

La bottega della carne

Supplemento al numero 10/2017 di **Unioneinforma**
Direttore responsabile: Marco Barbieri
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

Novembre 2017
Anno 7 - Numero 3

Trimestrale
di Federcarni

Eurocarne Verona 2018 Possibilità e obiettivi per una vera filiera

Organizzare un incontro con le rappresentanze delle associazioni agricole dei produttori

A gennaio 2018 si svolge a Verona la classicissima Eurocarne (vedi la pubblicità dell'ultima pagina n.d.r.). La tradizionale fiera triennale in quest'occasione, per la prima volta, si svolgerà in contemporanea con la Fiera Agricola, una delle più importanti e visitate fiere legate al mondo dell'agricoltura.

L'Associazione Macellai Veronesi anche in questa occasione è stata chiamata ad organizzare lo stand dei macellai e il presidente

Mario Giuliatti già da mesi è impegnato a costruire l'evento.

Credo, però, che quest'edizione di Eurocarne

mondo della carne. Le associazioni agricole negli ultimi anni, con il sostegno dei vari governi, hanno ottenuto, attraverso



abbia un valore aggiunto molto importante: può, infatti, rappresentare un punto di incontro tra produzione e distribuzione nel

numerose leggi personalizzate, possibilità che superano le normali condizioni del commercio e del mercato, portando il concetto



di **Maurizio Arosio**
presidente Federcarni

di filiera alla semplificazione di: io produco e vendo

al consumatore. Certamente faccio i complimenti a Coldiretti e alla politica, ma considerata la difficoltà di modificare questo trend, mi permetto di fare un paio di considerazioni in relazione ad un'ottica diversa nel vedere la questione.

In Italia operano oltre ventimila negozi di macelleria, alcuni più moderni, altri meno, ma certamente tutti hanno una competenza che viene da lontano.

..... segue a pag. 2

Da quando è nata l'App è stata scaricata da oltre 2.000 utenti e viene continuamente aggiornata

MeatApp, l'App che aiuta il macellaio pensata da un macellaio

Fabrizio Colazzo vive a Maglie, in provincia di Lecce, dove lavora come macellaio. Ha 25 anni e, da un anno e mezzo circa distribuisce MeatApp, un'App per macellai che ha sviluppato da solo e senza alcun finanziamento. Quando Fabrizio cerca un contatto con Federcarni sono ben lieto di parlargli e così lo raggiungo al telefono: voglio saperne di più su questo giovane macellaio e informatico del Sud. La voce è quella di un ragazzo mite e bene educato che parla e sa anche ascoltare: mi chiede consigli per la sua App e ci confrontiamo su dettagli tecnici, ma parliamo soprattutto di carne e del suo lavoro in macelleria. La sua storia personale mi incuriosisce.

"Ho fatto l'istituto industriale, settore informatico, mi sono sempre piaciuti i pc e la tecnologia.



..... segue a pag. 2

Categoria 3 (rifiuti speciali assimilati agli urbani)

Smaltimento degli scarti Possibile uno sconto sulla Tari

Riduzione, a seconda dei regolamenti dei Comuni, sul costo variabile del tributo ottenibile solo se per la raccolta ci si avvale di società private

Imacellai di lungo corso certamente ricorderanno che anni fa, a fronte della raccolta di grasso ed ossa derivanti dal commercio della carne (categoria 3

rifiuti speciali assimilati agli urbani) veniva corrisposta una cifra in denaro. Gli odierni macellai, invece, purtroppo sanno perfettamente che oggi questi rifiuti, rappre-



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni

Eurocarne
Verona...

segue da pag. 1

Pensare di costruire una professionalità in grado di far rendere economicamente la vendita della carne in poco tempo è un'utopia e persino la grande distribuzione si è resa conto di questa verità.

Viene quindi facile immaginare lo stesso scenario per i produttori che stanno inventandosi quest'attività. Certamente il martellamento mediatico sulla qualità italiana, la sicurezza alimentare, anche se un po' esagerato, aiuta a convincere alcuni consumatori che solo così possono stare tranquilli dei propri acquisti.

Ma si sa, siamo volubili e cerchiamo spesso tutti lo stesso prodotto nello stesso momento, così il lavoro quando devi gestire il prodotto dalle corna alla coda, si complica un po' e se non hai un poco di esperienza alle spalle può essere un guaio.

Se a questa difficoltà aggiungiamo la capillarità della distribuzione, comprendiamo quanto potremmo essere utili uno all'altro. Non è da oggi che lo affermo, ma il futuro che vedo io nascerà da una solida collaborazione che vada oltre il semplice commercio: passa dalla conoscenza del territorio e delle sue genti dove le competenze si sommano per esperienza e non si dividono per inesperienza.

Ho un grande rispetto per chi produce: un lavoro durissimo senza soste, un lavoro ad alto rischio perché le condizioni climatiche o un'epidemia possono in un attimo distruggere il faticoso lavoro di molti mesi. Aiutandoci ottimizzeremo i costi e i vantaggi e per questo motivo chiedo alla Fiera di Verona di offrirci la possibilità di avere un incontro tra rappresentanze, portiamo i nostri propositi e valutiamo un modo reale per lavorare insieme nel rispetto delle difficoltà di ogni attività.

Io credo in questo futuro e i giovani allevatori che conosco anche!

Maurizio Arosio
presidente Feder Carni

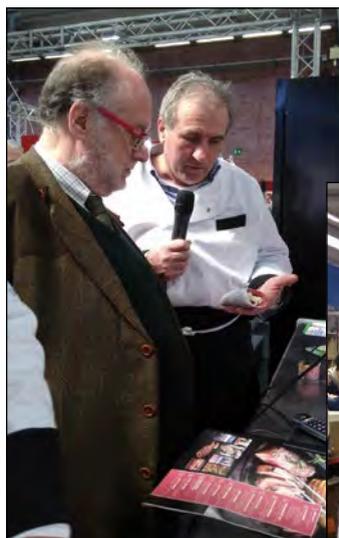
Confronto di esperienze e insegnamento ai giovani

iMeat molto di più di una fiera: per noi macellai l'occasione di trasmettere "entusiasmo"

Tra le date di quest'anno che ricorderò con maggior piacere ci saranno sicuramente due giornate di marzo. Un 26 ed un 27. Credo e spero che, come me, molti altri macellai avranno impressi nella memoria con un "circoletto rosso" questi numeri. Una domenica e un lunedì: tutti dedicati alla V° Edizione di iMeat nel centro fieristico di Modena.

