

La bottega della carne

Supplemento al numero 9/2015 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 2015
 Anno 5 - Numero 4

Trimestrale di Federcarni

Ecco le nuove borse della carne

Dopo l'aggiornamento di Federcarni con l'Autorità Garante della concorrenza e del mercato



(a pag. 3)

3341221523



Questo è il numero per collegarti con Federcarni

Una scuola per i giovani che vogliono iniziare la nostra professione

Capita molto frequentemente che il telefono della Federazione e quello del responsabile alla formazione, ricevano richieste di giovani intenzionati ad imparare la nostra professione.

Per la maggior parte arrivano richieste dal Centro Sud, ma anche il Veneto è frequentemente in "linea" con noi. Non sembrano giovani all'ultima spiaggia, alla ricerca di un lavoro qualsiasi. Anzi, dalle richieste che fanno, dimostrano di essere molto motivati e, per questo, è triste dover rispondere che, fatta eccezione per la scuola di Padova, non esistono scuole in grado di formare, da zero, un professionista in grado di affrontare il mondo del lavoro dietro un banco di macelleria.

Quanto tempo hanno speso i presidenti provinciali e regionali per convincere le scuole pubbliche, professionali oppure gli istituti alberghieri, a creare corsi ad hoc, convinti già da tempo dell'utilità sociale e della nostra necessità di creare posti di lavoro e successivamente alternanza nei

nostri negozi. Niente, nessuna risposta: al massimo qualche promessa di tipo elettorale e molte pacche sulle spalle dichiarandosi convinti promo-

Ma si sa: le cose semplici non hanno successo in questo Paese. Oggi la riforma della scuo-



tori di questi nostri splendidi progetti.

Tutto molto triste, anche perché noi ci proponevamo come parte attiva di questo progetto, parte attiva nell'economia della scuola consapevoli dei costi proibitivi, per essa, se avesse acquistato la carne da lavorare per addestrare gli allievi.

Un sistema molto semplice: la teoria a scuola e l'addestramento in negozi disposti a mettere la loro competenza al servizio della comunità. Negozi selezionati e controllati, in grado di fornire una formazione completa rispetto alla realtà del lavoro in macelleria.

la, voluta da Renzi, sembra apra spiragli dando maggiori possibilità e aperture alla nascita della scuola-lavoro, dove teoria e pratica hanno spazi adeguati per imparare veramente una professione. Speriamo!

Non è, però, nostra intenzione stare con le mani in mano ad aspettare che altri, forse, arri-



Maurizio Arosio

vino a decidere. Possiamo trovare percorsi alternativi in accordo con i Comuni e le Regioni.

Certamente inventarsi una scuola è impresa complicata: per questo Federcarni vuole costruire un modello applicabile nelle province, un percorso già delineato che aiuti i presidenti provinciali interessati a realizzarla.

Questo è l'impegno forte che mi sento di assumere nella stagione in corso. Questo è l'impegno che chiedo a tutti i colleghi: convinti che il nostro lavoro, la nostra professione, non possa esaurirsi e scomparire.

Maurizio Arosio
 Presidente Federcarni

Smentite ufficiali: ma il danno è fatto
Carne contaminata dal virus Hiv (Aids): la "bufala" sul web diventata - quella sì - virale

(a pag. 9)



MeatMeeting: la novità di Ristora Hotel Sicilia 2015

(a pag. 11)

PACKAGING & PAPER



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



...professionisti nel packaging



Il gruppo Pool Pack è Partner esclusivo di



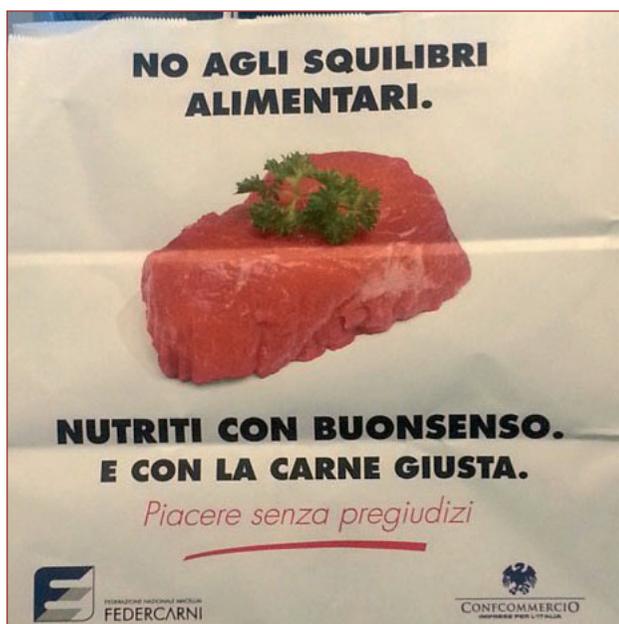
FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

www.poolpack.com

info@poolpack.com

In distribuzione con Pool Pack

Federcarni e le nuove borse della carne: ecco cosa c'è scritto



Le borse della carne per i clienti delle macellerie - dopo l'aggiornamento di Federcarni con l'Autorità Garante della concorrenza e del mercato - sono ora in distribuzione con Pool Pack. In questa pagina mostriamo i contenuti.



LA CARNE ROSSA, PURCHÉ MAGRA, PUÒ FAR BENE ALLA SALUTE.

Dall'America una ricerca dimostra che mangiare fino ad un massimo di 150 grammi al giorno di manzo senza grassi abbassa la pressione sanguigna e riduce i rischi cardiovascolari.

Chi è convinto che la carne rossa faccia male, dovrà cominciare a ricredersi. La conferma dell'importanza di questo tipo di alimento nella dieta, soprattutto delle persone con problemi cardiovascolari, arriva direttamente dagli Stati Uniti d'America: la ricerca condotta dalla nutrizionista Penny Kris-Etherton della Penn State University dimostra infatti che, contrariamente a quanto ritenuto finora, mangiare una porzione giornaliera di carne rossa (massimo 150 grammi), purché magra, aiuta ad abbassare la pressione sanguigna e di conseguenza a ridurre il rischio di patologie del cuore.

La carne rossa magra, compresa quella di manzo, può essere assunta infatti come proteina predominante nelle diete riservate a persone che soffrono di problemi vascolari, insieme a frutta, verdura e prodotti caseari a basso contenuto di grassi. In questo modo, affermano i ricercatori nello studio pubblicato sul Journal of Human Hypertension, è possibile ridurre la pressione sanguigna in individui sani, tenere a bada il colesterolo e fare una buona prevenzione.

