

La bottega della carne

Supplemento al numero 7/2016

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

Luglio/Agosto 2016

Anno 6 - Numero 2

Trimestrale
di Federcarni

Federcarni: valore associativo da rafforzare

di **Stefano Casella (*)**

Cari colleghi, troppe volte viene posta poca attenzione sul signifi-

cato del valore associativo. Purtroppo, negli ultimi anni, uno stile di vita tutto di

corsa ha portato in alcuni casi a ritenere non prioritario trovare il tempo per un confronto con l'associazione di categoria e i colleghi.

Federcarni in questo, però, ha sempre creduto e, sia pur con qualche limite finanziario, ha cercato di mantenere vivo l'interesse e il confronto

Validato dal Ministero il manuale Haccp

Voglio ricordarvi che Federcarni ha visto validato il proprio manuale di Haccp dal Ministero (il manuale va prenotato). Ritengo che la pubblicazione sia utile come linea guida per affrontare tutte le tematiche igienico-sanitarie del punto vendita ed eventuali controversie, con delucidazioni su come gestire la Macelleria del futuro (S.C.)

segue a pag. 2

Noi macellai ad iMEAT: insieme si può fare sempre di più

*Un bilancio concreto
dell'edizione 2016
e i doverosi ringraziamenti*

iMEAT: come sempre, passate l'euforia per l'evento e la fatica necessaria per realizzarlo, è il momento di tirare le somme e trarre un bilancio onesto: utile a capire cosa è stato fatto, ma soprattutto se quello che è stato fatto risulterà vantaggioso per il lavoro giornaliero dei nostri colleghi macellai. Come sempre viene detto, si poteva fare di più, ma il fatto stesso che iMEAT sia cre-



**Maurizio Arosio,
presidente
Federcarni**

sciuto come numero di visitatori e, soprattutto, di espositori, è un indicatore della qualità delle idee espresse in quei giorni.

iMEAT: idea originale di Luca Codato che, dal nulla, ha creato - nello scetticismo

segue a pag. 2



**"A proposito
di carne.
Mangiarla è
responsabile?"**

**nelle pagine
centrali
del giornale**

**Manifesto da staccare e mostrare
nel punto vendita**



3341221523

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



La carne e i problemi di comunicazione nell'analisi del Consiglio nazionale di Federcarni

Immagine del Consiglio direttivo nazionale di Federcarni svoltosi a Roma ai primi di luglio presso la Confraternita dei Macellai di Santa Maria della Quercia. Consiglio dedicato all'incontro con un esperto di comunicazione per analizzare una strategia comune su come, in sostanza, poter variare la percezione spesso negativa, basti pensare alle trasmissioni televisive, che si ha nel rapporto carne-salute. Affrontati anche temi che, sempre dal punto di vista comunicativo, hanno un impatto sull'attività della categoria: come le modifiche delle abitudini di consumo indotte dal veganesimo o il problema degli allevamenti intensivi.

Noi macellai ad iMeat...

segue da pag. 1

generale - questo momento di aggregazione così importante per una categoria che spesso dubita del proprio potenziale economico e del ruolo professionale indispensabile per i tanti consumatori, considerando che oltre il novanta per cento degli italiani consuma carne. iMEAT: idee di Federcarni che vuole costruire un dialogo con i colleghi macellai attraverso la rappresentazione di alcuni modi di lavorare e con l'ascolto di illustri esperti in grado di migliorare le nostre conoscenze.

Ma veniamo alle cose concrete: possiamo ricordare le tante squadre accompagnate dai rispettivi presidenti provinciali Federcarni, provenienti da tutta Italia, che si sono alternate nel nostro stand. Le proposte di ricette originali e i piatti della memoria: non dimenticando, così, che il nostro lavoro vive di tradizioni e queste, anche se rivisitate in chiave più moderna e adatta ai tempi del consumatore moderno, devono rimanere, a testimonianza del mangiare buono e sano che ha reso famoso il nostro Paese nel mondo. Cosa significhi organizzare tante squadre di macellai lo sa bene il nostro Ilario Lui (vedi il suo intervento nella pagina di fronte n.d.r.) il quale, come un ottimo direttore d'orchestra, con l'impegno nei giorni precedenti per organizzare strumenti e orchestrali, alla fine è arrivato alla sinfonia senza stonature ricevendo l'applauso della platea e del loggione, sempre più difficile da accontentare.

Grande successo ha ottenuto il Concept-Store Federcarni dove il più avanzato concetto di macelleria-somministrazione, realizzato da Andrea Rossi con due allievi della scuola alberghiera, ha visto centinaia di persone alternarsi sulle sedie del "locale" a degustare le preparazioni davvero speciali realizzate da Andrea.

Andrea è figlio d'arte e suo padre Alberto è il presidente Federcarni di Arezzo. Molto attivo, così attivo da essere riuscito a raccogliere sotto la bandiera di Federcarni tutti i macellai della Toscana. Chi conosce un po' della storia toscana sa quanto tutto questo costituisca un risultato eccezionale.

Un altro passaggio importante di Federcarni, oltre all'As-

semblea nazionale annuale, è stata - ad iMEAT - la realizzazione di due incontri: il primo con la nutrizionista dottoressa Sara Cordara la quale, riportando i dati di una recente e importante ricerca dove viene evidenziato come non vi sia differenza tra gli onnivori e i vegetariani nelle aspettative di vita, ha sfatato recenti notizie che affermavano il rischio della carne nella dieta. Il secondo incontro, con il dottor Baldi, che ha illustrato le difficoltà nella gestione di allevamenti biologici e nella commercializzazione (per la difficoltà, di tali prodotti, ad accontentare il gusto dei consumatori). Questi interventi molto interessanti e provocatori sono utili per iniziare ragionamenti nuovi che ci portino ad affrontare

temi molto attuali, con una visione più aperta della strategia necessaria ad affrontarli. Ultimo e forse il più importante, il convegno scientifico organizzato per Federcarni dal dottor Angelo Mengoni a favore di oltre

sessanta giornalisti dell'agro-alimentare dell'ARGA, l'Associazione della Stampa Emilia Romagna (con il giornalista dottor Roberto Zalambani). I professori Marco Tassinari e Massimo Cocchi, la dottoressa Mary Mattiaccio e il dottor Mengoni sono intervenuti per dimostrare come il rapporto carne-salute venga rappresentato in modo errato e negativo dai media e come gli studi più recenti diano invece valutazioni positive, con un consumo corretto dell'apporto nutrizionale della carne nella dieta alimentare.