Ma l'evento in questione, per noi macellai, non è una semplice fiera: vedendo l'affluenza e l'entusiasmo delle persone che vi hanno partecipato, mi piace pensare sia molto di più. Proprio così: perché, del resto, ottomila macellai provenienti da tutta Italia che si ritrovano, macinando chilometri, magari guidando per tutta la notte, ti fanno pensare che il nostro lavoro, se vissuto con passione, restituisca molto più di quanto apparentemente prenda.

Così, a questi eventi, non posso non guardare la felicità dipinta sui volti di chi



**iMeat: Edoardo Raspelli
l'ospite d'eccezione**

come me, del lavoro ha fatto una passione. E viene naturale pensare che le levatacce, il lavoro fisico nel movimentare le carni e le

fatiche quotidiane siano ampiamente appagate dagli apprezzamenti delle persone per quello che fai, anche soltanto dando un consiglio su una ricetta o facendo capire come la qualità di un pezzo sia diversa da un'altra, dispensando - oltre che etti di carne -

oltre confine. Quindi, quale miglior "campo di gioco" per confrontarsi se non un evento come questo? Già, perché ritengo sia proprio in queste occasioni che si mescolino competenze, culture e intuizioni. E' proprio dalla diversità e dal dialogo che nasce il bello della



"tranci" della tua passione inclusi nel prezzo. iMeat ha visto numeri in crescita, con la presenza anche di macellai arrivati da

professione. Se dovessi pensare a una parola per sintetizzare questa esperienza che anche quest'anno mi ha

A scuola ci insegnavano tanta teoria, ho imparato da solo a programmare. I primi lavori? Riparavo computer e telefonini".

Gli chiedo come sia arrivato a fare il macellaio.

"È successo per caso. Ho cercato lavoro in un supermercato vicino casa, ho fatto un colloquio e mi hanno preso. Lì ho fatto il salumiere per un anno e mezzo, poi mi hanno spostato in macelleria. Non avevo alcuna esperienza: all'inizio non distinguevo un manzo da un vitello. I colleghi mi hanno insegnato il mestiere pratico, ma non avevano molto tempo da dedicarmi e io non trovavo risposte a domande che ritenevo importanti. Quando vedevo un codice sulla mezzena, per esempio, non sapevo cosa fosse e quali informazioni contenesse; ho dovuto scoprirlo da solo".

Il Sud è una fucina di giovani talenti, ragazzi a volte con pochi mezzi, ma comunque pronti a cogliere le opportunità che il mondo del lavoro offre. Fabrizio è uno di loro: determinato e curioso al punto da sopperire in proprio a una scarsa formazione di base, non perché obbligato da qualcuno, ma perché vuole migliorarsi. Come non pensare allora alla formazione di nuove leve con una scuola ad alto contenuto professionale? Un'esigenza attualissima e presente nel dibattito interno alla Federazione. Il ricambio generazionale potrebbe arrivare dal Meridione.

Mi piace la storia di Fabrizio perché è pulita, positiva e si sposa alla perfezione con le tre parole chiave in cui i macellai si riconoscono: tradizione, arte, passione. Va valorizzato qualunque giovane scelga di fare un mestiere difficile e di abilità manuale, che si impegni a fondo, che porti innovazione alla sua maniera, ma sempre nel solco della tradizione. La lunga pratica in bottega è insostituibile.

Dopo quella prima telefonata ce ne sono state altre con Fabrizio, da cui mi sono fatto raccontare com'è nata la sua



segue da pag. 1

App dedicata al macellaio: "C'erano troppe cose che non sapevo, che non capivo. Ho studiato da autodidatta, mi sono messo a cercare informazioni sui libri e su Internet, avrei voluto che qualcuno mi spiegasse quelle cose, ma non avevo altra scelta. Alla fine ho pensato che tutte quelle informazioni raccolte avrebbero fatto comodo anche ad altri macellai, così nel 2016 è nata MeatApp".

Da quando è nata l'App è stata scaricata da oltre 2.000 utenti e viene continuamente aggiornata. Per scaricarla si può andare con un dispositivo Android sul Play Store e cercare "MeatApp". La versione disponibile al momento in cui andiamo in stampa include funzioni utili al macellaio:

- ricettario. Permette di inserire le ricette con gli ingredienti e calcolare i dosaggi per gli impasti.
- Controllo qualità. A partire dall'auricolare delle mezzene permette di visualizzare tutti i dati relativi all'animale iscritti alla banca nazionale; classificazione SEUROP ed EUROP dei suini e dei bovini.
- Bovini: sezionamento con i relativi tagli e gli usi in cucina.
- News: notizie sulla carne dai principali siti di settore; ricette per la cucina.

A breve "MeatApp" mostrerà anche le news dal sito ufficiale di Feder Carni.

Francesco D'Agostino
f.dagostino@feder Carni.com

Fabrizio Colazzo sarà ospite a Napoli il 30 novembre all'assemblea di YouMeat - Associazione Filiera della Carne e nell'occasione presenterà la sua App.

Per informazioni: info@youmeat.it
oppure www.facebook.com/Youmeat

visto come organizzatore dell'evento, sarebbe sicuramente "entusiasmo". Parola che abbinata al lavoro, di questi tempi, è tutt'altro che banale. E la fortuna di vivere un evento come questo al centro del palcoscenico, e quindi in mezzo agli stand, è cosa ancor meno scontata. Così, veder lavorare colleghi, con stili diversi, impostazioni diverse e doti creative diverse, mi ha portato davvero a pensare sia quasi impossibile smettere di imparare, qualunque sia l'età. E per vedere fino a che punto potesse spingerci lo stupore di mischiare culture ed età diverse, ecco l'intuizione di invitare macellai appena maggiorenti in fiera. Proprio così: perché per chi non lo sapesse, in Trentino, a San Michele all'Adige, c'è una scuola considerata un'eccellenza per la formazione relativa alla professione di macellaio. E vi assicuro che vedere ragazzi così giovani confrontarsi con una professione così antica fa un certo effetto soprattutto per chi, come me, ha iniziato più o meno a quell'età. Così, quando vivo queste sensazioni come uno spettatore in prima fila a master chef, mi viene da pensare che la freschezza che sanno portare i giovani

