

La bottega della carne

Supplemento al numero 3/2016 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

Aprile 2016
Anno 6 - Numero 1

Trimestrale
di Federcarni

AL CENTRO DEL GIORNALE

Con Federcarni le nuove borse della spesa per promuovere e valorizzare gli aspetti nutrizionali della carne e dare un servizio di qualità ai consumatori



Maurizio Arosio, presidente Federcarni



Negli ultimi anni, il negozio di macelleria ha subito una forte evoluzione che ha portato metodologie innovative sia da un punto di vista tecnico che propositivo. Proprio da questa constatazione è nato iMEAT®, un progetto dedicato esclusivamente alle macellerie.

A ModenaFiere

Ecco iMEAT

La rassegna per macellai e macellerie

Milano: l'assemblea dell'Associazione Macellai
Giorgio Pellegrini confermato presidente

(a pagina 7)



Giorgio Pellegrini (a sinistra) e Donato Turba, presidente e vicepresidente dell'Associazione Macellai di Milano

iMEAT (10-11 aprile), organizzato dalla casa editrice Ecod e promosso da Federcarni e ModenaFiere, si colloca in un'ottica di business to business mettendo in relazione i macellai italiani con i fornitori di tutte le merceologie dedicate, creando allo stesso tempo un palcoscenico di approfondimento di varie tematiche e di aggiornamento sulle problematiche della macelleria del futuro in un mercato moderno e dinamico. iMEAT si svolge in una location - quella di ModenaFiere - facilmente raggiungibile dalle varie regioni italiane ed ampiamente collaudata nella realizzazione di iniziative dedicate all'agroalimentare.

Cosa possiamo aspettarci da iMEAT

(editoriale alle pagine 2 e 3)



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni

Cosa possiamo aspettarci da questa edizione di iMEAT

O meglio, quali vorremmo che fossero i motivi dominanti di questa edizione?

Certamente il nostro 2015 è stato segnato dalle dichiarazioni dell'OMS (*Organizzazione Mondiale della Sanità n.d.r.*) e, anche se i migliori esperti e lo stesso Ministero della Salute, hanno sostenuto la scarsa attendibilità del meto-

do di ricerca e - aspetto più evidente - hanno evidenziato i diversi stili alimentari del popolo italiano rispetto al mondo anglosassone, gli effetti negativi dei media che hanno divulgato la notizia sui rischi cancerogeni sono stati evidenti.

Abbiamo cercato di arginare anche noi il danno partecipando e organizzando convegni sul tema, ascoltando gli esperti, docenti nelle università, in contrapposizione alle tesi dell'OMS. A iMEAT vogliamo fare di più: organizziamo, infatti, un evento tra docenti e giornalisti dell'agroalimentare in modo che, dall'in-



Pool Pack: "i Buoni prodotti..devono avere le carte in regola!"

PACKAGING & PAPER

POOL PACK®
BY GROSSI GROUP

...professionisti nel packaging!

Grossi Mantova
Pantagroup Ancona
Imball Gest Vercelli
Pantagroup Piacenza
VERZOLI Piacenza
Pantagroup Genova
NIEMEN Montebelluna
MASSIMO Montebelluna
MARAGNO Piacenza
POOL PACK Sansepolcro
CASTELLO Biadene
COLLIATI Vicenza
Seccardo Milano
Malbeni Mantova
Pluricart Salerno
manipolo Sansepolcro
INNOVA Padova
CANINS Bolzano
INGROSSO CARTA Padova
PROGETTO Padova
Gima Mantova

LA NOSTRA AZIENDA PRODUTTIVA:
POOL PACK®

Pool Pack con 21 aziende distributrici, 180 agenti commerciali e 2 siti produttivi, è un partner unico in grado di soddisfare tutte le esigenze del mercato moderno. Si occupa della produzione, della trasformazione, della stampa e della commercializzazione di packaging alimentare, offrendo un prodotto ed un servizio di elevata qualità, personalizzato secondo le necessità. Capace di proporre soluzioni di packaging sempre nuove, al passo con i tempi e con i nuovi stili alimentari ed in

sintonia con le esigenze dei suoi clienti, Pool Pack ti aiuta a proteggere e valorizzare al meglio le tue creazioni. Il Gruppo Pool Pack è in grado di offrire affidabilità distributiva in 24/48 ore dall'ordine, prodotti sicuri, certificati e rintracciabili, garanzia di innovazione ponendo particolare attenzione all'impatto ambientale. Le certificazioni ottenute sui processi produttivi e sui materiali (FSC, PEFC, Carbon Foot Print) e la scelta di proporre imballi mono materiali e altamen-

te riciclabili, confermano e testimoniano quest'impegno concreto e costante. Pool Pack Group ha recepito i requisiti di qualità ed igiene introdotti dalle "Good Manufacturing Practices" ed adottato modelli di gestione della qualità e sicurezza alimentare realizzati in conformità alla norma UNI EN 15593 "Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari" per garantire che in tutte le fasi di servizio siano sempre mantenute le condizioni igieniche ed

www.poolpack.com

Pool Pack è partner esclusivo di **FEDERCARNI**



contro di esperti con altri esperti del settore, possa nascere un modo diverso di portare al pubblico le notizie che, se pur poco corrette, sono in grado di generare il panico tra i consumatori.

