

La bottega della carne

Supplemento al numero 5/2015 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

Maggio 2015
 Anno 5 - Numero 3

Trimestrale di Federcarni

E grande importanza a innovazione e associazionismo

La giusta scelta di Federcarni di puntare su informazione e consapevolezza del consumatore

La filiera italiana dell'alimentare ha vissuto in questi anni una sorta di paradosso. Da un lato, c'è stata la crisi e il ridimensionamento dei consumi alimentari complessivi degli italiani, tanto che anche la spesa per la carne negli ultimi 5 anni è diminuita del 20%. La crisi, inoltre, ha incoraggiato atteggiamenti dannosi per l'economia e la salute del consumatore, come scelte di consumo basate sul prezzo invece che sulla qualità, effettuate talvolta rivolgendosi addirittura a venditori abusivi anche per i generi alimentari. Dall'altra parte, invece, nello stesso periodo, c'è stato il boom dell'alimentare nella televisione, nel web, nei media, ma anche nei numeri delle aperture di bar e ristoranti, fino ad arrivare ad Expo 2015. Insomma: l'alimentazione è fuor di dubbio il tema del giorno.

I professionisti della carne si trovano dentro questo paradosso del settore in modo quasi amplificato e Federcarni ha cercato di affrontare questo

paradosso in modo responsabile e intelligente. Innanzitutto, cercando di "uscire dai luoghi comuni" sulla carne e il suo consumo, puntando su informazione e consapevolezza del consumatore. Il secondo passaggio importante che è stato imboccato è poi, senza dubbio, quello dell'innovazione: perché la macelleria è un

tutti che entra nelle scelte quotidiane dei consumatori. Infine, Federcarni ha puntato con decisione sugli associati, ponendosi l'obiettivo di allar-



Federcarni: congratulazioni a Carlo Sangalli rieletto per acclamazione presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia

Federcarni, con il presidente Maurizio Arosio e tutti i rappresentanti degli organismi dirigenti della Federazione, fa le più vive congratulazioni a Carlo Sangalli, rieletto per acclamazione alla presidenza di Confcommercio Imprese per l'Italia. Potrà così svilupparsi quello che Sangalli

segue a pag. 2

Confcommercio festeggia i 70 anni



settore tradizionale, ma – come ha ben dimostrato Confcommercio in questi anni - i settori più tradizionali possono essere interpretati in modo moderno grazie a quella che si chiama soft innovation, l'innovazione alla portata di

gare la sua presenza soprattutto nei territori come il Sud Italia dove sembrava più diffi-

cile. Dove c'è associazionismo c'è, infatti, più controllo ed anche più qualità; dove c'è associazionismo le imprese funzionano meglio e possono

resistere meglio alla crisi, ma anche cogliere meglio le opportunità che il presente offre.

(*) Presidente di Confcommercio

3341221523



Questo è il numero per collegarti con Federcarni

L'Assemblea straordinaria di Federcarni, svoltasi in occasione di IMeat a Modena, ha approvato l'adeguamento dello Statuto della Federazione allo Statuto di Confcommercio Imprese per l'Italia

Partecipiamo tutti al portale Federcarni

a pag. 13



Maurizio Arosio

Siamo qui a VeronaFiere ad Eurocarne e questa, idealmente, è l'occasione di ripensare alla recente

IMeat alla Fiera di Modena e, come Federcarni, di trarre un

segue a pag. 7

bilancio. Di IMeat ancora abbiamo la testa piena dei mille momenti, convulsi, vissuti nei due giorni della kermesse

Noi macellai con l'orgoglio di garantire ciò che vendiamo

Qui a Verona ad Eurocarne con la testa ancora piena della bellissima esperienza di IMeat a Modena: la capacità di saper condividere l'elevata professionalità e l'attenzione al nostro futuro con la responsabilità nei confronti dei consumatori che diventa un valore aggiunto

La bellissima esperienza di IMeat a Modena

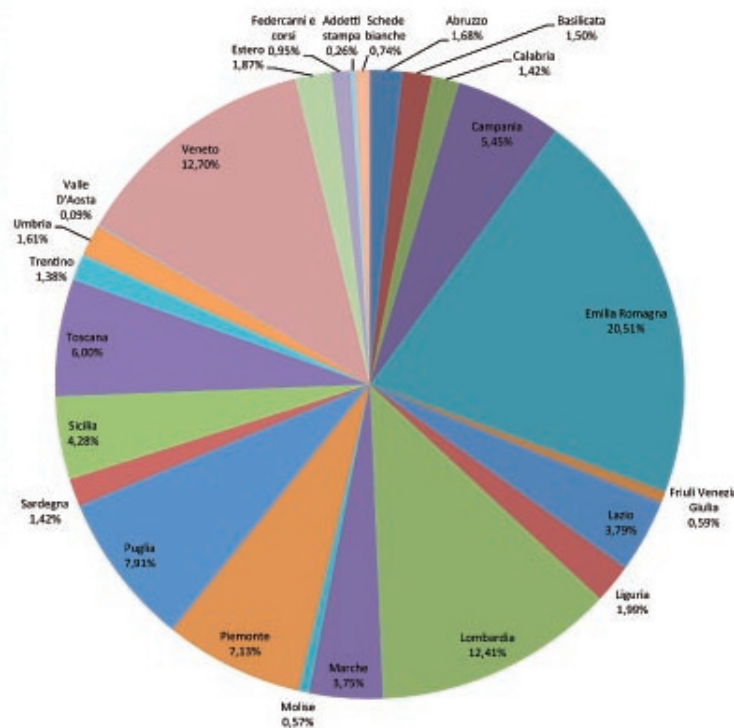


iMEAT[®] **IMEAT® - INNOVAZIONE IN MACELLERIA**
L'unico evento in Italia dedicato esclusivamente al macellaio e al negozio di macelleria
www.imeat.it