Argomento molto sentito dalla categoria e troppo di moda, in senso negativo, in molte trasmissioni tv. Per questo motivo un Consiglio direttivo (vedi fotoreportage di pag. 1 n.d.r.) ha affrontato l'argomento, con l'assistenza di un esperto di comunicazione: insieme cercando una linea comune di pensiero e valutando le possibili iniziative utili a dare le necessarie

Alla quarta edizione oltre cento gli espositori e più di 6.000 i visitatori professionali

iMEAT si riconferma e guarda avanti



Dopo quattro edizioni iMEAT è diventata un'importante realtà

fieristico italiano dell'alimentare ed è una rassegna punto di riferimento per i

La rassegna, nata nel 2013, è diventata punto di riferimento per il macellaio moderno che guarda allo sviluppo del negozio di macelleria e alla gastronomia

nel panorama

macellai, le esigenze dei negozi di macelleria e di gastronomia e le prospettive future di queste attività. In due padiglioni di ModenaFiere hanno esposto,



sicurezze ai nostri consumatori. Con una convinzione: solo unendo le forze, anche economiche, di tutti i macellai italiani, riusciremo concretamente a vincere questa battaglia contro il pregiudizio di pochi. Ristabilirò una verità che ogni attenta lettura scientifica ammette. La carne è utile, se non indispensabile, al nostro equilibrio alimentare. Ringrazio l'amico Luca Codato per averci dato tutte queste opportunità di rappresentanza. Ringrazio le ragazze Giulia, Ilaria e Silvia che si sono inventate la Segreteria ad iMEAT, efficientissima. Ringrazio Andrea che ha coordinato le fasi pubbliche dell'assemblea e il nostro fotografo Luciano che ha realizzato i video presenti nel nostro sito. Un grazie a tutti i macellai intervenuti e alle loro famiglie ed arrivederci al prossimo iMEAT con una convinzione: è dimostrato, insieme si può.

Maurizio Arosio

nella categoria.

Qui di seguito voglio citare alcuni punti per costruire un percorso comune:

dobbiamo far sì che questa rivista arrivi a tutti i macellai d'Italia per far conoscere tutte le iniziative a partire da temi come sanità, fiscalità, promozione che si effettuano a livello locale e nazionale. Affrancando ancor di più il peso di Federcarni al livello istituzionale che le spetta: perché ciò si realizzi occorre che il macellaio tramite Federcarni-Confcommercio

sul territorio, o anche singolarmente, faccia pervenire i suoi dati per la diffusione.

Dobbiamo far sentire ancor di più il nostro peso nella filiera-carni interprofessionale (Ue, Ministero

Federcarni, valore associativo...

segue da pag. 1

Politiche agricole) per riuscire a fare una promozione del prodotto carni a 360° (salubrità/valori nutrizionali / scandali sulla produzione / ruolo professionale del macellaio) ed essere da stimolo verso la categoria per creare una rete di rapporti che singolarmente non si potranno realizzare.

In conclusione, solo una linea condivisa con supporto scientifico potrà combattere le negatività (prive di fondamenti medici, ma falsate solo da scelte ideologiche che, in alcuni casi, possono addirittura mettere a repentaglio salute e vita dei figli). Solo restando uniti manterremo alto il valore del nostro amato mestiere, anzi "arte". Buon lavoro.

(*) vicepresidente vicario Federcarni





su un'area complessiva di oltre 8.000 metri quadrati, 112 aziende che hanno dato alla fiera un carattere di multidisciplinarietà: impianti, forni, ingredienti, attrezzature, accessori, salumi, conserve, carne, formaggi, pasta, vini. Da sottolineare, inoltre, l'impegno degli espositori non solo nella presentazione delle novità, ma

anche nella cura dell'immagine con stand belli e ben strutturati. A confermare la validità del format di iMEAT sono stati, in quest'edizione 2016, i numeri: 6.041 presenze totali di visitatori professionali con 114 operatori esteri provenienti da San Marino, Svizzera, Grecia, Paesi dell'Est europeo, Portogallo.

Dalla Spagna, in particolare, è giunta una nutrita delegazione di macellai, per la terza volta in visita ad iMEAT. Al top delle presen-

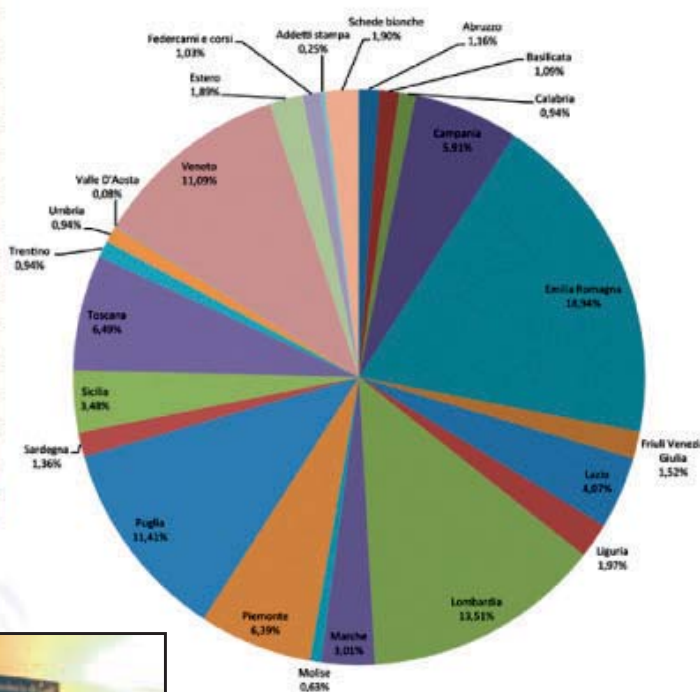
ze italiane, nell'ordine: Emilia Romagna, Lombardia, Puglia e Veneto. La forte caratterizzazione della fiera si è consolidata di edizione in edizione con un lavoro costante e quotidiano per armonizzare le varie linee di pensiero e i tanti suggerimenti giunti dai protago-

nisti: i macellai-visitatori, in primissimo piano, che hanno individuato in questo evento la "loro fiera", le aziende-espositrici che, di anno in anno, l'hanno arricchita di contenuti, Federcarni che ha

segue a pag. 5

VISITATORI - AFFLUENZA REGIONALE iMEAT 2016

Regione	Visitatori
Abruzzo	70
Basilicata	66
Calabria	57
Campania	357
Emilia Romagna	1144
Friuli Venezia Giulia	92
Lazio	246
Liguria	119
Lombardia	816
Marche	182
Molise	38
Piemonte	386
Puglia	689
Sardegna	82
Sicilia	210
Toscana	392
Trentino	57
Umbria	57
Valle D'Aosta	5
Veneto	670
Estero	114
Federcarni e corsi	62
Addetti stampa	15
Schede bianche	115
TOTALE	6041



Organizzare quest'anno la presenza ad iMEAT Esperienza entusiasmante

L'importanza dell'evento per noi macellai. C'è sempre qualcosa da imparare e portare a casa: un nuovo piatto, un'idea, un modo di fare, un contatto, un'amicizia

Quattro anni fa nasceva iMEAT, a Modena Fiere. Il progetto viene partorito da una Federcarni rinnovata, giovane e con voglia di fare, nonostante fosse uscita dal vecchio sistema con le "ossa rotte", tanto per stare in tema. Ho vissuto in prima persona questa rinascita che vi sto per raccontare.

Prima di iniziare mi presento: mi chiamo Ilario, macellaio da 45 anni e conduco un negozio con due dipendenti dal 1985. Sono vicepresidente dell'Associazione Macellai della Provincia di Lodi e consigliere Federcarni nazionale.

La mia storia si intreccia con quella di iMEAT già dalla prima edizione, nel 2013, dove ho partecipato presentando un esempio di piatto pronto a cuocere. Eravamo in tantissimi, provenienti da tutta Italia ed ognuno ha portato e illustrato le proprie specialità.