Ad iMeat a Barcellona Federcarni ci sarà

Come abbiamo modo di notare i macellai italiani sono un gruppo in continuo movimento. Ogni giorno festivo, in qualche parte del nostro Paese, si svolge una manifestazione dove i macellai sono protagonisti. Può essere una fiera specializzata come iMeat, in continua crescita nella partecipazione, oppure una festa nelle vie delle città, spesso con uno spirito di solidarietà, in aiuto di associazioni che hanno cura delle persone in difficoltà. Ma anche durante fiere meno specializzate dedicate all'alimentazione una nostra presenza viene ritenuta utile al completamento della fiera stessa. Tutto questo è possibile dove i macellai sono organizzati in Associazione e questa è capace di fare gruppo, creando i presupposti per affermare al mondo dei consumatori come la tradizione, la storia del nostro lavoro, sia capace di trasformarsi in arte, ma soprattutto è alla continua ricerca dei modi per migliorarsi. Le tendenze che coinvolgono il cibo sono in velocissima evoluzione: professionisti come noi non devono subirle, ma anzi devono imporle, creando così la differenza tra arte e un modo industriale, pur attentissimo, di proporre questo alimento sempre più importante. Abbiamo notato come le frequenti bugie, dove la carne era causa di malattie e paura, si sono notevolmente ridimensionate grazie

alla decisa opera di tutta la filiera. Dismessa la scarsa volontà di reazione, oggi i convegni che ristabiliscono la verità e una corretta pressione sulla stampa sono frequenti e puntuali. Permettete di nominare anche Federcarni che, forse, per prima ha tentato di uscire allo scoperto con le borse (pag. 5 ndr.) dove veniva rappresentata la carne, con i temi dove le certezze del valore nutrizionale della carne erano evidenziate. Un milione di borse hanno girato per le città e siamo orgogliosi di questo risultato. Il futuro ci chiederà ancora più impegno, ma il lavoro non ci spaventa anzi: cercheremo di portare in giro per l'Europa questi valori dell'Associazione, cercando di coinvolgere tante realtà presenti nel territorio in modo comunitario essendo tutta la categoria il valore e non i singoli. Con questo spirito una nostra delegazione nazionale parteciperà, a Barcellona, all'edizione spagnola di iMeat, per imparare, ma anche per dimostrare quanto sono cresciuti ed attuali tutti i macellai italiani.



Maurizio Arosio
presidente Federcarni

questo è senza dubbio il mio personale augurio a tutti i giovani che solo reinterpretando e reinventando la professione potranno farla sopravvivere. Pensandoci bene, il nostro lavoro è parte del tessuto dei paesi, delle città, che si confronta quotidianamente con i clienti, in un rapporto di fiducia che si costruisce giorno dopo giorno. "Dulcis in fundo" un ospite d'eccezione: Edoardo Raspelli, interessato e curioso quanto me nel non farsi scappare nessuna occasione per imparare qualcosa di nuovo. E così scopri che una tartare servita in un bicchiere di champagne può essere più appagante dello champagne stesso. Lo so, i ringraziamenti di solito si lasciano alla fine, è vero, e così farò, ma vi assicuro che l'impegno messo da tutto lo staff e gli amici che hanno collaborato con me a questa iniziativa è stato davvero molto, e meriterebbe che tutti i loro nomi venissero scritti addirittura nel titolo. Considerate come se fosse stato fatto: dai, alla prossima!

Ilario Lui
vicepresidente Federcarni
Lodi

quando hanno voglia di fare sia impagabile. Poco prima, quasi come se stessi guardando il finale di un film, avevo visto lavorare la carne in modo esemplare da un macellaio sessantenne di Torino. Ecco la a riflessione che ho fatto: mi piace pensare che se giovani di 18

anni hanno la possibilità di incontrare buoni maestri, saranno a loro volta maestri ancora migliori di quelli dai quali hanno imparato. E

sentano null'altro che un costo ed un'ulteriore spesa per la propria attività in quanto materiale da smaltire.

Forse, però, non tutti sono a conoscenza del fatto che è possibile ottenere un risparmio sui tributi comunali relativi allo smaltimento rifiuti ed, in particolare, rispetto alla cosiddetta Tari. Non annoierò con dati giuridici: basti solo sapere che una legge risalente al 2013 (la legge di stabilità per il successivo 2014) ha previsto, a certe condizioni, questa possibilità.

In buona sostanza: la norma prevede che i Comuni con proprio regolamento possano stabilire una riduzione della tassazione quando chi produce gli scarti si serva, oltre che del servizio comunale stesso per cui la Tari è dovuta, anche di società private per il trattamento e lo smaltimento degli stessi.

Va immediatamente precisato che, in quanto imposta comunale, si tratta di una percentuale molto variabile a seconda dell'economia locale (dunque una casistica estremamente varia e che dipende dal luogo) e del regolamento di cui i Comuni si dotano.

Ho potuto constatare per la mia città, Napoli, che il su menzionato regolamento comunale prevede la possibilità di ottenere uno sconto di circa il 30% sul costo variabile della Tari. Per ottenere il risultato sarà necessario predisporre un'esplicita richiesta al Comune di appartenenza (o meglio, presso il quale il macellaio possiede o detenga a qualsiasi titolo locali o aree scoperte a qualsiasi uso adibiti, suscettibili di produrre rifiuti urbani) finalizzata alla

Smaltimento degli scarti...

segue da pag. 1

riduzione del tributo "per avvio al riciclo dei rifiuti speciali assimilati agli urbani". Pur essendo personalmente a conoscenza che in alcune città italiane di minor estensione territoriale - dove, probabilmente, è ben meno complesso rapportarsi alle istituzioni locali - si è già provveduto in tal senso, tale comunicazione è a beneficio di coloro che



ancora non sono a conoscenza dell'esistenza di tale possibilità. E' opportuno inoltre specificare che, in considerazione della circostanza che tale riduzione è calcolata in proporzione all'importo da pagare, in buona sostanza varia, quindi, a seconda delle quantità di materiale prodotto da smaltire e riciclare. Gli sconti potrebbero avere anche una notevole entità economica per i macellai di maggior dimensione commerciale. D'altra parte, almeno per quanto riguarda Napoli, al fine di poter accedere a tale scontistica, è previsto un quantitativo minimo necessario di alme-



Domenico Timbone

no 500 kg annui di scarti di macelleria prodotti dalla singola attività. Infine, è necessario specificare che si discute solo ed unicamente di rifiuti di categoria 3 (e non di altra categoria).

E' opportuno inoltre precisare che la riduzione del tributo è ottenibile solo e soltanto qualora gli esercenti si avvalgano di società private, diverse dal servizio pubblico.

