apporre il proprio nome sui prodotti, fidelizzare i clienti, trovarne di nuovi e certamente... di ottenere nuovi introiti in termini economici.



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



La “Fratelli Galloni Spa”



La “Fratelli Galloni S.p.A.” è, da 54 anni, un’azienda specializzata nella produzione di prosciutto di Parma di qualità superiore.

Fra i circa 150 produttori di prosciutto di Parma, la “Fratelli Galloni S.p.A.” si distingue, insieme con pochissimi altri, per avere mantenuto i procedimenti della lavorazione tradizionale a salvaguardia dell’altissima qualità del vero prosciutto italiano: la salagione si effettua in modo ancora del tutto manuale, la sugnatura è doppia e, se necessario, tripla; la stagionatura avviene in cantine ove si predilige la ventilazione naturale.

Grazie a un sofisticato controllo qualità, per il quale abbiamo ottenuto la prestigiosa certificazione internazionale ISO 9001, siamo in grado di fornire ampia garanzia sugli elevati standard qualitativi del nostro prodotto. Ulteriori riconoscimenti dei nostri sforzi sono le certificazioni IFS e BRC.

La materia prima proviene da allevamenti selezionati di pregiati maiali “maturi” pesanti di genetica nazionale, alimentati in modo naturale e sottoposti a rigorosi controlli sanitari.

Il prodotto su cui puntiamo è, infatti, un prosciutto dalla pezzatura generosa, che rende pos-

sibile una lunga stagionatura (di almeno 16 mesi anziché 12 come comunemente previsto per il Parma, fino a 24 mesi e oltre) con bassissime quantità di sale.

Anche in questo modo intendiamo differenziarci da produzioni che, orientandosi verso un’alimentazione e una genetica dei suini simili a quelle nordeuropee, hanno inevitabilmente abbandonato le caratteristiche di dolcezza, fragranza e sapore del migliore prosciutto di Parma.

Nel rispetto della tradizione, la “Fratelli Galloni S.p.A.” è da sempre attiva nel campo della ricerca e dell’innovazione. Ne è derivato, insieme alla produzione del Parma, un prosciutto di assoluta novità, “Dulcis”, il primo prosciutto crudo a ridotto contenuto di sodio, arricchito con potassio. Il prodotto è caratterizzato da un elevato profilo qualitativo e significative valenze nutrizionali, in linea con le più recenti direttive delle più importanti istituzioni internazionali in materia di salute e alimentazione.

In seguito al riconosciuto rigore del nostro lavoro, abbiamo ottenuto l’abilitazione ad esportare in Paesi con normative sanitarie particolarmente severe, quali gli Stati Uniti e il Giappone,

Paesi nei quali siamo leader di mercato per qualità e volumi. Siamo inoltre abilitati all’export per Canada, Messico, Brasile, Cile, Cina, Singapore, Australia.

Destinatari del prosciutto Galloni sono qualificati punti vendita e prestigiosi ristoranti in Italia e all’estero.

Fra le nostre referenze possiamo citare “Peck”, “La Corte Di Montenapoleone” a Milano; l’“Harry’s Bar” a Venezia; l’“Osteria Francese” a Modena; “KaDeWe” a Berlino; “Globus Gourmet” a Mosca; “Tetsuya” a Sydney; “Balducci’s”; “Grace’s Marketplace”; “Citarella” e “Dean & DeLuca” a New York; i Food Department Stores “Takashimaya” e “Isetan” a Tokyo, e molti altri.

Abbiamo inoltre una pluriennale esperienza con catene della grande distribuzione italiana particolarmente attente a prodotti di alto profilo, come Conad Centro Nord, Gigante, Finiper, Pam, Unes, ecc.

La nostra organizzazione di vendita segue con cura tutta la clientela, assicurando così, oltre all’altissimo livello del prodotto, anche un’ottima qualità di servizio.



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

VALNOVA



L'unione da forza ...

Mauri è un marchio con un'esperienza trentennale nel campo della refrigerazione commerciale, specializzata nella progettazione e allestimento di punti vendita alimentari per macellerie, gastronomie, salumerie, panetterie, pasticcerie e market. La caratteristica del marchio Mauri è porre come obiettivo la cura di ogni negozio nei minimi particolari, per quanto riguarda l'innovazione tecnologica, la funzionalità e l'estetica. Le richieste e le motivazioni prospettate dai clienti, vengono rielaborate con gli opportuni suggerimenti per rendere esecutivo e personalizzato un progetto fino a quel momento soltanto pensato. Mauri dopo la prima fase progettuale, offre la garanzia di produrre all'interno dell'azienda tutto l'arredo che verrà installato nei punti vendita. L'affidabilità dei banchi frigoriferi Mauri è ormai conosciuta anche a livello europeo: l'utilizzo di materie prime della migliore qualità, l'introduzione di macchinari e processi

logistici all'avanguardia, unito al controllo di ogni minimo particolare, da parte di un personale specializzato abituato a misurarsi e ad assecondare qualsiasi specifica esigenza.

Come è ormai noto l'introduzione della cosiddetta "somministrazione non assistita" dove viene consentito il consumo immediato di prodotti alimentari nei luoghi

consumo diretto dei prodotti di propria produzione. Ed è proprio per questo motivo che entra in gioco Valnova S.r.l. nata grazie all'acquisizione dei marchi Mauri, IBA e Lineart, società

già affermate e note nel settore dell'arredo per bar, ristoranti e hotel su misura. Una grande sfida e un'opportunità per tutti coloro che credono in un gruppo giovane con un secolo di esperienza. Valnova può contare, sul Know-how e sulla serietà professionale di un gruppo che da oltre cinquant'anni progetta e sviluppa arredamenti su misura per bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, negozi, macellerie e gastronomie ma anche alberghi completi di camere e parti comuni. Studio, esperienza, personalizzazione dell'offerta e massima cura durante la fase produttiva sono la base della produzione Valnova.



Dalla fine del 2012 grazie all'unione con Valnova S.r.l., oltre agli arredamenti per negozi del settore food, offriamo il su misura anche per bar, ristoranti, hotel e negozi in genere per poter soddisfare qualsiasi esigenza del Cliente.

adiacenti a quelli di produzione, tramite l'utilizzo degli arredi dell'azienda, ha modificato ed evoluto l'esigenza del tradizionale negoziante, portandolo ad inserire nella propria bottega uno spazio dedicato al

Somministrazione non assistita:

Come ormai noto, a partire dal 2009 grazie alla volontà della Regione Lombardia, di regolamentare una nuova realtà a largo sviluppo, si è dato il via alla cosiddetta "Somministrazione non assistita", disciplina per la vendita da parte delle imprese artigiane, di prodotti alimentari di loro produzione e trasformazione. Se la vostra attività necessita di un rinnovo non esitate a contattarci, unendo le nostre forze daremo vita alla vostra nuova avventura.



www.paganichef.it

AWDgroup.it

Custosi
Cremona Marinata
italiana che lascia
il segno



Vi aspettiamo alla fiera iMEAT 2014
18-19 maggio - Modena Fiere
Stand N. 23 Padiglione B

Custosi Pagani è la gamma completa di 7 marinate 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 Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
tel. +39 02 5456785 (r.a.) - fax +39 02 55191476
fpagani@fratellipagani.it



Azienda con
Sistema di Qualità
Certificato





importante condotto con l'impegno diretto del Laboratorio di Ricerca e Sviluppo che ne ha curato la messa a punto. Ogni singola fase è stata gestita, sviluppata e controllata direttamente in azienda, senza l'appoggio di produttori terzi.

