

La bottega della carne

Supplemento al numero 1/2015 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)



Gennaio 2015
Anno 5 - Numero 1

Trimestrale di Federcarni

Collaborazione di Federcarni con Poolpack

Macellai, le nuove borse della spesa



No alle cattive diete, sì alla carne: questo lo slogan scritto sui nuovi shopper, raffiguranti un pezzo di carne, disponibili per i macellai, grazie alla collabo-

razione di Poolpack e Federcarni. Obiettivo? Far capire alla gente che la carne fa bene: logicamente carne di qualità e in dosi non eccessive. Parole condivise anche

dallo scrittore e giornalista gastronomico Allan Bay.

3341221523



Questo è il numero per collegarti con Federcarni

svariati anni stiamo conducendo come Laboratorio di Geografia Sociale sulle attività commerciali tradizionali e sui mercati della città. I nostri studi hanno messo in

segue a pag. 3

Il "grazie" del Consiglio direttivo di Federcarni
Il valore aggiunto e le intuizioni di Vasco Tacconi ora presidente onorario dell'Associazione macellai di Firenze



Vasco Tacconi, figura storica dell'Associazione dei Beccai fiorentini e presidente dell'Associazione macellai di Firenze, ne diventa presidente onorario lasciando la presidenza effettiva non certo per mancanza di volontà, ma, consapevole del proprio luminoso percorso, per consentire ad energie nuove il continuare nella direzione che ha difeso in tanti anni.

Anni importanti per una categoria che ha, in Toscana, tradizioni professionali di grande valore e personalità forti, non sempre disposte a costruire insieme ad altri. Ma grazie alla propria capacità comunicativa e al proprio valore aggiunto di considerare il bene comune dell'Associazione un valore individuale per ogni socio macellaio, Vasco Tacconi ha portato, tra i pochi in Italia, l'Associazione sino ai giorni nostri ancora viva e vitale, superando momenti dolorosi che solo una

città imprenditoriale era in grado di superare.

Questa sua capacità ha permesso anche di tenere unita l'Associazione che, tuttora presente con una storia che viene dal lontano 1400, continua a produrre manifestazioni importanti per ricordare ai cittadini il valore di una professione e di una conoscenza importante per la qualità della loro vita.

Come non ripercorrere il valore culturale dell'azione di Vasco, fondatore dell'Accademia della fiorentina, decine di scritture che ripropongono una storia antica che è la stessa storia della città; una città che ha creato la propria fortuna sulle corporazioni e ha saputo valorizzarle così come oggi sarebbe opportuno ripetere, essendo la capacità nel proprio lavoro il valore di ogni comunità.

Scritture che danno luce alla categoria dei Beccai, ripercorrendone i fasti, e sono dimostrazione di una professionalità importante per la comunità, un

segue a pag. 3

L'intervento

Sfide e prospettive della bottega tradizionale

Arte, mestiere, passione. Rispetto a questi temi io vorrei portare la testimonianza dell'Università di Firenze, ed in particolare vorrei portare uno sguardo che – consapevole della lunghissima e gloriosa tradizione dei mestieri, tra cui quello del "Beccaio" – cerca di proiettarne il senso nell'oggi, nell'attualità,

in un modo di vivere che si è profondamente trasformato negli ultimi lustri. Qual è il futuro di questi mestieri e quindi le prospettive dei giovani che lavorano in questi settori? Io credo che per questi mestieri ci siano spazi importanti, specialmente a Firenze, e lo dico sulla base degli studi che ormai da

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.

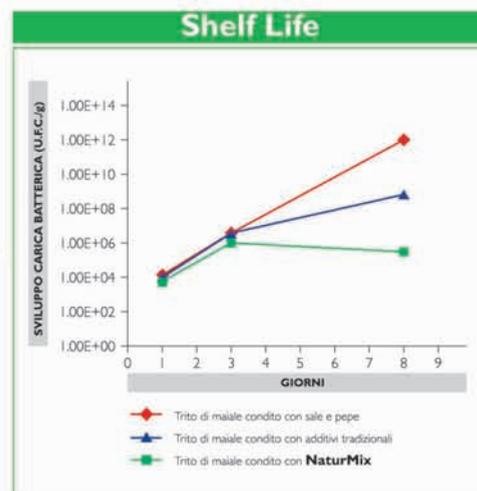
Per i salami da stagionare, sono anche disponibili prodotti che non necessitano l'aggiunta di antiossidanti e conservanti chimici.

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.

Può apparire una febbre che ha contaminato anche l'Associazione macellai di Firenze per aver provveduto al rinnovo delle cariche sociali, "rottamando" una dirigenza ormai datata. E' stato promosso alla ribalta un gruppo di giovani soci. L'entusiasmo, la passione, hanno fatto riesplodere l'orgoglio di appartenenza, della numerosissima assemblea, fiera del trionfo di una lunga storia, ma pronta ad affrontare con grinta e consapevolezza le sfide commerciali e culturali della società civile. Altrettanto significativo è che tutto ciò sia avvenuto alla presenza di rappresentanti delle istituzioni pubbliche, Regione e Comune, e nel clima di solidarietà e simpatia delle organizzazioni sindacali della città e della Toscana, nonché di tanti amici e collaboratori commerciali.

La nostra "rottamazione" non ha, dunque, niente da condividere con ciò che rotola in campo politico, ed è stata vissuta da tutti con forte sentimento di gratitudine e di fervidi auspici per il nuovo gruppo dirigente. Ne abbiamo verificato la conferma quando siamo passati alla

Firenze e l'assemblea dei macellai

Quando "rottamazione" fa rima con tradizione

nomina dei" Maestri dell'arte de' Beccai", nomina riservata ai soci con tanto di fusciasca, a consegnare loro una preziosa targa in



che hanno ceduto la titolarità del negozio al figlio o al nipote. Sono stati i "Nuovi Cadetti",

argento incisa a mano da un artigiano orafo fiorentino e leggere, srotolando una pergamena, la motivazione personale della nomina. L'incisione riproduce l'immagine del Ponte Vecchio, dove erano concentrati i Beccai nel Medioevo, e la cupola del Brunelleschi, simbolo del Rinascimento. Vedere le giovani leve, che hanno intrapreso da poco il mestiere del macellaio, consegnare ai nostri anziani l'attestato

di gratitudine, ammirazione e rispetto per il Maestro, ma perché è un pegno d'onore per esaltare e rinnovare un mestiere utile per una sana ed equilibrata società e per una vera qualità della vita. La cerimonia ha coinvolto tutti in un incontro conviviale partecipato dall'Accademia della fiorentina che ha sottolineato l'importanza dell'evento nominando il cantautore Aleandro Baldi "ambasciatore della fiorentina nel mondo".



L'assemblea, con una calorosa ovazione, ha sottolineato la dichiarazione del presidente del sindacato Stefano Secci dell'ufficio rientro dell'Associazione macellai di Firenze e provincia nella grande famiglia di Feder-carni inviando un telegramma al presidente nazionale Arosio Maurizio (che, con rammarico, non ha potuto presiedere l'assemblea).

Vasco Tacconi

Usem - Unione sindacale esercenti macellai Firenze Stefano Secci presidente

Il Consiglio di amministrazione fino al 2016

Presidente: Stefano Secci; vicepresidente cassiere: Simone Tamponi; vicepresidente vicecassiere: Luca Menoni. Consiglieri: Morando Morani, Marco Petrucciani, Alessandro Mugnai, Emilio Cacioli, Emilio Giunti, Aristide Bucchi, Carlo Morandi, Lorenzo Paoli, Nicola Tarchi, Enrico Vannini. Revisori: presidente Fulvio Maddii; Massimo Brutai ed Andrea Pecorai (effettivi); Simona Bartucci e Alessia Martini (supplenti).

rilievo che, nonostante la crisi e la sparizione di molte attività, le botteghe tradizionali continuano a rappresentare un importante punto di riferimento per il consumatore.

Questo soprattutto per due motivi: per il rapporto fiduciario – e direi per il legame sociale – che lega il cliente al negoziante, e poi perché esse vengono percepite come garanzia e presidio di qualità. Quindi relazioni sociali e qualità. Questi sono punti saldi che la grande distribuzione tenta invano di imitare.

Il prezzo dei prodotti, sul quale la grande distribuzione presenta vantaggi – reali o supposti - rispetto al commercio tradizionale, non è tutto.

Comprare non è solo un atto economico in senso stretto, è un atto di scambio sociale complesso; è un atto di comunicazione, di relazione, di interazione sociale in cui ci si scambiano merci, ma anche parole, sguardi, impressioni, sentimenti ed opinioni.

Le botteghe tradizionali hanno qui un indubbio vantaggio e, quindi, un grosso potenziale per rispondere alla domanda di qualità e di relazione sociale che sempre più si diffonde in una società com-

piessa e spesso disorientante come la nostra, per offrire uno stile di acquisto verso il quale si registra un crescente interesse naturalmente a partire dai consumatori più attenti.

I nostri studi hanno rilevato che il 65% dei clienti che acquistano al supermercato è convinto che le botteghe tradizionali offrano una maggiore varietà di prodotti, prodotti di migliore qualità, e soprattutto che sia molto più piacevole farvi la spesa. Certo, il quadro non è solo roseo. Ci sono anche problemi, il principale dei quali, è dato dall'età media della clientela che si rivolge alle botteghe tradizionali che è più elevata di coloro che acquistano presso la grande distribuzione.