Alle successive due edizioni ho partecipato come supporto allo stand di Federcarni assieme a Daniele Biassoni e Giorgio Pellegrini.

Nell'edizione di quest'anno ho avuto l'onore di organizzare l'evento del 10 e 11 aprile. Nonostante il poco tempo a disposizione sono riuscito a raccogliere diverse adesioni in tutta Italia, con il prezioso aiuto di Giorgio Pellegrini e Maurizio Arosio.

Con una lunga serie di telefonate ed email siamo riusciti ad avere 19 squadre (5 regioni e 14 province), ciascuna composta di 4-5 elementi, per un totale di circa 80 macellai: davvero un ottimo risultato!



Sono riuscito ad avere tutto il materiale occorrente (carne, coltelli gentilmente offerti dalla ditta Dick, taglieri ecc.) per la domenica mattina, primo giorno di esposizione.

All'apertura dei cancelli c'erano già numerosi macellai che scalpitavano per entrare e dimostrare tutto il loro valore. Qualcuno aveva anche affrontato un lungo viaggio in pullman durante la notte, ma nonostante ciò era desideroso di partecipare attivamente all'evento.

L'inizio è stato quindi un po' traumatico per me, perché gestire l'organizzazione dell'evento e

tutta questa gente, carica di entusiasmo, non era affatto semplice.

Superati gli inevitabili intoppi, la giornata è proseguita senza problemi, dando a tutti la possibilità di esprimere le proprie capacità e trovare, quindi, lo spazio necessario in questo grande evento.

Mi preme segnalare l'estrema varietà dei piatti e delle preparazioni eseguite, partendo dagli stessi tagli di carne: ciò evidenzia la grandissima preparazione e le peculiarità dei macellai provenienti da tutta Italia. Bravi davvero!

Ho avuto la fortuna di potermi confrontare con tutti i macellai durante le loro esposizioni e quindi di arricchire la mia esperienza personale raccogliendo storie, aneddoti e segreti da ogni parte del Paese.

Concludendo, miei cari macellai, vi voglio sottolineare l'importanza di eventi come iMEAT. C'è sempre qualcosa da imparare e portare a casa: un nuovo piatto, un'idea, un modo di fare, un contatto, un'amicizia.

Ci viene data la possibilità di apprendere sempre cose nuove, che possiamo mettere a frutto il giorno dopo, dando una ventata di novità e di freschezza al nostro negozio, per rimanere sempre aggiornati.

I dati ufficiali dicono che all'evento erano presenti ben 6.000 macellai: un gran bel numero! Ma non dobbiamo fermarci qui. Bisogna fare di più! Iscrivendovi a Federcarni possiamo crescere insieme e dire la nostra, per affrontare sempre nuove sfide.

Ringrazio sentitamente Maurizio Arosio per la fiducia concessami e tutti i collaboratori che mi hanno aiutato nell'organizzazione di queste due impegnative e bellissime giornate.

Ilario Lui

*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



iMEAT si riconferma...

segue dalle pagine 3 e 4



iMEAT relatori/docenti ai corsi: Giorgio Bonarini, Carlo Meo, Giovanna Fenili, Rita Loccisano, Donato Turba, Giorgio Pellegrini, Enzo Mattei, Daniele Biassoni, Lorenzo Rizzieri, Orietta Rossi



dato e continua a dare il suo impegno e supporto. L'obiettivo di creare i presupposti per un rinnovamento "ragionato" del negozio di macelleria e del macellaio in quanto figura professionale dinamica ed attenta al mercato e alle aspettative-esigenze del cliente-consumatore, è stato raggiunto dai corsi teorico-dimostrativi, dalle performance dei macellai di varie regioni coordinate da FederCarni, dall'iMEAT Concept (presentato da M&T - Re.d - Arredi Cierresse), assoluta novità di quest'edizione. L'articolato programma di corsi ha permesso ai macellai

di valutare opportunità, idee, suggerimenti, per operare una scelta personalizzata in relazione alle proprie esigenze. Proprio in quest'ottica i corsi sono andati al di là dei concetti dei "pronti a cuocere" e dei "cotti" per sviluppare argomenti legati alle tecniche e ai segreti del mestiere, al marketing, alla gestione del negozio con inserimento di nuove attività: dal catering all'aperitivo in macelleria, dalla somministrazione non assistita alla risto-macelleria, da attività promozionali per fidelizzare il cliente, alla razionalizzazione pratica degli spazi già esistenti o nuovi.

Grande successo e tanti consensi ha ottenuto iMEAT Concept, un nuovo modo di fare ristorazione in macelleria: preparazioni a vista, monoporzioni, finger food e food design hanno avuto come protagonista la carne declinata in monoporzioni realizzate alla presenza del cliente che può così assistere alla preparazione dei piatti. Da sottolineare la bravura dei tre giovani macellai Filippo Curelli, Mirko Gallo e Andrea Rossi che, supportati dall'esperienza di Giorgio Pellegrini, hanno "liberato" la

loro fantasia elaborando proposte colorate, invitanti, belle da vedere, ma soprattutto buone da degustare. Dal canto suo FederCarni ha vissuto la fiera sempre da protagonista (vedi, da pag. 1, l'editoriale del presidente Maurizio Arosio n.d.r.). Ora si guarda al futuro. Nella primavera del 2017 iMEAT compirà cinque anni: un traguardo e, nello stesso tempo, un punto di parten-

za per sviluppare ulteriormente contenuti e programmi innovativi all'insegna della qualità, con una costante proiezione di un progetto fieristico che coinvolga sempre più tutta la filiera.



Gustosi
Cremosa Marinata
italiana che lascia
il segno



GAMMA GUSTOSI PAGANI



Gustosi Pagani è la gamma completa di 11 marinade cremose, ognuna unica nel suo genere. In grado di dare alle Vostre preparazioni un tocco di sapore creativo che fa di ogni piatto, un piatto speciale.



Seguici su facebook 

NOVITÀ 2016

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



Basta discriminare la nostra eccellenza alimentare L'Europarlamento invita la Commissione europea a riesaminare la base scientifica del sistema "a semaforo"



Una recente pronuncia dell'Europarlamento approvata con 402 voti a favore, 285 contrari e 22 astensioni invita la Commissione europea a riesaminare la base scientifica del sistema "a semaforo" inventato dagli inglesi per "discriminare" i cibi della dieta mediterranea (carni, vini, pasta ecc.) e per frenare l'import dei cibi di elevata qualità da Paesi che ne sono i maggiori produttori come l'Italia e la Francia, con risultati abbastanza disastrosi per la loro esportazione. Il semaforo si basa su considerazioni nutrizionali che, ovviamente, demonizzavano, ad esempio i grassi, gli zuccheri e l'alcol a favore, soprattutto di diete a base di vegetali e, in previsione, di diete sempre più orientate al vegetariano se non al veganesimo.



Ma ora le basi dell'attuazione del Regolamento del 2006 sui principi nutrizionali sono state rimesse in discussione e Strasburgo invita Bruxelles a riesaminare la base scientifica, l'utilità e la fattibilità di tale Regolamento, nonché ad eliminare, forse, addirittura il concetto di profili nutrizionali. In realtà non sono in discussione i contenuti di sale, grassi o zuccheri, ma il meccanismo dell'etichettatura nutrizionale che utilizza il sistema dei colori del semaforo per promuovere o bocciare gli alimenti.