La gamma di sapori proposti è assolutamente esclusiva ed eterogenea, lasciando molto spazio alla personale interpretazione e alla tipologia di impiego, con grande varietà di preparazione.

Un'altra importante caratteristica tecnica da sottolineare è che le Marinare "Gustosi Pagani" contengono olio di oliva e sono senza additivi. La loro cremosità fa sì che non scivoli via dalla carne rendendola brillante.

"Gustosi Pagani", insieme alla linea "NOVIT" costituiscono dunque la grande Innovazione della gamma Pagani Chef garantendo la possibilità di avere una "clean label" sul prodotto finito: tutte le tipologie di prodotto afferenti alla gamma Gustosi Pagani ed alla linea NOVIT sono infatti senza additivi, senza conservanti e senza allergeni, preservando il gusto e la naturalità della carne, garantendo l'etichetta pulita ed un risultato finale eccellente, dimostrandosi perfettamente in linea con l'attuale richiesta del mercato.

In particolare la linea NOVIT migliora la fragranza e mantiene più a lungo la freschezza e il colore naturale della carne senza additivi e conservanti grazie all'uso degli aromi e delle spezie orientali. Le linee NOVIT e Gustosi non contengono allergeni e sono adatte al consumo di qualsiasi consumatore.

Nella nuova versione del ricettario, disponibile anche online, ci sono tantissime nuove idee, facili da realizzare e di suc-

cesso garantito, insieme ad utili suggerimenti descritti passo per passo, con un linguaggio semplice e chiaro che illustrano tutte le preparazioni guidando l'utente al corretto impiego anche delle nuove Gustosi Pagani e della linea NOVIT.

Da sempre qualsiasi investimento ed ogni iniziativa commerciale hanno come obiettivo principale la soddisfazione del Cliente e delle sue specifiche esigenze. In quest'ottica sono nati i Corsi di Aggiornamento Professionale Pagani Chef, una risposta alla richiesta degli operatori del settore di approfondire e migliorare le proprie conoscenze. I Corsi organizzati dalla Fratelli Pagani S.p.A. costituiscono, infatti, una ormai consolidata certezza per la creazione di valore nelle preparazioni dei nostri Clienti: in queste occasioni, grazie al contributo dei Tecnologi Pagani Chef, si ottiene la dimostrazione pratica di quanto descritto nel ricettario stesso, dai metodi alle tecniche più innovative per la preparazione e la trasformazione delle carni, in particolare quali parti di carne usare (tagli anatomici e sezionatura), come utilizzarli per recuperare valore aggiunto, quali ingredienti e aromi scegliere con la corretta metodologia di impiego, oltre ai consigli su preparazione e conservazione di piatti gastronomici; tutto questo con l'obiettivo di ottenere tante alternative appetitose e di pronto consumo, di qualità garantita e di etichetta pulita.

Per andare incontro alle crescenti richieste degli operatori del settore, la Fratelli Pagani Spa ha messo a punto negli anni la linea di prodotti esclusivi "Pagani Chef", che offre una vasta possibilità di scelta tra ingredienti per la marinatura, la panatura, la farcitura e le più gustose preparazioni culinarie.

Tutte le novità, i consigli e le ricette sono stati scelti e catalogati nel ricettario "Pagani Chef", oggi giunto alla sua terza edizione, completo di nuove preparazioni incluse le applicazioni della nuova gamma "Gustosi Pagani".

Le 7 cremose marinare rigorosamente "made in Italy" che verranno presentate in occasione di iMeat 2014, costituiscono, infatti, la nuova grande Innovazione che va a completare la già vasta linea di prodotti Pagani Chef.

La caratteristica distintiva principale delle marinare "Gustosi Pagani" è che sono frutto di uno studio



La Fratelli Pagani Spa

Nata nel 1909 per iniziativa di Francesco e Filippo Pagani da un negozio di coloniali, la Fratelli Pagani Spa rappresenta oggi un'azienda leader in Italia nella produzione di ingredienti funzionali, spezie ed aromi per la preparazione di carni e salumi, e ne interpreta la migliore tradizione gastronomica esportandola in tutto il mondo. Nel corso di oltre 100 anni di costante crescita, sviluppo ed innovazione nel settore alimentare, l'esperienza acquisita si è tradotta in un ampio ventaglio di prodotti specifici che rispondono

alle esigenze di una realtà dinamica ed in continua evoluzione.

Con 11 linee di miscelazione e 7 di confezionamento, varie sedi internazionali ed un fatturato che sfiora i 21 milioni di euro, oggi la F.Ili Pagani Spa è gestita da Marco e Francesco Cardazzi, sotto la cui guida si è affermata raggiungendo una posizione di leadership nel mercato nazionale. Indiscussa competenza acquisita grazie all'esperienza centenaria, garanzia di qualità certificata, valore di una costante assistenza tecnica personalizzata, centralità delle persone come fondamento aziendale: sono questi i principali punti di forza della F.Ili Pagani

Spa, sinonimo di evoluzione nella tradizione.

Da non dimenticare poi l'elevata specializzazione: l'azienda infatti non ha mai ceduto alla tentazione di utilizzare le proprie conoscenze per uscire dal proprio mercato di riferimento che è sempre rimasto la carne, contrariamente ad altre aziende del settore. Ciò ha portato la Fratelli Pagani Spa ad essere, nel mondo delle carni, un interlocutore unico per competenza, qualità e specializzazione, in grado di fornire al produttore di salumi e carni, prodotti, servizi e tutta l'assistenza necessaria per realizzare prodotti di elevata qualità, appetibilità e genuinità.

Oggi l'obiettivo primario della F.Ili Pagani Spa consiste nell'offrire un'assistenza tecnica personalizzata ad ogni singolo cliente: obiettivo perseguito grazie ad una rete di venditori tecnici ben diffusa sul mercato italiano e ad un servizio tecnico esterno, on site, ed interno, rapido ed efficiente.

"La nostra realtà nazionale - spiega Francesco Cardazzi, amministratore delegato della F.Ili Pagani Spa - si integra e viene rafforzata dalla presenza a livello internazionale di numerosi distributori partner ai quali affidiamo la cura dei nostri prodotti, nonché delle nostre filiali in Romania, Slovenia e Croazia, formando un network complessivo di oltre 100 persone a garanzia dell'elevato standard qualitativo. Nel gennaio 1999, inoltre, abbiamo ottenuto la certificazione del sistema di qualità aziendale secondo la norma Iso 9001". L'offerta con la quale l'azienda si rivolge ai propri Clienti si compone di ampie linee di prodotto. Mortadella, wurstel, salami stagionati, prosciutti cotti, speck, salsicce, bresaola, coppa e pancetta, sono solo alcuni esempi della tradizione tipica regionale italiana per i quali la F.Ili Pagani Spa offre soluzioni specifiche, oltre alla vasta gamma di prodotti della linea Pagani Chef.

PACKAGING & PAPER



 ABBO CARTA ROSSELLO CARTA ARMA DI TAGGIA (IM) BORGHETTO SANTO SPIRITO (SV)	 CANINS BOLZANO	 incarta CRESSA (NO)	 Cim Pack MONSANO (AN)
 EUROCARD CASTELLO D'ARGILE (BO)	 CARLATTI S.r.l. UDINE	 Grossi MANTOVA	 mantova packaging SAN GIORGIO (MN)
 Imball Gest Packing S.p.A. Imball Gest Imball Gest VILLASTELLONE (TO)	 INTERPAK S.p.A. OSTE MONTEMURLO (PO)	 Malbania Packing S.p.A. ARA NOVA FIUMICINO (RM)	
 PROGETTO PACKING Professional packaging & cleaning PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)	 POLCEVERA ARTA S.r.l. GENOVA	 MURA SAN SPERATE (CA)	 VERSILCARTA VALLECCHIA DI PIETRASANTA (LU)
 Pluricart CALERNO (RE)	 MARAGNO packing soluzioni per l'incollaggio alimentare PADOVA	 SERVICE PACK ORA / AUER (BZ)	 accardo MIRANO (VE)

...professionisti nel packaging



LE NOSTRE AZIENDE PRODUTTIVE:



Il gruppo Pool Pack è Partner esclusivo di



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

www.poolpack.com

info@poolpack.com

POOL PACK ...professionisti nel packaging !