In particolare, i ricercatori hanno testato quattro diverse diete con differenti quantitativi di carne su 36 partecipanti di età compresa tra i 30 e i 65 anni. La più efficace per la pressione sanguigna è risultata essere quella con ugual numero di proteine animali e vegetali. "Questa evidenza suggerisce che è l'apporto totale di proteine, e non il tipo di proteine, che serve a ridurre la pressione sanguigna", hanno dichiarato i ricercatori. La dieta è chiamata Bold+ (Beef in an Optimal Lean Diet plus additional protein) ed ha il supporto dell'Istituto nazionale di salute.

Non solo manzo. Con la nuova scoperta potrebbero trovare posto sulle tavole di ristoranti e trattorie anche altri tipi di carne rossa magra. Il trend è in crescita: in Inghilterra una nota azienda di distribuzione alimentare ha già lanciato sul mercato bistecche ottenute con le carni di animali esotici, e chissà che presto questo trend non sbarchi anche nel resto dell'Europa. Si tratta, infatti, di carni ricche di zinco ed omega 3, ad alto contenuto proteico e con una quantità di grassi addirittura inferiore a quella bianca di pollo. In questo modo sarà possibile tenere a bada il colesterolo senza rinunciare ad una bella tagliata di carne rossa.

Research by Penny Kris-Etherton, Penn State University
Published on The Journal of Human Hypertension

Ripresa da: Osservatorio Eurocarne 9.9.2014

LA CARNE. OGGI UNO DEGLI ALIMENTI PIÙ CONTROLLATI. E PIÙ SICURI.

Se tu sei cosa mangi, il tuo macellaio è il tuo miglior amico e consulente.

L'unico in grado di garantirti freschezza e qualità della carne: proteine nobili, vitamine e minerali con aminoacidi essenziali, insostituibili nella dieta, subito disponibili e altamente assimilabili, senza sprechi, per la crescita e la rigenerazione del corpo.

La carne, simbolo del benessere alimentare raggiunto, nell'ultimo secolo ha debellato denutrizione e malattie endemiche in Italia ed ha provocato la più formidabile crescita in altezza ed irrobustimento della popolazione.

Oggi, grazie al lavoro qualificato e prezioso degli allevatori, la carne è sempre più magra. Un alimento oltretutto ad elevato potere saziante, grazie al Triptofano, stimolante della produzione di Serotonina, calmante naturale (riduce l'aggressività) e regolatore della sazietà, con un ruolo significativo nelle diete dimagranti.

Il tuo macellaio è il tramite privilegiato con la filiera dei produttori, sempre alla ricerca delle razze migliori e degli allevatori più attenti ed eticamente consapevoli: il benessere degli animali (stalle impeccabili, alimentazione ricca e curata, controlli veterinari costanti, nessuno stress e attività logoranti o debilitanti) è essenziale proprio per la qualità finale della carne.

Il tuo macellaio saprà poi indicarti i tagli migliori per ogni tua esigenza di cucina, e sicuramente offrirti tutta la sua sapienza gastronomica con preparazioni pronte da cuocere o già cotte, pronte per essere servite in tavola, per la piena soddisfazione tua e dei tuoi familiari.



Ringraziamo la nostra affezionata clientela che accordandoci fiducia, sponsorizza il nostro prodotto, garantendoci una LEADERSHIP affermata e riconosciuta nel nostro settore ...



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)

Nota della DG Salute-Unità Operativa Veterinaria di Regione Lombardia

Scarti di lavorazione Le novità sugli MSR

Scarti di lavorazione: il 4 agosto sono entrate in vigore nuove norme con particolare riferimento agli MSR (materiali a rischio sanitario). La Direzione Generale Salute – Unità Operativa Veterinaria di Regione Lombardia ha chiarito in una nota – segnalata da Federcarni Lombardia e dalle associazioni provinciali e che qui riportiamo nelle parti salienti - quali siano le principali modifiche all'attuale ordinamento in materia. In ottemperanza a quanto

richiesto dal Regolamento 2015/1162 per i bovini provenienti da Paesi a rischio trascurabile per BSE dal 4/8/2015 gli MSR sono: il cranio esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, nonché il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi. Per quanto riguarda gli ovini e i caprini gli MSR sono: **1)** il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente;

2) la milza e l'ileo degli animali di tutte le età. E' chiaro che nei macelli dove arrivano capi bovini che provengono dai vari Stati membri e dalla Svizzera si deve tenere conto della qualifica per BSE attribuita ai vari Paesi per la corretta eliminazione dei tessuti come MSR. Per i Paesi a rischio trascurabile per la BSE l'intero pacchetto intestinale della specie bovina non è



più da considerarsi MSR. Sono ancora da considerarsi MSR gli altri tessuti già definiti

sempre dalla medesima normativa per la specie bovina ed ovi-caprina.



Il presidente di Federcarni Molise Michele Natilli Cavaliere al Merito della Repubblica

Le congratulazioni di Federcarni e del giornale a Michele Natilli, presidente di Federcarni Molise, diventato Cavaliere della Repubblica. L'onorificenza dell'Ordine "Al Merito della

Repubblica Italiana", viene conferita dal Capo dello Stato ai cittadini meritevoli. Michele Natilli, classe 1950, è titolare a Campobasso, insieme al fratello, di un'attività in corso Bucci (dal 1967) ormai

tante iniziative e manifestazioni in Molise e nel resto d'Italia per promuovere i prodotti tipici locali e il patrimonio gastronomico del territorio; sempre in prima linea a difesa delle piccole imprese (e

del ruolo sociale e culturale che esse ricoprono) e di un'economia che sia espressione del territorio e che porti ad esso un benessere reale e duraturo. "Confcommercio è particolarmente orgogliosa di avere tra i suoi associati una persona come Michelangelo Natilli, uomo perbene e da sempre dedito al lavoro. A lui vanno le nostre più vive congratulazioni" ha detto il presidente della

Confcommercio di Campobasso Paolo Spina. "Quando mi è arrivata la lettera – ha commentato Natilli – stentavo a crederci. È un'emozione profonda ed è da parte mia anche un grazie a tutti coloro che hanno lavorato con me in questi anni". A consegnare l'onorefidenza a Natilli, insieme al prefetto Francesco Paolo Di Menna, anche il sindaco di Campobasso Antonio Battista.

ER.I.T. - l'Associazione Macellai di Padova - ha rinnovato le cariche sociali

per il quinquennio 2015-2019.

Presidente: Tiziano Longato. *Presidente onorario:* Gianfranco Chiesa. *Nel Consiglio direttivo:* Raffaele Allegro, Pierluigi Babetto, Angelo Canton, Fabio Pastore, Maurizio Rangon, Lucio Zulian. *Collegio dei revisori:* Lucio Bazza (presidente); Lorenzo Galiazzo e Paolo Martin (effettivi); Alessandro Franco e Marco Michelotto (supplenti).