Vogliamo inoltre dare maggiore risalto al concetto di "carne sicura" che deve passare dalla professionalità

del macellaio: per rafforzare questo tema chiediamo a Voi colleghi macellai, di diventare ancora più protagonisti nella proposta al consumatore. Infatti, se da un lato le quantità devono essere ragionevoli e in linea con le corrette linee guida, dall'altro la qualità del prodotto deve essere sempre più resa nota e

ragione ai piccoli allevatori per affiancarci in questo percorso per il quale sarà inoltre necessario creare un affiancamento con il Ministero (MIPAF) al fine di intercettare anche fondi europei sui nuovi P.S.R. - Programmi di Sviluppo Rurale, mettendo in filiera allevatore/macello/macelleria, per creare - di fatto - una rete che possa contribuire ad un aumento della produzione "Made In Italia".

Continueremo, poi, a proporre modernità nelle nostre botteghe: tecnologie, ma anche marketing, in modo da renderle sempre più attrattive per il pubblico e poter intercettare le aspettative di quella clientela che, delusa dalla grande distribuzione e dal suo

prodotto di massa economico, ricerca e vuole consumare un prodotto salutare e appetibile.

Tutto ciò, tenendo in considerazione il ricambio generazionale della categoria, tema che oggi dobbiamo considerare obbligatorio: a tal fine ritengo che nella manifestazione iMEAT si debba coinvolgere il maggior numero di giovani (vedere anche l'intervento di Vasco Tacconi a pag. 6 n.d.r.), compresi quelli che sono usciti dai corsi che Federcarni ha proposto in alcune province.

Quest'anno molte aziende entrano per la prima volta nello spazio di iMEAT proponendo i loro prodotti, convinti che il mondo del tradizionale sia un settore che può e deve ancora sviluppare importanti contenuti economici, ma soprattutto non pone il prezzo come valore assoluto e permette, quindi, di

migliorare la ricerca della qualità.

Noi dobbiamo raccogliere quest'invito, venendo a Modena e partecipando a iMEAT, dialogando con gli espositori. Insieme non possiamo che migliorare e costruire una diga di sicurezza contro i denigratori della carne.

Un'ultima novità per l'imminente edizione 2016 di iMEAT voluta dai macellai italiani. Il gruppo dei nostri amici di Butchers For Children è presente con un progetto molto bello per dimostrare quanta generosità i macellai sappiano esprimere: infatti, sulla scia di quelli organizzati nelle piazze italiane, si realizzerà un evento rivolto ai macellai presenti in fiera. Potremo così assaggiare cibi prelibati e aumentare il volume delle donazioni che questo generoso gruppo, divenuto ormai storico, devolve a diversi enti e progetti. Vi aspettiamo numerosi e partecipativi! Grazie.

Stefano Casella
vicepresidente
vicario
Federcarni

ambientali ideali per assicurare il perfetto mantenimento delle caratteristiche di sicurezza dei prodotti. Negli ultimi anni il primo Network di packaging alimentare in Italia, si è dedicato in modo particolare al variegato ed importante mercato delle macellerie, delle salumerie e delle gastronomie, proponendo carte speciali, accoppiate e in Ovtene, contenitori in legno polpa di cellulosa e cartoncino, sacchetti antigrasso e metallizzati 100% in pura cellulosa, shopper biodegradabili compostabili. E ancora: eleganti borse in carta con pratiche maniglie, robuste capienti e capaci - una volta stampate - di trasmettere e comunicare i valori e la passione di un mestiere, di un'Arte così antica e preziosa.



Bologna promuove le borse di Federcarni

Gia in distribuzione nelle macellerie di Bologna e provincia i nuovi shopper di carta Federcarni (vedi le pagine 8 e 9 n.d.r.) realizzati per promuovere e valorizzare gli

aspetti nutrizionali della carne. E il presidente di Federcarni Bologna Stefano Casella ha descritto su "il Resto del Carlino" (in una pagina dedicata ad alimentazione, benessere e salute)

la campagna di valorizzazione della carne che, attraverso gli shopper, i macellai promuovono. "Oggi - ha spiegato Casella - la carne è sempre più selezionata e controllata. Il macellaio è il

tramite con la filiera dei produttori e degli allevatori. Il benessere degli animali, un'alimentazione accurata e i controlli sanitari costanti sono essenziali per la qualità della carne che giornalmente viene commercializzata nei nostri punti vendita".



Stefano Casella, presidente Federcarni Bologna (e vicepresidente vicario nazionale Federcarni)



Al Centro polifunzionale di Trivento (Campobasso) anche quest'anno tutto esaurito per la "Spezzatura del maiale"

Circa cinquecento persone hanno affollato il Centro polifunzionale di Trivento (Campobasso) per la quinta edizione della "Spezzatura del maiale", manifestazione che quest'anno ha raggiunto un successo straordinario.

Ma la novità di quest'anno è stata la collaborazione con i colleghi Maestri Macellai della provincia di Avellino capitanati dal Maestro Macellaio Pietro Pironti, quest'ultimo vincitore dell'Acciarino d'Oro, gara nazionale che si svolge a Verona ogni tre anni, ed i colleghi della provincia di Chieti, ovvero il Maestro Macellaio Luciano Caracciolo e il dottor Michele Piccirilli che abilmente hanno confezionato

la tipica (ventricina) delucidando nel dettaglio tutte le fasi della preparazione. Un team di professionisti del settore guidati dal presidente Federcarni Molise Michele Natilli, che ha illustrato nel dettaglio le fasi dell'allestimento delle preparazioni gastronomiche e i loro ingredienti, dispensando utili consigli per cucinarli nella maniera migliore. Tutto nell'ottica della promozione delle carni fresche e trasformate e della valorizzazione della filiera suinicola locale, sfatando pregiudizi e falsi miti sulle carni suine e ponendo, invece, l'attenzione sulle loro importanti qualità nutritive.