La motivazione è ovvia: se la prestazione è già erogata dal servizio pubblico è del tutto evidente che non possa esistere una spesa ulteriore sostenuta dal macellaio. Dunque, non è importante dimostrare di sostenere un costo per lo smaltimento, ma è necessario e sufficiente ottenere, dalla ditta di smaltimento di cui ci si serve, una specifica certificazione della quantità di scarti di macelleria prelevati dall'attività con cadenza settimanale/mensile/annuale.

Pertanto, credo sia opportuno che ogni presidente regionale della Federazione, nonché ogni Associazione aderente alla Federazione stessa, si confronti con la propria istituzione locale in modo di verificare la regolamentazione comunale sulla Tari ed avviare, previa acquisizione del regolamento di ogni Comune interessato, le pratiche per accedere agli sconti (variabili a seconda del Comune) per i macellai interessati.

avvocato Domenico Timbone

Per qualsiasi info su Napoli è possibile rivolgersi direttamente all'avvocato Timbone al numero di telefono 3805922357 (o 0810335009)

Perché scegliere un incarto di qualità?

La risposta è molto semplice: per garantire ai clienti le stesse caratteristiche di qualità e freschezza che i prodotti hanno all'interno dei banchi frigo.

Come è facile intuire, il trasporto e la conservazione del cibo in ambito domestico potrebbero influire negativamente sulle caratteristiche dei prodotti e pregiudicarne la qualità. Proprio per questo un incarto di qualità può fare la differenza per i seguenti motivi:

- conservazione con il minimo discostamento dalle caratteristiche organolettiche.
- Vita del prodotto più lunga.
- Nessuna migrazione di sostanze dannose dalla carta agli alimenti.

Pool Pack: un gruppo di professionisti al tuo servizio

Il Gruppo si occupa della produzione e commercializzazione di packaging. Pool Pack non vende solo imballaggi, ma "soluzioni di packaging" che vestono e valorizzano tanto i prodotti, quanto il punto di vendita. Veri e propri progetti che rispondono a una regola aurea, sigillata in un marchio ad hoc, che recita: "i buoni prodotti devono avere le carte in regola", ovvero frutto di qualità controllata, ricerca e sviluppo, certificazioni di filiera e di prodotto ai più alti livelli. Un'altra importante peculiarità del Gruppo è la sua organizzazione "a matrice". Ciò significa che ognuna delle venti aziende che lo compongono è dotata di un magazzino di superficie compresa tra i 4.000 e i 10.000 mq; dispone dello stesso assortimento di circa 7.000 articoli a elevatissima rotazione destinati ai diversi mercati e frutto di un'attenta selezione dei fornitori; può contare su una logistica integrata, con un servizio giornaliero di consegna. Merito di una capillare struttura commerciale, costituita complessivamente da 200 tra Key Account dipendenti ed agenti monomandatari che agiscono sul territorio con grande professionalità. Ecco perché Pool Pack in questi anni si è meritata la fiducia di una clientela esigente e orientata all'innovazione.

NORD EST

IMBALL GEST PACKING SPA - (TO); TEL 011 9696093; info@imballgest.it
S.B. INCARTA SRL - (NO); TEL 0322 538762; sbincarta@ngi.it
GROSSI CARTA SPA - (MN); TEL 0376 2381; info@grossicarta.com
MANTOVA PACKAGING SRL - (MN); TEL 0376 245552; info@mnpackaging.it
ALIM-PACK SRL - (CN); TEL 0173 466914; info@alim-pack.it
POLCEVERA CARTA SRL - (GE); TEL 010 714774; info@pantagroup.it
ABBO CARTA SRL - (IM); TEL 0184 484800; info@pantagroup.it
ROSSELLO CARTA SRL - (SV); TEL 0182 940640; info@pantagroup.it

PACKAGING & PAPER

POOL PACK
BY GROSSI GROUP

...professionisti nel packaging!

www.poolpack.com

**RICHIEDI INFORMAZIONI
ALL'AZIENDA PIU' VICINA A TE**

NORD OVEST

CANINS GMBH SRL - (BZ);
TEL 0471 202855; info@canins.com
GARLATTI SRL - (UD)
TEL 0432 626211; info@garlattispa.com
SACCARDO SRL - (VE)
TEL 041 430913; com@saccardo.eu
MARAGNO SPA - (PD)
TEL 049 7800971; info@maragnocarta.it
PLURICART SPA - (RE)
TEL 049 7800971; pluricart@pluricart.com
EUROCARD SRL - (BO);
TEL 0516 869511; info@eurocartspa.com
INGROSSO CARTA SRL - (PC)
TEL 0523 557341; ingrossocarta@virgilio.it

SUD E ISOLE

VERSILCARTA SRL - (LU);
TEL 0584 756363; versilcarta.versilcarta@gmail.com
INTERPACK SPA - (PO);
TEL 0574 68381; info@interpackspa.com
PROGETTO PACKING SRL (AP);
TEL 0736 892480; info@progettopacking.com
MALBANIA PACKING SPA - (RM)
TEL 06 32466701; info@malbaniapacking.it
POOLPACK SARDEGNA SRL - (CA)
TEL 070 9165039; info@poolpacksardegna.it
GIMA PACKAGING SRL - (LE)
TEL 0833 836189; info@gimapackaging.com

Carne simbolo della convivialità a tutte le età

Rendiamo i clienti entusiasti delle nuove borse Federcarni

Si dice: quando raggiungi l'apice del successo cambia, non aspettare il declino. Così Federcarni ha deciso di sostituire il messaggio sulla carne con uno dedicato ai macellai e dato mandato al nostro esperto di marketing, Francesco D'Agostino, di realizzare un nuovo messaggio comunicativo. Il risultato, a mio parere, è eccellente. Con i delicati disegni di Luca Scognamiglio viene, infatti, evidenziato come la carne e il macellaio siano una parte della vita dell'uomo: da giovane garantendo i necessari apporti nutritivi e da anziano quando alcuni elementi sono indispensabili per diminuire gli effetti dell'età dei muscoli. Ma soprattutto la carne è il simbolo della convivialità a tutte le età: chi non ricorda l'arrosto dei pranzi importanti

durante le feste, oppure le grigliate monumentali con gli amici durante un pic nic? O quel filetto a lume di candela con la ragazza dei nostri sogni? O il brasato e la

potuto conoscere e avete vissuto. Allora, perché questa



polenta in montagna con la compagnia più affiatata? Potrei continuare a lungo, ma sono cose che in varie situazioni voi stessi avete