BILANCIO VISITATORI EDIZIONE 15-16 MARZO 2015

VISITATORI - AFFLUENZA REGIONALE

| Regione | Visitatori |
|-----------------------|-------------|
| Abruzzo | 89 |
| Basilicata | 79 |
| Calabria | 75 |
| Campania | 288 |
| Emilia Romagna | 1084 |
| Friuli Venezia Giulia | 31 |
| Lazio | 200 |
| Liguria | 105 |
| Lombardia | 656 |
| Marche | 198 |
| Molise | 30 |
| Piemonte | 377 |
| Puglia | 418 |
| Sardegna | 75 |
| Sicilia | 226 |
| Toscana | 317 |
| Trentino | 73 |
| Umbria | 85 |
| Vale D'Aosta | 5 |
| Veneto | 671 |
| Estero | 99 |
| Federcarni e corsi | 50 |
| Addetti stampa | 14 |
| Schede bianche | 39 |
| TOTALE | 5284 |



ha evidenziato nella sua relazione all'Assemblea di Confcommercio: l'avvio di un importante processo di riorganizzazione, riqualificazione e rinnovamento della Confcommercio anche grazie all'adozione del nuovo

Statuto e del Bilancio sociale. Con l'obiettivo di rendere il sistema associativo più moderno, agile ed efficace a tutti i livelli. Un processo – ha affermato Sangalli – la cui completa realizzazione rappresenta uno degli obiettivi

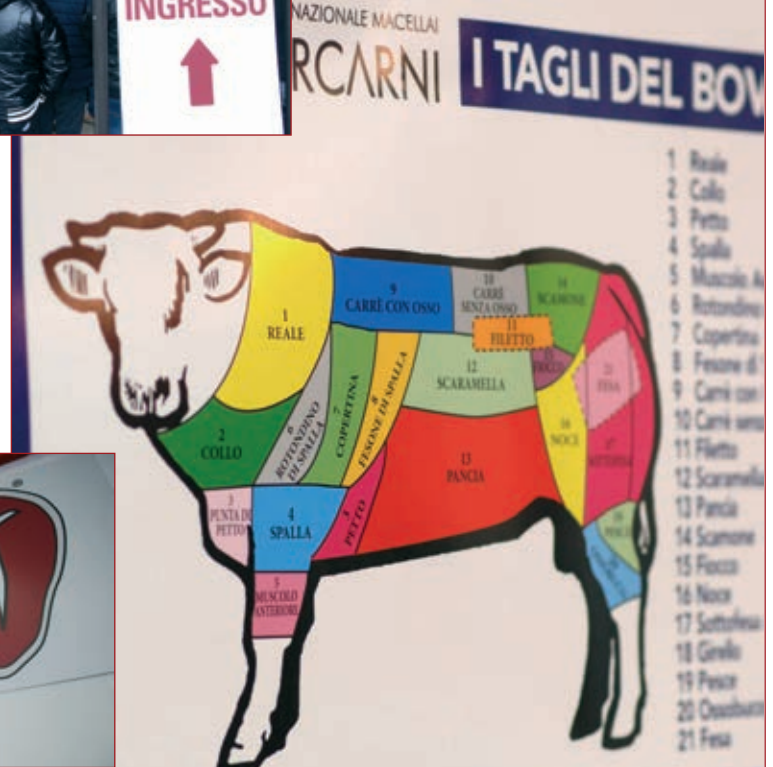
**Federcarni:
congratulations
a Carlo Sangalli ...**

segue da pag. 1

centrali di Confcommercio nei

prossimi anni insieme al rafforzamento del proprio ruolo di rappresentanza con le importanti questioni aperte: dal fisco, al lavoro, al credito, alla legalità. L'Assemblea di Confcommercio ha rinnovato i componenti del Consiglio

Generale, del Collegio Sindacale e del Collegio dei Provvisori della Confederazione. E il nuovo Consiglio Generale ha, nella sua prima seduta, approvato la nomina dei componenti della Giunta Confcommercio.



IGIENE SENZA COMPROMESSI

La serie SteriGrip e il Dickoron Hygienic

QUALITY
**MADE IN
GERMANY**
SINCE 1778



 **EUROcarne**

Saremo presenti alla Fiera
EUROCARNE di Verona 10 - 13
maggio 2015 al Pad. 12 - Stand C3

www.fDick.it

Expo e le deroghe sui cibi da Paesi terzi

La carta d'imbarco c'è, l'autorizzazione della Asl pure. E il maiale sardo martedì 21 aprile ha potuto prendere il volo: missione speciale Expo.

E' la prima volta, dopo tre anni e cinque mesi di blocco totale delle esportazioni. Accade grazie alla deroga speciale sancita dall'intesa tra Ministero della Salute e Regione. Era dall'11 novembre del 2011 che il maiale sardo non varcava i confini dell'isola, quando un decreto dell'Unione Europea sospendeva le autorizzazioni all'esportazione di carni suine fresche e insaccate sarde, a causa della recrudescenza della peste suina africana presente in Sardegna dal lontano 1978.