La clientela delle botteghe tradizionali si compone per il 30% di pensionati (contro il 18% dei supermercati); i giovani e gli studenti

Sfide e prospettive - segue da pag. 1

sono invece solo il 3% (a fronte del 13% nei supermercati). Le botteghe tradizionali fanno fatica ad intercettare la domanda espressa dalla popolazione giovanile. Ed invece è proprio questa su cui bisogna puntare: capendone le esigenze e studiandone i comportamenti. Nelle nostre città il cliente tipo non è più la famiglia tradizionale; anzi, non esiste più il

campo, costituiscono una risorsa fondamentale: questi giovani proseguono una tradizione, ma dovranno anche e continuamente re-inventare il loro mestiere per incontrare i gusti e le esigenze di nuovi segmenti della domanda. Il frutto del loro lavoro e della loro creatività non andrà solo a profitto dell'attività che svolgeranno e del settore commerciale, bensì di tutta la città.

Perché, come la storia ci insegna, la città è nata col commercio. Da sempre il commercio è la struttura fondamentale della città e senza commercio la città smette di esistere.

Possono sorgere altre forme di centralità, come quelle che osserviamo nei grandi centri commerciali, ma si tratta di qualcosa di ben diverso da quella specifica forma di consorzio sociale cui tutti noi implicitamente pensiamo quando parliamo di città. Una forma di consorzio sociale che Firenze ha espresso e continua ad esprimere ai suoi massimi livelli e che anche lo sguardo turistico ormai premia con un'attenzione crescente alle forme ed ai ritmi della vita quotidiana fiorentina, con un'ammirazione per quella qualità della vita che si compone di qualità di strade e botteghe, di paesaggi urbani, di relazioni sociali, di stili di vita, di cibi sani e di raffinatezze



Nella foto la professoressa Mirella Loda durante il suo intervento in occasione dell'evento nella sede storica dei "Beccai" fiorentini

cliente tipo. Si tratta quindi di attrezzarsi per offrire prodotti – ma anche modalità di acquisto – adeguati ai nuovi stili di vita che si diffondono nella città, ad una domanda che è molto più articolata e differenziata di prima.

E da questo punto di vista le energie che giovani, all'opera in questi settori, sapranno mettere in

Il valore aggiunto...

segue da pag. 1

lavoro che continua nel tempo e progredisce con l'intuizione dei corsi di aggiornamento che Vasco ha sempre incentivato anche in seno al Consiglio direttivo di Feder-carni e come presidente regionale Feder-carni, facendosi promotore della rinascita dei macellai negli anni Ottanta e Novanta; portando in giro per l'Italia il nuovo corso delle preparazioni di carne che, così tanto, hanno contribuito alla sopravvivenza della nostra categoria. Come presidente del Comitato tecnico tributario di Feder-carni ha contribuito con il ministero alla stesura dei primi studi di settore facendo in maniera puntigliosa e competente gli interessi della nostra categoria. Grazie Vasco per ciò che sei stato e per quello che sei ora. Grazie perché continui con noi il percorso iniziato anni fa, e per essere testimone di quello che un'Associazione può essere quando crede in se stessa e nei propri amici macellai. Grazie.

Il Consiglio direttivo di Feder-carni

culinarie. Per tutto questo, portare avanti ed al tempo stesso reinventare questi mestieri è uno straordinario contributo alla qualità della vita ed al benessere della città.

professoressa Mirella Loda (Università degli Studi di Firenze)

Salsiccia additivabile con acido ascorbico L'Asl Milano tenga conto della nota del Ministero della Salute



Eravamo rimasti tutti soddisfatti all'uscita della nota del Ministero della Salute n. 1308 del 20 gennaio 2014 che dava ai macellai la possibilità di additivare la salsiccia con acido ascorbico, battaglia vinta contro l'iter normativo europeo. E poi?! A Milano succede il caos: la Asl Dipartimento Veterinario, o meglio, una parte di essa, non accetta la posizione presa dal Ministero della Salute e dice "no" all'impiego dell'acido ascorbico nella salsiccia, ribadendolo in ultimo durante un convegno tenuto a Milano (al quale il sottoscritto ha partecipato in veste di rappresentante di

Federcarni). In questo convegno era presente la rappresentante del Ministero della Salute che aveva appoggiato la nota ministeriale 1308/14, la quale, inevitabilmente, rimaneva stupita dalla presa di posizione dell'Asl Milano e manifestava le proprie perplessità. Il tutto veniva giustificato dalla rappresentanza veterinaria Asl, al di là dell'aspetto legislativo ed interpretativo della normativa europea, con una migliorabile considerazione in termini di rapporto di fiducia e professionale tra la figura del macellaio a Milano e l'Organo ufficiale di controllo. Voglio sottolineare una pic-

Consumazione veloce, take away, street food in macelleria

Lombardia

"Legge regionale (Regione Lombardia) 8 luglio 2014, n. 19 Disposizioni per la razionalizzazione di interventi regionali negli ambiti istituzionale, economico, sanitario e territoriale (BURL n. 28, suppl. dell'11 luglio 2014)

Art. 14 (Modifica dell'articolo 2 della L.R. 8/2009)

1. Al comma 2 dell'articolo 2 della legge regionale 30 aprile 2009, n. 8 (Disciplina della vendita da parte delle imprese artigiane di prodotti alimentari di propria produzione per il consumo immediato nei locali dell'azienda) le parole: 'con esclusione degli spazi esterni al locale ove si svolge l'attività artigianale sono sostituite dalle seguenti: 'ivi compresi gli spazi esterni al locale ove si svolge l'attività artigianale'.

Art. 2 Legge regionale n. 8 del 30 aprile 2009 (Vendita di prodotti alimentari di propria produzione per il consumo immediato) cita:

1. Le imprese artigiane di produzione e trasformazione alimentare che effettuano la vendita diretta al pubblico possono effettuare la vendita degli alimenti di propria produzione per il consumo immediato, purché tale attività sia strumentale e accessoria alla produzione e alla trasformazione.
2. E' consentita la vendita, da parte delle imprese artigiane, degli alimenti di propria produzione per il consumo immediato nei locali adiacenti a quelli di produzione, con esclusione degli spazi esterni al locale ove si svolge l'attività artigianale, tramite l'utilizzo degli arredi dell'azienda e di stoviglie e posate a perdere, ma senza servizio e assistenza di somministrazione.
3. Negli spazi di cui al comma 2 la vendita di bevande diverse da quelle prodotte e trasformate dall'impresa artigiana è vietata, salvo dichiarazione di inizio attività produttive (Diap), ai sensi dell'articolo 5 della legge regionale n. 1 del 2 febbraio 2007, (Strumenti di competitività per le imprese e per il territorio della Lombardia).

Napoli

(e la "panino-macelleria")

"Di giorno sono classiche macellerie, di sera si trasformano in paninerie take away" dove è possibile gustare tantissime specialità, direttamente dal produttore al consumatore.

Tuttavia, il boom lo si è avuto con le paninerie, prese letteralmente d'assalto dai giovani, specialmente nei weekend. E grazie all'ampia gamma del banco carni, si può scegliere tra un vasto assortimento di panini e stuzzicherie, diverse nel gusto e nell'aspetto. Un incontro tra tradizione e innovazione, come testimonia la Macelleria Tortora di viale Michelangelo:

«Abbiamo cominciato col preparare prodotti a base di carne pronti da cuocere e poi ho avuto l'idea di creare una vera e propria panineria, anzi, una panino-macelleria» - sottolinea Mario Tortora che, insieme alla preziosa collaborazione del padre, porta avanti con successo l'iniziativa "nata anche per affrontare questo periodo di crisi. Riusciamo a massimizzare i profitti utilizzando le risorse già quotidianamente a nostra disposizione". Lo street food è,

dunque, in forte crescita, poiché permette al consumatore di accertarsi della qualità della carne e degli altri prodotti utilizzati.