comunicazione è molto importante se sono cose che conosciamo? Perché ne stiamo perdendo la memoria, perché si consu-

ma in modo frettoloso e il ritrovarsi in famiglia non è più il momento della settimana più importante. Si dice male della carne, ma in realtà ci riempiamo di cibo spazzatura, non prestiamo attenzione a ciò che abbiamo nel piatto e seguiamo le mode alimentari del momento senza essere critici quando le scegliamo. Questa comunicazione dice NO a tutto questo, dice che veniamo da un pianeta diverso dove le relazioni familiari sono importanti, gli anziani si sentono meno soli e più utili e i giovani meno abbandonati. Questa comunicazione dice

che la tradizione è un bene per l'alimentazione, senza esagerazioni, dimostrando che la carne è stata e sarà un momento importante nella vita degli esseri umani. Crediamo in questi concetti, spieghiamoli ai nostri clienti: vedrete che loro saranno entusiasti di queste nuove bellissime borse. Non si vergogneranno di portarle in giro per la città, anzi. Apprezzeranno di più il macellaio che le ha loro donate e capiranno quanto siamo a loro vicini in ogni momento della vita.

Maurizio Arosio
presidente Federcarni

#GnaMeat: Federcarni ha incontrato a Roma i food blogger



Per restare informati sulle iniziative in corso invitiamo tutti a seguire e interagire con il sito web www.federcarni.com e gli account social ufficiali della Federazione. Facebook: [federcarni](https://www.facebook.com/federcarni) Twitter: [@federcarni](https://twitter.com/federcarni) Instagram: [@federcarniofficial](https://www.instagram.com/federcarniofficial)

Il 26 ottobre a Roma c'è stato il primo "social lunch" targato Federcarni, organizzato con la preziosa collaborazione

dell'Associazione Macellai di Roma Capitale. Insieme al presidente Carmine Orelli e a 12 food & lifestyle blog-



ger, abbiamo trascorso due ore a tavola, in un clima

informale e conviviale, gustando piatti della tra-

carni e i macellai italiani, in un evento dal format semplice e che sicuramente replicheremo in altre città, sempre con l'hashtag #GnaMeat: a Casanuovo di Napoli, ospiti della Braceria Barone e della neonata YouMeat -



dizione culinaria romana, tra cui due buonissimi a base di carne (foto e info su www.assomacellairoma.it). I professionisti del mondo

Associazione Filiera della Carne (il 22/11) mentre le date dei successivi incontri e il programma degli eventi sono in fase di definizione.

social hanno così incontrato per la prima volta Feder-

Francesco D'Agostino
f.dagostino@federcarni.com



Pagani Chef amplia l'offerta con 3 nuove Gustosì



AWDgroup srl.it



"La Cubana"

Le fresche note di lime,
rum e menta



"L'Ortolana"

L'equilibrio perfetto
delle nostre fragranti verdure



"La Pizzaiola"

Il ricco sapore
della ricetta tipica

Tutto il gusto della Natura nelle nuove Gustosì Pagani
con ingredienti in pezzi interi

Proposta lancio in pratica vaschetta da 2,5 Kg

Organizzati dall'Associazione Macellai di Roma Capitale e dall'Associazione YouMeat – Federcarni di Napoli in collaborazione con Rational Forni

La cottura all'interno delle macellerie Roma e Napoli: eventi formativi

Rispettivamente presso la Scuola di Cucina "A tavola con lo Chef" di Roma e la Scuola Alberghiera "Guido Cavalcanti" di Napoli (il 21 e 28 settembre), si sono svolti incontri formativi organizzati dall'Associazione Macellai di Roma Capitale e dall'Associazione YouMeat – Federcarni di Napoli in collaborazione con Rational Forni sul tema della cottura all'interno delle macellerie.

Erano presenti a Roma il presidente Carmine Orelli e i consiglieri dell'Associazione romana. A Napoli è intervenuto l'avvocato Domenico Timbone, consigliere nazionale legale Federcarni, e il consigliere di YouMeat - nonché Maestro Macellaio - Francesco Veneruso.

Il doppio evento ha raccolto i colleghi macellai interessati ed incuriositi dall'argomento cottura in macelleria: tematica importante nell'ottica della mutazione delle nostre attività commerciali in qualcosa di più duttile e innovativo rispetto al passato, pur innestato nel solco della tradizione che la macelleria esprime. Nell'arco delle circa due



rato esponendo anche le proprie curiosità sulla preparazione e la cottura dei preparati. Tutti i presenti hanno dimostrato ampio gradimento rispetto a questo scambio di notizie che ha arricchito ed ampliato le

loro conoscenze. Ciò, a dimostrazione di quanto possa essere utile ed



ore di durata degli eventi, vi è stato un significativo scambio di informazioni tra i presenti, mirato alla crescita collettiva e alla creazione di buoni rapporti di colleganza e cordialità. Alcuni colleghi macellai, invitati al banco, si sono poi cimentati



importante il matching tra colleghi esperti in diversi campi sempre legati al mondo della carne. Con l'auspicio di organizzare nuovi incontri nei mesi futuri, si ringrazia chi ci ha fatto l'onore di partecipare. Si ringrazia, infine, Rational Forni per la disponibilità e la competenza dimostrate.



nella preparazione di una ricetta mostrata e di una propria da esibire agli altri. Durante e alla fine delle dimostrazioni, tutti hanno potuto assaggiare e giudicare quanto era stato prepa-



PRIMO

PIANO

PrimoPiano: i nuovi banchi Eurocryor dall'estetica inedita, che avvicina i prodotti al cliente, accrescendone la percezione di freschezza. **Experience the best Shopping Interaction!**

Il cibo come non l'avete mai visto: la sua freschezza, da oggi, è davvero più vicina allo sguardo del pubblico, da tutte le prospettive! Merito di **PrimoPiano**, la gamma di vetrine **Eurocryor** che rivoluziona la presentazione dei prodotti, in forza di un'estetica e un design del tutto inediti.

Le strutture del mobile, progettate per intersecarsi, rendono più vicina la vetrina e **più visibili** i prodotti anche dai lati, per un'interazione perfetta con i consumatori!



puro stile italiano

Si rinnova la consolidata collaborazione con la zootecnia britannica

Con l'Associazione Macellai di Milano il "Premio Speciale Italiano" alla 25° Winter Fair in Scozia

Manca pochissimo (*nel momento in cui si scrive n.d.r.*) al 18 novembre, anno del giubileo (25 anni) dalla nascita della Winter Fair in Scozia, quando i rappresentanti dell'Associazione Macellai di Milano incontreranno il mondo agricolo-zootecnico scozzese. Una nutrita delegazione dell'Associazione sarà presente dal 17 al 19 novembre in Scozia per celebrare questo evento.