Federcarni Bologna a "Pane, Nettuno e Carlino"

Mortadella e ravioli con mostarda sono andate a ruba nella tre-giorni di Bologna "Pane, Nettuno e Carlino", l'iniziativa promossa dal quotidiano Qn-il Resto del Carlino con Confcommercio di Bologna, Federcarni Bologna, l'Associazione panificatori di Bologna e provincia, Alcisa e Casa Modena (fornitori della mortadella), per accrescere i fondi necessari al restauro del monumento simbolo cittadino: il Nettuno. L'iniziativa ha permesso di raccogliere 6mila euro che si sono aggiunti alle risorse già disponibili.



Foto da il Resto del Carlino – Bologna



300kg
Salami
Tradizionali
in 20 giorni!

IL MINI
SALUMIFICIO

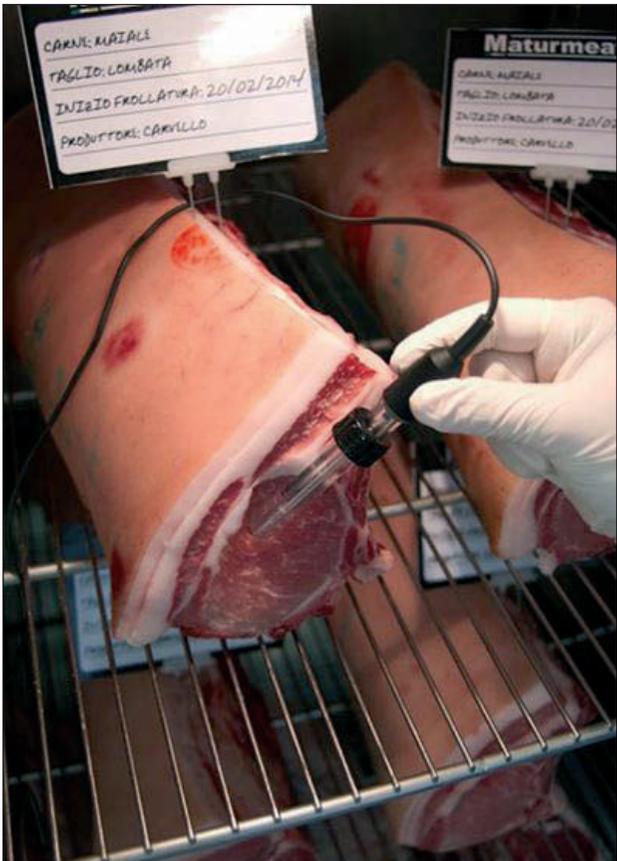
BREVETTATO PIÙ PICCOLO AL MONDO!

Il brevetto Stagionello® è l'unico stagionatore prodotto al 100% in Italia. La sua speciale tecnologia permette di trasformare in totale sicurezza le carni, garantendo la produzione di un'ampia varietà di salumi secondo la tradizione italiana. È dotato del Sicur Food Control® un dispositivo e metodo di controllo per la gestione e la trasformazione di alimenti, in un ambiente chiuso, fisso o mobile. Sicur Food Control® è il brevetto N°1408549 riconosciuto dal Ministero dello Sviluppo Economico. Una tecnologia unica al mondo ed inimitabile.

Scienza, tradizione, sicurezza, controllo, innovazione... tutte le risposte al problema del mangiare sano in un unico brevetto.

Arredo Inox: parte da qui il lungo viaggio della sicurezza delle carni

Maturmeat®. Il brevetto unico al mondo dedicato alla frollatura delle carni



Casi di successo con Maturmeat®: Renzo Garibaldi "butcher" in Perù

"La nostra attività, la nostra storia non è che un mosaico costituito da innumerevoli pezzi, ognuno dei quali rappresenta un'azienda o un professionista che ci ha scelti. Ogni singolo componente del mosaico è una storia, un caso di trasformazione, di specializzazione, un caso di successo".

Vogliamo raccontarvi, tra le tante, una storia di grande successo che, dall'altra parte del mondo, riempie d'orgoglio il nostro Paese ed in particolare un'azienda tutta italiana, Arredo Inox – Food Transformation Systems. Non molto tempo fa contattava l'azienda - leader nella progettazione e produzione di impianti di trasformazione degli alimenti - Renzo Garibaldi, giovane butcher del Perù. Dopo un'attenta consulenza del dottor Alessandro Cuomo, proprietario intellettuale dei 5 brevetti di cui Arredo Inox è licenziataria, Renzo decide di iniziare a frollare la carne e così partono dall'Italia, verso la sua piccola macelleria in Perù, ben due Maturmeat® - brevetto internazionale unico al mondo dedicato alla frollatura della carne - da 200 kg.

Tutto è iniziato da lì ed adesso Renzo Garibaldi è famosissimo, e la sua macelleria Osso, situata nel quartiere La Molina a Lima, sta letteral-

mente cambiando il volto della cucina peruviana, attirando le attenzioni dei massimi esperti del settore. Il giovane macellaio peruviano è riuscito a specializzarsi e a far venire fuori un talento smisurato che lo ha portato nelle grandi cucine del mondo con Massimo Bottura e Gastón Acurio. Ciò che ha decretato e continuerà ad alimentare il successo di questo giovane butcher peruviano è l'attenzione verso il proprio mestiere. La cura dei dettagli. L'accurata scelta ed il rispetto per la materia prima. Solo carne locale, di qualità, sostenibile. La qualità della carne, bovina e suina, da lui fornita, non è un caso. Non ci sono segreti, solo una straordinaria dedizione ed un attento studio complessivo. Si parte dalla scelta dell'animale, la razza, la sua provenienza, di cosa si è nutrito e l'età; le giuste tecniche di macellazione e la frollatura della carne. Ne consegue un prodotto buono al gusto, che mantiene le sostanze nutritive di cui il nostro organismo ha bisogno in totale sicurezza.

Qualità e innovazione al servizio dei grandi mestieri della tradizione

Entrare nella sua macelleria/laboratorio è come mettere piede in un piccolo paradiso delle carni. Garibaldi ha sposato appieno la solida vision di Arredo Inox: si è specializzato, si è trasformato e garantisce ogni giorno a se stesso ed ai suoi clienti prodotti di estrema qualità. "Il suo grande successo è anche il nostro successo – afferma Cuomo - rappresenta il successo del Maturmeat®, di Arredo Inox e dell'Alessandro Cuomo Brevetti. Garibaldi è la testimonianza che Maturmeat® non è una semplice vetrina. E' una macchina che lavora, produce bistecche tenerissime e garantisce la sicurezza".

Maturmeat® permette di frollare e conservare le carni e consumarle in tempi più lunghi senza nessun rischio. Il metodo dry aging è sicuramente il metodo migliore per la frollatura delle carni bovine. Il principale apparente svantaggio di questo metodo è il calo di peso che la carne subisce dovuto alla disidratazione e alla successiva eliminazione delle parti esposte all'aria. Rispetto al metodo di frollatura wet aging, la frollatura umida sotto vuoto, il sapore della carne in cottura è più intenso senza alcuna traccia dell'aroma metallico o aspro tipico della carne non frollata in dry aging. La vera carne frollata con metodo dry aging assume un colore esterno molto scuro e perde peso rispetto al suo stato iniziale per via della disidratazione.