E' una situazione difforme a livello nazionale quella che si palesa confrontando le varie Regioni: Lombardia, Veneto, Puglia, Calabria, Campania, Lazio, Toscana, Basilicata, Sicilia. La consumazione veloce si trasforma in molti casi a seconda delle zone territoriali in vera e propria somministrazione o ha dei risvolti, delle deroghe, che agevolano o, al contrario, limitano lo sviluppo di quest'importante fonte di commercio e, perché no?, di guadagno economico. Chiediamo ai nostri politici, alle nostre istituzioni ai vari livelli, agli organi ufficiali di controllo degli alimenti, di uniformare lo scenario nazionale per quanto attiene la consumazione veloce o non assistita, di facilitare lo sviluppo del lavoro dei macellai che, necessariamente, vede nell'ampliamento della gamma commerciale offerta e nel servizio messo a disposizione alla clientela, un futuro migliore. Un chiaro segno di ripresa economica.



cola, ma significativa, vittoria che abbiamo ottenuto sul campo. Ecco (box a destra n.d.r.) la nota ultima di risposta del Ministero della Salute al quesito dell'Asl Milano. Era inevitabile arrivare a questa precisazione del Ministero della Salute, perché non può essere cambiata o "interpretata" una nota, una decisione, una presa di posizione, in un

organigramma dove, a cascata, l'organo superiore legislativo, in materia, dispone l'esecuzione delle normative a uffici, enti, aziende, che si dipartono sotto di sé. Questo è il punto della situazione, che ci ridà tranquillità, dignità, che ci fa sentire ancora importanti come categoria, come professionisti, come "artisti della filiera della carne".



gli articoli di queste pagine sono del dottor **Luca Ballabio**

Veneto

Somministrazione di alimenti e bevande: bar, ristorante, trattoria, pizzeria, paninoteca, osteria e simili dlgs 147/2012 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo n. 147/2010 n. 59 recante attuazione della direttiva 2006/123/Ce, relativa ai servizi nel mercato interno". Il decreto è in vigore dal **14 settembre 2012**

NON è attività di somministrazione di alimenti e bevande

- ✓ attività come i laboratori di produzione che effettuano la vendita al consumatore di prodotti alimentari nei locali di produzione o adiacenti. Come, ad esempio, i laboratori che vendono per asporto del tipo "pizza al taglio" o i laboratori di pasticceria, gelateria, gastronomia o rosticceria con vendita diretta dei prodotti;
- ✓ gli esercizi di commercio al dettaglio di prodotti alimentari (salumerie, negozi di generi alimentari, negozi di frutta e verdura) all'interno dei quali in linea generale non si possono consumare gli alimenti e le bevande che vengono venduti nei modi e nelle forme con cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi quali bar, ristoranti. Gli esercizi di commercio al dettaglio di prodotti alimentari, possono invece - in applicazione della legge 248/2006 e più ancora della L.R. 29/2007, art. 10 - effettuare la somministrazione non assistita.

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE
LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTARE
E LA NUTRIZIONE UFFICIO VI

Nota n. 44979 del 03/12/14

OGGETTO: Regolamento UE n.601/14 - Quesito in merito alla corretta applicazione delle indicazioni dell'allegato II PARTE E, durante l'attività di controllo e verifica.

In relazione al quesito della ASL di Milano in merito all'applicazione del regolamento UE N.1/2014, pervenuto per ii tramite di codesta Regione, si comunica quanto segue.

A partire dal mese di giugno 2014 con l'entrata in vigore de! regolamento UE n.601/2014 e stato precisato che non solo nelle "preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata" possono essere legalmente impiegati alcuni additivi alimentari del Gruppo I ma anche in altre preparazioni come di seguito indicato.

- 1) le preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale;
- 2) le preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti;
- 3) le preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme;
- 4) le preparazioni di carne di pollame.

Come noto la definizione di "preparazioni di carni" riportata nel regolamento CE n.853/20044 e intenzionalmente ampia perché la tecnologia relativa alle carni e in continua evoluzione per cui anche nella Guida all'attuazione di alcune disposizione dello stesso regolamento in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale tali preparazioni non sono descritte in modo dettagliato.

Ciò premesso "**le salsicce fresche**" rientrano tra le preparazioni di cui al punto 1 ove è consentito un **uso limitato di additivi alimentari** che, tenuto conto dei diversi aggiornamenti, sono elencati nella tabella sottostante per agevolare la lettura delle disposizioni vigenti.

Numero E	Denominazione	Livello massimo
E260-263	Acido acetico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	" "
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	" "
E330-333	Acido citrico e suoi sali	" "

Pertanto, nel caso delle salsicce fresche, l'attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce preconfezionate o non preconfezionate in quanto è la presenza di ingredienti quali, ad esempio, le spezie a giustificare la necessita tecnologica all'impiego delle sostanze sopra elencate.

Viceversa tale distinzione vige per la carne fresca macinata ovvero **le preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata** in cui l'impiego degli additivi in questione e necessario per proteggere dall'ossidazione l'alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

Con l'occasione si sottolinea che nel caso in cui quest'ultime preparazioni siano confezionate sul momento a richiesta del consumatore, l'uso degli stessi additivi non sia consentito.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Giuseppe Ruocco)

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)

...professionisti nel packaging



LE NOSTRE AZIENDE PRODUTTIVE:



Il gruppo Pool Pack è Partner esclusivo di



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

www.poolpack.com

info@poolpack.com

Progetto macellerie in vetrina

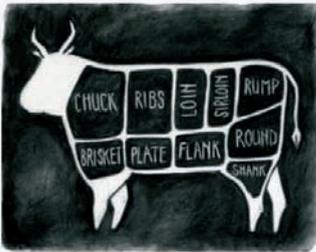


Che cos'è macellerieinvetrina.it



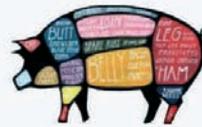
- ✓ Il primo portale di categoria in Italia.
- ✓ Un marchio di garanzia e di **qualità della carne** venduta
- ✓ Un **Brand** riconosciuto e con un ottimo potenziale marketing

Perché aderire



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

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

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

REACH US

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

🇹🇷 Tepe Prime Plaza
06800 Ankara
Türkiye

✉ CONTACTS@ESIMPLE.IT

FOLLOW US

- 📘 facebook.com/esimplestudios
- 🐦 twitter.com/esimplestudios
- 🌐 linked.in/esimplecompanyprofile
- 📺 vimeo.com/esimple

🌐 HTTP://WWW.ESIMPLE.IT

Questo è il portale di





Qualità superiore dal 1960

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

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

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



Prosciutificio Fratelli Galloni S.p.A.

www.galloniprosciutto.it



Da Lodi la proposta di una Scuola macellai

Una Scuola macellai per dare futuro al mestiere. È la proposta avanzata dall'Associazione Macellai della Provincia di Lodi al primo meeting dei macellai della Lombardia, organizzato a Bertonico (sede dell'Associazione). «La presenza di macellerie nel Lodigiano e in tutta la regione è calata del 40% per diversi motivi: dalla concorrenza della grande distribuzione al fatto che gran parte dei macellai ha una certa età - ha spiegato Marco Mola, presidente dell'Associazione di Lodi e presidente lombardo Federarni - e che occorrono giovani preparati ai quali passare il testimone: da qui l'idea di creare nel territorio una Scuola professionale per macellai, dove esperti del settore insegnino ai giovani il lavoro. Altrimenti le nostre

attività, col tempo, saranno destinate a sparire». Al meeting sono intervenuti oltre 100 addetti ai lavori, tra cui il presidente nazionale Federarni Maurizio Arosio che ha tracciato una panoramica complessiva: al Sud il settore carne sarebbe in leggera crescita proprio con l'avvicinamento dei giovani al mestiere. Tanti i temi affrontati: dalla necessità di rivedere gli studi di settore e abbassare l'Iva sulla carne ritenuta bene di prima necessità, alla lotta contro la trattativa internazionale Usa-Europa per la compravendita di carne senza tracciabilità, non sottoposta ai rigidi protocolli igienico sanitari italiani. Presente il consigliere regionale Pietro Foroni:

BERTONICO «LA NOSTRA PRESENZA, IN LOMBARDIA, È CALATA DI CIRCA IL 40 PER CENTO»

«Serve una scuola per macellai che dia un futuro al mestiere»

L'associazione guidata da Mola lancia la proposta al primo meeting regionale: «Comune di Lodi e Parco tecnologico padano si mettano insieme»

SARA GAMBARINI

Una scuola macellai per dare futuro al mestiere. È la proposta avanzata dall'Associazione macellai della provincia di Lodi al primo meeting regionale dei macellai, organizzato lunedì pomeriggio a Bertonico presso Villa Fabrizia. «La presenza dei macellai e dei loro negozi nel Lodigiano, come a livello regionale, è calata del 40 per cento per tanti motivi, dalla concorrenza della grande

visti dal governo nella legge di stabilità rischiano di pregiudicare le tantissime iniziative che stiamo predisponendo per il sostegno all'economia, ma la Regione non aumenterà nessuna forma di tassazione».

«La carne non fa male»: questo infine lo slogan scritto sulle nuove buste, raffiguranti un pezzo di carne, che da gennaio saranno in distribuzione fra i macellai, grazie alla collaborazione con Poolpack e Federarni. Obiettivo? «Far capire alla gente che la carne fa bene e che fa male solo se mangiata, come tutti gli altri alimenti, in quantità esagerate - ha concluso Mola -, indirizzandola verso la carne di qualità».

Parole condivise anche dallo scrittore Allan Bay.



BERTONICO in molti a villa Fabrizia per il meeting regionale dei macellai



articolo da "Il Cittadino di Lodi"

Marco Mola, presidente dell'Associazione macellai di Lodi e presidente lombardo Federarni

«ribadisco - ha affermato - il grande impegno di Regione Lombardia a sostegno del

commercio al dettaglio, valore non solo economico, ma di servizio per la comunità.

E la grande attenzione della Regione al settore agroalimentare».