La manifestazione è nata 25 anni fa da un'idea di Ian Galloway (il fondatore della Scotbeef venuto a mancare nel febbraio del 2016) con l'obiettivo di tenere uniti allevatori, industriali e clienti nazionali ed internazionali. Già dalla prima edizione il fondatore pretese che fosse presente una delegazione Italiana per giudica-

re quale produzione risultasse più indicata per il nostro mercato. Da sempre, infatti, è nota la sensibilità del consumatore Italiano verso la qualità della carne scozzese. Dunque, coinvolgere i "retailers" italiani significava stimolare quel mercato, ma soprattutto indirizzare la produzione



Winter Fair: foto di repertorio. La principessa Anna (foto 1) e una premiazione (foto 2 – a destra il presidente dell'Associazione Macellai di Milano Giorgio Pellegrini)



quei tempi, creare un "Premio Speciale Italiano" che aveva come

sociazione Macellai di Milano. Il premio, originariamente, consisteva in 1 milione di lire con l'iscrizione del nome dell'allevatore sul trofeo. Trofeo rappresentato da una splendida creazione in lega d'argento raffigurante la testa di un toro, ripreso da un capitello dell'epoca romana, fatto eseguire dal compianto Filippo Accomazzo.

per un mercato da sempre alla ricerca di carne di alta qualità. E' stato quindi naturale, a

scopo, ed ha tuttora, quello di premiare la miglior carcassa idonea al mercato Italiano. Premio sponsorizzato dall'As-

tradizione zootecnica britannica. Da allora, grazie anche alla preziosa collaborazione di Giacinto Fusetti, amico dell'Associazione Macellai di Milano, ogni anno è presente una delegazione Italiana alla manifestazione e ogni anno un giudice Italiano elegge e premia la carcassa più idonea per il nostro mercato.



A Mantova, in occasione della Fiera Millenaria di Gonzaga, l'Associazione Macellai Mantovani ha organizzato l'evento "La Carne si fa bella... Tradizione, arte e passione".

Tradizione, arte e passione per l'evento realizzato in occasione della Fiera Millenaria di Gonzaga

A Mantova "La Carne si fa bella..."



Un'iniziativa – sottolinea l'Associazione – che si è proposta di sensibilizzare il consumo corretto della carne

all'interno di un'equilibrata alimentazione: con tutta la passione, la professionalità e l'arte del mestiere di



macellaio nella scelta e selezione di prodotti di qualità e certificati. Dodici i macellai mantovani che si sono cimentati nello show cooking utilizzando i vari tagli di carne e spiegandone le caratteristiche. Andiamo incontro alle esigenze del consumatore moderno – ha spiegato il presidente dell'Associazione Macellai Mantovani Giuseppe Negri – c'è un rapporto diretto con il cliente al quale possiamo dare consigli per un ottimo rapporto qualità-prezzo dedicandogli tempo e tutta la nostra professionalità.

Una serata di successo con i maestri del gusto,
dedicata agli amanti dei buoni sapori locali e per un fine benefico

Varese, anche i macellai per un "Sorriso di Stelle"



nel sostenere la lotta contro i tumori infantili. Il ricava-

oncoematologia infantile dell'Ospedale del Ponte. Esperti del gusto, chef,

hanno realizzato un prelibato viaggio nel gusto tra isole gastronomiche e stand

espositivi negli spazi interni ed esterni di Ville Ponti.

Per tutta la serata sapori, musica con Mastermax DeeJay, intrattenimento con il comico Francesco Rizzuto direttamente dai palchi di Zelig e Colorado, laboratori e teatrino per bambini: "ingredienti" che hanno reso la serata speciale

per tutti i presenti. "Sorriso di Stelle" è stato un vero e proprio successo: i tanti ospiti sono stati felici di aver partecipato a quest'importante iniziativa, dal cuore grande, in cui i sapori della tradizione locale

Nella splendida cornice di Ville Ponti, Confcommercio Uniascom della provincia di Varese, l'Associazione Provinciale Cuochi Varesini, Coldiretti Varese, l'Associazione Pasticceri per la vita ed Unibirra hanno organizzato "Sorriso di Stelle", un evento unico di presentazione e degustazione dei sapori e dei prodotti del territorio della provincia di Varese. Manifestazione con una finalità solidale: la raccolta fondi



a favore della Fondazione Giacomo Ascoli di Varese, da oltre 10 anni impegnata

to viene devoluto all'acquisto di un carrello medico per il reparto di

macellai, pasticceri, mastri birrai e produttori locali

hanno raccontato la storia della provincia di Varese.



Macelleria Petrucci più forte del terremoto Una bella notizia da Arquata del Tronto

Da Arquata del Tronto le foto di una bella notizia: l'inaugurazione della Macelleria Petrucci a 15 mesi circa dal terremoto. Si riparte. Con l'aiuto e la solidarietà dei macellai di Lodi e di aziende contattate dagli operatori lodigiani.



Certificazione a garanzia del consumatore

Marchio di qualità per i macellai della provincia di Cuneo

Qualità, sicurezza, professionalità e tradizione: ecco cosa c'è dietro al "Marchio di Qualità dei Macellai tradizionali" presentato a Cuneo in Confcommercio. "Quando il cliente vede esposto nella vetrina della macelleria questo Marchio - spiega Chiaffredo Ciancia, presidente Federcarni di Cuneo - dietro al bancone può essere certo di trovare un macellaio iscritto ad una delle dieci Associazioni territoriali facenti parte di Confcommercio della provincia di Cuneo (Cuneo, Alba, Bra, Carrù, Ceva, Dogliani, Fossano, Mondovì, Saluzzo, Savigliano): un professionista che tratta solo carne di qualità, della quale lui stesso ha verificato tutti i