GRUPPO POOL PACK : LE ORIGINI ed IL PROGETTO

Pool Pack nasce nel 1990 dall'unione delle principali aziende italiane specializzate della produzione e distribuzione di imballaggi alimentari e di qualità. Alla base del progetto POOL PACK, il più importante gruppo di *specialisti nel packaging* in Italia, oggi formato da 20 aziende distributrici e 3 stabilimenti di produzione, l'applicazione di poche e semplici regole:

- Copertura di intervento sull'intero territorio nazionale con servizio distributivo giornaliero e capillare
- Offerta di una gamma ampissima di soluzioni per il packaging ed elevato know-how dello staff commerciale
- Ricerca e sviluppo di soluzioni tecnologiche per il packaging alimentare all'avanguardia
- Assistenza nella loro applicazione e formazione costante al mercato specializzato tradizionale
- Aggiornamento costante sulle normative di legge in materia di sicurezza dei materiali ed idoneità alimentari

QUALITA' E SERVIZIO

Punti di forza da sempre di Pool Pack, Qualità delle materie prime e Servizio capillare rappresentano in sintesi il cuore del Gruppo e la ragione del suo successo.

Lo Slogan "*i buoni prodotti devono avere le carte in regola*" è simbolo di attenzione alla qualità globale di ciò che produciamo e distribuiamo, con un preciso e rigoroso controllo dell'intera filiera del prodotto. L'impegno al rispetto ambientale e ad uno sviluppo eco-sostenibile sono documentati dai numerosi riconoscimenti ministeriali e dalle aggiornate certificazioni italiane ed europee. Il Servizio logistico e di consulenza commerciale (grazie ai nostri 200 agenti impegnati sul territorio) è giornaliero e capillare ed assicura alle migliaia di nostri clienti una sequela ed una soddisfazione costante. I nostri 20 magazzini sparsi in Italia garantiscono quotidianamente ed in tutta tranquillità l'approvvigionamento e la consegna dei materiali richiesti, secondo la più ampia gamma di prodotti oggi disponibile nel Paese (circa 7.000 articoli).

PRODOTTI INNOVATIVI E SVILUPPO TECNOLOGICO

Il costante aggiornamento tecnico e tecnologico, permette a Pool Pack di essere un partner sempre all'avanguardia nella proposta di soluzioni innovative per migliorare la performance delle vendite dei nostri clienti, il rispetto e la conservazione degli alimenti confezionati. Lo sviluppo dei prodotti e dei materiali nasce principalmente dall'interpretazione e dall'ascolto delle esigenze del mercato, in particolare quello legato alla tradizione e al dettaglio. Proprio per rispondere ai bisogni dei nostri Clienti specializzati, nascono alcuni materiali e prodotti innovativi ed esclusivi, quali *OVTENE E BYOVTENE* e *SUPERMETAL SALDABILE* (marchi registrati), carte e sacchetti Salvafreschezza ideali per il confezionamento delle carni, degli insaccati e dei formaggi e la loro miglior conservazione. Le possibilità di personalizzazione e customizzazione dei nostri prodotti è pressoché infinita, proprio perché calibrata e proposta "su misura" per il singolo negozio e produttore. Tutto viene studiato per dare, attraverso un packaging bello e di qualità, maggior appeal e valorizzazione agli alimenti.

TANTE AZIENDE, UN SOLO GRUPPO, UNA SOLA MISSIONE

La pluralità di voci e la ricchezza di esperienze trentennali che portiamo con noi, diventano ogni giorno nel GRUPPO POOL PACK comune passione e vocazione. Una sola missione ci guida e ci entusiasma: la soddisfazione dei nostri Clienti attraverso la proposta del miglior packaging possibile, un servizio perfetto e dedicato, la ricerca costante di standard qualitativi elevati, la consulenza personale e diretta.

QUANDO L'ARTE DELLA CARNE incontra...L'ARTE DEL PACKAGING!

Su questi presupposti ed impegno comuni nasce, in occasione della Fiera I MEAT 2014, il recente importante accordo di partnership esclusiva con FEDERCARNI: le sue battaglie per la salvaguardia ed il riconoscimento del tessuto tradizionale dei macellai italiani, la difesa coraggiosa di garanzia e qualità dei prodotti, di rispetto e valorizzazione delle ricchezze e peculiarità regionali e provinciali del nostro territorio ci trovano sulla stessa strada. Verremo nei prossimi mesi a trovarVi e visitarVi nei Vostri negozi, per darVi tutto il nostro apporto e consulenza, per "vestire" al meglio le Vostre creazioni e specialità.

Arrivederci innanzitutto ad **IMEAT 2014!**

Etichettatura fra trasparenza e confusione



In forma schematica vediamo di fare il punto della situazione nell'etichettatura, ed in particolare quella riguardante le carni



Reg. 1169/2011, articolo 26

Par. 2, lett. b) "L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria... per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI (0203 Carni suine fresche, refrigerate o congelate, 0204 - Carni di ovini e caprini fresche, refrigerate o congelate, ex 0207 - Carni di volatili fresche, refrigerate o congelate)".

Par. 8: "Entro il 13 dicembre 2013, e a seguito di valutazioni d'impatto, la Commissione adotta atti di esecuzione relativi all'applicazione del paragrafo 2, lettera b) del presente articolo e all'applicazione del paragrafo 3 del presente articolo..."

Le carni sono fra gli alimenti nei quali l'origine è maggiormente considerata

Per tutte le specie
Indicazione "Origine Italia": animale è nato, allevato e macellato in Italia.

Reg. 1337/2013

Precedenti scandali alimentari: BSE...diossina...influenza aviaria...Carni di cavallo...

2013 - Carne di cavallo nelle lasagne. Prodotto ritirato da scaffali dei market

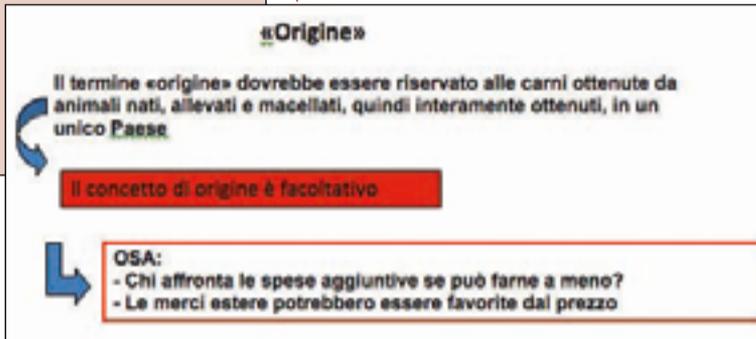
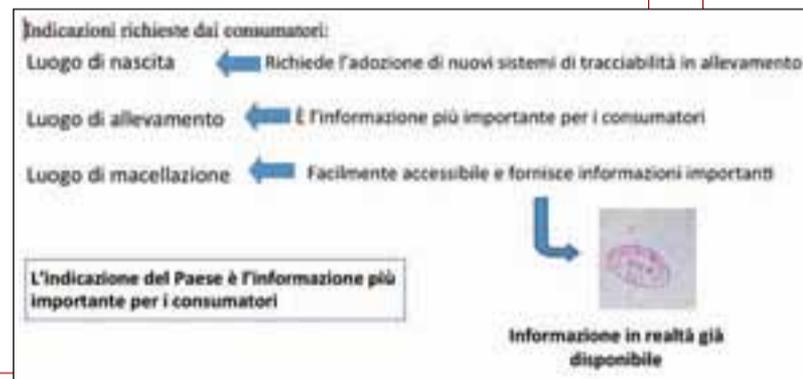
"Scandalo Horsegate...Si allarga a macchia d'olio lo scandalo dei prodotti surgelati a base di carne di cavallo..."