"Il Bollito Misto" (carne irlandese) con i Maestri macellai milanesi

Degustazione gratuita per il pubblico



L'Associazione macellai di Milano e provincia, in collaborazione con Bord Bia - Irish Food Board, ha promosso "Il Bollito Misto" evento con degustazione gratuita per il pubblico che si è svolto con successo al Casello Ovest di Porta Venezia. I Maestri macellai dell'arte della carne si sono cimentati nella realizzazione di diversi piatti di carne (tutta di origine irlandese), tra cui appunto il bollito misto, classico piatto della tradizione lombarda e piemontese. «Queste iniziative - spiega Giorgio Pellegrini, presidente dell'Associazione macellai di Milano - sono importanti perché valorizzano la nostra professionalità di macellai rivalutando piatti e prodotti della tradizione considerati 'poveri'. Piatti che, invece, sono da far conoscere e apprezzare sempre più alle famiglie».

Più volte sulla stampa nazionale (come Il Sole 24 Ore nello scorso ottobre) è stata riportata la notizia dell'inizio del progetto Sprint-T: di cosa si tratta?

Si è partiti constatando che la popolazione europea degli over 65 era di 85 milioni di individui nel 2008 ed arriverà a 151 milioni nel 2060. Molte di queste persone andranno incontro alle patologie legate all'età: prima tra tutte la sarcopenia (atrofia muscolare) causa primaria di vulnerabilità alle cadute, e a disabilità varie con conseguente espe-

Più carne nell'alimentazione per contrastare l'invecchiamento

Al via il progetto Sprint-T

dalizzazione ed incremento esponenziale delle spese del welfare dei Paesi europei. Si è pensato, allora, di prevenire la fragilità fisica propria dell'invecchiamento anziché curare le conseguenze, mettendo in campo un progetto (Sprint-T) basato su un intervento multicomponente (esercizio fisico, adeguata nutrizione ed ausili tecnologici).

Il progetto pubblico-privato si è aggiudicato un finanziamento di 49 milioni di euro (cifra inedita per la ricerca nel settore) stanziati dall'IMI (Innovative Medicines Initiative). Il progetto - orgoglio italiano, in quanto il capofila è il professor Roberto Bernabei dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma - coin-

volge 80 ricercatori di 11 Paesi europei e monitorerà una popolazione di 1.500 over 70 di tutta Europa, la metà dei quali riceverà anche una nutrizione proteica di 1,2 grammi per kg di peso vivo al giorno. Al termine dei due anni di prova si valuteranno i risultati. E' indubbio che attraverso questo progetto per la prima

volta, e con un finanziamento così cospicuo, l'Europa scommette sulle concrete possibilità della scienza di contrastare la citata sarcopenia, conseguenza principale e impattante dell'invecchiamento.

A tutti gli operatori della filiera della carne fa enormemente piacere che il mondo scientifico cominci ad avere un approccio diverso verso tale alimento e si contrasti quella spesso non corretta informazione che passa sui media.

Angelo Mengoni

Basta bugie nei confronti della carne!

Lo diremo con forza e con chiarezza nella **conferenza stampa nazionale** che si terrà a gennaio in collaborazione con l'**Università Veterinaria di Bologna**.

RETRO

NO AI GRASSI.



SI' ALLA CARNE.
In forno con bontà e buon senso

NO ALL'OBESITA'.



SI' ALLA CARNE.
Magra, tenera e saporita

NO AGLI SQUILIBRI ALIMENTARI.



SI' ALLA CARNE.
Nata in salute

NO AL COLESTEROLO.



SI' ALLA CARNE.
Sapore senza rischi

NO AD ANEMIA E SPOSSATEZZA.



SI' ALLA CARNE.
Uno salute di ferro

NO AI PREGIUDIZI.

I CONSIGLI GIUSTI DAL TUO AMICO MACELLAIO.

FRONTE

NO ALLE CATTIVE DIETE.



SI' ALLA CARNE.

Piacere senza rischi

FEDERCARNI CONSUMANDO

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.

LA CARNE ROSSA, PURCHÉ MAGRA, FA 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: mercato bistecche ottenuto con le carni di animali esotici, e chissà che pasto 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.

Fonte: Osservatorio Eurocarne 9/9/2014.
Research by Penny Kris-Etherton, Penn State University
Published on The Journal of Human Hypertension

Aiutaci a diffonderla su tutto il territorio

Un piccolo investimento per difendere il prodotto del nostro lavoro: la carne.

DIMENSIONI
LxAxP: 32cmx31cmx20cm

CARTA
Certificazione FSC C004730
MISTO - carta da fonti gestite in maniera responsabile.

PREZZO
19,50 centesimi di Euro

PER INFORMAZIONI

Maurizio Arosio
PRESIDENTE FEDERCARNI
info@federcarni.com
Tel. 348 312 4699

Luca Zurleni
DIRETTORE COMMERCIALE POOL PACK
lzurleni@poolpack.com - info@poolpack.com
Tel. 342 729 7957



**Promuoviamo
insieme il nostro
prodotto**

Con questa borsa difendiamo il nostro lavoro

SI' ALLA CARNE.

Piacere senza rischi



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

www.federcarni.com


CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PACKAGING & PAPER
POOL PACK®
BY GROSSI GROUP



Obiettivo primario della filiera Amicomega è quello di riequilibrare la catena alimentare negli animali per ottenere carni con caratteristiche nutrizionali e funzionali più idonee alle esigenze dell'uomo moderno. Il contenuto di acidi grassi saturi è controllato mentre il contenuto di CLA e di Omega3 è potenziato. Il rapporto Omega6/Omega3 di 4:1, tanto raccomandato dalle organizzazioni sanitarie, è mantenuto e garantito.



I prodotti Amicomega sono vettori naturali di Omega3 e CLA per il consumatore moderno: meno grassi saturi, più Omega3 e CLA, migliore rapporto Omega6/Omega3.

APPROFONDIMENTI

La qualità nutrizionale della carne in un mercato "funzionale"

Gli alimenti di origine animale sono sempre stati utilizzati dall'uomo e la frazione lipidica in essi contenuti è stata considerata per molto tempo una componente desiderabile. La tendenza a preferire alimenti ricchi di grassi era anche dovuta al tipo di vita che i nostri antenati conducevano: il lavoro e i trasporti non erano affidati alle macchine, come adesso, ma all'apparato muscolo-scheletrico, ed era necessaria una dieta ad elevata concentrazione energetica, essendo più delle volte qualitativamente scarsa. L'incidenza delle malattie

cardiovascolari, conseguenza dell'ipercolesterolemia, era sicuramente bassa, soprattutto perché l'aspettativa di vita media era più breve. Oggi la situazione è completamente rovesciata: la vita media più lunga fa sì che il sistema vascolare sia sottoposto maggiormente all'eventualità di eterogenesi e trombo genesi; l'attività fisica ridotta o assente, associata ad un'alimentazione ipercalorica, porta ad una diffusione sempre maggiore di persone con problemi di obesità, con tutte le conseguenze del caso sullo stato di salute.

A cura di **Massimo Marchesin**
(presidente del Consorzio di Tutela e Promozione della Filiera Amicomega)

L'evoluzione dell'uomo e la sua dieta

I paleoantropologi sono concordi nel sostenere che gli ominidi si sono evoluti da specie che si nutrivano quasi esclusivamente di foglie e bacche acerbe. I nostri progenitori tuttavia non avevano un solo comportamento alimentare e sono diventati ben presto onnivori. Questa versatilità nella dieta si è tradotta nell'abilità di abitare una grande varietà di nicchie alimentari differenti, pur possedendo un apparato digerente poco sviluppato, denti piccoli e mascelle deboli. L'uomo moderno conserva la memoria di questa prevalenza di vegetali nell'alimentazione con un tratto dell'intestino (il colon) che è deputato ad una parziale fermentazione della fibra dei vegetali, che non è digeribile dai succhi gastrici. Ma se noi oggi tentassimo di nutrirci con gli alimenti selezionati in natura da un nostro lontano cugino, lo scimpanzé, scopriremmo che il tempo dedi-

cato alla masticazione è enorme (6-8 ore), che i denti e i muscoli sono inadeguati e che i frutti sono troppo acerbi per piacerci.

tariana ad una più diversificata che prevede un importante contributo degli alimenti di origine animale? L'ipotesi più accreditata è

brale, se raffrontata al peso corporeo, circa doppia di quella degli altri mammiferi. Ciò significa un grande cervello costantemente affama-

peranto deve nutrirsi di alimenti ad alta digeribilità e di valore biologico superiore dei vegetali. Poiché lo sviluppo della massa intestinale è inversamente proporzionale alla qualità della dieta, la riduzione delle dimensioni degli intestini a favore della massa cerebrale è stata possibile solo grazie ad un miglioramento complessivo della qualità della dieta dovuta all'introduzione di alimenti ad alta concentrazione di nutrienti come la carne. Così, pur non avendo una dentatura da carnivoro, l'uomo, con la scoperta del fuoco, è stato in condizione di consumare animali di grossa taglia e, pertanto, divenendo cacciatore, ha raggiunto un vantaggio evolutivo rispetto alle altre specie.

Secondo i paleoantropologi, l'uomo del neolitico assumeva più del 35% delle calorie giornaliere totali dalla carne

La variabilità nelle carni non dipende dal colore...