Infatti, a "beccarsi" il semaforo rosso erano proprio le eccellenze della dieta mediterranea (pensiamo, ad esempio, ai nostri meravigliosi salumi e formaggi quali il Prosciutto di Parma ed il Parmigiano Reggiano). Ora con tale raccomandazione Bruxelles invita la Commissione a ripensarci: vedremo! Ma c'è di più; le linee guida della Sanità inglese, che dal 1983 indicano cosa è meglio mangiare, sono sotto accusa nella comunità clinica britannica. I risultati non sarebbero soltanto scarsi, ma addi-

ritto inesistenti e la situazione "nutrizionale" inglese va peggiorando di decennio in decennio (fonte: *Daily Telegraph* del 23 maggio 2016). Pare ci si stia rendendo conto che, a far male, non sono grassi, carni, dolci e pasta di per sé: solo esagerando nei consumi ci si

può far male. Ognuno dovrebbe essere in grado di costruirsi la propria dieta mangiando un po' di tutto in giusta proporzione e non abusando di nulla: sia delle bevande "lite", come dei cibi "low fat", o della dieta mediterranea. Anche i formaggi - con il loro apporto di calcio - possono far bene, così come le carni rosse con i grassi saturi, purché assunti con moderazione.

Chiudo con una frase di Milan Kundera, citata in un recente articolo di Giuliano Ferrara (che in fatto di diete forse ha qualche problema, ma sicuramente non in fatto di uso della materia grigia). Il famoso scrittore affermava: "io ho un mio personale concetto di dieta: evito rigorosamente tutti i cibi che non mi piacciono".



di Giovanni Pietro Pirola

Lodi, corso per operatore di macelleria

In collaborazione con Federcarni la Fondazione Luigi Clerici promuove a Lodi un corso per operatore di macelleria rivolto a chi desidera intraprendere quest'attività. Il corso prende avvio a settembre e punta a fornire tutte le conoscenze e le abilità necessarie per poter svolgere le attività di preparazione e lavorazione delle carni bovine, suine e avicole.



Per informazioni/iscrizioni:
0371940973 – 0371426505
lodi@clerici.lombardia.it



e per poter allestire i prodotti nei banchi espositivi e vendere al dettaglio. La durata del corso è di 100 ore di aula ed esercitazioni pratiche; per i più meritevoli è previsto un tirocinio retribuito di almeno 6 mesi. Verrà data priorità nelle



iscrizioni a chi (maggiorenne e fino a un massimo di 29 anni non compiuti) è in possesso di un titolo di studio o ha un'esperienza coerente con l'argomento del corso. La sede di svolgimento del corso, a Lodi, è presso la Fondazione Clerici in via Paolo Gorini 6; le atti-

vità teoriche/pratiche si terranno dal lunedì al venerdì (dalle 14 alle 18). Al termine del percorso formativo e previo il superamento di una prova teorica e pratica, verranno rilasciati un attestato di competenza e un certificato di frequenza relativo al modulo Haccp.



A PROPOSITO DI CARNE

MANGIARLA È RESPONSABILE?

Viviamo in un'era di generalizzazioni e troppo spesso leggiamo o ascoltiamo affermazioni discordanti.

Inoltre, molte delle informazioni che riceviamo sono frutto di specifici interessi speculativi.

Per quanto riguarda il consumo di carne, recenti divulgazioni mediatico-scientifiche hanno lanciato un allarme che identifica questo alimento come “dannoso per la salute”. Ma, tenendo in considerazione l'importante ruolo che esso svolge per il buon funzionamento del nostro organismo e la moltitudine di lavori scientifici che affermano il contrario, vogliamo fare chiarezza.



Alcuni dei più recenti lavori scientifici a sostegno della salubrità della carne

*I dati epidemiologici e meccanicistici sulle associazioni tra assunzione di carne rossa e cancro al colon retto sono incoerenti e i meccanismi non sono chiari...
Diversi studi hanno dimostrato che la carne rossa magra può essere inclusa con successo in modelli alimentari salutari per il cuore senza nocumento per i lipidi nel sangue...*

(Meat Science Volume 97 e 98, 2014).

L'ultima nota di revisione IARC (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro) precisa che non si chiede alla gente di smettere di mangiare carni trasformate, ma si suggerisce che la riduzione del consumo di questi prodotti può ridurre il rischio di tumore del colon retto (ottobre 2015).

...La presente revisione sistematica non fornisce alcuna prova che vi siano effetti benefici riconducibili alla riduzione/modificazione delle diete ricche di grassi nella prevenzione secondaria della malattia coronarica. La maggiore assunzione di acidi grassi polinsaturi in sostituzione di acidi grassi saturi non è stata associata con la riduzione del rischio.

(British Medical Journal (BMJ) Open 2014).

in eccesso fa male, compreso l'acqua. Il consumo, pertanto, è di non eliminare la carne dalla dieta perché essa contiene sostanze preziose ed essenziali per l'organismo umano, quali ad esempio:

- **Taurina** ▶ antiossidante; regolazione della colesterolemia; attività antimicrobica; trasmissione dello stimolo nervoso.
- **Carnosina** ▶ recupero della fatica; prevenzione di malattie collegabili allo stress; attività antiossidante e antipiretica.
- **Anserina** ▶ recupero fatica; antistress.
- **L-Carnitina** ▶ formazione di energia nell'organismo; riduzione del colesterolo.
- **Creatina** ▶ favorisce le performance muscolari.
- **Colina** ▶ regolazione di sonno, stati di ansia, apprendimento e memoria; controllo dell'attività genetica; produzione di globuli rossi; corretto funzionamento del sistema nervoso.
- **Glutamine, Coenzima Q10, Acido lipoico, Vit E** ▶ antiossidanti.
- **Ferro** ▶ indispensabile per produrre globuli rossi sani; trasporto dell'ossigeno dall'emoglobina a tutti i distretti del corpo. La carne è la maggior fonte di ferro del gruppo eme, assorbito più facilmente dall'organismo rispetto a quello contenuto in verdure e cereali.
- **Zinco** ▶ necessario per la crescita, la riproduzione e per combattere le infezioni.
- **Selenio** ▶ funzione antiossidante per difendere e riparare il Dna.

senziali.
Il contenuto totale di grassi nella carne è diminuito durante gli anni grazie ai cambiamenti nell'allevamento, nell'alimentazione animale e nella genetica.
Inoltre, recenti studi dimostrano che **non esistono evidenze che supportino la tesi di un'associazione significativa tra grassi saturi e malattie cardiovascolari**. Gli effetti fisiologici dei singoli acidi grassi saturi sono infatti molto differenti fra loro e, pertanto, sarebbe opportuno valutarli singolarmente.
Eliminare i grassi dalla dieta è pericoloso per la salute del nostro organismo, con essi, infatti, si eliminano preziose sostanze come le vitamine liposolubili (A, D, E) le quali svolgono ruoli preziosi nell'accrescimento, nelle difese dai fenomeni ossidativi e nel controllo dell'aterosclerosi.