Accresciuta esigenza di rendere disponibili per i consumatori le informazioni circa l'origine dei prodotti.

Reg. 1337/2013

- ✓ Ricaduta per le aziende alimentari e per l'autorità sanitaria: tracciabilità e trasmissione delle informazioni (filiera completa)
- ✓ Ricaduta per il consumatore: informazioni in etichetta: provenienza, rintracciabilità, sicurezza?

Indicazioni richieste dai consumatori:



Ovi-caprini

L'indicazione "allevato in Italia" può essere utilizzata solo se:
1) L'animale ha trascorso almeno gli ultimi 6 mesi in Italia;
2) L'animale viene macellato sotto i 6

mesi ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

Suini

L'indicazione "Allevato in Italia" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale viene macellato sopra i 6 mesi ed ha trascorso almeno gli ultimi 4 mesi in Italia;
- 2) L'animale è entrato in Italia ad un peso inferiore ai 30 kg e viene macellato ad un peso superiore ad 80 kg;
- 3) L'animale viene macellato ad un peso inferiore ad 80 kg ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

Pollame

L'indicazione "Allevato in Italia" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale ha trascorso almeno l'ultimo mese in Italia;
- 2) l'animale viene macellato sotto 1 mese di età ed ha trascorso l'intero periodo di ingrasso in Italia.

Pezzi di carne di diversa origine (specie o provenienza)

- a) per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Paesi;
- b) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

"GRAN MIX GRILL":
Braciole di maiale (allevato in Olanda; macellato in Italia; codice partita: ...);
Costolette di agnello (allevato in: Italia; macellato in Italia; codice partita: ...);
Cosce di pollo (allevato in Italia; macellato in Italia; codice partita: ...)"

"Origine Italia"

Vale già per molti animali (suino, pollame)

"Allevato in Italia"

Suini

Suino pesante: disciplinare (es. Parma)
Suino leggero?

Ovi-caprini

Pecore a fine carriera ed agnelli.
Carni di agnelli di provenienza estera (esempio Nuova Zelanda)

Pollame

Quasi tutto il pollame vive in Italia dalla nascita, importazione di carni (non di animali)

Informazioni facoltative (art. 8)

Gli operatori del settore alimentare potranno utilizzare informazioni supplementari relative alla provenienza delle carni che non siano in contrasto con quelle previste dagli articoli del regolamento.

Reg. CE 1169/2011

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

- attribuendo al prodotto effetti o proprietà che non possiede;
- suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

Considerazioni finali

"Di certo la tracciabilità deve partire da un'origine...Cosa ben diversa è controllare i processi produttivi che devono garantirla; magari è su questo che va messa la massima attenzione degli organismi di controllo".

"Questi sono talmente lontani dalla realtà produttiva che non sanno proprio di cosa stanno parlando. E' evidente".

A parte la considerazione sul fatto che il 99% delle persone non legge nemmeno l'etichetta attuale, figuriamoci quando si troveranno tutte le informazioni di cui stanno parlando.

"...ci ritroveremo per ogni salame acquistato un libricino con le indicazioni di tutte le origini delle varie materie prime. Bello... Davvero utile..."

"...C'è solo da sperare che la proposta sia bocciata nelle fasi successive dell'iter parlamentare".

Non c'è garanzia assoluta, anche con l'informazione più completa al consumatore



Parlamento Europeo (29/01/2014), seduta plenaria: 368/595 a favore. Ha adottato una proposta di risoluzione sul Reg. 1337/2013 (2013/2530 RSP)

Il Parlamento Europeo invita la Commissione a ritirare il Regolamento e a predisporre una versione modificata.

- Aggiunta dell'indicazione obbligatoria in etichettatura del luogo di nascita...per le carni non trasformate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili, in conformità alla legislazione vigente in materia di etichettatura di origine delle carni bovine.

- La Commissione viene inoltre invitata a eliminare le deroghe previste per le carni macinate e le rifilature.

Richiesti incontri e chiarimenti a Regione Lombardia e Ministro della Salute

Le lettere di Marco Mola presidente di Federcarni Lombardia

Spacci agricoli, farmer's market, agriturismi: quanto effettivamente vendono di loro produzione?

1) La lettera a Marco Melazzini, assessore alle Attività produttive di Regione Lombardia. Le sottopongo una questione abbastanza complessa: l'operato degli spacci agricoli e dei farmer's market.

Non voglio essere lapidario con queste nuove realtà commerciali, anche perché se sono veritiere portano un prodotto di indubbio valore, ma tutto questo deve essere reale e dimostrabile attraverso leggi più chiare e severe.

I punti negativi dell'attuale legge, alquanto vaga, sono: come viene classificato lo spaccio agricolo;

se è produzione propria; se è lavorazione propria. Infatti, molti spacci agricoli vendono prodotti non di propria produzione, ma che vengono acquistati non solo nelle zone limitrofe allo spaccio come indicato dalla normativa, ma anche in zone alquanto lontane ed estere.

Nella maggior parte dei casi solo il 10% della merce venduta è prodotto aziendale, mentre il resto è acquistato. Purtroppo, in questi ultimi anni gli spacci agricoli e i farmer's market si sono allargati in modo eclatante e viene il dubbio che parecchi operatori non appartengano al mondo agricolo e quindi usufruiscano di questa immagine per illudere il consumatore.

Di queste realtà dubbie fanno parte anche molti agriturismi, che servono anche 100/150 pasti giornalieri: quanti polli, anatre, maiali, bovini hanno nel loro allevamento? Quanta frutta e verdura producono? Pertanto Le chiedo di poter fissare un incontro per discutere dell'argomento in questione. In attesa di una Sua cortese e pronta risposta, colgo l'occasione per porgerLe i miei migliori saluti

La macellazione dei bovini e il costoso smaltimento di materiale a rischio

2) Lettera a Beatrice Lorenzin (Ministro della Salute)

Con questa mia sono a chiedere gentilmente un Suo interessamento presso gli Organi competenti su questo gravoso problema per tutti gli operatori del settore che causa un dispendio di risorse e che aggrava la situazione economica dello stesso.

Dal 2001 con il regolamento Ce 999/2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione della Bse, sono state sancite le azioni da espletare in occasione della macellazione dei bovini.

Dette azioni riguardano principalmente il campionamento Bse e la procedura di eliminazione del Materiale Specifico a Rischio:

dal 2001 è stato reso obbligatorio il prelievo del tronco encefalico su bovini sopra i 24 mesi d'età, appartenenti alle categorie a rischio (animali morti ed animali non deambulanti) e superiore ai 30 mesi regolarmente macellati; separazione del Materiale Specifico a Rischio cat.1 (cranio, inclusi il cervello e gli occhi, midollo spinale, intestino, la colonna vertebrale di

bovini al di sopra dei 12 mesi d'età) ed invio a ditte specializzate per lo smaltimento. Dal 2006 è stata innalzata a 24 mesi l'età dei bovini per la rimozione della colonna vertebrale, e poi a 30 mesi nel 2008.