Maturmeat® è l'unico impianto brevettato di frollatura delle carni attualmente sul mercato e ad oggi non vi è nulla che si avvicini di poco alle caratteristiche tecniche e rivoluzionarie in materia di trasformazione alimentare, sviluppate dal suo mentore, il dottor Alessandro Cuomo. L'impianto è dotato infatti del brevetto Sicur Food Control, un dispositivo e metodo di controllo per la gestione e la trasformazione di alimenti in ambiente chiuso, fisso o mobile. A differenza del metodo di frollatura "sotto-vuoto" dal consumo immediato, permette di frollare e conservare le carni e consumarle in tempi più lunghi senza nessun rischio. Garantisce carni tenere e sicure direttamente affettabili senza interrompere la frollatura.



Il dottor Alessandro Cuomo, proprietario intellettuale dei brevetti di cui Arredo Inox è licenziataria

Per frollare le proprie carni con Maturmeat® è richiesta poca se non alcuna esperienza, ma al contempo ci si trova di fronte ad una serie di vantaggi che influiscono notevolmente sulla propria attività, in termini economici, ma soprattutto di feedback positivi da parte dei clienti. Specializzarsi ed innovarsi è la scelta giusta, è la scelta migliore per non rinunciare alla qualità, alla bellezza del fare il proprio mestiere secondo tradizione, garantendo, però, la sicurezza ai consumatori ed alla propria attività.

SENZA ADDITIVI CHIMICI

NaturMix

Dalla ricerca MEC IMPORT il nucleo aromatico che elimina gli additivi chimici dalla lavorazione delle carni.

Le abitudini alimentari italiane si contraddistinguono dal resto d'Europa, nel cercare di conservare i sapori naturali delle pietanze, e nel mantenere uno standard qualitativo alto. I consumatori sono sempre più attenti alle dichiarazioni riportate in etichetta e mostrano interesse verso prodotti privi di additivi aggiunti che fanno subito pensare a sofisticazioni alimentari poco salutari. Al contrario, i consumatori mostrano interesse verso ingredienti quali aromi naturali e spezie, poiché fanno parte della nostra tradizione gastronomica.

Clean Label

La MEC Import S.r.l., che opera da più di trent'anni nell'industria della lavorazione delle carni, ha sviluppato una gamma di prodotti "clean label" per ogni tipologia di prodotti a base di carne.

L'impiego di questi prodotti a base di spezie e aromi naturali, assicura uno standard qualitativo di pregio in termini di presentazione e sicurezza alimentare, preservando il naturale colore brillante della carne ed inibendo l'insorgere di microrganismi patogeni.

Questa nuova tipologia di prodotti trova largo consenso nel nostro paese, nel quale esiste un grande patrimonio gastronomico di lavorazioni artigianali tradizionali a base di prodotti naturali, che hanno sviluppato nel tempo specialità alimentari di altissimo pregio, riconosciute in tutto il mondo.

Il nucleo aromatico

Il principio attivo che compone i prodotti "clean label" è un mix di sostanze estratte da substrati naturali, quali frutta, spezie e piante aromatiche.

Il procedimento estrattivo avviene con metodiche efficaci e sicure, atte ad esaltare le naturali proprietà antiossidative e antimicrobiche presenti nei substrati naturali.

I prodotti della linea NaturMix, sono miscele altamente calibrate con l'obiettivo di esaltare il naturale colore della carne e mantenere

un'ottima shelf life.

I prodotti della linea NaturMix non contengono organismi geneticamente modificati, né sostanze sottoposte a radiazioni ionizzanti e sono conformi alle normative europee riguardanti i residui di pesticidi e micotossine.



La gamma dei prodotti

La MEC Import S.r.l. ha studiato, sperimentato e messo in commercio un'intera gamma di formulazioni specifiche, secondo le diverse tipologie di lavorazione della carne.

I prodotti della linea Naturmix, a base di estratti di piante aromatiche selezionate nel territorio della macchia mediterranea, sono bilanciati per la lavorazione di hamburger, preparazioni a base di carne macinata e salicce fresche.

I principi attivi presenti sono stati opportunamente bilanciati per:

La MEC IMPORT srl ha una lunga storia di successo nel mondo della distribuzione di prodotti per la lavorazione delle carni. La ragione principale del suo successo è stata la capacità di adattare le tecnologie allo sviluppo di prodotti in armonia con la conservazione della tradizione gastronomica italiana, incontrando le esigenze della tradizione locale in fatto di lavorazione delle carni. Oggi la Mec Import dispone di attrezzature e di tecnologie all'avanguardia per la ricerca, l'applicazione e la formulazione di miscele per l'industria della trasformazione di ogni tipologia di carni.

- esaltare il naturale colore della carne preservandola dall'ossidazione;
- garantire la sicurezza alimentare inibendo la proliferazione di microrganismi patogeni;
- esaltare il naturale gusto tondo del preparato a base di carne.

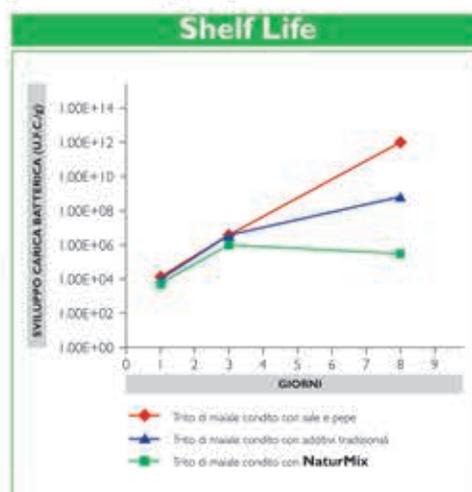
Per i salami da stagionare, sono anche disponibili prodotti che non necessitano l'aggiunta di antiossidanti e conservanti chimici.

L'azione antiossidativa e conservativa è garantita dal nucleo aromatico che contrasta l'insorgere di microrganismi patogeni durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto stagionato. Combinato con un apposito starter, il salame matura in tempi rapidi e si

ottiene così un prodotto dal gusto dolce e di qualità ottima e costante.

La conferma scientifica

La MEC Import S.r.l. collabora con affermati laboratori di ricerca per testare ogni nuova formulazione, allo scopo di individuare il mix più adatto ad ogni tipo di necessità.



I controlli svolti su campioni di carne trita di maiale, dimostrano che l'uso di additivi tradizionali consente il controllo dello sviluppo della carica batterica, mentre con i prodotti della linea NaturMix, dopo il terzo giorno si assiste ad una riduzione della crescita microbica.