Grande successo per la rievocazione della festa di Sant'Antonio Abate: protagonisti dell'evento i Maestri Macellai del Molise in collaborazione con i colleghi di Trivento, dell'Abruzzo e della Campania.

Molto atteso e interessante l'intervento del professor Giampaolo Colavita, docente dell'Università del Molise, su "Tecnologie e sicurezza dei prodotti a base di carne", in collaborazione con il professor Leonardo Seghetti dell'Università degli studi di Teramo.

In seguito si è passati alla degustazione dei piatti tipici legati a questa ricorrenza, tra cui hanno fatto bella vista il celebre "soffritto" e la Ventricina, salume che unisce da secoli il popolo abruzzese con quello molisano. Da non sottovalutare i piatti preparati dal cuoco professionista triventino Oscar Scarano che si è cimentato con la preparazione del guanciale con cottura sottovuoto ed un filetto in crosta. All'imbrunire si dato vita al tradizionale Fuoco di Sant'Antonio, con la benedizione di don Beniamino Ciolfi. E, a fine serata ognuno ha portato a casa parte delle tante preparazioni gastronomiche (circa duecento) che i Maestri Macellai hanno abilmente ricavato dalla spezzatura del maiale.

Disponibile in dvd (e sulle varie piattaforme digitali)

Steak (R)evolution: un film per chi ama la carne

E' disponibile in dvd CG Entertainment - oltre che su iTunes, YouTube, Google Play e altre piattaforme digitali - "Steak (R)evolution - Alla ricerca della bistecca più buona del mondo". "Steak (R)evolution" è un viaggio intorno al mondo fra gli allevatori, i macellai e i cuochi più specializzati in carni. Dove si trova la miglior bistecca del mondo e che legame ha con le tradizioni culinarie? Lontano dagli allevamenti intensivi e dalla produzione industriale, già da qualche anno è in corso una rivoluzione: la carne rossa sta diventando sempre più un prodotto d'eccezione, per l'alta cucina. Franck Ribière è partito con il suo macellaio preferito, il celebre Yves-Marie Le Bourdonnec, per un viaggio intorno al mondo fra gli allevatori, i macellai e i cuochi più specializzati in carni, girando quattro continenti alla ricerca dell'eccellenza assoluta e cercando di capire le tendenze della filiera alimentare e l'evoluzione del gusto. "Steak (R)evolution" stuzzica l'immaginario gastronomico fino ad eccitare i sensi, è un film senza dubbio da non perdere per tutti gli appassionati di carne": è il giudizio di Mallory Lance, Tribeca Film Festival.



L'INTERVENTO

Costruiamo il nostro futuro

C'è grande attesa fra i giovani operatori per l'iMeat di Modena: evento fieristico ideato e curato dai macellai per i macellai (vedi le prime pagine del giornale n.d.r.). I risultati positivi delle passate edizioni ne costituiscono la premessa essenziale, anche se forse non tale da colmare le aspettative dei macellai che raggiungeranno in questi giorni Modena. Con passione, essi vogliono ricercare suggestioni e spunti di riflessione per rinnovare il loro ruolo di imprenditori, potenziare un mestiere al servizio di clienti che amano il buon vivere e condurre uno stile di vita sobrio, equilibrato e gioioso. Operatori dinamici e creativi che fanno squadra per valorizzare la loro impresa commerciale che opera in un contesto sociale in continua evoluzione e dove la richiesta maggiore reclama qualità e sicurezza degli alimenti. Sono, quelli di iMeat, tre giorni ricchi di corsi formativi, esperienze di abilità professionali, confronti fra operatori non solo sulla manualità, ma sulla cultura della carne, sul suo ruolo antropologico e su quello salutistico delle proteine nobili.

Emergerà la figura del moderno macellaio a tutto sesto, attento al mestiere, ma anche alle solidali relazioni sociali, a quelle sindacali per dare maggiore rilievo al diritto al lavoro, alimentare la fiducia nel rinnovamento e garantire un coordinamento fra colleghi e associazioni poiché da soli si è sempre perdenti. Dobbiamo marciare con intelligenza la nostra presenza attraverso i canali della moderna informazione informatica e televisiva per non disperdere un patrimonio di conoscenze e di abilità che hanno caratterizzato il nostro stile alimentare in armonia con la natura, senza scelte ideologiche che annebbiano il piacere e la gioia della vita.

iMeat è una ricca occasione, proposta e governata dalla nostra Federcarni, per sollecitare tutti i colleghi a costruire un futuro ai tanti giovani che si



vogliono cimentare in un'avventura degna di essere vissuta. Abbiamo bisogno non più del bottegaio dei tempi passati, ma di un macellaio imprenditore integrale che renda accogliente il punto vendita, attraenti le sue preparazioni "pronto a cuocere", ricercate le sue creazioni gastronomiche. E che si avventuri, con varie modalità creative, nell'attività di somministrazione. Ad iMeat sono presenti testimonianze di colleghi che già si stanno cimentando in queste esperienze d'avanguardia armonicamente coniugate con il ruolo prioritario del macellaio cultore e protagonista della buona carne. Noi macellai non temiamo confronti per la qualità dei prodotti commercializzati, l'abilità e la competenza professionale consolidata che sono la garanzia richiesta dai nostri clienti.