	Coniglio	Pollo	Tacchino	Suino	Bovino	Vitello	Agnello latte	Agnello svezato
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	21,0	20,5	20,0	21,5
Lipidi	4,0	4,2	1,2	6,0	5,5	4,0	4,6	4,4
Kcal	124,2	122,0	106,8	130,9	133,1	118,0	121,0	125,8
g/100 g FA								
SFA	37,5	33,3	39,0	37,6	39,5	38,9	46,0	30,0
MUFA	26,8	36,8	25,0	44,4	41,1	34,4	42,0	41,0
PUFA	35,7	29,9	36,0	18,0	9,6	15,2	12,0	16,0
n 6/n 3	10,5	17,5	21,9	22,3	9,5	36,6	1,1	2,7
mg/100 g carne								
Colesterolo	60,0	81,0	35,0	61,0	70,0	66,0	52,0	48,9

Nota: SFA = Acidi grassi saturi; MUFA = Acidi grassi monoinsaturi; PUFA = Acidi grassi polinsaturi.
Dall'analisi dei dati riportati in questa tabella, appare con chiarezza che l'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. Inoltre, si può notare che la somma di PUFA e MUFA supera sempre il valore degli SFA.
Fonte: Secchiari, 2014

DA RICORDARE!

Secondo le più recenti acquisizioni sul ruolo “non negativo” di alcuni acidi grassi saturi sulla salute umana, considerando che il grasso sottocutaneo degli animali contiene un quantitativo bassissimo di colesterolo e che una drastica riduzione dei grassi saturi comporterebbe profonde alterazioni delle membrane cellulari con devastanti conseguenze sull'intero equilibrio fisico e mentale dell'organismo, si può affermare che la composizione delle carni rosse moderne non deve essere ritenuto come uno spauracchio per i consumatori.

Il testo riportato in questo documento fa riferimento a recentissimi lavori scientifici, tra i quali citiamo: “Alimenti di origine animale e salute”, 2014, a cura di Pierluigi Secchiari (Aspa); “Conosciamo meglio le nostre carni”, 2015, a cura di M. Mattiaccio, M. Tassinari e M. Cocchi; “La dieta mediterranea: ieri e oggi”, un mito da ricostruire, 2015, a cura di M. Cocchi, M. Mattiaccio, C. Minuto.



Se si desidera approfondire i temi trattati è possibile fare riferimento al seguente contatto e-mail: mary.mattiaccio@unibo.it

In collaborazione con Federcarni



A cura di Mary Mattiaccio
Dipartimento di Scienze mediche veterinarie,
Università di Bologna

Dynamic System Eurocryor: principio attivo della freschezza

Punto di incontro fra domanda e offerta, "il banco carne è la sintesi stessa del mestiere del Macellaio" (EAC - Associazione nazionale esperti assaggiatori di carni) ed elemento distintivo della sua professionalità. Al fine di supportare gli operatori del settore, Eurocryor ha concepito Dynamic System, una nuova tecnologia che cattura il freddo e garantisce una superlativa conservazione della carne. Nello specifico, l'innovativa soluzione permette di mantenere l'umidità a valori prossimi al 90%, senza l'utilizzo di umidificatori. I risultati sono notevoli: la merce può rimanere conservata all'interno del banco per più giorni, senza dover essere riposta nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche.



tradizionale per la carne, che presenta un valore medio del 5-6%, ed un ritorno dell'investimento in tempi brevi. Anche a livello di impatto ambientale si constata una diminuzione dei consumi energetici di oltre il 20%, rispetto ad altri banchi attualmente presenti sul mercato ed un extra risparmio di acqua e di prodotti per la pulizia.

Per una gestione efficiente del punto vendita

Dynamic System garantisce benefici importanti anche dal punto di vista dell'operatore soprattutto



Una freschezza spettacolare

I vantaggi sono indubbi: innanzitutto Dynamic System assicura una riduzione della perdita di peso e massa del 96% in 24 ore, per un calo di peso medio di solo 0,12% rispetto ad un mobile



in termini di risparmio di tempo. Non dovendo immagazzinare la carne nelle celle frigorifere ogni sera, e non avendo la necessità di pulire il banco, quotidianamente, il suo lavoro si riduce, infatti, di 1 ora e mezza al giorno, con un'evidente ottimizzazione dei costi di gestione pari a oltre 9.000 euro l'anno.



Dai negozi specializzati agli store

Dai negozi specializzati alle moderne aree dedicate all'esposizione della carne negli store, l'adozione di soluzioni performanti dall'eccellente impatto visivo risulta di fondamentale importanza per massimizzare la vendita di questa tipologia di prodotti, rapidamente deperibili, ma dall'elevato ritorno economico. In tal senso, infatti, la tecnologia viene associata ad arredi in grado di valorizzare l'attrattività della merce attraverso presentazioni spettacolari che, oltre a favorire l'interazione con il cliente, ne stimolano i processi d'acquisto.



eurocryor
eptarefrigeration

Scenografiche presentazioni

I banchi Panorama e Bistrot, realizzati anche con tecnologia Dynamic System, si caratterizzano per vetri dritti e pannelli serigrafati decorati, disponibili in più colori.

In particolare, Panorama permette di creare una serie di vetrine dalle infinite configurazioni, a garanzia della massima visibilità dei prodotti. Bistrot si distingue, invece, per le sue forme eleganti e la massima flessibilità, assicurata dal Window Opening System Bistrot che consente l'apertura del vetro frontale, per un migliore accesso al piano d'esposizione, semplificando le attività di merchandising e pulizia. Infine, entrambe le soluzioni possono essere abbinate a Torre, in configurazione lineare o ad angolo, per un'esposizione su più piani degli alimenti.



Spiega **William Pagani, Group Marketing Director di Epta**: *"La cura degli elementi visivi, la personalizzazione, unitamente alla massima qualità e freschezza dei prodotti, rappresentano valori imprescindibili su cui si basa questa nuova soluzione, accolta con entusiasmo dai clienti. Già dalle prime installazioni abbiamo raccolto riscontri molto positivi da parte degli operatori: conservazione ottimale della carne e stile e design eccellenti, consentono di trasformare anche i piccoli punti vendita in vere e proprie 'boutique', con notevoli benefici in termini di incremento delle vendite e riduzione dei costi di gestione"*.

www.eurocryor.com

Carne sicura: non si può escluderla dalla dieta (a maggior ragione per chi è nella fase della crescita)

Raccomandazione degli esperti in nutrizione, sicurezza e ambiente intervenuti all'ultimo congresso Fimp (Federazione italiana medici pediatri). Italia: alto il livello nella tutela della sicurezza alimentare. Residui di trattamenti farmacologici (antibiotici) sugli animali: negli oltre 40mila controlli annuali nessun campione positivo

Negli ultimi decenni il nostro Paese, anche a seguito della globalizzazione e, quindi, della diffusione di stili di vita tipici di altri continenti, ha visto incrementare le importazioni di generi alimentari provenienti da Paesi le cui normative in tema di produzione agroalimentare sono molto spesso carenti, se non addirittura inesistenti e in ogni caso sconosciute al consumatore finale. Tale fenomeno ha minato la corretta informazione nei confronti dei consumatori sulla sicurezza degli alimenti. Di contro, l'Italia, così come tutta l'Unione europea, vanta, in materia, una normativa puntuale e rigorosa (i Regolamenti sulla sicurezza alimentare possono considerarsi fra i capisaldi normativi dell'Ue) a garanzia, pertanto, della sicurezza degli alimenti che arrivano sulle tavole dei consumatori.