Dal 2009, a seguito di pareri scientifici che evidenziavano un basso livello di rischio, l'età degli animali da sottoporre a test Bse è stata modificata: il prelievo del tronco encefalico è stato portato a 48 mesi sia per la categoria regolarmente macellata che per quella a rischio;

il Materiale Specifico a Rischio non ha subito variazioni. Dal 1° luglio 2011 l'Italia ha rivisto il programma annuale di controllo della Bse portando il campionamento per Bse dei soli bovini di età superiore ai 72 mesi per la categoria dei regolarmente macellati e 48 mesi per la categoria a rischio. Nel 2013 sono state apportate altre modifiche:

il prelievo del tronco encefalico non viene più effettuato sulle bovine regolarmente macellate, ma solo sulla categoria a rischio;



Marco Mola

il Materiale Specifico a Rischio non ha subito variazioni. Considerato che negli ultimi 5 anni non si sono riscontrati casi di Bse nei bovini macellati in Italia ed alla luce di quanto sopra esposto, dove si evince che il test per la Bse non viene più eseguito, non si comprende il motivo per cui il Materiale Specifico a Rischio cat.1 debba ancora essere smaltito tramite aziende specializzate con aggravio di costi per le ditte di macellazione, in considerazione anche del fatto che già da tempo sono vietate le farine di carne, ritenute responsabili della trasmissione della malattia, per l'alimentazione dei ruminanti.

Marco Mola,
presidente di Federcarni
Lombardia e consigliere
nazionale Federcarni

Milano (e dintorni) e le malattie alimentari Dati e tendenze

È stato recentemente pubblicato dalla Asl di Milano il consuntivo relativo alle malattie alimentari (Mda) nell'area milanese per l'anno 2013.

La struttura operativa che si occupa di studiare e controllare questi fenomeni è il Servizio di igiene Alimenti e nutrizione dell'Asl ed il dipartimento veterinario, per quanto di competenza, vi collabora.

Un po' di dati: nel 2013 sono giunte 194 segnalazioni di MDA da parte di enti ospedalieri e privati cittadini. Di questi casi, 48 sono stati trattati come sospette tossinfezioni alimentari e 50 casi come sospette sindromi sgombro idi.

Le altre segnalazioni sono riferibili soprattutto a epatiti virali, listeriosi ed infezioni da salmonelle.

Dall'esame dell'andamento dei casi nel corso degli ultimi anni, si possono trarre alcune considerazioni:

l'andamento dei casi di MDA è

sostanzialmente stazionario con leggeri incrementi per talune patologie e lievi flessioni per altre.

Ad esempio, le salmonellosi non tifoidee sono in decremento e le shigellosi, malattia "emergente", in lieve aumento. A Milano (e dintorni) viene rilevato più del 30% delle Mda di tutta la Regione Lombardia. Ciò vuol dire o che Milano e dintorni rappresenta una zona più a rischio, oppure che il sistema di rilevazione delle Mda nell'area milanese è più efficiente.

L'andamento temporale delle segnalazioni di tossinfezioni alimentari sono poi più elevate nei mesi di aprile, giugno e novembre, ma aprile e novembre sono mesi in cui i colleghi medici dicono ricorrono maggiormente i casi di sintomatologia gastroenterica di origine virale similinfluenzale (maggiormente incidenti nelle realtà

segue a pag. 17



Da sinistra Mauro Moschetti (vicepresidente) e il nuovo presidente dei macellai di Sondrio Ezio Gusmeroli

L'Associazione Macellai della provincia di Sondrio ha rinnovato le proprie cariche eleggendo presidente Ezio Gusmeroli, che ha assunto l'incarico prima ricoperto da Mauro Moschetti, a sua volta designato vicepresidente. L'assemblea dei macellai si è svolta nella sede dell'Unione Confcommercio di Sondrio ed è stata presieduta dal presidente uscente Moschetti che ha ripercorso il lavoro svolto dalla categoria nell'ultimo quinquennio. In particolare, Moschetti si è soffermato sulle principali problematiche del settore interessato in questi anni da numerosi cambiamenti, soprattutto per quanto attiene alla legislazione in materia di salute e sicurezza degli alimenti.

Dieci i componenti del Direttivo dell'Associazione Macellai in carica fino al 2018: Pierangelo Bresesti (Poggiridenti), Bernardo Augusto Corvi (Aprica), Ugo Galli (Tresivio), Ezio Gusmeroli

Provincia di Sondrio: Ezio Gusmeroli nuovo presidente dell'Associazione Macellai

(Delebio), Andrea Meneghini (Sondrio), Mauro Moschetti (Teglio), Loris Nani (Chiesa in Valmalenco), Claudio Negri (Aprica), Lorenzo Pedrini (Valdisotto) e Piero Sandrini (Morbegno).

Il Consiglio direttivo si è riunito per completare il rinnovo delle cariche con l'elezione del presidente e del vicepresidente: Ezio Gusmeroli e Mauro Moschetti. "Sono grato - ha dichiarato Gusmeroli - per la fiducia che mi è stata accordata dal Direttivo. In questi anni i negozi di macelleria si sono evoluti e il nostro lavoro, che già richiedeva una notevole professionalità, è divenuto più complesso e articolato. L'Associazione Macellai è un punto di riferimento importante per una categoria che, legata alle tradizioni e all'identità del nostro territorio, vuole crescere e guardare al futuro». Già decise le prossime iniziative che i Macellai di Sondrio intendono intraprendere: a partire dalla partecipazione ad "iMeat" (vedi questo giornale n.d.r.) e dalla visita a un salumificio in provincia di Parma, fissata per fine giugno.



"Pollo Rurale Umbro": progetto al via



Pollo Rurale Umbro: Federcarni Umbria è impegnata in questo progetto. La distribuzione dei primi capi è prevista per la fine di maggio quando i polli avranno raggiunto l'età minima di 90 giorni. L'accordo fatto con la filiera prevede che l'intera distribuzione al consumatore avvenga tramite le macellerie Federcarni, compresi gli eventuali ristoranti che vorranno usufruire di questo prodotto. L'obiettivo, con il progetto di filiera corta, è rafforzare il ruolo dei macellai nella garanzia di sicurezza alimentare nei confronti della clientela. Analizziamo più in dettaglio il progetto del "Pollo Rurale Umbro". In Umbria il numero di capi allevati/anno di circa 2-2,5 milioni. Il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali di Perugia, attraverso il gruppo di lavoro gestito dal professor Cesare Castellini, ha acquisito notevole esperienza sulle produzioni avicole estensive. Attualmente, in collaborazione con alcuni operatori del

settore, ha progettato una filiera avicola rurale corta creando una stretta connessione tra incubatoi, svezzatori, allevatori, mangimifici, fornitori di attrezzature e mezzi tecnici (macello itinerante), macellai, autorità sanitaria locale, ricerca e sensibilizzazione al consumo. Tale filiera, sostenuta con entusiasmo dalle istituzioni, è stata presentata ad Agriumbria 2014 con l'inaugurazione del macello itinerante. In Umbria le nicchie strutturali presenti per la macellazione di avi-cunicoli esistenti sono aziendali ed esclusive. La legislazione consente la macellazione in strutture senza obbligo di autorizzazione sanitaria per produzioni inferiori a 500 capi/anno. Per canali commerciali diversi (ristorazione, agriturismi, mercati settimanali, degustanti, etc.) e per chi alleva un numero di animali all'anno

compreso tra 500 e 10.000 capi è necessario disporre di macello autorizzato dall'Asl. In seguito a numerose ricerche seguite da altrettanti incontri con i tecnici della Sint Tecnologie (azienda che si occupa dell'allestimento degli impianti di macellazione) e i servizi veterinari regionali, è stato realizzato il mattatoio itinerante che offrirà il servizio recandosi direttamente presso le aziende interessate. La realizzazione del macello itinerante è un progetto assolutamente innovativo ed è il primo in Europa. I principali soggetti promotori della filiera corta sono: Agricola San Nicolò,