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

*Il Prosciutto Galloni è l'esito di oltre
50 anni di storia, di generazioni che
lo hanno pensato, trasformato e
perfezionato con pazienza, dedizione e
passione. Un sapere solido, una
cultura di prodotto maturata nel tempo
e capace di innovarsi senza perdere il
proprio significato originario
spiegano la ricchezza di sapore, il
profumo, la morbidezza e il colore
naturalmente brillante di questo
Prosciutto di Parma di qualità
superiore.*



galloniprosciutto.it



Dal 14 al 17 novembre a Etnafiere (Belpasso - Catania)

MeatMeeting: "new entry" a Ristora Hotel Sicilia 2015

Grandi novità all'interno della 12a edizione di Ristora Hotel Sicilia (www.ristorahotelsicilia.com). La manifestazione regionale dedicata alla ristorazione professionale (14-17 novembre) quest'anno dedica ampio spazio al settore delle attività di macelleria e salumeria. Il progetto MeatMeeting nasce dalla collaborazione con Federcarni Catania Confcommercio e si pone l'obiettivo di dare supporto ad un mercato con prodotti d'eccellenza. I negozi di macelleria e salumeria sono in continua evoluzione ampliando la propria offerta di vendita con i pronti a cuocere, con arrosti ripieni e farciti, piccole prelibatezze di breve e facile cottura. I settori coinvolti da MeatMeeting sono molteplici: impianti e

attrezzature per la macellazione, la lavorazione e la trasformazione delle carni, ma anche piccole macchine e accessori; impianti e attrezzature per la conservazione e la refrigerazione delle carni; ingredienti e materiali per la lavorazione delle carni; allestimenti e arredi per gli ambienti di lavoro e per i punti vendita. Nell'ambito di MeatMeeting, in



aree forum dedicate, troveranno spazio appuntamenti informativi come convegni, seminari e workshop sulle tematiche più attuali del settore. Domenica 15 novembre, a

cura di Confcommercio Sicilia e Federcarni Catania, si terrà il convegno su "Corretta ed equilibrata alimentazione" con il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio.



L'appeal di MeatMeeting è accresciuto dal coinvolgimento del pubblico professionale dei visitatori attraverso laboratori creativi con dimostrazioni "live" di lavorazione della carne, oltre a showcooking di alto profilo ad opera di Maestri macellai. A Ristora Hotel Sicilia 2015, dunque, è tutto pronto per accogliere MeatMeeting ed un'ampia campagna di marketing è programmata per far sì che MeatMeeting possa essere conosciuta dal vasto pubblico legato alla ristorazione professionale che, in Sicilia, conta più di 5.000 aziende.



1

Anche quest'anno Confcommercio Associazione Macellai della Provincia di Latina ha organizzato la "Festa del Macellaio", giunta alla sua ventunesima edizione, svoltasi a Gaeta all'Aeneas Landing. "Un momento conviviale e di amicizia che si ripete con cadenza annuale – ha commentato con soddisfazione il presidente dei macellai di Latina Augusto Muraro – che ha visto quest'anno la



2

partecipazione di oltre 150 persone tra titolari ed addetti". Alla manifestazione hanno preso parte il presidente di Unioncamere Lazio e della Confcommercio provinciale di Latina Vincenzo Zottola; il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio; Angelo Mengoni, vicepresidente nazionale della Società italiana di Buiatria; il professor Marco Tassinari e la dottoressa Mary Mattiaccio del Dipartimento di scienze mediche e veterinarie dell'Università di Bologna; il dottor Francesco Leone, dirigente Asl. Cuore della conviviale è stata la tavola rotonda quest'anno dedicata al crudo; infatti il titolo è stato "Il crudo – un'idea in più". Su questo tema si

sono concentrati gli interventi degli studiosi. Interventi che, se da una parte hanno evidenziato le problematiche sull'utilizzo degli alimenti a crudo, dall'altra hanno sottolineato le loro notevoli potenzialità nutrizionali. Durante la manifestazione - che conferma, tra l'altro, gli ottimi rapporti costruiti nel tempo tra Confcommercio Latina e Federcarni - sono state affrontate le diverse problematiche della categoria legate alla necessità di garantire un servizio sempre più professionale nell'esclusivo interesse dei consumatori. Si è applicata una politica di grande attenzione alla qualità del prodotto e alla professionalità degli operatori del settore. Infatti, solo il macellaio di fiducia può dare informazioni precise sulla tracciabilità del prodotto. I clienti devono essere bene informati sulle caratteristiche e la provenienza del prodotto, come da sempre sostiene Confcommercio Latina. In apertura dei lavori, il presidente Zottola ha sottolineato l'importanza di rivalutare il settore affermando come tale professione si sia modificata nel tempo trasformando la gestione di una macelleria in una vera e propria boutique di gastronomia. Il presidente nazionale

Federcarni Maurizio Arosio ha messo in evidenza come la supremazia della grande distribuzione sia dovuta anche alla mancanza di giovani che intrapren-



4

do quest'attività. Uno degli obiettivi principali, ha ribadito, è proprio quello di motivare i giovani alla professione di macellaio incentivando corsi di formazione e scuole di formazione dei mestieri, così come già evidenziato dal presidente della Confcommercio di Latina Zottola.



3



5

Latina, tavola rotonda alla 21° Festa del Macellaio: Maurizio Arosio, presidente Federcarni; Bruno Bulgarelli, operatore fra i promotori dell'iniziativa ed Augusto Muraro, presidente dell'Associazione Macellai di Latina (foto 1) – **Mary Mattiaccio e Marco Tassinari, Dipartimento di scienze mediche e veterinarie dell'Università di Bologna e Vincenzo Zottola, presidente della Confcommercio di Latina** (foto 2) – **Gli interventi di Angelo Mengoni, vicepresidente nazionale della Società Italiana di Buiatria** (foto 3) **e di Francesco Leone, dirigente Asl** (foto 4) – **I partecipanti che hanno seguito l'iniziativa** (foto 5)

La bottega della carne

L'alimentare ricerca personale qualificato e FISM Regionale Toscana, grazie al contributo dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, risponde a questa richiesta realizzando il Progetto "FORMARE": formazione per l'acquisizione delle competenze nel settore della lavorazione e commercializzazione dei prodotti di carne e salumi.