Chiaffredo Ciancia,
presidente
Federcarni di Cuneo

passaggi della filiera; che sa come lavorarla ed è anche in grado di dare il consiglio giusto su come utilizzare i diversi tagli in cucina". Per avere il "Marchio di Qualità dei Macellai tradizionali della provincia di Cuneo" occorre osservare un regolamento con paletti rigidi, al quale fino ad ora, nel momento in cui si scrive, ha aderito quasi una quarantina di macellai sparsi nella provincia di Cuneo, ma il cui numero è in continua crescita. Sul sito (homepage) della Confcommercio di Cuneo www.confcommercioprovinciadicuneo.it è presente il Progetto con l'elenco delle macellerie aderenti. "Il macellaio tradizionale

vuole instaurare un nuovo rapporto con il cliente - prosegue Ciancia - il Marchio è stato creato dai macellai per i macellai, esperti nella lavorazione della carne, pronti a soddisfare le esigenze dei clienti con competenza". Con il Marchio, oltre a raccontare la storia della fettina di carne, si punta sempre più anche alla sicurezza alimentare di ciò che il consumatore porta in tavola. Il progetto del Marchio percorre la strada parallela a quello denominato "Acquista bene, conserva meglio" promosso dalla Regione Piemonte (vedi nell'ultimo numero del giornale alla pagina 8 con l'esperienza di Torino n.d.r.), al quale aderiscono le macellerie associate Confcommercio "alle quali - sottolinea Ciancia - suggeriamo di affidarsi con fiducia. Il cliente deve sempre poter sapere cosa acquista e



porta in tavola. Per le informazioni sugli animali legate all'etichettatura facoltativa utilizzeremo il supporto tecnico esterno di Asprocarne; si tratta di un servizio ed una garanzia in più per il consumatore". "Con quest'iniziativa la provincia di Cuneo dimostra di voler tutelare il consumatore e la qualità delle nostre produzioni - sottolinea Ferruccio Dardanello, presidente Confcommercio e Camera di

Commercio di Cuneo - ma anche il modo e la capacità di lavorare che fa parte della nostra tradizione. Le nuove informazioni, aggiunte all'etichetta che va ad identificare le carni bovine in vendita nei nostri negozi, serviranno ai consumatori per essere più sicuri di cosa mettono nel piatto ed ai macellai tradizionali che potranno, in questo modo, certificare il loro modo di lavorare e la genuinità della loro carne".

Nella bottega di Luca Menoni novità all'insegna della tradizione

Firenze: "risto-macelleria" al Mercato Sant' Ambrogio



pronti di carne da consumare direttamente sul posto, nella nuova e suggestiva "Terrazza

Menoni", allestita sopra l'omonima macelleria di Luca.

"aereo" che presto ospiterà anche mostre di disegno,

pittura e fotografia. La scelta delle carni della Macelleria Menoni - aperta nel 1921 da Guido Fanfani, suocero di Virgilio Menoni e nonno di Luca - è frutto di un'esperienza professionale tramandata da tre generazioni e di un'accurata selezione di allevamenti e razze. Nella nuova offerta della macelleria c'è la volontà di innovare unita all'impegno di rimanere nel solco della tradizione.



La recente inaugurazione della "risto-macelleria" è stata impreziosita da gigantografie d'epoca che raffigurano com'era una volta la vita al mercato sul quale ci si può affacciare dal nuovo spazio



Luca Menoni

Novità all'interno del Mercato di Sant' Ambrogio, il più antico di Firenze, dove è nata la prima "risto-macelleria". Nella bottega di Luca Menoni, erede dei beccai del Ponte Vecchio - una macelleria con quasi cento anni di storia alle spalle - oltre che venduta, la carne è cucinata secondo ricette della tradizione toscana e i frequentatori del mercato in cerca di antichi sapori hanno l'opportunità di gustare ottimi piatti





ITALIAN BUTCHER LIFESTYLE

Sicurezza e legalità.
Brevetti unici e garantiti.



*“Salt is born of the purest parents:
the sun and the sea”*

Pythagoras



Crotone - City of Pythagoras - Italy

www.arredoinox.it

info@arredoinox.it

Tel. +39 0962/931654

A Cascia la "Carne è giovane"

A Cascia la "Carne è giovane": una Giornata all'insegna della corretta alimentazione con eventi e approfondimenti per valorizzare le tradizioni alimentari del territorio. L'iniziativa, patrocinata da Regione Umbria e Comune di Cascia, è stata promossa da Federarni Confcommercio Umbria e con il Forum regionale Giovani Umbri. La manifestazione (presentata da Lucio Tabarrini, presidente di Federarni Umbria, con l'assessore regionale all'Agricoltura Fernanda Cecchini, l'assessore a Turismo, bilancio e personale del Comune di Cascia Monica Del Piano e il portavoce del Forum regionale Giovani Umbri Gabriele

Con la migliore carne dell'Umbria e momenti didattici per valorizzare le tradizioni alimentari del territorio



Bicini) ha avuto anche l'obiettivo - con il coinvolgimento delle imprese locali - di contribuire al rilancio delle aree colpite dal terremoto. Il via si è avuto con il convegno "La carne è giovane: guida ad un consumo equilibrato e consapevole tra le

nuove generazioni". Nel corso della giornata spazio a momenti didattici per i più piccoli per far conoscere i principi salutistici della carne e gran finale con degustazioni fino a tarda serata della migliore carne allevata in Umbria.



Le nostre associazioni da anni hanno attivato corsi di aggiornamento professionali per rispondere alle nuove richieste di una clientela moderna caratterizzata da una struttura familiare trasformata ed impegnata nelle attività lavorative: sia gli uomini che le donne. Questo impegno è stato necessario anche per acquisire conoscenze e abilità professionali connesse dall'allargamento della gamma merceologica dei prodotti alimentari previsti dalla nuova disciplina



del commercio. Abbiamo risposto alle necessità attuali e contingenti del nostro lavoro

Futuro della macelleria Da Firenze l'opportunità di un aggiornamento che guarda lontano

quotidiano con risultati da poter andar fieri. Oggi pensiamo che dobbiamo impegnarci ad andare oltre; i tempi sono maturi per programmare un percorso di più lunga durata per i prossimi 20/30

anni affinando la riflessione e l'analisi sulle criticità che dovremo affrontare in qualità di imprenditori di macellerie tradizionali: immaginiamo e costruiamo il nostro futuro con lungimiranza e razionalità.