Vasco Tacconi

All'assemblea confronto sulle culture di macellazione cristiana e islamica con Allan Bay (Corriere della Sera)

Macellai milanesi: Giorgio Pellegrini confermato presidente

Il vicepresidente Donato Turba: in Lombardia la "conquista" della legge che, alle macellerie dotate di un proprio laboratorio, consente la somministrazione senza assistenza anche su suolo pubblico



Donatella Prampolini, presidente Fida e vicepresidente Confcommercio con Giorgio Pellegrini, riconfermato presidente dell'Associazione Macellai di Milano (con loro il direttore della filiera agroalimentare di Confcommercio Milano Claudio Salluzzo) - (foto di Massimo Garriboli)

Nella sede della Confcommercio milanese, si è svolta l'assemblea elettiva dell'Associazione Macellai di Milano con la riconferma alla presidenza, per i prossimi quattro anni, di Giorgio Pellegrini. Dibattito moderato dal giornalista del Corriere della Sera Allan Bay che ha messo a confronto, in rappresentanza delle culture di macellazione cristiana ed islamica, Gaetano Colnaghi e Hassan Ellamey. Entrambi hanno focalizzato i loro interventi sul "filo conduttore" della qualità del prodotto, a prescindere dalle modalità di macellazione. Sul tema dell'igiene intervento di Claudio Monaci, responsabile del Distretto Servizio Sanità Pubblica Veterinaria, che ha dato importanti spunti sulle procedure di smaltimento di grasso ed ossa precisando che questo non può avvenire attraverso un conferimento come rifiuto ordinario. Su questo tenore si è affiancato l'intervento di Luca Ballabio, esperto collaboratore di questo giornale, intervenuto in qualità di consulente del Club della Sicurezza di Promoter Unione. Ballabio ha illustrato e presentato il nuovo piano di autocontrollo sanitario, realizzato in collaborazione con Federcarni. All'assemblea dei macellai milanesi è fra gli altri intervenuta Donatella Prampolini, presidente Fida (la Federazione nazionale di dettaglianti alimentari) e vicepresidente di Confcommercio, che ha messo in rilievo l'azione di tutela sin-



L'Assemblea dei macellai milanesi si è conclusa con la consegna di tre benemerienze associative ai maestri macellai Franco Novarini, Dario Daffra e Graziano Zanetti

dacale verso il piccolo imprenditore, sottolineando come solo offrendo alta qualità si riesca ad imporsi sul mercato. Il presidente di Federcarni Maurizio Arosio ha rimarcato i temi legati agli aspetti nutrizionali della carne, ribadendo che



Allan Bay, giornalista enogastronomico del Corriere della Sera

vi sono stati inutili ed infondati toni allarmistici. Arosio ha poi annunciato la produzione di nuovi shopper (vedi in questo giornale nelle pagine che seguono n.d.r.) che pubblicizzano correttamente il prodotto e che saranno distribuiti dai macellai in tutta Italia.

Importante la sottolineatura che il vicepresidente dell'Associazione milanese macellai Donato Turba ha voluto rivolgere in assemblea parlando della conquista sindacale e associativa che la categoria ha ottenuto il 10 novembre quando Regione Lombardia ha approvato la legge con la quale è stata parificata la professionalità di questo settore e che vede i macellai, dotati di un proprio laboratorio, poter somministrare senza assistenza: non solo all'interno del proprio locale, come già accadeva da anni, ma anche occupando il suolo pubblico. Una conquista, ha proseguito Turba, che non solo valorizza la tradizione, ma concentra il senso dell'innovazione.



Associazione macellai milanesi: le cariche sociali

Con Giorgio Pellegrini ecco il nuovo Consiglio direttivo: per Milano Maurizio Arosio, Marco Bianchi, Francesco Biassoni, Gianluigi Cerioli, Andrea Mauri, Gerardo Mongiello, Luigi Ricotti, Roberto Suman. Per l'area metropolitana milanese Gaetano Colnaghi (Legnano); Roberto Como (Sesto San Giovanni); Giovanni Ghianda (Melegnano); Osvaldo Meneghello (Bollate); Sergio Motta (Adda Milanese); Angelo Peveri (Abbiategrosso); Donato Turba (Melzo).

Collegio dei proviviri: Dario Daffra, Franco Novarini, Graziano Zanetti.

L'orgoglio dei macellai per le parole di Papa Francesco

Lettera al Papa del presidente dell'Associazione milanese Giorgio Pellegrini (e risposta del Vaticano)

"Quand'ero piccolo cosa sognavo di diventare? Andavo spesso con la nonna e la mamma a fare la spesa. Non c'erano i supermarket, c'era il mercato per la strada con i banchi della verdura e del pesce. Un giorno a casa, a tavola, mi fecero questa domanda. Sapete cosa ho detto? Il macellaio". Ha risposto così Papa Francesco alla domanda di un bimbo, come ha documentato Rai News in occasione dell'incontro, a fine 2015, con i "Pueri cantores". Un particolare che non è sfuggito a Giorgio

Pellegrini, presidente dell'Associazione milanese macellai. Pellegrini ha scritto a Papa Francesco, sottolineando le parole del Pontefice "cariche della forza emozionale che... riempiono d'orgoglio non solo chi oggi ad Ella si sta umilmente rivolgendo, ma l'intera categoria dei macellai". "Sapere di aver la stima" ha scritto Pellegrini o "di essere semplicemente nei pensieri di chi, come Ella, Sua Santità, dà segnali concreti e decisivi, per il consolidamento e l'affermazione dei valori dell'essere, dell'uomo in



quanto tale, dà un'energia, una vitalità, che spinge ad affrontare la quotidianità senza il timore del domani". E monsignor Peter B. Wells (Segreteria di Stato del Vaticano) ha scritto a Pellegrini: "Sua Santità, a mio mezzo, desidera manifestarLe cordiale gratitudine per il premuroso gesto e per i sentimenti di filiale venerazione che lo hanno suggerito..."