Nuovo Molino di Assisi, Sint Tecnologie, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche, spin-off Accademico Fare Srl e Iktome. Il progetto di filiera corta si basa su elementi quali: la qualità delle produzioni, il benessere animale, il territorio, l'impatto ambientale. Oltre a ciò questa filiera ha un impatto anche sul sociale. Infatti, si sta realizzando un allevamento di polli rurali nel carcere di Capanne con un piccolo macello aziendale. Il progetto finale prevede la creazione di un centro genetico dove si gestirà la selezione di linee avicole adattate al siste-

ma estensivo (anche questo unico EU), lo studio di nuove formulazioni alimentari, deposito del macello itinerante e dove si accoglieranno allevatori interessati e consumatori. Il pollo al pascolo deve essere un pollo medio-leggero a spiccata rusticità che lo rende particolarmente adatto all'impiego in terreni marginali, dove è possibile realizzare con semplici strutture mobili e a basso impatto ambientale un habitat ottimale per il suo allevamento. Il tipo genetico utilizzato presenta una spontanea attitudine esplorativa che gli permette di ingerire consistenti quantità d'erba. In queste condizioni di allevamento il pollo al pascolo espleta la maggior parte del repertorio comportamentale della specie raggiungendo un eccellente stato di benessere che si ripercuote positivamente sulla qualità della carne. L'ampia disponibilità di pascolo (10 m²/capo) con l'erba ingerita rappresenta un'integrazione naturale alla razione di vitamine e antiossidanti (tocoferolo, carotene, polifenoli), e di alcuni acidi grassi polinsaturi (ac. alfa-linolenico) che influenzano positivamente la composizione acidica, la stabilità ossidativa e quindi la conservabilità della carne.

Confraternita dei Macellai di Roma Roberto Dionisi alla presidenza

Il consigliere Mario Di Pilla
è il nuovo camerlengo. Congratulazioni
e vicinanza di Federcarni

Roberto Dionisi è il nuovo presidente della Confraternita dei Macellai di Roma, Santa Maria della Quercia. Dionisi è una figura di rilievo nella categoria dei macellai romani, nonché erede di un'antica e benemerita dinastia di macellai. Nello stesso Consiglio direttivo che ha portato alla nomina di Dionisi è stato eletto camerlengo della Confraternita il consigliere Mario Di Pilla. Il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio, il presidente Federcarni Lazio Augusto Muraro, il Consiglio direttivo della Federazione, si sono congratulati con i neo eletti auspicando di continuare il percorso di amicizia e collaborazione intrapreso nell'interesse dell'intera categoria e per il raggiungimento degli scopi sociali dei rispettivi sodalizi. "Ancora una volta - ha scritto il presidente Federcarni Arosio a Dionisi - la Vostra illustre Confraternita ha voluto accogliere il Consiglio Direttivo di Federcarni... con un'accoglienza che supera il normale dovere di ospite. Vi siamo immensamente grati per questa opportunità e siamo molto contenti della Vostra disponibilità nell'aiutarci a creare una nuova forma associativa tra i macellai Romani. Ricordando l'importanza, per Federcarni, dei macellai romani, Arosio ha rilevato come "sia affiorato il vero desiderio che accomuna le nostre organizzazioni: il bene dei nostri macellai, aiutarli per come possiamo a superare i momenti difficili, essere portatori di informazioni utili ed essere presenza là dove le istituzioni limitino la crescita della categoria".

Le organizzazioni di rappresentanza sono oggi chiamate ad esprimere la propria posizione sulla questione delle riforme istituzionali cercando di immaginare quale possa essere l'impatto che l'assetto costituzionale ipotizzato avrebbe sulle legislazioni dei settori del commercio e del terziario in genere. Cosa non semplice, perché le modifiche alla Costituzione non hanno una conseguenza immediatamente visibile, prevedibile e chiara sul sistema delle imprese né forniscono un sicuro riferimento per valutare se da queste deriverà una migliore operatività delle attività economiche e produttive. Nel riflettere su quelle che sono le esigenze generali del mondo imprenditoriale e del commercio in particolare in tema di riassetto istituzionale, piuttosto che entrare nella disamina prettamente tecnica del progetto di riforma, tipo come o se realizzare il bicameralismo differenziato oppure il monocomeraleismo, potremmo procedere indicando, come prima cosa, i risultati che, certamente, le imprese si aspettano da queste riforme:

- risolvere i problemi della frammentazione delle compe-

L'opinione

Riforme costituzionali e piccola impresa Opportunità da cogliere o un'occasione persa?



Costante Persiani

tenze tra istituzioni che incidono sulla legislazione di settore impedendo alle imprese di muo-

segue a pag. 19

versi con regole certe per effetto della crescita della conflittualità tra Stato, Regioni e autonomie locali (vedi le più recenti norme centrali e periferiche, spesso contraddittorie tra loro sui temi importanti come le liberalizzazioni, le regolamentazioni di alcuni settori del commercio e dell'artigianato, le norme sulla concorrenza, i saldi, gli orari di apertura);

- garantire alle istituzioni centrali e locali il massimo di efficienza possibile a minor costo, operando senza stravolgimenti (che provocano perdite di efficacia), ma attraverso logiche di razionalizzazione di amministrative ed istituzioni esistenti;
- favorire un nuovo metodo di coordinamento istituzionale tra Stato e Regioni, in cui vengano previste forme di partecipazione delle parti sociali e delle organizzazioni di rappresentanza dei settori economici, le quali possono fornire il loro contributo concreto su temi di confronto che investono direttamente il mondo delle imprese.
- Riduzione del numero dei parlamentari e migliore gestione della rappresentanza dei territori;
- tempi ridotti di approvazione delle norme.

"El Bistecòn": la carica dei mille

**Successo oltre le aspettative
per la rassegna gastronomica
di Confcommercio e
Federarni Venezia**

via il 24 gennaio percorren-
do tutta la provincia di
Venezia attraverso rinomati
ristoranti, è stata sostenuta
dalla Provincia di Venezia e
da Fidimpresa Veneto,

Venezi@opportunità, Ente
Bilaterale Turismo Spiagge.
Ogni serata ha registrato il pie-
none di presenze, per un
totale di mille commensali,
di fronte ai quali i macellai
Chinellato, Zavattin, Da Re,
Ragazzo, Sabbadin,
Pantartotto e Favaretto
hanno tagliato questa parti-
colare porzione orizzontale
del quarto posteriore di
Scottona, una sorta di
gigantesca bistecca con
l'osso al centro che i ristora-
tori hanno cotto alla griglia e

imprenditoriali è stata
vinta.
"Questa è la strada da
percorrere, i numeri par-
lano chiaro – commenta
il presidente di
Confcommercio Unione
Venezia Massimo
Zanon, che ha ospitato

Mille partecipanti, sette
macellai, quindici ristora-
tori e 300 chili di carne
per un totale di 60 'bistecconi'
cucinati.
È il risultato della seconda edi-
zione de "El Bistecòn", la rasse-
gna gastronomica che
Confcommercio Unione
Venezia, assieme ai macellai di
Federarni e ai ristoratori di
Fipe, dedica a questo particola-
re taglio di Scottona che, con i
suoi 5 chili di peso, è la risposta
veneta alla più famosa fiorenti-
na.