Per quanto attiene, in particolare, al settore delle carni, la strategia europea è quella di porre in essere: 1) azioni che prevengano qualsiasi contaminazione dei prodotti alimentari da sostanze presenti nell'ambiente o dovuta ad attività umane; 2) azioni di controllo per monitorare in modo costante la presenza negli alimenti di residui di sostanze che potrebbero essere dannose per la salute pubblica.

Fra tutti i sistemi di controllo attivati negli ultimi decenni, spiccano quelli legati alla tracciabilità delle carni e all'etichettatura dei prodotti. Nel nostro Paese la tutela della sicurezza alimentare è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute

con controlli istituzionali per garantire che alimenti e mangimi in commercio siano conformi alle normative finalizza-



te a tutelare il benessere degli animali prima e la salute dei consumatori poi. In tal senso, quindi, l'Italia vanta livelli di sicurezza eccellenti grazie a filiere produttive complesse (dagli agricoltori che producono mangimi per animali, agli allevatori, fino alle aziende che trasformano il prodotto e quelle che lo distribuiscono), efficaci e ben organizzate che consentono un controllo diretto e completo dei sistemi di produzione agricoli ed industriali da parte del soggetto a cui spetta la responsabilità del prodotto nei confronti del mercato.

D'altronde l'Italia detiene il primato europeo per numero di riconoscimenti Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica tipica) - che svolgono entrambi la triplice funzione di tutela dei prodotti di



(il cosiddetto "periodo di sospensione").

Annualmente, all'uopo, vengono effettuati piani di campionamento delle carni al fine di verificare l'assenza di residui pericolosi.

A conferma del divieto d'uso di antibiotici - salvi i fini ed il rispetto delle regole finora indicate - nelle oltre 40mila analisi condotte annualmente

dalle Autorità competenti per la valutazione dei residui di trattamenti farmacologici su animali produttori di derrate alimentari, non è mai stato riscontrato alcun campione positivo a queste sostanze. Dunque, atteso che una dieta equilibrata e ricca di alimenti nutrienti è determinante per la salute; che le carni non contengono residui di antibiotici e che, anzi, sono un alimento prezioso per le proprietà nutritive in special modo durante la fase della crescita, non si può di certo escluderle dalla stessa e ancor più dalla dieta dei più piccini. Come, d'altronde, viene raccomandato dagli esperti in nutrizione, sicurezza e ambiente intervenuti all'ultimo congresso della Fimp, la Federazione italiana medici pediatri.

va mente antibiotici preventivamente autorizzati dalle Autorità sanitarie ove, di tali sostanze, siano dimostrate l'efficacia e la sicurezza d'uso per gli animali e se ne conoscano le caratteristiche metaboliche (ovvero, in quanto tempo vengono "smaltiti" dall'organismo animale). Inoltre, esiste una lista positiva di specialità medicinali contenenti antibiotici: e possono essere impiegate soltanto se esiste una prescrizione da parte di un veterinario che deve aver diagnosticato la malattia nell'animale in questione.

In ogni caso, poi, l'impiego dev'essere limitato nel tempo e comunque gli animali possono essere macellati soltanto dopo che i farmaci siano completamente smaltiti o, quanto meno, i residui siano in concentrazioni del tutto

qualità da abusi e imitazioni, di dare informazioni affidabili ai consumatori sui prodotti che essi acquistano, di contribuire alla tutela delle zone rurali - con più di 261 prodotti di qualità riconosciuti, di cui oltre 1/3 di origine animale. Constatata, dunque, l'eccellente sicurezza in materia alimentare nell'Ue ed ancor più nel nostro Paese, va precisato che in Italia l'uso di sostanze ad attività ormonale volte a stimolare la crescita è assolutamente vietato nel settore zootecnico (filiera bovina, avicola e suina) dal lontano 1981; cosa che, invece, in Paesi come Usa e Canada, è tuttora consentita. L'uso di antibiotici negli allevamenti è consentito ai soli fini di cura, terapia e profilassi dell'animale ed è subordinato al rispetto di regole ben precise. In primo luogo possono essere utilizzati esclusi-



avvocato **Domenico Timbone**
(consulente legale Federcarni)

I macellai di Mugello, Val d'Arno e Val di Sieve
nella storica villa di Poggio Reale alla Rufina

Toscana, l'assemblea di Agiva I 60 anni dell'Associazione

Nella storica villa di Poggio Reale alla Rufina si è tenuta, in un clima di appassionata familiarità, l'assemblea sociale dei macellai aderenti ad Agiva con la celebrazione del sessantesimo di fondazione.

E' stata, infatti, l'occasione non solo per l'approvazione del consuntivo dell'esercizio 2015, ma per chiamare alla ribalta colleghi macellai che hanno segnato la storia dei sessant'anni di attività e di presenza imprenditoriale con creatività e passione. E' stato il sindaco della Rufina che ha colto non solo il significato dell'assemblea, ma anche il ruolo delle macellerie come presidi insostituibili per armonizzare la produzione locale di carne, la sua elevata qualità e l'attenzione alla salute pubblica. Ha voluto testimoniare, inoltre, la sua stima per il ruolo svolto dall'Associazione mettendo gratuitamente a disposizione la bellissima struttura (che custodisce il museo del vino "Chianti Rufina") sia per l'assemblea, sia per la cena sociale che ha concluso la manifestazione.

In assemblea relazione del presidente Enrico Vannini e interventi di Alberto Rossi (presidente regionale di Federcarni) e di Gianni Picchi (vicedirettore regionale della Confcommercio). Non poteva mancare, anche per rapporti affettivi, il saluto augurale dell'attuale rappresentante dei macellai fiorentini, Stefano Secci, erede di quegli operatori che, sessant'anni fa, si prodigarono per istituire il gruppo autonomo dei macellai di Pontassieve con la direzione del ragioniere Dolfi, figlio di



un nostro collega macellaio. Stefano Secci, che si appresta a partire per il Kosovo dove terrà un corso di aggiornamento per giovani macellai, ha ribadito con forza il problema della formazione professionale ricordando il recente accordo per rinnovare il corso di 900 ore per giovani italiani che vogliono intraprendere quest'esperienza lavorativa (*locandina a fianco*). Oltre che per le testimonianze di stima e solidarietà anche da parte degli sponsor, tutta l'assemblea ha apprezzato le conclusioni del presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio che ha sottolineato il contributo di Enrico Vannini nella riorganizzazione della Federazione. Arosio ha inoltre presentato il nuovo manuale di corretta prassi igienico-sanitaria per i negozi di macelleria approvato dalle autorità sanitarie nazionali ed europee. Manuale che detta i comportamenti da rispettare uguali per tutto il territorio nazionale. Arosio ha infine indicato il percorso di un futuro possibile, invitando ad una sempre maggiore intesa fra produzioni aziendali agricole, sagre e operatori delle

macellerie tradizionali. La



citata cena sociale è stata l'occasione per esaltare le produzioni locali tipiche: il bardiccio, salume artigianale

dei nostri colleghi e il trionfo della fiorentina doc con riserva del 2011 del Chianti Rufina.