	Carni bianche				Carni rosse			
	coniglio	pollo	tacchino	suino	Bovino	Vitello	Agnello latte	Agnello svezato
(g/100g carne)								
Sostanza secca	27.1	26.2	26.0	26.2	27.5	25.5	26.5	27.2
Proteine	22.1	21.1	24.0	19.4	21	20.5	20	21.5
Lipidi	4	4.2	1.2	5.95	5.45	4	4.55	4.42
Kcal	124.2	122	106.8	130.95	133.05	118	120.95	125.78
(g/100g FA)								
SFA	37.5	33.3	39.0	37.6	39.5	38.9	46.0	39
MUFA	26.8	36.8	25.0	44.4	41.1	34.4	42.0	41
PUFA	35.7	29.9	36.0	18.0	9.6	15.2	12.0	16
n6/n3	10.5	17.5	21.9	22.3	9.5	6.6	1.10	2.7
(mg/100g carne)								
Colesterolo	60.0	81.0	35	61.0	70.0	66.0	52.0	48.9
Fe-heme	0.25	0.22	0.35	0.26	1.82	0.71	0.50	1.0

Perché l'uomo, nella sua evoluzione, ha spostato le proprie preferenze da una dieta sostanzialmente vege-

quella cosiddetta del "cervello affamato" avanzata da Robert Martin nel 1996. L'uomo ha una massa cere-

to che consuma all'incirca il 25% dell'energia spesa giornalmente da un adulto (fino al 75% in un neonato) e che

e questo, tradotto in quantità, significa più di 800 gr. al giorno, vale a dire 4 volte quanta ne assume mediamente la popolazione nord americana ai giorni nostri. Allo stesso tempo, l'assunzione di colesterolo era doppia rispetto a quella attuale, ma la quantità di grassi totali era circa la metà. Le carni degli animali cacciati dall'uomo nel neolitico, infatti, si caratterizzavano da un basso contenuto di grasso rispetto alla massa corporea (meno del 5%) e da una composizione del grasso molto ricca in acidi grassi polinsaturi. Il nostro adattamento evolutivo al consumo di carne ha avuto quale riscontro, oltre allo sviluppo cerebrale e fisico, anche uno straordinario aumento della longevità della specie umana rispetto agli scimpanzé. Finch (2010) asserisce che la longevità è il risultato dell'adattamento del genotipo umano alla dieta ricca di carne: i geni coinvolti, infatti, sono quelli della resistenza alle infiammazioni e ai parassiti. Le popolazioni neolitiche attuali (con culture cioè allo stato preagricolo) sono cacciatrici e includono nella loro dieta una quota >50% di proteina di origine animale. In vaste aree del pianeta l'unica pratica agricola è l'allevamento. Popolazioni quali gli Hinnuit, i Masai, i Lapponi, gli Indios andini e gli indigeni Himalayani, sopravvivono ad un ambiente ostile grazie agli animali. Queste popolazioni ricavano più del 90% del loro fabbisogno giornaliero di energia dai prodotti animali senza mostrare il minimo segno delle malattie che infliggono noi occidentali. E' stata piuttosto la "modernizzazione" forzata della loro dieta che li ha portati a scompensi metabolici e, in casi estremi (si pensi all'alcool, prodotto "vegetale"), alla totale disgregazione e alla perdita delle culture tradizionali. Pertanto possiamo dire che la dieta con cui l'uomo si è evoluto è rimasta a grande linee invariata fino all'epoca della rivoluzione industriale, dalla quale hanno avuto inizio i grandi mutamenti quantitativi della nutrizione umana quali l'uso di farine e di zuccheri raffinati, di oli vegetali e di margarine, di alcool. Con il cambiamento delle caratteristiche della carne prodotta con bovini e

suini ingrassati attraverso cereali. In queste carni è più elevata la presenza del grasso della carcassa rispetto al peso corporeo dell'animale e dell'energia totale fornita

Caratteristiche della componente lipidica della carne

I lipidi, presenti nella carne in concentrazione variabile del

2-8%, sono rappresentati da trigliceridi, di-gliceridi e mono-gliceridi e, in concentrazione minore, da fosfolipidi. Il grasso intramuscolare o di marezzatura è il grasso

(CLA). Ai CLA sono attribuite numerose attività nutraceutiche quali l'inibizione della carcinogenesi, la riduzione della deposizione lipidica, la riduzione dei trigliceridi ematici, un'attività antidiabetica e antiaterogena. Il colesterolo è un importante lipide che svolge un ruolo fondamentale quale componente delle membrane cellulari ed entra nelle vie metaboliche che portano alla sintesi della vitamina D, degli ormoni steroidei e degli acidi biliari. Le sue funzioni sono pertanto estremamente rilevanti. Il tasso di colesterolo nell'uomo è legato in larga misura alla predisposizione genetica del singolo individuo e agli interventi della dieta; la restrizione dell'apporto di componenti ricchi di colesterolo non dà molto giovamento portando ad una riduzione dei livelli di colesterolemia soltanto del 5-10%. Al contrario, in caso di ipercolesterolemia, l'errore dietetico con apporti elevati di colesterolo, può peggiorare la situazione. Come abbiamo già visto il rapporto Omega6/Omega3 è considerato molto importante per la valutazione del regime alimentare. Secondo la FaO/Who il rapporto Omega 6/Omega3 dovrebbe essere pari a 4:1 e ancora più importante è considerata la quantità di Omega3 ingeriti giornalmente. Attualmente il rapporto Omega3/Omega6 della dieta, soprattutto nelle popolazioni dei Paesi occidentali, ha raggiunto valori molto elevati rispetto al secolo scorso, principalmente a causa dell'evoluzione dei sistemi di produzione agricola e di allevamento. Gli animali che alleviamo oggi possono fornire carni simili a quelle degli animali che cacciavano o che allevavano i nostri antenati (con un corretto rapporto Omega6/Omega3) a patto che gli animali allevati siano alimentati con quote maggiori di foraggio e di alimenti naturalmente ricchi di Omega 3 e con una minore somministrazione di mangimi a base di cereali che apportano grandi quote di Omega 6. Mentre per millenni gli apporti di lipidi e i parametri ad essi relativi (rapporto Omega6/Omega3) non erano mutati, l'epoca moderna ha fatto registrare i cambiamenti qui descritti che rappresentano i veri problemi riguardanti l'uso della carne nella nutrizione umana.

Sostanze bioattive di natura lipidica: gli Omega 3

1. **Garantiscono una crescita normale.**
2. **Intervengono nelle funzioni fisiologiche di tutti i tessuti.**
3. **Ruolo di protezione dalle malattie cardiovascolari.**
4. **Favoriscono l'elasticità delle arterie e la fluidità del sangue.**
5. **Partecipano allo sviluppo della retina, del cervello e di tutto il sistema nervoso.**
6. **Miglioramento del sistema immunitario**
7. **Riduzione dell'infiammazione**
8. **Sviluppo celebrale dei neonati**
9. **Sviluppo della retina nei neonati**
10. **Protezione della vista**
11. **Migliora l'apprendimento**
12. **Ritarda "l'invecchiamento" mentale**

dalla carne, rispetto a quanto si osserva per le carni degli animali selvatici (antilopi, daini, cervi) che presentano un corretto rapporto di Pufa Omega6/ Omega3 (circa 4:1), rispetto ai valori molto più elevati che si registrano attualmente per gli animali allevati (tabella pagina a sx). Dall'analisi dei dati riportati in tabella, appare con chiarezza che nell'apporto proteico, lipidico, il contenuto calorico è molto simile fra le carni; lo stesso vale per l'apporto di colesterolo che in ogni caso è limitato. Sul quadro lipidico si può aggiungere che la somma di Pufa e Mufa (acidi grassi polinsaturi e monoinsaturi) supera sempre il valore dei grassi saturi (Sfa). Un

situato tra i muscoli e tra i fasci e le fibre muscolari. Il suo contenuto dipende dal contenuto medio di grasso della carcassa, dal tipo di taglio e dalla razza conside-

Per questo motivo le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità indicano un contributo massimo del 7-10% del contenuto calorico totale da parte dei

Sostanze bioattive di natura lipidica: gli Omega 6

1. **Contribuiscono allo sviluppo del sistema nervoso.**
2. **Contribuiscono allo sviluppo del sistema immunitario.**
3. **Equilibrio cardiovascolare.**
4. **Guarigione delle ferite.**

Quando gli Omega 6 sono in eccesso

1. **Impediscono agli Omega3 di svolgere le proprie funzioni**
2. **Inibiscono la protezione cardio-vascolare**
3. **Causa di dolori e malattie infiammatorie**

Sostanze bioattive di natura lipidica: CLA

1. **Aumenta la formazione ossea**
2. **Attività antiossidante**
3. **Migliora le funzioni immunitarie**
4. **Proprietà anti-diabetiche (diabete di tipo-2)**
5. **Riduzione della massa grassa**
6. **Attività anti-arteriosclerosi**
7. **Attività anticancerogena**
8. **Attività antiteratogena**

discorso a parte merita il rapporto Omega6/ Omega3 che supera ampiamente il rapporto di 4:1 indicato come valore limite da non oltrepassare.

rata. I lipidi della carne contengono mediamente meno del 50% di acidi grassi saturi: circa il 25-35% a media categoria (meno di 16 atomi di carbonio) ed oltre il 50% di a-