La rassegna si
è conclusa a
fine marzo
all'Osteria Porca
Vacca di
Salzano, dopo
aver toccato l'in-
tera provincia
veneziana
facendo tappa
in precedenza al
Green Garden
di Mestre, allo
Shapò a Musile
di Piave, al
Posto Fisso e
Alla Capinera in
Riviera del
Brenta, Alle
Baruffe e al
Gato a
Chioggia, al
Canton e alla
Farsora nel
Miranese, al
Cacciatore, alla
Tavernetta del Tocai, al Carro,
alla Botte e al Pigafetta nel
Portogruarese.
L'iniziativa, che aveva preso il

abbinato ad altre piacevoli pie-
tanze.
La scommessa di mettere in
rete due diverse categorie



**Mauro Chinellato (qui sopra),
presidente di Federarni Venezia
e (qui a destra) Alessandro
Da Re, nuovo presidente
dell'Ascom di Chioggia**



la misura di quanto
quest'iniziativa, già
dalla seconda edizio-

nel suo risto-
rante di
Portogruaro
una delle
tappe della
rassegna -
Mille parteci-
panti danno

ne, sia entrata nel cuore della
gente. Carte vincenti: la profes-
sionalità e il gioco di squadra".
"El Bistecòn" ha saputo mettere
insieme non solo due diverse
categorie di imprenditori, ma
generazioni diverse, unendo
innovazione e tradizione. "Il
risultato si è visto - aggiunge
Mauro Chinellato, presidente di
Federarni Venezia - Ci siamo
divertiti lavorando, abbiamo
spiegato agli ospiti come si
taglia e si valuta la qualità di
questa particolare porzione di
carne, abbiamo risposto alle loro
curiosità. Mentre ai colleghi
ristoratori e agli chef è spettato il
compito di valorizzare i diversi
metodi di cottura e consigliare
gli abbinamenti migliori".



scolastiche) spesso con effetto
confondente nei confronti dei
reali episodi tossinfettivi.
Altra considerazione di natura
statistica è che i casi di tossinfe-
zione di ambito domestico rile-
vati sono assai meno numerosi
di quelli che avvengono effetti-
vamente. Ciò in ragione del
fatto che, essendo spesso di
entità non grave, non vengono
sottoposti al vaglio del pronto
soccorso dell'ospedale e quindi
sfuggono alle rilevazioni statisti-
che.
Ancora, si deve rilevare il ten-
denziale aumento dei casi di
Mda attribuibili al consumo di
alimenti di origine vegetale
rispetto a quelli d'origine pretta-

mente animale che, in verità,
rappresentano una fonte sicura
di infezione/intossicazione direi
quasi trascurabile.
Le strutture operative dell'Asl
che si occupano delle Mda (il
Sian ed il Servizio igiene ali-
menti veterinario, soprattutto) in
caso di segnalazione cercano di
effettuare una correlazione tra i
casi singoli verificatisi sporadi-
camente ed epidemiologica-
mente correlabili tra loro. Lavoro
difficile e che tarda a volte a
dare risultati.
Tuttavia, tecniche di ricerca
genetica recentemente acquisi-
te dai nostri laboratori di riferi-
mento (Istituto Zooprofilattico in
particolare) consentono ora l'ap-

Milano (e dintorni)...
segue da pag. 15



Giovanni Pietro Pirola

parentamento di casi isolati e

dei quali ci si chiede se esistono
correlazioni dirette o indirette
(cosa non si fa col famoso dna).
In particolare, nel 2013, sempre
per l'area del milanese, due
sono stati gli episodi tossinfettivi
noti più rilevanti e che hanno
interessato una pluralità di per-
sone ed ambedue hanno
riguardato due comunità: uno
ha riguardato una residenza per
anziani ed un altro una comu-
nità di filippini.
Nella torta statistica delle tossin-
fezioni (dati 2013), il 68% dei
casi ha riguardato la ristorazio-
ne collettiva, nel 19% il consu-
mo domestico e per il 13% la
ristorazione pubblica.
Rarissimi i casi che hanno coin-

volto in qualche modo l'eserci-
zio di vendita, di qualsiasi gene-
re e quindi anche di lavorazione
e vendita di carni e derivati.
Per quanto concerne le "sindro-
mi sgombroidi", come il nome
suggerisce, riguarda il consumo
di prodotti ittici sia freschi sia
conservati. Non riguarda, quin-
di, in primis la categoria dei
macellai, ma è una patologia
emergente dato il numero rile-
vante di casi riscontrati rispetto
al totale dei casi segnalati (circa
il 50%). Per fortuna si tratta di
patologia comunque, in genere,
non grave; se ne parlerà qual-
che altra volta.

Giovanni Pietro Pirola



L'EVOLUZIONE DELLA MACELLERIA

MENO DI 1MQ PER
GUADAGNARE DI PIÙ

VIENI A TROVARCI A **MEAT** PAD. B, STAND 15

ZANUSSI
PROFESSIONAL

WWW.ZANUSSIPROFESSIONAL.IT

Salumi italiani: i nuovi valori nutrizionali

Conoscere le proprietà aggiornate
e scegliere prodotti di qualità

L'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Inran, attuale Cra-Nut), in collaborazione con la Stazione sperimentale Industria delle conserve alimentari (Ssica), ha effettuato l'aggiornamento dei valori nutrizionali dei salumi italiani, le cui ultime analisi risalivano al 1993. Bisogna premettere che la composizione chimica dei salumi è estremamente variabile per il tipo di prodotto, per cui un ruolo fondamentale è ricoperto dalla materia prima, dalla ricetta del salume e dalla tecnologia applicata. Il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali riguarda tutta la filiera: dalla scelta di qualità delle materie prime, preferendo tagli più magri, alla trasformazione, in cui vengono utilizzati meno sale e nitrati. Le riduzioni percentuali hanno interessato anche il colesterolo e in generale i grassi; questo miglioramento, ad esempio, è correlato anche all'evoluzione delle tec-

niche di allevamento, quindi all'intervento umano su alimentazione e sedentarietà dell'animale e all'innovazione che coinvolge l'industria del settore. L'evoluzione dei sistemi di produzione, il controllo dei periodi di asciugatura e stagionatura, la maggiore attenzione alla qualità e alla quantità delle spezie usate, ha comportato una sensibile riduzione dei sali, soprattutto del cloruro di sodio. Il trend di miglioramento del contenuto di sale consiste in una riduzione che va dal 4% al 45% e oltre, a seconda del prodotto. È evidente che siccome la prima

funzione del sale è quella di agire da conservante, non può essere eliminato a piacere. A questo proposito, si stanno studiando nuovi sistemi per sostituire il cloruro di sodio con altri sali, come il cloruro di potassio, senza alterare troppo il tipico equilibrio organolettico dei salumi. Anche il contenuto di nitrati è diminuito dal 1993, con percentuali che in alcuni salumi arrivano fino al 96%. Questo è dovuto anche ad un migliore controllo igienico-sanitario degli ambienti di lavorazione e allo sfruttamento delle proprietà batteriostatiche



di spezie ed erbe aromatiche, come aglio, pepe e peperoncino. Quindi si può affermare che oggi è possibile produrre salumi sicuri dal punto di vista sanitario, come in passato, ma con migliori proprietà organolettiche e un minor contenuto di conservanti. Il contenuto di nitriti, ad oggi, è praticamente nullo.