Il percorso formativo, riconosciuto dalla Regione Toscana, permetterà a 20 giovani di acquisire la qualifica professionale – Livello 2 EQF – di addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi. Il corso di formazione nasce da una specifica richiesta delle aziende agroalimentari del territorio toscano dettata dall'esigenza di reperire personale specializzato nel settore della lavorazione delle carni. Il corso propone una soluzione concreta ed efficace per il mercato, rispondendo direttamente alla richiesta di professionalità nel settore delle produzioni alimentari. La disponibilità di risorse accuratamente professionalizzate potrà, da un lato, sostenere le aziende più attive del territorio nel loro processo di crescita ed organizzazione su base imprenditoriale; dall'altro la disponibilità di figure professionali sul territorio conferirà nuovo impulso alle attività nel settore delle produzioni alimentari, invertendo l'attuale trend di disaffezione della forza lavoro giovanile nei confronti della professione del macellaio. La filiera della carne mette inoltre a disposizione notevoli opportunità di impiego, non

Lavorazione e commercializzazione di carne e salumi

Toscana: il Progetto "FORMARE"

Con FISM Regionale e Cassa di Risparmio di Firenze

solo nel settore del commercio al dettaglio, ma anche nelle catene della grande distribuzione, all'interno del reparto macelleria e gastronomia. Questa innovativa qualifica vuole costituire una novità nel panorama della formazione della nostra Regione, proprio per l'unione di tradizione e innovazione. La gastronomia, lo abbiamo visto, costituisce un possibilità di risposta concreta e

perare la tradizione di macelleria peculiare della nostra

bilità e gli strumenti per essere inseriti in uno dei vari pro-



cessi produttivi alimentari che riguardano il settore e partecipare attivamente a qualsiasi attività lavorativa nel campo gastronomico, commerciale e di marke-

ting. L'Ente Cassa di Risparmio di Firenze ha sostenuto con decisione questo progetto perché ritiene la formazione giovanile uno dei fattori strategici. Nel caso specifico la Fondazione interviene su una forte richiesta del territorio con il quale il dialogo è costante e assai proficuo.

In questo momento, inoltre, tutto il settore dell'alimentazione sta vivendo una importante fase di rilancio anche grazie ad Expo 2015 e poter contribuire a formare e dare un lavoro ai giovani in questo campo è motivo di grande soddisfazione.

"FISM Toscana – sottolinea il presidente regionale Leonardo Alessi – forte della sua esperienza in ambito educativo scolastico, ha deciso di mettere questo suo patrimonio formativo a servizio anche del mondo del lavoro. Per vincere la sfida della disoccupazione, giovanile ma non solo, occorre preparare figure professionali che sappiano mettersi in gioco e che, allo stesso tempo, non rinuncino alla formazione permanente, in un mondo in rapido mutamento".

L'agroalimentare in Toscana

In Toscana, l'agroalimentare si compone di un tessuto di piccole e medie imprese, che si occupano di produzione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione dei prodotti. Le quasi 90.000 aziende si concentrano nella provincia

di Firenze per circa il 20%; il restante 80% è distribuito in maniera irregolare sulle altre province. Nel corso degli ultimi anni il sistema regionale delle microimprese ha affrontato una difficile fase congiunturale registrando una flessione del fatturato (-15,4%); calo che ha coinvolto anche l'occupazione provocando una diminuzione di circa il 3% degli addetti.

La flessione del fatturato interessa tutti i diversi settori produttivi, ma, in controtendenza, il settore dell'alimentare cresce, segnando un aumento dell'occupazione dell'1,5%. Le motivazioni che stanno alla base dello sviluppo del settore alimentare in Toscana sono da ravvisare in alcune caratteristiche strutturali: le imprese, prevalentemente a carattere familiare, sono guidate da imprenditori per lo più giovani, tra i 31 e i 45 anni, con un livello di istruzione non particolarmente elevato, ma con una professionalità acquisita nel corso di una lunga esperienza di lavoro. Piuttosto che nell'ambito di specifici percorsi di formazione sono imprenditori che mostrano consape-

significativa anche alla crisi che da anni investe tutti i settori della nostra economia. Da qui l'iniziativa della FISM, quale ente di formazione, e di associazioni di categoria e consorzi del settore per recu-

regione e di alcune zone della Toscana in particolare, unendola all'alta gastronomia che caratterizza un territorio a vocazione turistica. Le persone che usciranno dal corso avranno infatti la possi-

Macellai torinesi: la scomparsa di Sergio Demo

Profondo cordoglio per la prematura scomparsa di Sergio Demo, presidente dell'Associazione Macellai di Torino, di CE.SE.M. Torino, del Consorzio Grossisti Industria Commercio Carni e componente della Commissione prezzi alimentari della Camera di Commercio torinese. Demo è stato anche vicepresidente Federcarni, componente della Giunta esecutiva della Confcommercio e del Consiglio della Camera di Commercio torinese, vicepresidente del Consorzio Carlo Pia. Assunte pro-tempore dal vicepresidente Piercarlo Barberis (fino alla convocazione della prossima assemblea) le funzioni di rappresentanza dell'Associazione torinese macellai. In questo compito Barberis è affiancato e coadiuvato da Lorenzo Lavarino (consigliere anziano e sindaco supplente).





Si è svolta nella splendida cornice di Villa Poggio Reale di Rufina l'assemblea annuale Agiva Pontassieve (Associazione macellai della provincia di Firenze). Erano presenti, oltre ai soci macellai, il vicepresidente vicario di Federcarni Stefano Casella; il presidente regionale Alberto Rossi; il presidente regionale onorario Vasco Tacconi, oltre al vicedirettore regionale Confcommercio Gianni Picchi, al direttore Confcommercio Firenze Tiziano Tempestini, ai diversi direttori delle associazioni provinciali macellai della Toscana, ai sindaci del Comuni di Pontassieve e Rufina. Il presidente Agiva Enrico

Vannini ha adempiuto agli obblighi di lettura e approvazione del bilancio e fra gli ospiti presenti, insieme agli



Enrico Vannini (presidente Agiva)

volezza dell'importanza della propria attività per la conservazione della tradizione toscana, per la valorizzazione della genuinità e della sicurezza dei prodotti tradizionali e alimentari; consapevolezza che li spinge alla continua ricerca della qualità e dell'eccellenza dei prodotti realizzati, in termini di utilizzo di materie prime connesse alla tradizione locale, all'utilizzo di tecniche di lavorazione essenzialmente manuali, all'uso di ricette tradizionali. Il settore, tuttavia, risulta afflitto da una carenza di professionalità specifiche; carenza dovuta alla ridotta appetibilità delle professioni tradizionali (che richiedono capacità manuali nonché ritmi e modalità di lavoro molto impegnativi) ritenute, a torto, dalle nuove generazioni, scarsamente gratificanti. La carenza patologica di professionalità risulta particolarmente evidente nel settore della produzione e lavorazione delle carni. Il settore impiega in Italia all'incirca 80.000 addetti; gli esercizi ed i laboratori sono circa 32.000, essenzialmente a conduzione familiare, ma la mancanza di ricambio generazionale e la concorrenza della grande distribuzione negli ultimi 10 anni ha spinto alla chiusura circa il 20%

degli esercizi. Sebbene le prospettive occupazionali del settore siano positive e la trasformazione normativa che ha coinvolto il settore, consentendo l'ampliamento delle referenze merceologiche, permetta al macellaio di trasformare la propria attività in una vera gastronomia del "prodotto carne" di tutte le specie animali, risulta particolarmente difficile trovare personale qualificato o disponibile ad intraprendere un percorso di qualificazione; ne deriva una crescita considerevole della manodopera straniera. Il problema, che riguarda, in particolare, l'artigianato e industria, comincia a farsi sentire anche nella grande distribuzione e nel commercio al dettaglio. (Fonte: FISM Regionale Toscana)

Firenze: l'evoluzione della macelleria all'assemblea annuale Agiva Pontassieve

L'intervento del presidente onorario toscano Vasco Tacconi

associati macellai, si è sviluppata una discussione sull'evoluzio-

zione della macelleria. Particolarmente interessante è stato l'intervento sull'evoluzio-

ne delle macellerie, qui sotto riportato, del presidente Vasco Tacconi.