La Commissione europea ha già varato una speciale normativa che disciplina le deroghe per l'importazione di cibi e alimenti da Paesi terzi (extra Ue). Si tratta del Regolamento di esecuzione 2015/329 del 2 marzo, che stabilisce alcuni permessi speciali in materia di sanità pubblica e animale rispetto alle attuali condizioni, con l'obiettivo di autorizzare l'introduzione di alimenti solo per la durata dell'Esposizione Universale di Milano. Il Regolamento specifica gli obblighi di Expo e degli espositori, oltre ai compiti del posto d'ispezione frontaliero di entrata e delle autorità doganali competenti. Intanto, nessun prodotto non conforme potrà essere consumato e commercializzato al di fuori della manifestazione.

Degli oltre 150 Paesi che partecipano all'evento, non tutti sono pienamente autorizzati ad esportare prodotti di origine animale nell'Unione. Si è resa quindi necessaria la realizzazione della deroga seguente alle attuali condizioni sanitarie all'importazione. Il Reg. 2015/329 nasce per consentire lo svolgimento della manifestazione, ed allo stesso tempo per ridurre i rischi connessi all'introduzione di prodotti di origine animale che non soddisfano tutte le prescrizioni dell'Unione in materia di sanità pubblica e animale.

Eccezione rimangono i molluschi bivalvi (cozze, vongole...).

Le autorità italiane dovranno

segnalare, al personale ed ai visitatori, che determinati prodotti di origine animale non rispettano le norme di sanità pubblica dell'Unione, ma solo quelle del relativo Paese terzo di origine, e che il consumo e la commercializzazione di tali prodotti, al di fuori del sito espositivo, sono vietati.

DEROGHE. In sostanza, è scritto nel Regolamento, gli Stati membri

origine animale che comportano un rischio di introduzione di malattie animali nell'Unione, come carni fresche e prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte e altri prodotti



di origine animale, è autorizzata solo se sono rispettate tutte le pertinenti garanzie in materia di sanità animale previste dalla normativa dell'Unione sulle importazioni. Lo stesso



Luca Ballabio

“autorizzano l'introduzione di partite di prodotti di origine animale o di alimenti contenenti tali prodotti di provenienza da Paesi terzi o da stabilimenti, a partire dai quali le importazioni nell'Unione di tali prodotti o alimenti contenenti tali prodotti, sono vietate a norma della legislazione dell'Unione, esclusivamente ai fini del loro utilizzo sul sito espositivo di Expo Milano 2015 e a condizione che tali prodotti: a) provengano da un Paese terzo che partecipa ufficialmente a Expo Milano 2015 e siano destinati allo stand espositivo di tale Paese terzo sul sito espositivo di Expo Milano 2015; e siano imballati in contenitori o imballaggi sigillati che non consentono alcuna fuoriuscita del contenuto e siano contrassegnati con la dicitura 'for exclusive destination Expo Milano 2015' (esclusivamente a destinazione Expo Milano 2015) in rosso e bianco e a caratteri leggibili proporzionati alle dimensioni dei medesimi contenitori o imballaggi”.

MALATTIE. “L'importazione nell'Unione - si legge nel Regolamento - di prodotti di



vale per i prodotti di origine animale in transito nell'Unione, a condizione che siano trasportati in un Paese terzo. Perché ne siano autorizzati



l'importazione o il transito nell'Unione, i prodotti di origine animale devono provenire dai Paesi terzi espressamente elencati nella normativa pertinente in materia di sanità animale applicabile alle importazioni ed essere stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti da tale normativa. Per proteggere lo status dell'Unione in relazione alla sanità animale, solo i prodotti di origine animale che soddisfano le prescrizioni dell'Unione in materia di sanità animale applicabili alle



importazioni o al transito potranno essere autorizzati all'introduzione nell'Unione ai fini dell'utilizzo a 'Expo Milano 2015'.

TRASPORTO. “Per garantire che i prodotti non conformi non siano immessi sul mercato dell'Unione, essi dovrebbero inoltre essere trasportati direttamente a 'Expo Milano 2015' o, se necessario per motivi logistici, trasportati in depositi doganali specificamente riconosciuti secondo quanto previsto dagli articoli 12 e 13 della direttiva 97/78/CE per il loro magazzinaggio intermedio

prima della consegna finale a 'Expo Milano 2015'. Per ridurre i rischi connessi all'introduzione nell'Unione di prodotti di origine animale che non



soddisfano tutte le prescrizioni dell'Unione in materia di sanità pubblica e animale, è opportuno che tali prodotti siano oggetto di misure rigorose di controllo, siano rintracciabili in tutte le fasi di trasporto, magazzinaggio, consegna e smaltimento dei loro resti o rifiuti e siano utilizzati esclusivamente ai fini di 'Expo Milano 2015', di modo che si eviti la loro commercializzazione nell'Unione. Per consentire che possano essere introdotti nell'Unione, evitando nel contempo che siano immessi sul suo mercato, tali prodotti dovrebbero essere vincolati al regime di ammissione temporanea fino a quando non siano stati consumati in loco sul sito

di 'Expo Milano 2015' o fino a quando i loro eventuali resti non siano stati smaltiti in conformità alle disposizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 come materiali di categoria 1 o riesportati”.