Con Federcarni le nuove borse della carne: dal



NO ALLE CATTIVE DIETE.

**CON LA CARNE
TI NUTRI CON PROTEINE NOBILI.**

Piacere senza pregiudizi

 **FEDERAZIONE NAZIONALE ALCOLARI
FEDERCARNI**

 **CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA**

LA CARNE ROSSA, PURCHE' MAGRA, PUO' FAR BENE ALLA SALUTE

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

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

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

In particolare, i ricercatori hanno testato quattro diverse diete con differenti quantitativi di carne su 36 partecipanti di età compresa tra i 30 e i 65 anni. La più efficace per la pressione sanguigna è

risultata essere quella con ugual numero di proteine animali e vegetali. "Questa evidenza suggerisce che è l'apporto totale di proteine, e non il tipo di proteine, che serve a ridurre la pressione sanguigna", hanno dichiarato i ricercatori. La dieta è chiamata Bold+ (Beef in an Optimal Lean Diet plus additional protein) ed ha il supporto dell'Istituto nazionale di salute.

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

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

Ripresa da: Osservatorio Eurocarne 9.9.2014

macellaio supporto e servizio di qualità alla clientela

**NO AGLI SQUILIBRI
ALIMENTARI.**



**NUTRITI CON BUONSENNO.
E CON LA CARNE GIUSTA.**

Piacere senza pregiudizi



LA CARNE. OGGI UNO DEGLI ALIMENTI PIU' CONTROLLATI. E PIU' 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.

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'attrattiva 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 abbinata 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

“International Master Class For Traditional Salami” l'Accademia Italiana Stagionello® porta il mondo in Calabria per imparare l'antica arte della norcineria

Una vision definita e forte, a cavallo tra la tradizione e l'innovazione e che da sempre guida l'azienda verso il raggiungimento di mete internazionali. Ci sono, però, mete e mezzi che vanno oltre il business, che mirano alle persone e non alle aziende, che puntano alla diffusione della cultura legata al territorio, alla rivalutazione della tipicità. Ed è proprio attraverso uno di questi mezzi che Arredo Inox, leader della trasformazione e conservazione alimentare, ha aperto le frontiere alla propria mission. Attraverso l'insegnamento, la didattica, il trasferimento di competenze acquisite con anni di studio ed esperienza. Attraverso l'Accademia Italiana Stagionello®, specializzata nell'organizzazione di corsi di formazione tecnico commerciale, congressi ed eventi destinati a istituti di formazione, professionisti, retail, utilizzatori ed enti pubblici. Organizza corsi di formazione tecnici, tecnico commerciali, scientifici sia onsite che offline. L'Accademia Italiana Stagionello® ha recentemente portato a compimento una delle più grandi iniziative legate al mondo della cultura gastronomica nazionale italiana: la prima edizione dell'International Master Class for Traditional Salami, un corso di altissima formazione che ha ospitato per una settimana corsisti provenienti da tutto il mondo, Estonia, Zambia, Germania, Australia, Gran Bretagna, Norvegia. Dal 29 gennaio al 4 febbraio i laboratori didattici dell'Accademia Italiana Stagionello®, con sede a Crotona, sono diventati un interessante melting pot costituito da professionalità e personalità eterogenee tenute insieme da un comune denominatore: l'interesse ad una formazione professionale specifica relativa alla manifattura dei salumi secondo tradizione.

Protagonista assoluta del Master, la norcineria italiana, quella vera, con un accento particolare sulla tradizione e la cultura del salume calabrese. Una settimana intensa, per un ammontare complessivo di ben 60 ore di formazione, divise tra lezioni tecnico-scientifiche in aula, prove pratiche, visite guidate, degustazioni e workshop. Nessuna improvvisazione, niente lasciato al caso. Un programma didattico interamente in lingua inglese studiato ad hoc per fornire in soli sette giorni tutte le competenze necessarie per discernere le diverse tipologie di salumi presenti nel mercato, valutandone la qualità; un programma didattico messo a punto per conoscere i processi di produzione: dall'allevamento delle razze ai tagli, dalle stagionature fino alle tecniche di conservazione.

Alta formazione ed aule multimediali all'avanguardia

L'International Master Class for Traditional Salami ha inteso erogare nozioni e competenze immediatamente spendibili dai soggetti partecipanti per l'inserimento nel mercato del lavoro, per la conduzione di una produzione di salumi tradizionali italiani conformemente alle normative internazionali vigenti in materia. Scopo principale del corso: implementare un sistema di produzione conforme per Qualità (ISO 9001) e Sicurezza (ISO 22000), con particolare riferimento alla formazione di uno "chef di macelleria" che sovrintenderà alle produzioni nei laboratori della carne. Da tutto il mondo in Calabria per diventare manager di filiera alimentare tradizionale italiana. Obiettivo raggiunto, grazie all'ausilio ed alla presenza di alcuni dei massimi esperti del settore. Docenti d'eccezione, infatti: il dr. Alessandro Cuomo, responsabile dell'Accademia, nonché auditor in Sistemi Internazionali di Gestione e Sicurezza Alimentare ISO 22000 – ISO 9001, ed il prof. Giancarlo Russo – docente all'Istituto Universitario Lorenzo de' Medici a Firenze e coordinatore nazionale Slow Food per il Progetto Master of Food Carne.