Vasco Tacconi (presidente onorario macellai toscani)

La macelleria tradizionale è stata in grado di adeguare il suo servizio alla clientela con molta più tempestività e abilità professionale di altre attività commerciali presenti nel tessuto distributivo delle nostre comunità. Siamo passati dal pronto a cuocere al cotto allargando anche la gamma merceologica dei prodotti agroalimentari. Abbiamo valorizzato e consolidato il ruolo dei veri cultori della carne sostenendo la qualità e il buon gusto gastronomico della carne. Quest' impegno, caratterizzato da una continua ricerca, ci ha permesso di contrastare forme di distribuzione governate dall'omologazione degli acquisti proteggendo una cultura dell'identità alimentare. Sono già in atto attività ancora più innovative, che potremmo considerare la nuova frontiera delle nostre macellerie. Si tratta di iniziative messe in campo dai colleghi più intraprendenti che si stanno cimentando nella somministrazione di prodotti e servizi propri della ristorazione. Occorre prendere esempio da loro e seguirli in questa nuova avventura pionieristica che ha già ottenuto risultati di tutto rispetto. In queste nuove esperienze si intravedono modalità articolate in relazione alla disponibilità di locali attrezzati per essere autonomamente gestiti con consumazioni in piedi e/o seduti, così come di spazi attrezzati per consumazioni servite. Dobbiamo sottolineare che, il più delle volte, non si tratta di attività di netta opposizione o concorrenza alla ristorazione organizzata, ma

di una specifica integrazione delle nostre attività tradizionali, per potenziare e coltivare il gusto della carne e la sua specifica cultura. In questa nuova modalità di proporsi sta il segreto del favore di clienti ed avventori che apprezzano la qualità del vivere e non i comportamenti indotti dalla grande distribuzione che offuscano la ricchezza dell'unicità della persona.

Può sembrare un'interpretazione tendenziosa collegare realtà tanto concrete al disagio esistenziale della società contemporanea, ma, scavando, emerge con chiarezza come l'aver rimosso la persona dalla centralità di un interesse collettivo, conduce all'insoddisfazione e ad un individualismo esasperato terreno di coltura di tante forme di deviazione comportamentale e sociale.

Arricchire il nostro ruolo con queste considerazioni significa dare forza e consapevolezza a un servizio che va al di là di una semplice attività commerciale concorrendo a dare senso alla qualità della vita dei cittadini.

Dobbiamo anche impegnarci per attivare le modalità più congeniali alle realtà nelle quali operiamo, rafforzando l'impegno per corsi di formazione mirati con l'obiettivo di acquisire tutte le competenze normative e professionali per gestire esperienze di somministrazione.

Dobbiamo essere creativi nel programmare la nostra nuova attività anche nelle sagre gastronomiche e valorizzare la nostra abilità professionale con le proposte gastronomiche delle carni; carni che sono e devono rimanere l'attività predominante del nostro mestiere e della nostra impresa commerciale.

Bisogna anche coprire le attività collaterali di divulgazione e le dimostrazioni del fare cucina condividendo, insieme ai nostri clienti e amici, il gusto della carne ed il piacere della convivialità.

Dobbiamo, infine, saper essere moderni e dinamici rifiutando in generale approcci superficiali al cibo, senza lasciarci frastornare da mode e scelte irrazionali spesso contrarie al ciclo della natura ed al ritmo stesso della vita. Spero converrete con me nel ritenere che, oltre ad un'avventura commerciale, ci attende l'adempimento di un ruolo molto vicino ad una missione civile, come uomini e come cittadini. Possano queste considerazioni suscitare interesse e accendere un proficuo dibattito fra colleghi ed amici utilizzando anche la tribuna del nostro giornale.

(Vasco Tacconi)

Chiavenna e il "Dì de la Brisaola"

Quarta edizione del "Dì de la Brisaola", evento dedicato ai produttori artigianali della tradizionale brisaola della Valchiavenna presenti nei portoni e nelle piazze del suggestivo centro storico di Chiavenna (Sondrio) con Città Slow e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, per una giornata di degustazione e vendita. La manifestazione, con la partecipazione di una pluralità di enti e associazioni,

ha l'obiettivo di esaltare il pregiato salume frutto dell'esperienza delle genti montane, estremamente semplice e ricco di proprietà nutritive ed insieme alla Sagra dei Crotti, è stata inserita nei programmi predisposti per Expo dall'iniziativa Valtellina Expone. Dagli esercizi commerciali di Chiavenna allestimento di vetrine a tema, e menu ed apertivi dedicati in ristoranti e bar.



www.paganichef.it

Gustosi
Cremona Marinata
italiana che lascia
il segno

Gustosi Pagani è la gamma completa di 7 marinade 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.





Expo e "nutrire il pianeta"? Con gli insetti da mangiare (ma non solo)

La novità assoluta per l'Italia approdata all'Esposizione Universale. Repulsione a parte – e preferiamo la carne - l'argomento, a livello mondiale, è serio

Ad Expo Milano 2015 sono finalmente "approdati" gli insetti da mangiare.

A parte il folclore, la notizia è comunque importante: per la prima volta in Italia si sono potute mangiare una pasta ed una salsa fatta a base di camole della farina (*Tenebrio Molitor Phylum*), presente nel piatto in una percentuale massima del 10 % rispetto agli altri ingredienti "tradizionali".

Per il nostro Paese si tratta di una novità assoluta perché prima d'ora era assolutamente vietato consumare cibi con "vermi" o insetti che sono (tuttora) considerati dalla nostra legislazione come parassiti degli alimenti e assolutamente non edibili dall'uomo. In realtà, secondo "Edible insects", il progetto di Andrea Mascaretti che, insieme ad altri insigni studiosi, ha elaborato per la Società Umanitaria - www.umanitaria.it - uno stu-

dio sull'argomento, la necessità di garantire una sicura fonte alimentare per una popolazione mondiale che nel 2050 raggiungerà i 9 miliardi di persone rende tutt'altro che peregrino l'affrontare in modo serio il problema insetto. Già ora la popolazione umana che si nutre di insetti si individua in almeno 90 Paesi ed è stimabile in circa due miliardi di individui.