RINTRACCIABILITA'. “Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti di origine animale non conformi, le autorità competenti dovrebbero utilizzare il sistema informatico veterinario integrato (Traces) istituito dalla decisione 2004/292/CE della Commissione per registrare i dati pertinenti relativi ai prodotti dal momento della loro introduzione nell'Unione al momento del loro consumo sul sito espositivo di 'Expo Milano 2015' o del loro smaltimento dopo la conclusione della manifestazione”.

INFORMAZIONE. “Al fine di informare il personale e i visitatori di 'Expo Milano 2015' dei possibili rischi derivanti dal consumo di prodotti non conformi e di garantire che tali prodotti non siano consumati e commercializzati al di fuori del sito di 'Expo Milano 2015' a causa dei rischi che possono comportare per la sanità pubblica, le autorità italiane dovrebbero segnalare che determinati prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi non rispettano le norme di sanità pubblica dell'Unione, ma solo quelle del relativo Paese terzo di origine e che il consumo e la commercializzazione di tali prodotti al di fuori del sito espositivo di 'Expo Milano 2015' sono vietati”.

Quindi, da un lato, abbiamo avuto giustizia: ci mancava che derogassero a tutto ciò che entra dai Paesi terzi e no al nostro maiale sardo. Dall'altro punto di vista rimane la considerazione da fare: è giusto avallare deroghe solo all'interno di Expo, a ciò che altrimenti è fuori norma?....

Dottor Luca Ballabio
(consulente veterinario
Federcarni)

*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



modenese. Difficile suddividere i momenti diversi che hanno caratterizzato le giornate, ma un filo che legasse le varie iniziative di Feder Carni si è visto.

Da una parte la carne e i modi nuovi o consueti di presentarla, con decine di colleghi impegnati che si sono alternati portando nei banchi del nostro stand le proprie esperienze e la loro capacità di rendere unico un prodotto che era uguale per tutti. Ma, aspetto più importante, la capacità di condividere con gli altri la propria professionalità in modo semplice e in amicizia con tutti i colleghi presenti.

Abbiamo visto come la carne, nella sua semplicità apparente, possa essere trasformata in alta gastronomia con una fantasia che, ogni volta - anche se abbiamo sulle spalle numerose esperienze di queste manifestazioni - lascia sbalorditi, senza parole.

Sembra impossibile, ma ogni volta c'è qualcuno che supera il limite che non sembrava superabile, presenta preparazioni innovative dove sembrava ormai molto difficile inventare qualche cosa di nuovo.

Una varietà di proposte così articolata da utilizzare, poi, nei nostri negozi, sempre alla ricerca del nuovo e dell'originale.

Vorremmo ringraziare uno ad uno questi amici così disponibili, ma il rischio di dimenticare anche uno solo è troppo grande. Così preferiamo

accumularli in un unico abbraccio, dicendo loro il nostro grazie forte e sentito, anche se questo è il minimo che ad essi è dovuto.

Da una parte la carne, prodotto fisico, da toccare e gustare grazie alle cotture dei nostri macellai esperti in "Street food"; dall'altra i contenuti meno tangibili, meno appetitosi, ma fondamentali per la crescita della nostra professionalità, indispensabili per differenziarci sempre di più dalla grande distribuzione e dai problemi legati al loro concetto di vendita della carne: un prodotto tra i mille a cui

Noi macellai con l'orgoglio...

segue da pag. 1

ne rendo conto. E devo dire che siamo in una fase ancora acerba, stiamo guardando le cose che cambiano, spesso in peggio se si cerca il miraggio industriale della carne, ma oggi iniziano ad esserci voci diverse che si fanno sentire, e noi siamo andati a fondo per cercare di capire e conoscere. Così, grazie all'Università Veterinaria di Bologna, al pro-

grassi insaturi e Omega 3 così preziosi per la nostra salute (sempre rispettando il principio delle quantità moderate e della dieta varia con un'adeguata attività fisica). Abbiamo imparato anche che, attraverso un'alimentazione diversa dei bovini, si può avere una carne ancora più sicura e utile alla nostra salute. Ora sappiamo che la Comunità Europea sta finanziando un progetto per evidenziare un enzima contenuto nella carne che protegge dalla degenerazione dei muscoli nelle persone anziane. E si tratta di un finanziamento

vendiamo: non possiamo accettare di essere coinvolti in scandali legati a chi alleva e vende solo in nome di un mercato sempre più povero, dove chi produce e vende un prodotto di qualità non riesce ad avere lo spazio che meriterebbe.

Determiniamo e garantiamo la salute dei nostri clienti; i nostri avversari non sono i vegetariani, ma un mondo che non comprende quanto sia pericolosa, per il futuro di tutti, la speculazione.

Parliamone, troviamoci, coinvolgiamo allevatori onesti e prepariamo un percorso insieme per dire alle persone che oggi ci guardano con sospetto: ecco quello che vi serve per vivere meglio, noi sappiamo cosa, insieme ad altri, produciamo. E sappiamo che ci si può nutrire meglio rischiando meno.

Pensate siano utopie? No. Per me è l'unico futuro possibile per una categoria, la nostra, di gente onesta, che mangia quello che vende e, a maggior ragione, vuole mangiare bene e sano.

Questa è una piccola sintesi delle giornate passate a Modena in mezzo a tanti, tanti, tanti macellai di tutta Italia. Macellai attenti e disposti al grande sacrificio di rinunciare al riposo per essere presenti ad un evento sempre più importante per il nostro lavoro. Grazie IMeat.