Vasco Tacconi

ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI CORSO 1712 - B2 - 2386

ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI CORSO 1712 - B2 - 2386

Il Corso, riconosciuto dalla Città Metropolitana di Firenze ai sensi dell'art. 17 comma 1 lett. B della L.R. 4016 del 28/10/2014 è realizzato dall'Agenzia Formativa FISM Regionale Toscana "Codice Accreditamento nr. FI0122", con il cofinanziamento dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze e con la collaborazione della Cooperativa Agricola Firenzuolo SAC, del Salumificio Gerini SPA, di Drogheria e Alimentari SPA e di Federcarni

FINALITA'

Il Corso, riconosciuto dalla Città Metropolitana di Firenze ai sensi dell'art. 17 comma 1 lett. B della L.R. 32/2002 con AD nr. 4016 del 28/10/2014 è realizzato dall'Agenzia Formativa FISM Regionale Toscana "Codice Accreditamento nr. FI0122", con il cofinanziamento dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze e con la collaborazione della Cooperativa Agricola Firenzuolo SAC, del Salumificio Gerini SPA, di Drogheria e Alimentari SPA e di Federcarni

In particolare, il Corso fornirà:

- adeguate conoscenze sui principi di lavorazione, trasformazione, conservazione, stagionatura e commercializzazione delle carni, per consentire alla risorsa formata di conoscere e di poter seguire tutte le fasi del processo;
- basilari nozioni gastronomiche, per consentire alla risorsa formata di conoscere il corretto processo di preparazione dei più comuni preparati di carne pronti-a-cuocere;
- specifiche tecniche di comunicazione, per consentire alla risorsa formata di interagire correttamente con il cliente finale, assistendolo e consigliandolo nella scelta dei prodotti e fornendogli indicazioni precise sulle modalità di cottura e di consumo;

La risorsa formata dal Corso sarà quindi in grado di operare nel contesto di riferimento regionale, costituito da Cooperative e Aziende agricole di macellazione e lavorazione delle carni, di Esercizi commerciali di vendita al dettaglio, e reparto macelleria di punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata.

TITOLI IN USCITA

Attestato HACCP - "Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari - responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse".

Qualifica di Addetto 2° Livello EQF - "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e di salumi".

DESTINATARI E MODALITÀ DI SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Il Corso con frequenza obbligatoria è rivolto a 20 giovani che abbiano compiuto la maggiore età, che abbiano assolto l'obbligo scolastico. La selezione si svolgerà attraverso colloqui individuali e test attitudinali al fine di valutare il livello di conoscenza di base e accertare attitudini e motivazioni del candidato. Per gli ammessi al corso, il costo di partecipazione è di euro 500,00.

MODALITÀ ATTUATIVE

Acquisizione della qualifica di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e di salumi" - Durata 900 ore di cui 400 ore di stage - Settembre 2016 / Giugno 2017

All'interno dello stesso corso verrà inoltre rilasciato:

- Attestato HACCP "Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari - responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse";

SEDE

Il corso si svolgerà presso la sede dell'Agenzia Formativa FISM TOSCANA a Firenze e presso le sedi delle Aziende coinvolte nel progetto.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE - INFO E CRITERI DI SELEZIONE

www.fismservizi.it "area formazione riconosciuta"

Mails: formazione@fismservizi.net

FISM Regionale Toscana Tel: 055/6821526





Federarni Molise, con il presidente Michele Natilli, online come blog: l'indirizzo web è federcarnimolise.blogspot.it. Diversi i contributi: d'attualità e culturali, d'interesse per i macellai. Ecco i titoli (aggiornati nel momento in cui si scrive n.d.r.): "Rischiare la vita a tre anni per una



dieta vegana? Basta estremismi, tuteliamo i

più piccoli"; "L'alimentazione umana nella preistoria"; "L'importanza delle carni a tavola: per i giovani e non solo"; "Compito non solo degli operatori la promozione della sana cucina molisana"; "Valore nutritivo delle carni"; "Alimentazione come stile di vita"; "Qualità e caratteristiche delle carni". E notizie d'aggiornamento come "Formazione: corso professionalizzante operatori di macelleria".

Davanti a 700 persone fra adulti e bambini, il presidente di Federarni Molise Michele Natilli (foto) ha avuto il compito di descrivere – alla manifestazione sul km 0 di Coriolis di Ripamolisani (Campobasso) promossa da Coldiretti con il coinvolgimento di diverse scuole del capoluogo - la preparazione, la cottura e la conservazione dei tipici prodotti molisani (una giornata speciale dedicata al maiale)

Nei Musei Vaticani la "Lancia d'Oro" della Giostra del Saracino Evento con le preparazioni dei macellai di Arezzo



"Lancia" benedetta da Papa Francesco (divisa da macellaio donata al Santo Padre)



Ad Arezzo, in occasione dell'anno del Giubileo, il 29 agosto è in programma una terza edizione ad hoc della celebre Giostra del Saracino. La "Lancia d'Oro", il premio che viene

assegnato al quartiere vincitore della Giostra, resta esposta a Roma, nei Musei Vaticani, fino alla vigilia della competizione. "Lancia d'Oro" che è stata benedetta

da Papa Francesco. E in occasione della benedizione, è stato organizzato un evento

si riferiscono a quest'iniziativa e al dono, al Santo Padre, di una divisa da macellaio. "Un



regalo per Papa Francesco – spiega il presidente dei macellai di Arezzo e di Federarni Toscana Alberto Rossi – dopo aver raccontato che, da piccolo, Lui avrebbe voluto fare il nostro mestiere".

I macellai aretini per "La Piazza del Gusto" 2016

Alcune immagini dell'edizione 2016, ad Arezzo, de "La Piazza del Gusto" contraddistinta da una grande partecipazione e un'atmosfera straordinaria in piazza Grande. Manifestazione ideata da Confcommercio con il patrocinio di Comune di Arezzo, Camera di Commercio, Fraternalità dei Laici e il contributo di Banca Popolare di Cortona, Concessionaria Rev Renault ed Estra. Per due giorni, ad Arezzo, piazza Grande si è trasformata in un laboratorio per la degustazione delle migliori specialità dell'enogastronomia locale.

Al tradizionale taglio del nastro, all'inaugurazione (alla presenza del sindaco Alessandro Ghinelli, dell'assessore alle attività produttive Marcello Comanducci, del presidente di Union-camere Toscana Andrea Sereni, della

presidente di Confcommercio Toscana Anna Lapini con il direttore regionale Franco Marinoni e del direttore gene-

pizza al carpaccio realizzate da Alberto Rossi, presidente dell'Associazione macellai di Arezzo (e presidente



rale della Banca Popolare di Cortona Roberto Calzini), si è aggiunto il taglio della maxi torta di tartare di Chianina e frutta e della

Federarni Toscana), e Renato Pancini, presidente dell'Associazione pizzerie aretine di Confcommercio. Stand aperti, tantissimi visita-



tori e un itinerario tra le eccellenze dell'enogastronomia locale: salumi, formaggi, prodotti da forno, birre agricole, vini, pizze, street food e piatti della tradizione pronti da mangiare.