Sfa. Nella carne gli acidi grassi monoinsaturi (Mufa) sono rappresentati per la maggior parte dall'acido oleico (C18:1). Questo permette la diminuzione del colesterolo Ldl, senza far diminuire il colesterolo "buono" Hdl, migliorando quindi il rapporto Ldl/Hdl e abbassando, di conseguenza, la colesterolemia totale. Gli acidi grassi polinsaturi (Pufa) più importanti che troviamo nella carne sono l'acido linoleico LA C18:2, Omega6 e l'acido linolenico LNA C18:3, Omega3, detti acidi grassi essenziali per l'impossibilità dell'organismo umano di sintetizzarli. I lipidi intramuscolari delle carni dei ruminanti (bovini, caprini e ovin) si caratterizzano per la presenza di una categoria di acidi grassi molto particolare: gli isomeri dell'acido linoleico coniugato

SteriGrip

Antibatterico e senza compromessi



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

SM-140 UltraSharp

Affilatura & lucidatura professionali



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

Federcarni Molise guarda a Expo: locale e globale insieme per garantire sviluppo e salute

Si è svolta presso la sede regionale della Confcommercio a Campobasso, la diciannovesima edizione dell'incontro annuale di Federcarni Molise, appuntamento tradizionale dell'autunno campobassano. Appuntamento che ha guardato a un futuro ormai vicino - Expo - e che al contempo ha conservato la sua longevità puntando su quei capisaldi che hanno fatto la storia di Federcarni in Molise. Presso la sede di Contrada Colle delle Api, si è appunto parlato di Expo, il grande evento in programma a Milano.

L'obiettivo, in questi mesi di vigilia, è tenere alta l'attenzione sul ruolo centrale che lo sviluppo sostenibile ricopre oggi, sull'importanza della corretta gestione e trasformazione delle straordinarie risorse naturali che il nostro territorio è in grado di donare e sulle evidenti ricadute in termini economici, sociali, culturali e ambientali. Lo slogan dell'Expo è "Nutrire il pianeta": da questo concetto si vuole sviluppare un dibattito approfondito che lega il locale al globale e la consapevolezza che per essere davvero cittadini del mondo ognuno, nel



suo piccolo, ha il dovere di valorizzare e non sprecare le risorse di cui dispone. L'apertura dei lavori è stata affidata al presidente della Camera di Commercio e della Confcommercio Paolo Spina; sono seguiti gli interventi del presidente Federcarni Molise Michele Natilli (foto - organizzatore della manifestazione) e del presidente Federcarni

di Isernia Fernando Favellato. Vi è stato poi l'intervento del presidente Adoc (consumatori) Nicola Criscuoli. Sono inoltre intervenuti il docente dell'Unimol Giampaolo Colavita, (che ha parlato di "La biodiversità per un'alimentazione di qualità") e Luca Marracino, responsabile gestione operativa di Unioncamere (che ha illustrato le opportunità di un programma di valorizzazione del territorio). Infine, dalla teo-

ria alla pratica: con la dimostrazione tecnica professionale di prodotti pronti a cucinare curata dallo storico "team" dei Maestri Macellai: Leonardo Albanese, Antonio Florio, Franco Nardolillo, Pietro Scarano, Lorenzo Fiore, Daniele Scarano, Silvano Zaccarella, Fernando Favellato, Michele Natilli (con la collaborazione di Antonio Pironti, Maestro Macellaio della provincia di Avellino).



I distributori Criocabin si sono ritrovati per un'intensa tre-giorni trascorsa tra le novità della gamma

Lightbow, il nome con il quale è stato definito il design della nuova linea di banchi. Nata dal gruppo creativo

Criocabin, la nuova forma è caratterizzata da una leggera curvatura del cristallo e da una base semplice e lineare. Un arco leggero, appunto, per una gamma di particolare sinuosità ed eleganza, desti-

Partnership con E.R.I.T. (Associazione Macellai Padova) ed EN.A.I.P. Veneto per gli ambienti della Scuola professionale macellai

Criocabin: la convention per la linea banchi Lightbow

nata a diventare un altro classico di Criocabin.

Criocabin (leader nella produzione di celle e banchi refrigerati), in partnership con E.R.I.T. (l'Associazione Macellai di Padova) e EN.A.I.P. (Ente Acli Istruzione Professionale) Veneto, ha costruito la nuova sede della Scuola professionale riconosciuta nel 2012.

Gli ambienti che ospitano gli aspiranti macellai sono composti di: aula per la formazione teorica; laboratorio completo di aree per la lavorazione e conservazione degli alimenti; cucina professionale e zona simulazione dell'area di vendita. Quale migliore occasione per far conoscere all'Italia ed al mondo questa innovativa realtà?

Durante questa convention in Criocabin, grazie alla disponibilità del Presidente E.R.I.T. Tiziano Longato, del presidente onorario E.R.I.T. Gianfranco Chiesa, di Damiano Chiesa e Pietro Canova, si è potuto dare agli ospiti una dimostrazione di cosa avviene durante il corso per "addetto di macelleria", con attestato di

qualifica professionale Liv 3 EQF rilasciato dalla Regione Veneto, con la sapienza e competenza trasmessa in primis dai Maestri Macellai Augusto Ruggero e Gianni Piovano.

Creare nuove prospettive di lavoro. Questo è lo scopo della nuova Scuola per macellai nata in Criocabin. Il 5 dicembre 2012 prese avvio il primo corso per addetto di macelleria e moltissimi di quei ragazzi hanno già trovato un'occupazione. La creazione e l'avvio di questo percorso di studi concretizza il pensiero del Presidente della Repubblica in merito all'istruzione: "Una società che creda e pratici la superiorità dell'istruirsi bene rispetto al contare sulla raccomandazione; un mondo del lavoro che contribuisca alla formazione dei giovani e premi le loro competenze; un'azione pubblica che riconosca il ruolo cardine dell'istruzione e in essa investa idee e risorse".

(Luca Buson - Criocabin)

Ha il preso il via terzo corso presso la Scuola di Padova (S.V.E.M.)

E.R.I.T., l'Associazione dei Macellai di Padova, comunica con orgoglio che ha preso avvio la 3ª edizione del corso per macellai della Scuola V.E.M. (S.V.E.M.), presso la sede in Teolo (Pd) via San Benedetto 40.

Il numero degli iscritti-partecipanti per la corrente edizione è di 19 allievi. Non si nasconde che questo impegno riempie di soddisfazione: si è seminato e lavorato bene.

È giusto far notare che ben 10 iscritti al corso provengono da regioni al di fuori del Veneto, e precisamente: uno dall'Abruzzo (l'Aquila), due dalla Sicilia (Caltanissetta e Siracusa), tre

dalla Campania (Benevento), quattro dal Friuli Venezia Giulia (Udine, Gorizia e Pordenone). Come si può vedere, si tratta di località nella maggior parte dei casi molto lontane dalla sede della scuola e, se questo dimostra la validità del progetto in questione, E.R.I.T. fa notare anche che esiste un disagio sia logistico sia economico per giovani che vogliono iniziare un percorso utile al loro futuro. Dovrebbero esistere più scuole per macellai nel territorio nazionale. E.R.I.T. rivolge, dunque, un accorato invito a tutti i presidenti Federcarni di attivarsi per creare scuole regionali o, almeno interregionali, pur ben sa-