Maurizio Arosio
Presidente Feder Carni



applicare le stesse regole di mercato come fossero determinati o altro. Questi contenuti hanno preso forma nel convegno realizzato da Feder Carni durante IMeat. Un convegno che vorrei riassumere in un titolo: può il macellaio essere garante della carne che vende? Una domanda complessa, me

fessor Marco Tassinari e alla dottoressa Mary Mattiaccio, abbiamo scoperto come la carne di qualità che vendiamo nei nostri negozi non sia, come molti medici affermano, un rischio per le nostre coronarie, ma, anzi, come contenga pochissimi grassi saturi che fanno crescere il colesterolo. E invece sia ricca di

substanzioso. Se volete approfondire i temi che vi ho accennato da "macellaio", e quindi capire meglio le possibilità in essere nel prossimo futuro rileggete il numero 1/2015 di gennaio della "Bottega della carne". Quello che desidero condividere con voi è la necessità di essere più responsabili di ciò che

passate a Modena in mezzo a tanti, tanti, tanti macellai di tutta Italia. Macellai attenti e disposti al grande sacrificio di rinunciare al riposo per essere presenti ad un evento sempre più importante per il nostro lavoro. Grazie IMeat.

Per tutti i nuovi clienti Galloni, sconto speciale sui prosciutti crudi
5 acquistati + 1 omaggio

Per partecipare alla promozione occorre telefonare al numero 0521 354219, oppure inviare una mail all'indirizzo promo@galloniprosciutto.it, indicando ragione sociale, nominativo e numero di telefono.



Valido fino al 31 Dicembre 2015

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 in 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.

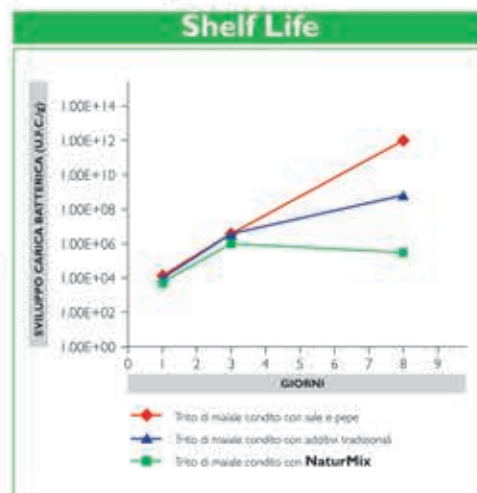
Per i salami da stagionare, sono anche disponibili prodotti che non necessitano l'aggiunta di antiossidanti e conservanti chimici.

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.

"Cut Vs Pork" al Coriolis di Ripamolisan

Le bontà del Molise messe in mostra dai Maestri macellai

Successo a Campobasso per la prima edizione di "Cut Vs Pork" al

Coriolis di Ripalimosani: la squadra di professionisti guidata da Michele Natilli e gli chef della struttura hanno dato vita a laboratori di carne d'alta cucina molisana. L'evento

nel capoluogo molisano sarà il primo di una lunga serie di iniziative che metteranno in

grandi risorse



gastronomico che si è svolto vetrina il Molise e le sue della tipicità locale.



Rinnovato l'accordo dell'associazione della Confindustria per le mense diocesane

I macellai donano 30 chili di carne alla Caritas Solidarietà prolungata per altri sei mesi

di Alessandro Bindi

AREZZO - I macellai aretini sempre più generosi. Prosegue l'impegno della categoria a fianco della Caritas in aiuto delle persone bisognose. Il presidente Alberto Rossi ieri ha rinnovato, a nome di tutti gli iscritti all'Associazione Macellai di Confindustria, il patto di solidarietà con il quale, settimanalmente, saranno offerti ben 30 chili di carne. Il prodotto fresco e selezionato servirà per sostenere le mense gestite dalla Caritas diocesana. "Il progetto avviato lo scorso anno - ha detto Rossi - proseguirà per i prossimi sei mesi. La nostra categoria è fiera di impegnarsi nel sociale e di compiere un gesto a favore di chi è meno fortunato". Così ieri nella sede di via Fonte Veneziana Alberto Rossi assieme a due colleghi ha consegnato simbolicamente alcuni polli al direttore della Caritas. E don Giuliano Francioli non ha mancato di ringraziare sottolineando quanto sia "importante per l'intera città il gesto di condivisione dei macellai aretini. Un bell'esempio per tutti, dettato dal cuore, lo stesso che da bambino in Valdi-chiana ho visto compiere a mia nonna. Ricordo quando faceva il pane ed informava tre chili in più, per poi darli a famiglie che non potevano permetterselo". Una testimonianza di



Continua la solidarietà. Carne per le mense della Caritas diocesana

solidarietà genuina, ancor oggi attuale e rinnovata dagli uomini capitanati dal determinato Alberto Rossi, guida di una intera categoria fiore all'occhiello di Confindustria. "I macellai - ha infatti spiegato il direttore provinciale e regionale Franco Marisani - sono una realtà

vitale e vivace della nostra associazione. Le loro botteghe sono un presidio del territorio. I macellai sono sempre a contatto con la gente, vivono la città e conoscono le esigenze dei nostri concittadini. La loro carne contribuirà ad aiutare la Caritas a svolgere al meglio il pro-