Con una novità in più: la presenza di vari corner dedicati alla cucina senza glutine, per includere nella festa anche chi soffre di intolleranze o allergie. In piazza anche l'ormai fa-mosa griglia gigante

dei macellai aretini di Confcommercio, che ha caratterizzato "La Piazza del Gusto" fin dalla sua prima edizione: via libera, quindi, a bistecche, hamburger e salicce cotte all'istante. Spazio alla carne Chianina nel programma dei cooking show con gli approfondimenti del presidente dei macellai Alberto Rossi (e le degustazioni di vino dell'azienda La Torre).

Lorenzo Lavarino nuovo presidente dell'APM di Torino

Si è tenuta nei locali dell'Hotel Holiday Inn Turin di piazza Massaua l'assemblea ordinaria annuale dell'Associazione Provinciale Macellai (APM) di Torino. È stato discusso e approvato il bilancio relativo all'anno precedente e si sono poste le basi per programmare l'attività sindacale in corso. Il legale rappresentante pro tempore Piercarlo Barberis ha esordito così: "Sarà una relazione breve, per articolare al meglio questa giornata densa di impegni: lo svolgimento dell'assemblea, l'elezione del nuovo presidente, la consegna degli attestati di partecipazione al corso di riqualificazione professionale e, per concludere, i festeggiamenti del 70° anniversario di fondazione dell'Associazione Provinciale Macellai di Torino". I lavori sono proseguiti ricordando Sergio Demo, presidente dell'Associazione Provinciale Macellai di Torino per oltre trent'anni, venuto a mancare il 2 agosto del 2015.

"Il lavoro del macellaio è un mestiere, un'arte ancora attuale che può rappresentare, per il futuro, un'opportunità di lavoro se svolta con la giusta professionalità" ha proseguito Barberis introducendo l'elezione del nuovo presidente: Lorenzo Lavarino, eletto all'unanimità dai presenti aventi diritto di voto. "Un applauso - ha detto Barberis - al nuovo presidente dell'Associazione Provinciale Macellai di Torino al quale auguro, a nome mio, del Consiglio d'Amministrazione del Collegio Sindacale e di tutti i presenti, un grandissimo 'In bocca al lupo' per poter svolgere un lavoro proficuo e costruttivo per il futuro della nostra Associazione". Lorenzo Lavarino, classe 1952, ha svolto la professione per più di 40 anni. E' stato membro del Consiglio dell'APM a partire dal 1981, ed è stato vicepresidente al fianco di Sergio Demo per 25 anni. "Mi è stato chiesto di candidarmi e ho accettato - ha detto - perché vorrei che l'APM di Torino crescesse in ambito cittadino per aver più peso a livello regionale. Sono sicuro che otterremo questo obiettivo lavorando uniti." Lavarino ha

continuato: "Mi fa piacere vedere tra gli associati tanti giovani che sono la linfa vitale della nostra categoria."



Se lavoreremo uniti e coesi, non solo potremo affrontare con maggior forza le difficoltà che via via si presenteranno, ma potremo cogliere con maggior soddisfazione i risultati che ancora oggi la nostra professione offre". Al termine del discorso il neoeletto presidente Lorenzo Lavarino ha premiato i giovani macellai che hanno partecipato al corso di riqualificazione (vedi l'altro

pezzo in questa pagina n.d.r.). Lavarino ha poi attribuito un riconoscimento alla carriera ai soci benemeriti che hanno partecipato alla crescita e allo sviluppo dell'Associazione negli anni. Per festeggiare i 70 anni di vita di APM, un traguardo importante e prestigioso, è stato offerto un rinfresco a tutti i soci e ai loro familiari, culminato con il taglio di una torta celebrativa.

Il corso APM Torino per i giovani: quattro passi per diventare macellaio doc



sta professione al meglio. I corsisti hanno visitato due allevamenti ed imparato a valutare quale sia il bovino più adatto a ogni esigenza.

lo ha insegnato ai giovani macellai anche le regole alla base del marketing, la regola delle tre P: prezzo, prodotto e promozione. Questo modulo è stato guidato dal personale della CE.SE.M Torino S.r.l. (Centro Servizi Macellai), il centro di elaborazione dati di proprietà dell'APM di Torino e, in collaborazione con la ditta S.A.L.T. che si occupa della sicurezza sul lavoro, sono state fornite anche basi su tale normativa.

Il quarto modulo del corso è stato ideato perché i giovani macellai possano stare al passo con i nuovi stili di vita dei consumatori che vivono una vita sempre più frenetica e che hanno sempre meno tempo per cucinare i loro pasti. Ma che, soprattutto, hanno un palato attento e ricercato. Eugenio Allara e Maurizio Palladino hanno messo al servizio le loro ricette e le loro abilità culinarie per insegnare ai giovani sei squisiti piatti pronti a cuocere. Lo chef Luca Bocca ha insegnato le tecniche per la giusta cottura dei piatti preparati dai macellai. Al termine del corso, tenuto nei locali messi a disposizione dalla ditta CEAN, si sono potute gustare ottime preparazioni e i corsisti hanno potuto festeggiare l'acquisizione delle loro nuove competenze brindando e assaporando prelibate ricette.

Al corso pilota tenuto dall'APM di Torino hanno partecipato 34 giovani macellaie e macellai; una speranza per la città e per una professione che, nonostante i problemi, continua, in chi la svolge, a nutrire il desiderio di poter servire la propria clientela al meglio offrendo prodotti di qualità eseguiti con sapienza e maestria.

L'Associazione Provinciale Macellai (APM) di Torino ha organizzato in questo 2016 un corso - della durata di tre mesi e in quattro moduli - rivolto alla riqualificazione dei giovani macellai torinesi; un corso che ha insegnato alle nuove leve la passione per un mestiere, quello di macellaio, giusta commistione fra arte e sapienza. Federcarni ha "lanciato un sasso" e l'APM di Torino ha risposto con grande entusiasmo, insegnando ai giovani un mestiere che un tempo si trasmetteva fra le mura della bottega. Il primo dei quattro moduli ha affrontato l'argomento della zootecnica. I docenti del corso sono stati due soci con esperienza cinquantennale: Sergio Di Battista e Dario Vigna, due giurati della Fiera di Fossano che presenziano ogni anno anche alla Fiera del Bue grasso di Carrù. Hanno messo al servizio dei giovani le loro conoscenze in materia di scelta del bovino: perché saper comprare un bovino vivo, saperlo scegliere fra tanti è, senza dubbio, una qualità fondamentale per poter affrontare que-



Il secondo modulo ha affrontato l'HACCP, una lezione per insegnare ed applicare l'autocontrollo sanitario nei negozi. I relatori sono stati i dottori veterinari della ASL 1 di Torino, diretti dal dottor Danilo Muratore. I docenti hanno mostrato diapositive e illustrato le situazioni critiche. I corsisti hanno, così, appreso le tecniche per rinnovare i loro locali e per avere un negozio accogliente, funzionale e, naturalmente, a norma di legge.

Il terzo modulo, invece, ha affrontato l'amministrazione aziendale perché una macelleria è un'azienda e, come tale, si devono saper gestire i propri conti al meglio. In un mondo sempre più all'avanguardia in cui la comunicazione svolge un ruolo fondamentale, il moduo-



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.