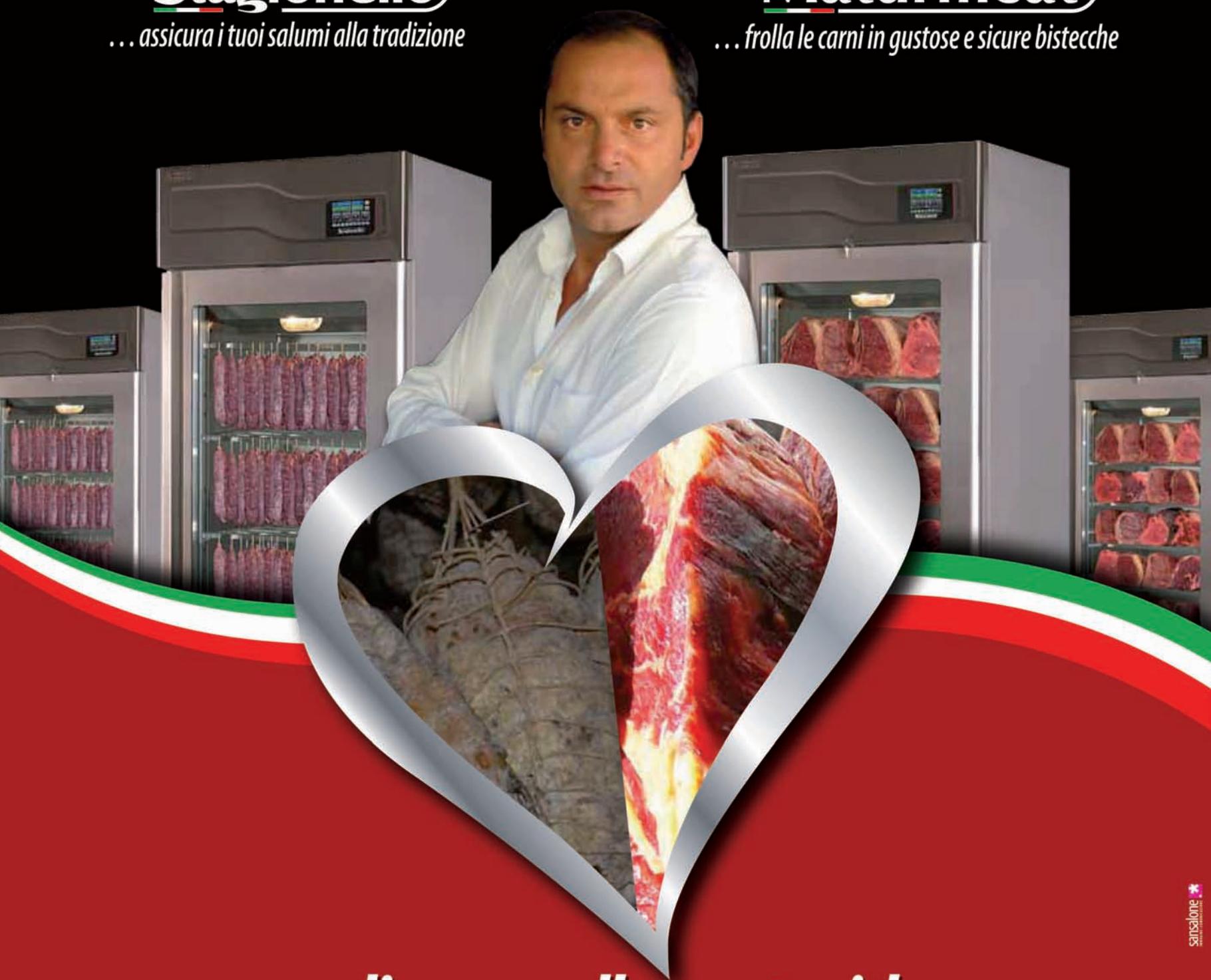
pendo che esistono notevoli difficoltà. E.R.I.T. di Padova, vista la personale esperienza, è sin d'ora a loro completa disposizione. Queste iniziative sono la salvezza della categoria, tenendo presente che gli antichi mestieri sono fortunatamente destinati a ritornare. Le statistiche, anche recenti, lo confermano. Federcarni, che in questo progetto è sempre stata di supporto, saprà essere ancora parte attiva. E il presidente Federcarni Maurizio Arosio, per quanto di sua competenza, sarà certamente pronto ad abbracciare progetti analoghi; doveroso, pertanto, agevolarlo concretamente.

Stagionello®

... assicura i tuoi salumi alla tradizione

Maturmeat®

... frolla le carni in gustose e sicure bistecche



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

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

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

gli unici, gli originali, i più copiati



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

APPROVATO E CONSIGLIATO DAI MASSIMI ESPERTI EUROPEI



MedCarni a Gastronomica. Filiera della qualità dai Maestri macellai Federcarni ai Panificatori

Latina/1: arte del buon cibo, competenza, valorizzazione della dieta mediterranea

Anche quest'anno presso l'Expo di Latina grande kermesse dei prodotti alimentari e della cucina di qualità e tradizione con Gastronomica, il Salone Agroalimentare Pontino e attrezzature professionali. Confcommercio di Latina, Federcarni e Associazione Panificatori di Latina hanno animato con la loro passione e qualità del lavoro gli spazi espositivi ad essi dedicati.

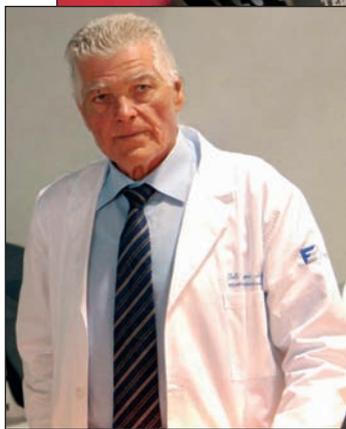
Qualità, tradizione, innovazione, rivalutazione anche nutrizionale della dieta mediterranea sono state le parole chiave per Federcarni Provincia di Latina. I Maestri Macellai, provenienti da tutta Italia, ed alla presenza del presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio, hanno proposto le preparazioni dei "pronti a cuocere": interessante ed ottima sintesi tra innovazione alimentare e valorizzazione dei prodotti tipici, "colorata" integrazione tra le carni di qualità ed i prodotti della terra.

Nell'edizione di quest'anno di Gastronomica si è organizzato MedCarni, il Salone internazionale delle carni mediterranee, fiera dedicata alla filiera della carne: dalla fase di allevamento, alla lavorazione e conservazione, sino alla fase finale di distribuzione e arrivo sulla tavola.

Accanto alle dimostrazioni ed alle degustazioni, con gli espositori e il presidente Federcarni di Latina Augusto Muraro, si sono realizzati momenti di approfondimento sul valore e la centralità delle carni di qualità nella dieta di ognuno di noi. Si è parlato, infatti, di: nuove tecnologie nella filiera della carne, con al centro il rapporto tra benessere animale e qualità nutrizionale; lavorazioni delle carni, preparazioni innovative; certificazione di qualità della filiera; valore nutritivo e dietetico dell'utilizzo della carne come "prevenzione e cura" di alcune malattie e come garanzia dell'equilibrio alimentare nelle varie fasi della vita. In questo contesto sono stati presentati, per la prima volta in Italia, a cura del professor Marco Tassinari e della dottoressa Mary Mattiaccio dell'Università "Alma Mater" di Bologna, i risultati delle ricerche effettuate sulle carni in vendita nelle nostre

macellerie con particolare riferimento al contenuto in acidi gras-

un piano più complessivo delle Federazioni Confcommercio



▲ Angelo Mengoni, vicepresidente della Società Italiana di Buiatria

si saturi e polinsaturi (Omega 3 e Omega 6) riscontrabili sulle varie tipologie di prodotto (vedi pag. 19). Inoltre, il dottor Angelo Mengoni, vicepresidente della Società Italiana di Buiatria - a cui vanno i ringraziamenti del presidente Muraro e di tutta Federcarni - ha informato i convenuti sull'attivazione della Comunità Europea di un finanziamento di 49,8 milioni di euro (progetto Sprint-T - vedi l'intervento di Mengoni a pag. 9) che prevede l'uso quotidiano di carni per gli over65. Il progetto coinvolge 80 ricercatori europei, con capofila l'Università Sacro Cuore di Roma, per prevenire l'atrofia muscolare negli anziani. A tal proposito è stata organizzata una serie di laboratori (manipolazione) di educazione alimentare sull'utilizzo, sul valore della carne e dei prodotti della dieta mediterranea per gli alunni delle scuole elementari della Provincia di Latina (vedi il box a fianco). Tali iniziative rientrano in

della Provincia di Latina per la valorizzazione della cultura della dieta mediterranea e del prodotto tipico (come previsto dall'Unione Europea). Inoltre, si è svolta una visita guidata presso l'Area MedCarni a cura del dottor Angelo Mengoni

in collaborazione con Acii Terra. Durante la visita Mengoni ha illustrato le più moderne tecnologie del settore carni e l'uso corretto della manipolazione e conservazione delle stesse. Ci sono stati anche momenti di carattere commerciale e di marketing, nella logica del B2B, tra allevatori, produttori e Maestri Macellai. Massima affluenza e attrazione per le degustazioni e



Riconoscimento a MedCarni: a sinistra il presidente Federcarni Maurizio Arosio; a destra il presidente Federcarni di Latina Augusto Muraro

tra tradizione e qualità in tutta la filiera dei prodotti del pane e da forno.

Ancora una volta, quindi, Gastronomica è stata animata dalla

voglia di innovare di artigiani e commercianti della filiera della carne e del pane i quali, nonostante la crisi ed i cambiamenti, recuperano e valorizzano tradizioni e dieta mediterranea - considerata patrimonio dell'Unesco - con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo sostenibile della Provincia di Latina e all'arricchimento della filiera tra prodotto tipico, gastronomia, ristorazione e turismo.

A conferma dell'integrazione tra ricerca, innovazione e valorizzazione dello sviluppo locale e

imprenditoria della "trasformazione eccellente" dei prodotti come carne, farine, agroalimentari, è stato premiato il professor Bernardino Quattrococchi, (facoltà di Economia della Sapienza, sede di Latina). Importante sottolineare che tutti i prodotti posti in esposizione sono stati devoluti in beneficenza all'Associazione Onlus "Alessia e i Suoi Angeli".