Nella produzione salumiera attuale è diminuita anche la quantità dei lipidi ed è migliorata la loro qualità compositiva. In particolare, questo miglioramento ha interessato tutti gli insaccati cotti come il prosciutto cotto, per il quale si è registrata una diminuzione del 37% degli acidi grassi saturi. È migliorato anche l'equilibrio tra il contenuto di grassi saturi e insaturi; nella maggioranza dei prodotti questi ultimi sono passati a oltre il 60% dei grassi totali. In parallelo a ciò, si sono registrate anche riduzioni del contenuto in colesterolo con variazioni dal 2 fino al 22%. Resta il fatto che per il consumo settimanale è meglio preferire salumi possibilmente magri di qualità, facendone un uso moderato (al massimo 2 volte) e lasciare alle occasioni l'abitudine al consumo di insaccati.

dottorssa
Lucia Taragnoloni
Biologa nutrizionista

La tradizione è la storia di un popolo, di come attraverso abitudini che sono state tramandate di generazione in generazione, è arrivato al suo stato attuale. Purtroppo, le tradizioni sono in pericolo in quanto le nuove generazioni non sembrano propense a mantenerle. Forse anche perché i giovani di oggi non sono incoraggiati dai propri genitori i quali si sono lasciati coinvolgere da questo mondo dai valori superficiali. Ad esempio, io non penso siano molte le persone che ancora per comunicare utilizzano lettere scritte in bella scrittura con tanto di busta e francobollo, ormai è quasi diventato scontato utilizzare le e-mail o i social network. È veramente giusto così? Insomma, va bene il progresso tecnologico odierno, ma dov'è finito il piacere dell'attesa di una lettera? Il piacere di quella busta ancora sigillata? Di leggere quelle parole sincere scritte in corsivo, di imbucare la lettera in quelle belle cassette rosse scarlatto. Io penso che ci sia una grande differenza fra un e-mail e una lettera perché dietro a una lettera vi è un lavoro che porta il destinatario a pensare quanto il mit-



tente tenga a lui. Mentre in una mail non vi è quel viaggio "fisico", quella strada che compie quella lettera per arrivare a destinazione. Vi è un altro tipo di viaggio. Così è diventato anche per le nostre botteghe che hanno contribuito alla storia e alle tradizioni del nostro Paese perché sinonimo di qualità e di fiducia: basti pensare ai nostri nonni e ai loro tempi quando ognuno aveva la propria bottega di riferimento; tra commerciante e cliente si instaurava un rapporto di complicità e di amicizia che adesso, se pensiamo ai grandi ipermercati, è impossibile coltivare. Questo è, a mio parere, il lato negativo del progresso, la perdita del rapporto umano tra le persone: per esempio, vi è molta differenza fra andare a com-

Le botteghe e la tradizione viste da una giovane

Il nostro Bel Paese fonda le sue radici nella tradizione,
Ma cos'è la tradizione?

prare la carne dal proprio macellaio o al banco della carne. In una macelleria, il macellaio sceglie personalmente le carni garantendone la qualità e la provenienza, mentre in un ipermercato non sappiamo quasi mai chi sceglie i prodotti e chi ce li consegna; salvo eccezioni non è in genere una persona il cui grado di conoscenza ci consente di poter dare fiducia. Anzi, spesso, non è nemmeno una persona; la carne viene confezionata e la scegliamo direttamente da uno scaffale. È anche da questo che vediamo come il rapporto umano vada offuscandosi. Andare in una macelleria è molto più divertente e interessante rispetto al supermercato: vedere gli strumenti artigianali e soprattutto la passione e la competenza che il macellaio può farci apprezzare attraverso il suo lavoro, rende una persona per noi importante

anche solo attraverso il consiglio che si dà ad ogni cliente nella scelta del prodotto o anche per le informazioni sullo scontrino e nei cartelli dove vengono inserito sesso e provenienza dell'animale. Un rapporto che in un supermercato difficilmente si trova. Purtroppo, la tradizione italiana sta andando via via svanendo, anche e soprattutto a causa della crisi che è motivo di difficoltà in particolare per le piccole botteghe tradizionali le quali, spesso e malvolentieri, non riescono a sostenere le spese e sono costrette a chiudere i battenti. I clienti abituali sono sempre più anziani e la tradizione della bottega di fiducia non viene più alimentata dalle generazioni nuove che tendono a prediligere il risparmio alla qualità dei prodotti stessi. Per l'economia di un bravo commerciante instaurare un rapporto costante e di fiducia

con la clientela è fondamentale perché porta il cliente a rifugiarsi abitualmente da lui con soddisfazione. Recarsi dal proprio macellaio di fiducia rende fare la spesa un rito positivo: basti pensare anche solo alle notizie ed esperienze che ci si scambia, all'utilità dei consigli che ci vengono dati per cucinare al meglio, al vedere tagliare la carne e a quell'irresistibile profumo che sicuramente al banco del supermercato percepiamo di meno. Sono cose che spieghino come mai queste botteghe abbiano fatto parte della storia italiana: un Paese, l'Italia, che ha visto genti andare e venire, fra una migrazione e l'altra, e fra questo via vai di genti, le botteghe restavano un punto di riferimento, di generazioni, di donne e di uomini italiani che le hanno rese rinomate nel mondo. Loro erano lì, pronte ad accogliere chi, pochi anni prima, partiva e ora ritornava, ricordandosi il nome e le abitudini, e ricordando a chi tornava la bellezza delle proprie tradizioni, la bellezza di un rapporto umano. Racconterò la storia e l'importanza delle piccole botteghe per la tradizione e per tutti noi, a partire anche dal ruolo che hanno avuto nella letteratura e nell'arte oltre che nella storia, fino ad arrivare a quello che sono ora e a come fare per preservare quest'importante fetta della nostra cultura per il nostro futuro.

Francesca Persiani

P.S. Forse, se i soldi non sono tanti, vale la pena comperare la carne una volta di meno, ma quella volta comprarla da chi conosca e dove sai che sicuramente è sana e gustosa.

L'opinione

segue da pag. 16

19

Ci sembra che su questi obiettivi generali si possa pienamente concordare, ma una domanda possiamo porla a noi stessi ed ai rappresentanti politici chiamati ad individuare la strada che porta al raggiungimento di questi scopi: è possibile ottenere questi risultati

anche senza passare per una radicale riforma del sistema costituzionale? A mio avviso sì. La proposta attuale di riforma, comunque, va nella direzione più ambiziosa e agisce pesantemente su due fronti: modifica il sistema bicamerale perfetto, e la ripartizione del potere legislativo tra Stato e autonomie. Il progetto di istituzione di un bicameralismo differenziato, va a toccare il livello di rap-

presentatività delle autonomie territoriali non riconoscendo alle stesse funzioni legislative autonome (e allontanandoci da ogni obiettivo federalista) se non per pochi casi di esame congiunto, senza che la Camera dei deputati dia il suo consenso. Così facendo, si incide in misura profonda sull'attuale iter di formazione delle leggi, ma nulla viene specificato circa la necessità di trovare

forme di partecipazione istituzionale alle realtà imprenditoriali che esistono ed operano nei territori e che sono il sistema delle piccole imprese. Questo assunto, non vuole essere una posizione contraria. Solo farci riflettere se veramente colpiremo il bersaglio attraverso le riforme delineate.

Costante Persiani

(1. continua)



DICK

Traditionsmarke der Profis

IGIENE SENZA COMPROMESSI

La serie SteriGrip e il Dickoron Hygienic



QUALITY
**MADE IN
GERMANY**
SINCE 1718

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

- Taglio superfine
- Lama completamente di acciaio inox
- Manico igienico

www.fDick.it

Coltelli . Attrezzi . Acciaini . Affilatrici