I momenti di più alta formazione sono avvenuti all'interno dei laboratori didattici, fiore all'occhiello dell'Accademia Italiana Stagionello®. Aule multimediali all'avanguardia, dove non solo si ascolta e si dice...ma soprattutto si fa. Dove è possibile interagire e cimentarsi con le più innovative tecnologie brevettate al mondo legate alla produzione dei salumi ed alla trasformazione delle carni. Anch'essa totalmente made in Calabria... made in Crotona.

Un Master quasi itinerante, che si è spostato tra i vari laboratori dell'Accademia

Italiana Stagionello®, alle aziende agrituristiche fino alle visite guidate alla scoperta del territorio e di quanto questa regione può offrire dal punto di vista enogastronomico. L'identità italiana e calabrese diffusa e profusa attraverso diversi mezzi culturali. Escursioni, cene didattiche, serate goliardiche con i cantastorie locali, il tipico pranzo domenicale calabrese e la vita vera della fattoria.

L'International Master Class for Traditional Salami, si è dunque concluso giovedì 4 febbraio, con una cerimonia che ha visto la consegna degli attestati presso la Camera di Commercio di Crotona, sostenitrice dell'Accademia nella promozione dell'evento. Un intero territorio con gli occhi puntati su questo Master che diventa un evento culturale, ed a cui vanno i ringraziamenti dell'Accademia. Istituzioni, associazioni culturali, stampa, televisioni ed opinione pubblica stretti intorno ad un unico obiettivo che altro non è che la tutela delle tradizioni tramandando quanto di meglio ci sia nella nostra Calabria, e in un unico abbraccio intorno ai partecipanti esteri, coccolati ed accolti con l'entusiasmo, anche questo tradizionale e tipico del nostro Sud.

Camera di Commercio, Confindustria e Confagricoltura hanno patrocinato questo evento. L'Associazione Itinerari, ha accolto i corsisti con uno speciale messaggio di benvenuto da parte



del presidente dell'Associazione, nonché arcivescovo di Crotona e Santa Severina mons. Domenico Graziani. Il Gruppo di Azione Locale (G.A.L.) KROTON, ha condotto i rappresentanti dei vari Paesi alla scoperta di luoghi antichi ed unici del Marchesato Crotonese, dai Diapiri Salini (tra i due soli al mondo), sino al Torrazzo di Torre Melissa. Una conoscenza del territorio - quella del G.A.L. - che va oltre ogni didattica.

La storia in tavola... il pranzo domenicale diventa un incontro culturale

Confermato, anche in questa occasione, il connubio che lega l'Accademia Italiana Stagionello® all'Accademia Italiana della Cucina, grazie alla quale i partecipanti hanno

scoperto il gusto e la manifattura delle antiche ricette calabresi in un viaggio di degustazione racchiuso tra innovazione e tradizione. Una giornata intensa, in cui corsisti e rappresentanza del Master Class sono stati invitati a prendere parte ad un pranzo d'onore organizzato dall'Accademia. Una giornata speciale, dedicata al maiale, in cui sono state servite pietanze preparate con maestria, a cavallo tra la tipicità e la rivoluzione del gusto. Un momento che nasce come intrattenimento, ma che diventa l'evento satellite del Master. Un pranzo didattico all'insegna della cultura, dove scoprire l'origine e la storia dei cibi. I mille perché intorno ai cibi risolti in un racconto. Perché questo colore? Perché questo sapore? Perché è fatto in tale maniera?. Da qui il "racconto" di tre ricette tipiche calabresi, successivamente tradotte in lingua inglese e donate ai partecipanti del Master: La minestra maritata, A' Frissurata e gli Arancini con la 'nduja. Nell'occasione, in presenza di tutti i soci della condotta Crotonese, la delegata dell'Accademia Italiana della Cucina, Adriana Liguori Proto, ha donato ai corsisti un suo libro dal titolo "I Sensi Pitagorici" con una dedica speciale al dr. Alessandro Cuomo e all'Accademia Stagionello, come "luminoso esempio per i giovani calabresi". Una dedica forte e sentita che sottolinea la stima reciproca tra chi lavora per il proprio territorio e fa viaggiare.

Un'essenza, quella del Master, racchiusa in tutto e per tutto nell'internazionalità. Una mission lungimirante mai meglio descritta se non con le parole semplici e decise di colui che ha fatto sì che questa avventura prendesse il via, Michael Tesser, il responsabile Internazionalizzazione dell'Accademia Italiana Stagionello®. Alla conferenza stampa, Tesser concludeva un sentito discorso di presentazione con queste parole: "L'obiettivo del Master non è portare Crotona nel mondo, ma portare il mondo a Crotona".

Parole che hanno il sapore di augurio, una scelta, un obiettivo, una promessa...

Convegno con una grande partecipazione di macellai organizzato dalla Confcommercio aretina

Arezzo e la "Macelleria 2.0"

Una sala gremita di macellai provenienti da tutta la provincia di Arezzo quella per il convegno "Macelleria 2.0" organizzato dalla Confcommercio aretina nell'Hotel Minerva. All'iniziativa ha preso parte il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio.

Oltre un centinaio, infatti, gli operatori presenti in platea. "Una rappresentatività straordinaria, visto che in provincia il settore conta 123 imprese" ha sottolineato il presidente dei macellai di Arezzo Alberto Rossi, "segno della grande motivazione che contraddistingue la nostra categoria. Forse, prima di altri, abbiamo capito che l'unione fa la forza.