prio lavoro". Il patto di solidarietà firmato dai macellai di Confindustria servirà quindi a riempire i piatti delle tantissime persone che ogni giorno frequentano le mense di Piazza Giotto, Saione e San Domenico. "La carne - conferma Rossi - sarà consegnata ogni settimana e sarà freschissima, garantita nella qualità e nei controlli igienico-sanitari. Un gesto semplice ma concreto che consentirà ai volontari della Caritas di continuare ad offrire pasti secondo un regime sano e bilanciato, integrando la dieta con carne di varia tipologia e diversi tagli, dalle fettine di vitello al petto di pollo". Un bellissimo gesto, quello dei macellai, che potrebbe fare da apripista ad analoghe iniziative. "Fare del bene è contagioso e sono certo che altri operatori seguiranno l'esempio dei macellai", ha chiesto il direttore Marisani. E chissà se, sulla scia di Alberto Rossi le cui iniziative, più volte, sono diventate addirittura un esempio nazionale, magari anche il presidente dei panificatori aretini, o magari il presidente dell'associazione pizzaioli, insediatisi pochi giorni fa in seno ad Ascom, non finiscano per raccogliere le rispettive categorie sotto la stella della Caritas, allungando il menù della solidarietà targato Confindustria.

Una ghiotta occasione per tuffarsi a capofitto nei sapori di una regione che, seppur piccola, ha tantissimo da offrire. Il primo evento organizzato da Nicola di Niro, responsabile Moligal, è appunto andato in scena al Coriolis di Ripalimosani: "Cut Vs Pork", questo il nome della manifestazione, che ha visto protagonisti i Maestri Macellai: Leonardo Albanese; Pietro Scarano; Franco Colantuomo; Nicola de Marinis, guidati dal presidente Federcarni Molise Michele Natilli con la collaborazione degli chef di cucina

del Coriolis, insieme per esaltare i tagli delle carni suine, lavorate e poi elaborate in piatti pronti per la cucina. Numeroso il pubblico presente: i ragazzi delle scuole alberghiere di Termoli e di Lucera, ma anche tanti curiosi desiderosi di conoscere il Molise e le sue risorse in un modo originale. Le preparazioni gastronomiche sono passate in cucina a disposizione degli chef i quali, con sistemi innovativi di cottura (sottovuoto e a basse temperature), hanno "deliziato" i palati di tutti i presenti.

Macellai aretini: continua l'aiuto alla Caritas diocesana

Prolungata per altri sei mesi l'iniziativa di solidarietà portata avanti dai macellai di Arezzo e provincia con il presidente Alberto Rossi: prosegue, quindi, la fornitura settimanale di 30 kg di carne alla Caritas diocesana per venire incontro alle esigenze delle mense che preparano pasti per i più poveri.



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



Consiglio nazionale Federcarni Approvati il bilancio 2014 e il preventivo di quest'anno

Si è svolto a Roma, nella sede Confcommercio di

piazza Belli, il Consiglio nazionale di Federcarni. All'ordine del giorno, con le comunicazioni del presidente, l'approvazione del bilancio 2014 e del preventivo 2015. Il

presidente Maurizio Arosio, nelle sue comunicazioni, ha sottolineato il successo avuto con I Meat 2015 come partecipazione e come orga-

nizzazione. L'amministratore di Federcarni Enrico Vannini

interamente a totale copertura degli esercizi



A Roma nella sede Confcommercio di piazza Belli si sono svolti i lavori del Consiglio nazionale di Federcarni



Enrico Vannini, amministratore di Federcarni

ha illustrato il bilancio 2014 nei vari punti rilevando i risultati ottenuti nell'anno trascorso con un buon avanzo di gestione che verrà portato

precedenti. Vannini ha quindi presentato il bilancio preventivo 2015. Il Consiglio di Federcarni ha successivamente approvato

all'unanimità il bilancio 2014 e il preventivo 2015 esprimendo il proprio compiaci-

mento per gli ottimi risultati operativi che finora sono stati conseguiti.



CABER

Da 25 anni

**IL MARE
IN MACELLERIA**

la marca del MACELLAIO



- ✓ linea **ESCLUSIVA** per il macellaio
- ✓ qualità **SELEZIONATA**

Vieni a trovarci alla Fiera di Modena iMeat
il 15 e 16 marzo Padiglione B stand 44

Dal 1968 Salamoia Bolognese®, Spezie e Specialità Alimentari

Gustosi
Cremona Marinata
italiana che lascia
il segno

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



Quanto vale oggi il mondo della comunicazione internet? Molto, moltissimo. Le aziende del commercio che negli ultimi cinque anni hanno registrato le migliori performance economiche sono di e-commerce, cioè attività di vendita al dettaglio di beni di largo consumo che utilizzano i siti internet. Per questo motivo è nato il portale Federcarni, un'estensione dell'ottimo e funzionante portale dei macellai di Arezzo (vedi in questa pagina). E' giusto dire che il lavoro lo

Partecipiamo tutti al portale Federcarni

hanno fatto tutto loro e noi ci siamo aggregati a...rimorchio, ma era un peccato molto grave non approfittare di un'iniziativa così ben fatta e utile. Ora è il momento di riempire di contenuti nazionali per due motivi. Il primo è per l'utilità individuale di ogni collega: chi vuole una vetrina più ampia per le proprie specia-

lità dove meglio di un contenitore dedicato solo ai macellai? Con la possibilità di essere cercati e trovati perché, come sapete, il grosso ostacolo di internet non è avere un sito, ma essere posizionati in un sistema che sia visitato e conosciuto. Questo tipo di operazione è di difficile soluzione per un

singolo collega, ma se, come crediamo, migliaia di macellai faranno parte di questo sistema, non sarà difficile acquisire posizioni di privilegio nella cronologia di ricerca. Inoltre sarà possibile pubblicizzarla: insieme si può. Il secondo motivo è molto più "politico": un portale pieno di persone e del loro lavoro può essere una dimostrarzio-

ne di forza della categoria. Come sapete i numeri contano e, se sono grandi numeri, impressionano. Diventano interesse. Il portale sarà, quindi, il termometro del valore della nostra categoria. Impegniamoci tutti, i costi sono molto contenuti e i risultati saranno sorprendenti. Io ci credo perché credo nei miei colleghi che sono professionisti seri. Così come seria è Federcarni: ed ogni giorno cerca di dimostrarlo.