L'entomofagia (mangiare insetti) da noi suscita repulsione, ma nei Paesi in cui sono consumati gli insetti, in genere, non sono alla base dell'alimentazione perché sono proteici o perché è la sola fonte alimentare proteica reperibile, ma anche perché sono considerati buoni! E ciò è vero specialmente in due aree del mondo molto

vaste: in Africa, specie nell'Africa centrale (dove gli insetti soddisfano già ora più del

"biosostenibilità" e, per sviluppare cibi e mangimi ecosostenibili, la ricerca scientifica deve orientarsi verso alternative proteiche innovative in grado di esaltare la biodiversità e di

Ma le prospettive non si limitano a questo: è valutata la possibilità dell'impiego degli insetti anche in diversi settori industriali ed in particolare, oltre al tradizionale settore tessile (seta), vi sono il settore della bioraffinazione e il settore biomedicale e cosmetico (derivati della chitina, biopolimeri della seta per la produzione di biomateriali e prodotti cosmetici, estrazione di peptidi antimicrobici in sostituzione o in ausilio ai tradizionali antibiotici).

Lo stato della ricerca nel settore non food e non feed (non mangime) risulterà verosimilmente in continua crescita nel prossimo futuro.

Rischi sanitari? Dovrebbero essere assai limitati poiché, per lo più, gli insetti sono consumati essiccati (con bassissima quantità residuale di acqua libera che è quella che favorisce la crescita di microrganismi) od estratti, o comunque trattati col calore o fritti. Anche il rischio di contaminanti chimici (piombo, cadmio, ecc.) potrebbe essere assai limitato se si tratta di insetti allevati e non raccolti liberamente sul territorio.

dottor **Giovanni Pietro Pirola**



Giovanni Pietro Pirola

P.S.
Nel frattempo vi assicuro che personalmente continuerò a nutrirmi (con moderazione) della tradizionale bistecca e continuo a preferire la tradizionale pancetta al bacon alla pancetta... al baco!

parte la soluzione del problema potrebbe risiedere nell'utilizzo di insetti come materie prime per l'alimentazione diretta dell'uomo e per la preparazione di mangimi zootecnici. Gli insetti in particolare rappresentano una fonte di proteine e grassi addirittura più efficiente rispetto agli altri animali tradizionalmente allevati anche perché producono meno gas serra e possono essere utilizzati per decomporre i rifiuti. Molto spesso, infatti, si nutrono di prodotti vegetali semplici o addirittura di scarto della catena alimentare umana ed animale.

50% del fabbisogno di proteine animali) ed in molti Paesi dell'Estremo Oriente. Ma anche in Colombia, Brasile, Paraguay e Perù vi è un notevole consumo di insetti (che vengono raccolti da donne e bambini). In Venezuela, ad esempio, si consuma il cosiddetto "verme della palma" o *Rhyncophorus palmarum* catturato a seguito dell'abbattimento dell'albero in cui vive. Vi è da noi e per tutto il mondo il problema crescente della

Il Regolamento Ce 1169/2011 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari recentemente entrato in vigore, tra le innovazioni apportate rispetto al precedente D.Lgs 109/1992 e successivi interventi, ha introdotto l'obbligo di evidenziare nell'etichetta apposta sui prodotti confezionati (e sfusi) posti in vendita, la presenza dei cosiddetti allergeni, cioè delle sostanze normalmente presenti in molti cibi che risaputamente possono essere all'origine, in soggetti predisposti, all'insorgere di episodi di allergia alimentare o di intolleranza.

Una tabella elenca i 14 gruppi di alimenti (allegato II) che sono notoriamente "allergogeni" e che quindi devono essere specificamente evidenziati. Restava da definire tuttavia con chiarezza come ci si dovesse comportare in caso di cibi somministrati, posto che l'obbligo di indicazione imposto dal Regolamento Ce riguarda anche tale fattispecie.

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute, con recente circolare ed avvalendosi della facoltà prevista ai sensi dell'art. 44, paragrafo 2 del già citato Regolamento, ha dato specifiche e chiare indicazioni per il nostro Paese.

L'operatore del settore alimentare, che è comunque tenuto a dare indicazione ai propri clienti nell'ambito della ristorazione pubblica (esclusi taluni casi della ristorazione collettiva come quella scolastica od ospedaliera nella quale i soggetti allergici dovrebbero essere noti a priori all'operatore che effettua servizio di

Anche per il "consumo sul posto" o "veloce" in macellerie-gastronomie

Allergeni, le indicazioni per chi effettua attività di somministrazione

somministrazione dei pasti) può semplicemente assolvere all'obbligo di legge: apponendo una dicitura, in luogo ben visibile al pubblico del tipo "Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio" oppure riportando su menu,



registro od apposito cartello, un dicitura del tipo "Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio".

Ciò, a sua volta, presuppone due altre cose:

1) che vi sia traccia scritta nel piano di autocontrollo;

che il personale (mediante appositi incontri di formazione) sia informato su cosa dire e come dirlo ai clienti che rivolgano tali quesiti sulle caratteristiche dei cibi in servizio;

2) che esista comunque agli atti e sia facilmente consultabile un

"ricettario" delle pietanze in preparazione e somministrazione presso l'esercizio, in cui siano evidenziati tutti gli ingredienti ed in particolare quelli che rientrano nella famosa lista delle sostanze allergizzanti.

Ovviamente anche il macellaio o gastronomo che attui un cosiddetto "consumo sul posto" o "consumo veloce" - attività che come noto da tempo può svolgere - e che in pratica effettua un'attività di somministrazione di cibi al pubblico (anche se in caso di "consumo veloce" non si può parlare di somministrazione propriamente detta) nel proprio esercizio, può e deve attenersi a queste indicazioni del Ministero.

Ciò almeno in attesa che un dispositivo normativo specifico, quale un decreto ministeriale o analogo, non fissi in modo "indelebile" le indicazioni contenute in questa circolare ministeriale, indirizzata sostanzialmente agli organi di vigilanza, trasformandola in una norma cogente per tutti.

In chiusura ricordo ad ogni buon conto, che nel lungo elenco di sostanze "fatali" elencate nell'allegato II quali i cereali, i crostacei, i pesci, la frutta a guscio, il latte e la soia, i molluschi, il sedano e le senapi (ecc.) le carni di qualsiasi specie animale non sono, almeno al momento, ricomprese.

G.P.P.

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

SteriGrip

Antibatterico e senza compromessi

SM-140 UltraSharp

Affilatura & lucidatura professionali



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

- 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

www.fdict.it

Coltelli . Attrezzi . Acciaini . Affilatrici