Uscendo dalle logiche della concorrenza, insieme ci confrontiamo, studiamo, miglioriamo la qualità della nostra offerta. Così la competizione diventa una gara a chi fa meglio". "Adesso - ha proseguito Rossi - come ha sottolineato il nostro presidente nazionale, ci aspetta una sfida importante: traghettare le nostre imprese verso il futuro, trasformando sempre di più la bottega tradizionale in una boutique dove la carne diventa protagonista di piatti pronti a cuocere insieme a verdure, uova, e formaggio o pesce. Ce lo chiedono anche i nostri clienti, i cui ritmi di vita sono sempre più serrati e vi è l'esigenza, in ogni caso, di avere un'alimentazione sana ed equilibrata. E noi siamo i primi garanti della qualità dei prodotti sul banco nei confronti dei consumatori".

"I macellai sono una categoria coesa che sa reagire di fronte a qualsiasi ostacolo: lo hanno dimostrato in molte occasioni, dando una lezione di vita a molti imprenditori in questi anni difficili per la congiuntura economica - ha detto il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - negli anni degli scandali alimentari, del



Alberto Rossi, presidente dei macellai aretini (e presidente regionale Federcarni) con Anna Lapini, presidente di Confcommercio Toscana

morbo della mucca pazza e dell'aviaria, ad esempio, anziché piegarsi a subire le vicende di cronaca che li vedevano



loro malgrado nell'occhio del ciclone, si sono

colossi della distribuzione alimentare grazie all'offerta di prodotti di alto profilo, sempre

in prima fila nelle manifestazioni di promozione del territorio come 'La piazza del Gusto',

Alberto Rossi: secondo mandato alla guida dei macellai di Arezzo

Alberto Rossi confermato alla presidenza dei macellai della provincia di Arezzo. 57 anni, nel settore da 33 e titolare di una macelleria ad Arezzo dove lavora insieme ai due figli, per Rossi si tratta del secondo mandato come presidente dell'Associazione macellai Confcommercio aretina. Rossi è anche presidente toscano Federcarni. Con lui, nel Consiglio direttivo provinciale di Arezzo, vi sono i colleghi Alfredo Bassi, Daniele Bonini, Mario Ercoli, Gianluca Faralli, Simone Fracassi, Vincenzo Gallorini, Giorgio Iacomoni, Gianni Maffei, Ivano Martini, Pierluigi Moretti, Luciano Sani, Gabriele Singali, Alessandro Tognaccini e Antonio Tonioni.

ma anche nella solidarietà, spesso a servizio del Calcio o di altri enti benefici". Tra gli ospiti del convegno c'erano anche l'assessore al commercio del Comune di Arezzo Marcello Comanducci e il dottor Guido Bichi, responsabile dell'U. O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale presso la Asl 8. Nel corso della serata, il direttore di Confcommercio

rimboccati le maniche, hanno puntato su qualità e professionalità forti di una tradizione ben radicata nel 'dna', toscano, e hanno vinto. Oggi si sono ritagliati un ruolo di primo piano sul mercato, addirittura riuscendo a competere con i

nuovi nelle presentazioni. Hanno perfino inventato un nuovo modello di ristorazione: il fast-cooking dei pronti a cuocere, che ha migliorato la vita di tante famiglie". Anna Lapini, presidente di Confcommercio Toscana, ha poi sottolineato l'impegno sociale dei macellai, "sempre

premiato il presidente dei macellai aretini Alberto Rossi per l'impegno profuso in questi anni per la crescita della categoria, mentre l'Associazione Macellai di Arezzo ha premiato Aldo Iacomoni per i suoi oltre 60 anni di attività e la sua grande disponibilità a servizio della categoria.

Il lavoro del macellaio è un mestiere, un'arte ancora attuale che, per il futuro, può rappresentare un'opportunità di lavoro se svolta con la giusta professionalità. Nel recente passato, di fronte ad una costante diminuzione di esercizi commerciali di macelleria, l'Associazione Macellai di Firenze ha posto attenzione al fenomeno ed ha rilevato, come causa, la carenza professionale.

Come associazione sindacale di categoria si è pensato ad un percorso formativo, mirato ad aumentare e rinnovare le competenze, organizzando corsi di aggiornamento per i nostri soci macellai.



pronti a cuocere. L'iniziativa ha portato ottimi risultati riscontrati in termini di fidelizzazione della clientela per tutti coloro che vi hanno partecipato. Si è capito, quindi, che per essere al passo con i nuovi stili di vita dei consumatori, la professione del macellaio deve

Favorire il ricambio generazionale Formazione di qualità per trasmettere passione e creatività del nostro mestiere di macellai

essere rinnovata e aggiornata periodicamente. Oggi accade che gli attuali macellai giunti per età a fine carriera e le cui attività hanno una buona nicchia di mercato, non riescano a trovare chi possa intraprendere il proseguimento della loro azienda; manca, sul mercato, il ricambio generazionale. La formazione di qualità rappresenta, quindi, una leva di primaria importanza, perché i giovani vadano verso il mestiere del macellaio ed il macellaio anziano vada verso i giovani.

La formazione dev'essere considerata un investimento e non un puro costo che si decide di effettuare in cambio di un ritorno immediato: pertanto occorrono persone preparate, motivate, disposte a collaborare per ottenere risorse di qualità in futuro. Attivare le condizioni per far vivere alle nuove generazioni con passione i valori del mestiere, la creatività della nostra Arte. Far vivere ai giovani le emozioni che danno senso e gratificazione alle nostre giornate di lavoro. Il fermento che precede l'atto

dell'acquisto delle materie prime; l'emotività per la creazione-allestimento della vetrina dando spazio alla fantasia come un pittore che crea il suo quadro; il brivido che ti percorre quando un cliente entra in negozio, ti sorride e ti dice che i suoi bambini gli hanno chiesto di tornare a comprare la "ciccina" da te, o magari a Natale i clienti che ti donano dolci o regalini per riconoscenza e stima alla tua professionalità. Forse sono aspetti emotivi trascurati dall'appiattimento indotto dalla globalizzazione e da comportamenti omologati, ma che certamente possono ancora dare un senso alla vita e ai giovani che scelgono l'avventura del nostro mestiere.