▲ Marco Tassinari e Mary Mattiaccio (Università "Alma Mater" di Bologna)

le dimostrazioni di Federcarni che si sono ben integrate con i laboratori e le degustazioni degli "artisti del pane e dei prodotti da forno" aderenti all'Associazione Panificatori della Confcommercio Provincia di Latina. Il presidente dei panificatori Mazzocchi anche quest'anno ha coinvolto artigiani del territorio che a Gastronomica hanno messo in mostra l'integrazione

Latina/2: i Maestri macellai e 100 "allievi" delle quarte elementari

Cento fra alunne e alunni delle quarte elementari della scuola "Vito Fabiano" di Borgo Sabotino e della scuola "Carlo Goldoni" di Latina: tutti con il loro grembiule grifato dall'Associazione Macellai di Latina. Tutti a impastare polpette e a sostenere una salsiccia che sembra lunga un chilometro. Tutti felici e festosi, ma anche molto interessati a quelle lavorazioni e alle spiegazioni del dottor Angelo Mengoni: l'igiene e le fasi della lavorazione. Poi l'immagine del macellaio nella cui parte si propone il presidente Augusto Muraro: spiega

che l'arte della carne la può svolgere solo il Maestro macellaio. Tutti golosi quando mangeranno salsicce e polpette. Dopo i saluti, con gli a rivederci nei negozi, i ringraziamenti alle maestre: Raffaella Cecioni, Bruna Sezzi, Flavia Nazzaro, Anna Maria Borrelli, Emilia Masullo, Anna Maria Angelis, Filomena Sacchetti, Sonia Lungo, Simona Santoro, Lorena Checcacci, Rosita Spadoni, Teresa Giangrande, Asmira Fragasso, Maria Rosa Massa. Un grazie particolare, per la loro lungimiranza, ai presidi degli Istituti.

*Custosi
Cremosa Marinata
italiana che lascia
il segno*



www.paganini.it



Custosi Paganini 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.



Seguici su facebook 



Conosciamo meglio le nostre carni...

In un'adeguata alimentazione, il consumo di carne è fondamentale perché la carne è ricca di nutrienti essenziali. In particolare, per quanto riguarda il valore nutrizionale, si deve porre l'accento sul valore biologico delle proteine (aminoacidi), sui contenuti in vitamine e in oligoelementi, ma soprattutto sulla quantità e qualità della frazione lipidica.

La costituzione chimica della carne varia da specie a specie e, all'interno della stessa, oltre a differenziarsi in base al "taglio scelto", in relazione alle caratteristiche dell'animale (razza, età, sesso, stato fisiologico, alimentazione e metodi di allevamento).

L'acqua e il grasso sono i componenti maggiormente variabili, che più dipendono dai suddetti fattori intrinseci ed estrinseci. Da sempre il profilo lipidico delle carni, in generale, ha avuto una connotazione negativa riguardo agli effetti indotti sulla salute umana. Negli ultimi trent'anni, infatti, si è ritenuto (in molti lavori scientifici e nell'immaginario comune) che gli acidi grassi saturi ed il colesterolo delle carni fossero i principali responsabili delle molte patologie metaboliche e cardiovascolari legate all'alimentazione.

Recentemente queste considerazioni sono state in parte rivalutate mettendo alla luce i molti aspetti positivi che alcuni di questi acidi grassi saturi hanno sulla salute umana. Il nostro studio propone una lettura in termini quantitativi del profilo lipidico delle carni, al fine di poter trovare risposta alle domande che meglio riassumono le perplessità e le curiosità di un generico consumatore: è vero che la frazione lipidica satura è la predominante nelle carni di comune uso alimentare? È vero che l'apporto di cole-

sterolo dalla carne è così significativamente elevato? Quali differenze fra carni rosse e carni bianche risultano significative rispetto al profilo lipidico?

Gli acidi grassi vengono classificati in base a diversi criteri: uno di questi è la presenza o l'assenza di doppi legami. Secondo questa classificazione gli acidi grassi si dividono in:

	% lipidi estratti dalla matrice intramuscolare	% lipidi estratti dalla matrice sottocutanea
Pollo petto	2,1	43,1
Pollo coscia	1,1	24,4
Tacchino petto	1,4	39,8
Tacchino coscia	2,1	33,8
Coniglio	0,5	34,2
Suino	3,1	26,4
Bovino	2,0	27,9
Agnello	1,5	24,5
Castrato	6,0	43,8

Tabella 1: Lipidi estratti dalla matrice intramuscolare e sottocutanea (valori in %)

- acidi grassi saturi (Sfa), quando i doppi legami non sono presenti;
- monoinsaturi (Mufa), quando è presente solo un doppio legame;
- polinsaturi (Pufa), quando è presente più di un doppio legame.

Lo studio della relazione univoca tra malattie cardiovascolari e acidi grassi iniziò già negli Anni '50. I grassi saturi, come il Palmitico, erano i più potenti predittori in vivo delle malattie cardiache, dove i monoinsaturi, i polinsaturi e i carboidrati avevano il presunto ruolo di protezione. Studi più recenti, invece, dimostrano che alcuni acidi grassi saturi sono ritenuti "protettivi" come, ad esempio, l'acido Palmitico che non aumenta l'incidenza di rischio di malattie cardiovascolari e l'acido Stearico che riduce il volume piastrinico medio e il fattore VII della coagulazione, risultando quindi in grado di controllare l'attivazione piastrinica. L'acido Stearico, inoltre, ha un effetto neutrale sui livelli di colesterolo totale, sulle Ldl e sulle Hdl. In questo lavoro sperimentale sono state scelte, per le analisi



determinazione degli acidi grassi totali per mezzo di un gascromatografo e, successivamente, alla determinazione delle frazioni lipidiche maggiori tramite spettrofotometria di massa. Dalla lettura dei risultati si evince che: i lipidi delle matrici intramuscolari sono caratterizzati da una maggiore quantità di acidi grassi insaturi rispetto alla frazione satura ad eccezione della carne di castrato (Tabella 2).

una minore conservabilità di questa tipologia di carni. Dalla disamina generale dei nostri risultati è possibile ricavare indicazioni riguardo all'uso alimentare di queste carni, sia per il mantenimento di una corretta omeostasi lipidica dell'organismo umano, sia qualora si rendesse necessario poter indirizzare il consumo in funzione di particolari condizioni o esigenze dello stesso organismo. I dati ottenuti confortano per la possibilità di suggerimenti

	Ac. grassi saturi (%)	Ac. grassi insaturi (%)	Omega-3
Pollo petto	32,64	67,36	3,72
Pollo coscia	31,65	68,35	3,56
Tacchino petto	31,41	68,59	3,34
Tacchino coscia	31,23	68,77	3,41
Coniglio	39,62	60,38	4,31
Suino	45,54	54,46	0,46
Bovino	48,71	51,29	0,32
Agnello	46,15	53,85	1,77
Castrato	53,05	46,95	1,71

Tabella 2: Acidi grassi saturi, insaturi e Omega-3 (valori espressi in % sul totale dei lipidi intramuscolari)

si di laboratorio, le carni degli animali che meglio si avvicinano alla scelta di un qualsiasi consumatore: pollo (petto e coscia), tacchino (petto e coscia), suino (lombo), bovino (costata), agnello (carrè), castrato (carrè) e coniglio (lombo). Il campionamento è stato eseguito a random con lo scopo di ottenere campioni aderenti agli acquisti del consumatore, non tenendo conto dei dati di riferimento, quali origine, genetica e tipo di allevamento. Per ciascun campione sono stati estratti i lipidi sia dalla matrice intramuscolare sia dalla matrice sottocutanea (Tabella 1). Si è quindi proceduto alla

La frazione degli Omega-3 è risultata più elevata nel grasso intramuscolare del coniglio, del pollo e del tacchino, mentre è presente in quantità nettamente inferiore nell'agnello, nel castrato, nel suino e nel bovino (Tabella 2). Diversamente da quello che si pensa, il colesterolo (frazione colesterolo libero), si dimostra in quantità ridotte nel grasso intramuscolare in tutte le tipologie di carne studiate e risulta quasi assente nel grasso sottocutaneo. La differenza più significativa riscontrata tra carni bianche e carni rosse è la quantità della frazione digliceridica, presente in maniera superiore per le carni bianche, a conferma di

nutrizionali mirati al soddisfacimento delle diverse necessità dell'organismo, così come possono essere valutati da persone esperte quali nutrizionisti e dietologi. Risulta pertanto utile diversificare l'assunzione delle varie tipologie di carni e non essere legati ai pregiudizi escludendo le carni rosse e privilegiando solamente quelle bianche perché considerate meno "dannose".

A cura di
Mary Mattiaccio
e **Marco Tassinari**
Dipartimento di Scienze
Mediche Veterinarie.
Alma Mater Studiorum -
Università di Bologna

iMEAT® - INNOVAZIONE IN MACELLERIA

L'unico evento in Italia dedicato esclusivamente al macellaio
e al negozio di macelleria - TERZA EDIZIONE

iMEAT®

ModenaFiere

15-16 MARZO 2015

INGRESSO GRATUITO *previa registrazione* - Compila il coupon di registrazione a pag. 3 oppure effettua la pre-registrazione on-line collegandoti al sito www.imeat.it alla voce "VISITARE > REGISTRAZIONE ON LINE".



NOVITÀ 2015

UN MOTIVO IN PIÙ PER VISITARE iMEAT 2015

ACQUISTA IN FIERA iMEAT. AVRAI UN RISPARMIO!

Le aziende espositrici hanno aderito ad un'iniziativa di grande interesse per i visitatori della prossima iMEAT 2015. Chi acquisterà direttamente a iMEAT potrà infatti risparmiare potendo usufruire di uno sconto SPECIALE FIERA*

* La percentuale di sconto sarà a discrezione di ciascuna azienda

Per informazioni 0331518056 - info@imeat.it - www.imeat.it

Segreteria organizzativa



Promosso da



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