Maurizio Arosio
presidente Federcarni

Progetto macellerie in vetrina



Che cos'è macellerieinvetrina.it



- ✓ Il primo portale di categoria in Italia.
- ✓ Un marchio di garanzia e di qualità della carne venduta
- ✓ Un Brand riconosciuto e con un ottimo potenziale marketing

Perché aderire



- ✓ Le macellerie aderenti vengono percepite dai clienti come migliori e più sicure rispetto alle altre.
- ✓ Il portale garantisce enorme visibilità agli aderenti
- ✓ I costi di partecipazione sono più bassi e i ritorni di investimento maggiori rispetto ai siti web tradizionali

REACH US

Via Isonzo 64/66
52100 Arezzo
Tel. +39 0575 20939
Italy

Tepe Prime Plaza
06800 Ankara
Türkiye

CONTACTS@ESIMPLE.IT

Cosa comporta aderire



- ✓ I partecipanti versano una piccola quota che ripaga in parte i costi del portale e in parte aiuta l'associazione
- ✓ I partecipanti accettano di rispettare standard qualitativi elevati sulla lavorazione e origine della propria carne
- ✓ Accesso a materiale pubblicitario di categoria (buste brandizzate, etc...)

Come è fatto macellerieinvetrina.it



- ✓ Sulla mappa sono evidenziate le Regioni che aderiscono all'iniziativa
- ✓ Gli utenti selezionano la regione e la Provincia di proprio interesse
- ✓ Per ciascuna Provincia sono elencate le macellerie aderenti all'iniziativa

FOLLOW US

facebook.com/esimplestudios
twitter.com/esimplestudios
linkd.in/esimplecompanyprofile
vimeo.com/esimple

HTTP://WWW.ESIMPLE.IT

Contenuti del mini-sito

Per ciascuna attività verrà sviluppata una pagina informativa con le seguenti caratteristiche:



- ✓ Nome e indirizzo
- ✓ Telefono, email
- ✓ Gallery (Infinite immagini)
- ✓ Servizi e Specialità
- ✓ Area commenti aperta agli utenti che potranno lasciare la propria opinione sul negozio

Questo è il portale di



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



**Promuoviamo
insieme il nostro
prodotto**

Con questa borsa difendiamo il nostro lavoro

SI' ALLA CARNE.

Piacere senza rischi



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

Applicazione del brevetto per Stagionello® e Maturmeat®
(licenziataria Arredo Inox)

Sicur Food Control®

L'alleato per la produzione di carni sicure e controllate

L'Alessandro Cuomo Brevetti nasce da un'intuizione che affonda le sue radici nel tutelare ed incentivare le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali Italiani. Un'intuizione che si è poi tradotta nel corso degli anni in una ricerca continua, a caccia di "soluzioni" che potessero permettere di produrre e trasformare i cibi in maniera sicura, rispettando le proprietà organolettiche dell'alimento senza alcun sacrificio a discapito del gusto per il consumatore finale. Da qui una serie di brevetti per processi, macchine e controlli applicati alla trasformazione e conservazione degli alimenti. Salumi tipici italiani e carni frollate protagonisti assoluti delle numerose ricerche che hanno portato i brevetti Stagionello® - impianto brevettato per la stagionatura dei salumi e Maturmeat® - armadio dedicato alla frollatura delle carni, in tutto il mondo. Due straordinari brevetti dei 5 depositati da Alessandro Cuomo e di cui Arredo Inox è attualmente unica azienda licenziataria. Brevetti che godono dell'approvazione dei massimi esperti del settore e del sostegno di Federcami con il cui presidente, Maurizio Arosio, si condivide appieno la prospettiva delle nuove botteghe delle carni sia in termini di qualità del servizio offerto sia dei vantaggi a favore dei macellai. Non si tratta di meri vantaggi economici,

si tratta di certificazione dei processi, di sicurezza per la propria attività e di essere certi di fornire ai propri clienti cibi salubri. Molti imitatori di questi impianti dedicati alla frollatura ed alla stagionatura forniscono a macellai e professionisti del settore, semplici vetrine in cui conservare e mettere in mostra le carni. Maturmeat® non è una vetrina. Gestisce i processi a carico delle carni, trasformandole e frollandole in sicurezza. Una sicurezza ormai consolidata e garantita proprio dall'aspetto stesso che assumono le carni all'interno del brevetto. Affidarsi ad un'imitazione, ignorare la vera tecnologia, solo per spendere meno, significa sottoscrivere un contratto con una serie di problemi per i quali nessuno garantisce la soluzione.