Luca Menoni
presidente del Centro Servizi Commercianti di Firenze



di Giovanni Pietro Pirola

L'utilizzo di alcuni additivi alimentari nelle preparazioni di carni

Sono tutti regolatori di acidità, conservanti e/o antiossidanti che prevengono l'ossidazione e l'irrancidimento ed aumentano, quindi, la stabilità, anche microbiologica, di un prodotto. Per l'utilizzo di tali sostanze ritenute "salubri" e certamente non pericolose, la norma non fissa neanche un limite quantitativo

massimo di utilizzo, ma fissa il "quantum satis" cioè "quanto basta", affidandosi evidentemente al buon senso o, meglio, alla buona pratica tecnica e commerciale diffusa nell'impiego di tali sostanze nelle preparazioni nelle quali si possono impiegare.

Ma quali sono le preparazioni in cui tali sostanze possono appunto impiegarsi? Qualche dubbio era sorto, ed era stato inoltrato apposto quesito al Ministero

della Salute che aveva risposto con nota DGISAN del 3 dicembre 2014 così esprimendosi:

a partire dal giugno 2014, l'uso delle sopradette sostanze non è solo consentito nelle "preparazioni preconfezionate di carne macinata" (quelle tipicamente prodotte e commercializzate dall'industria, per intenderci) ma anche: nelle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale; in quelle sottoposte a iniezioni di ingredienti, in quelle composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme, ed alle preparazioni di carne di pollame.

Ciò premesso, il Ministero esplicita anche che le "salsicce fresche" rientrano

a tutti gli effetti tra queste preparazioni di carni in cui è consentito l'uso degli additivi alimentari di cui si sta trattando.

Specifica ancora, a maggior chiarezza, che 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 necessità tecnologica all'impiego delle sostanze sopra elencate.

Ed infine il Ministero ribadisce

che tale distinzione per l'utilizzo vige, invece, tra la "carne macinata fresca preconfezionata" e la "carne macinata fresca non preconfezionata", ma preparata sul momento a richiesta del consumatore: in quest'ultimo caso l'utilizzo degli additivi non è consentito. Nei casi in cui chiunque (industria e piccolo operatore) possa utilizzare tali sostanze, l'uso è consentito nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo (fissate e gestite dalle aziende produttrici e venditrici di tali sostanze per quanto riguarda soprattutto i dosaggi consigliati di utilizzo) e, a livello di produzione, gestito nei protocolli di lavorazione fissati nel proprio Piano di autocontrollo (HACCP) aziendale.

Il Regolamento UE n.601 del 4 giugno 2014 ha parzialmente modificato la norma relativa all'impiego di determinati additivi nelle preparazioni di carni.

Per togliere ogni dubbio diciamo subito di che additivi stiamo parlando:

sono l'acido acetico e acetati (E 260-263), l'ac. lattico e lattati (E 270, E325-E327), l'ac. ascorbico e ascorbati (E300 -E302), l'ac. citrico e citrati (E330-E333).



News/curiosità



COSTA CROCIERE E LA COSTOLETTA ALLA MILANESE - In occasione della 9ª Giornata Internazionale della Cucina Italiana, Costa Crociere ha proposto la costoletta di vitello alla milanese, gustoso piatto della tradizione culinaria nostrana (preparata, nella manifestazione, dallo chef Matteo Scibilia), a bordo di 12 navi in navigazione nel Mediterraneo, nei Caraibi, verso l'Oman, nel Sud America, in India, nel Madagascar, e nella crociera "Giro del Mondo" di Costa Luminosa. La Giornata Internazionale della Cucina Italiana celebra ogni anno un piatto tipico della tradizione italiana e nasce dall'iniziativa del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, con l'obiettivo di promuovere a livello mondiale l'autentica gastronomia italiana di alta qualità. Sulle navi Costa coinvolte nell'iniziativa si sono tenute dimostrazioni di cucina, con assaggi e distribuzione della ricetta originale, per mostrare agli ospiti il procedimento autentico di preparazione del piatto. La co-

stoletta di vitello alla milanese, preparata come da tradizione a partire da carne 100% italiana, è diventata protagonista a cena nei ristoranti principali delle navi, dove viene già proposta abitualmente nel corso di ogni crociera.

A PARIGI IL PRIMO DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI CARNE FRESCA - Da Cucina Corriere.it (articolo di Francesco Tortora) la notizia dell'apertura a Parigi del primo distributore automatico di carne fresca. A installarlo, in rue de Charonne, la macelleria basca "L'Ami Txulette". Il distributore permette ai clienti di acquistare, giorno e notte, salsicce e carne di manzo. L'iniziativa - si legge nell'articolo - "ha diviso l'opinione pubblica. I tradizionalisti temono che un'eventuale diffusione di questi macchinari possa portare alla scomparsa delle macellerie, come è già avvenuto per altri negozi che hanno subito la concorrenza dei distributori automatici". Non è il primo distributore automatico del genere in Francia. Sempre dall'articolo, il commento di una consumatrice: "Trovo l'idea di acquistare carne cruda da un macchinario un po' scoraggiante. E' impersonale e poi, cosa succede se il sistema di refrigerazione si blocca?".

(a cura di Luca Ballabio)