Assistenza alla piccola bottega della carne... sempre

L'informazione è una prerogativa. Il macellaio che si affida ai brevetti AC Brevetti lo fa consapevole di non acquistare una macchina che lo aiuti a lavorare di più. Acquista una macchina, un brevetto approvato dai migliori esperti del settore del mondo. Si affida ad un impianto per la frollatura brevettato e si affida soprattutto ad un affiancamento continuo nel corso della sua attività. Quando si parla di affiancamento non si fa riferimento alla mera assistenza tecnica, ma all'assistenza e all'appoggio con le necessarie certificazioni nel caso di controlli e ispezioni ai

quali attività del genere sono sottoposte. Dopo l'ispezione sanitaria a carico di una macelleria che utilizza Maturmeat® per la frollatura delle carni, ad esempio, la relativa documentazione dimostrava che "la carne si presenta in buono stato di conservazione con caratteristiche organolettiche nella norma; quelle presenti nella cella Maturmeat® manifestano un colore scuro dovuto ad ossidazione prolungata senza odori e sapori sgradevoli, caratteristiche tipiche delle carni sottoposte a frollatura mediante questa tecnologia". Una dichiarazione, questa, che ufficializza e concretizza le garanzie di sicurezza, qualità e rispetto delle norme igienico sanitarie dei brevetti Alessandro Cuomo Brevetti Milano. Lo stesso Alessandro Cuomo offre, infatti, una serie di consulenze specializzate e certificate in base ai regolamenti

852/04 CE e 178/2002 CE vigenti per igiene dei prodotti alimentari e per la progettazione di linee di produzioni, consulenze sulla qualità e sicurezza alimentare e formazione specifica, attraverso l'organizzazione di corsi di specializzazione in Italia e all'estero

Nasce il brevetto Sicur Food Control® - un dispositivo e metodo di controllo per la gestione e la trasformazione di alimenti

I brevetti Stagionello® e Maturmeat®, sono dotati di un sistema di monitoraggio e controllo della sicurezza unico al mondo, il Sicur Food Control. In questo 2015 il Ministero dello Sviluppo Economico ha sancito, infatti, la nascita del quinto brevetto S.F.C. - Sicur Food Control, un dispositivo e metodo di controllo per la gestione e la trasformazione di alimenti, in un ambiente chiuso, fisso o mobile. Si tratta, nello specifico, di un sistema di gestione microclimatica a fasi sequenziali, che consente la trasformazione e/o la conservazione di un alimento liquido o solido, analizza in continuo il valore del pH e modificando i parametri fisici dell'ambiente in cui si trova, consente all'alimento di mantenere i valori nutrizionali in piena sicurezza, senza che lo stesso possa deteriorare.

Sicur Food Control consente di tracciare e/o individuare un possibile problema legato alla sicurezza alimentare e geolocalizzarlo, rendendo il dato disponibile su una piattaforma "Cloud" consultabile in tempo reale. Perché da oggi con Sicur Food Control l'analisi in continuo di un alimento è disponibile in "real time", per essere consultata da coloro ne abbiano interesse; i veterinari, ad esempio, riusciranno a vigilare fino a 1.500 laboratori di trasformazioni alimentari o automezzi alimentari in movimento, e qualora l'alimento in conservazione, trasformazione o trasporto non rispettasse il parametro di sicurezza, sarebbe immediatamente geolocalizzato su un'apposita mappa elettronica, che ne indica la posizione e le generalità di chi è in possesso dell'alimento avariato. Food Control perché in remoto, con l'apposita app, è possibile monitorare ed interagire con il sistema di conservazione e/o trasformazione dell'alimento, con la possibilità di modificare i parametri fisici dell'ambiente, fisso o mobile, in cui si trova. Il controllo elettronico Sicur Food Control (brevettato e depositato presso la Camera di commercio di Milano), ha un vastissimo campo di applicazione. Analisi, controllo e monitoraggio sono impiegabili in tutti gli ambienti chiusi, fissi o mobili, per la conservazione, la trasformazione e la sicurezza alimentare.

Essere informati per poter informare il cliente

L'applicazione di questo brevetto fa di Stagionello® e Maturmeat® veri e propri alleati per i professionisti che decidono di affidarsi a queste tecnologie per produrre gli alimenti che venderanno al consumatore finale. Maturmeat®, trasforma le carni secondo il metodo di frollatura tradizionale "dry aging", che estrae l'acqua dalla carne e - di conseguenza - l'emoglobina. Condensando, acquisisce il suo colore, marrone scuro, e la carne - perdendo l'acqua - cala naturalmente di peso. Il colore scuro conferito alla carne da questo processo spesso suscita dubbi da chi opera nei controlli, sullo stato di conservazione delle carni. Il consumatore deve essere informato, ma prima di ogni cosa occorre informare e dare gli strumenti necessari per consentire ai nostri macellai specializzati di affrontare il mercato. Per difendersi da ogni accusa occorre che il nostro macellaio sia prima di tutto esso consapevole della nostra tecnologia. Di cosa fa, perché ed in che modo. Il sistema brevettato messo a punto da Alessandro Cuomo Brevetti, consente di integrare più sistemi di gestione dei processi di trasformazione; attraverso il Sicur Food Control® permette la gestione sequenziale degli elementi fisici quali il freddo, il caldo, la ventilazione e l'umidità; analizza il pH (potenza dell'idrogeno) che è l'aspetto legato alla sicurezza alimentare, intercettando quindi possibili alterazioni dei parametri biologici, con la possibilità di tracciare il dato e renderlo disponibile al sistema Haccp integrato e brevettato con le linee di macchine per la frollatura (Maturmeat®) e stagionatura (Stagionello®).



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.