Quest'esigenza è emersa a Firenze durante l'incontro, quest'estate, con la delegazione della Confcommercio nella sede dell'Associazione (discutendo l'opportunità di un corso d'aggiornamento per i soci con le risorse messe a disposizione dalla Camera di Commercio). Il progetto sarà oggetto della definitiva articolazione rispettando il carattere nuovo di questa riflessione collettiva. Sarà un'occasione riservata ai soli imprenditori titolari ed eventualmente al più stretto collaboratore familiare. Il meeting prevede un giorno intero di lavori con l'aiuto di esperti universitari, presso lo storico convitto dei frati domenicani della chiesa della SS Annunziata a Firenze, con inizio ore 9, discussione, pausa pranzo in loco, 13,30 prosecuzione lavoro, ore 17/18 conclusioni. Per necessità organizzative e per l'impegno degli interventi è previsto un numero chiuso, massimo 30 iscrizioni: per questo valuteremo se pubblicare gli atti.

Ecco gli argomenti sui quali richiamare l'interesse e l'attenzione

Il mercato all'ingrosso delle carni. Riduzione dei punti dell'offerta, nuovo regime di concorrenza del libero mercato, trasformazione della tipologia dell'offerta

Contributo all'analisi. In futuro vedremo ridursi i commercianti all'ingrosso con conseguente perdita della libera concorrenza e con un pesante impatto sulle produzioni locali e nazionali. Come garantire queste ultime per sostenere l'alta qualità delle carni dei loro allevamenti da poter essere commercializzate nei nostri negozi specializzati? Come reagire, per poter continuare a svolgere il nostro mestiere il nostro lavoro e il ruolo in difesa della cultura della buona carne come fonte di piacere e di benessere? Come differenziarci dal commercio massificato di altre forme di vendita che deprimono il consumo delle carni e garantire e promuovere la qualità dei prodotti da noi venduti? Queste sfide ci attendono e vorremo approfondirle con i titolari delle nostre imprese.

Ricambio generazionale e scuola di formazione professionale

Contributo all'analisi. La mancanza del ricambio generazionale è una delle cause prime della chiusura dei punti vendita delle macellerie tradizionali. Non possiamo rimanere indifferenti ed inoperosi, ma, al contrario, incrementare i corsi di formazione professionale superando gli ostacoli finora avuti. Il problema è complesso, ma insieme potremo verificare l'opportunità di creare presso le nostre associazioni un fondo solidale e la necessaria organizzazione per avviare con supporti concreti la gestione di giovani imprenditori per

quei punti vendita che, diversamente, sarebbero destinati alla chiusura per poi renderli autonomi (con la collaborazione del CCA).

Contrazione del consumo delle carni dovuto dalle nuove mode alimentari

Contributo all'analisi. Come tutte le mode, anche quella di rifiutare il consumo delle carni per l'alimentazione, avrà una durata per poi tornare a far prevalere la razionalità e la ragione, ma il percorso non sarà facile ed occorre un forte impegno di tutti nell'interesse della salute e del benessere dei cittadini. Oggi, comunque, appare una sensibile criticità che necessita di una conoscenza scientifica costante per svolgere anche un'azione di prevenzione evitando patologie che l'assenza di proteine nobili nell'alimentazione umana può generare nel tempo.

Le tecnologie informatiche, strumentali e quella della comunicazione, al servizio dell'imprenditore e dell'azienda commerciale della macelleria tradizionale

Contributo all'analisi. Dobbiamo focalizzare l'urgenza di avvalersi delle nuove tecnologie informatiche per non perdere il passo con i tempi dell'innovazione garantendo la specificità dei negozi, il loro stile, e agire coordinando campagne e promozioni di comunicazione e di saperi per veicolare strutture organizzative e amministrative moderne e il ruolo insostituibile di cultori autorevoli ed esperti della cultura della carne, della buona carne per il benessere e la felicità di tutti.

Mettere al centro delle nostre riflessioni queste ed altre problematiche proprie dell'imprenditore macellaio, ci darà forza e fiducia per attivarci a fare squadra superando l'individualismo perdente, dando maggiore risalto agli impegni già messi in atto e muovendoci nella strategia progettuale per i prossimi decenni. Facendo perno sulla struttura organizzativa della nostra Associazione.

Vasco Tacconi

Grosseto: la Maremma al centro delle "Piazze d'Europa" con i macellai Federcarni

Con "Ciccia e pane... in piazza" i macellai aderenti a Federcarni Confcommercio Grosseto protagonisti del fine settimana grossetano. Centinaia le persone, tra cittadini e turisti, che hanno affollato piazza Baccarini per quello che è stato uno degli eventi di spicco del programma di "Piazze di Maremma", l'iniziativa che ha coinvolto il centro storico del capoluogo toscano durante la decima edizione del grande mercato internazionale di Piazze d'Europa svoltasi nel terzo fine settimana di ottobre (da venerdì 20 a domenica 22): il Mercato Internazionale Fiva (Federazione italiana ambulanti Confcommercio) con circa 160 stand da oltre 20 Paesi

L'evento è stato organizzato da Ascom Confcommercio Grosseto, Fiva ed Ueca (Unione europea del commercio ambulante), con la co-organizzazione del Comune di Grosseto e con il patrocinio di "Vetrina Toscana", l'importante programma

intersectoriale per lo sviluppo innovativo di collaborazioni di filiera tra la rete regionale dei pubblici esercizi e le produzioni agro-alimentari ed artigianali tipiche toscane, con finalità di qualificazione dei ristoranti, promozione dell'educazione alimentare e valorizzazione dei territori e delle tradizioni toscane.

E così il centro storico del capoluogo maremmano è diventato il palcoscenico d'eccezione per presentare le produzioni di qualità del territorio e le maestrie che si tramandano di generazione in generazione grazie alla collaborazione di tanti soggetti al fianco dell'universo associativo di Ascom Confcommercio: dalla Pro Loco di Grosseto all'Ais, Associazione Italiana Sommelier, alla Fic, Federuochi provinciale, alla Filarmonica Città di Grosseto, al CCN, Centro Commerciale Naturale. A registrare un vero e proprio boom di spettatori, tra i tanti appuntamenti in programma dedicati al food, è stato proprio lo show cooking dal titolo "Ciccia e



Grande successo a Grosseto dello show cooking "Ciccia e pane... in piazza" in occasione della decima edizione del Mercato Internazionale Fiva (Federazione italiana ambulanti Confcommercio)



pane... in piazza", di scena nel pomeriggio della domenica. Riflettori puntati sulle professioni aderenti alla Confcommercio di Grosseto, in particolare sui maestri macellai e i panificatori. Una decina gli associati Federcarni che si sono esibiti ai fornelli ed alla griglia nelle loro "interpretazioni migliori" del cucina locale: dallo spezzatino ai nervetti di vitellone, dai fegatelli alla soppresata, dalla trippa ai crostini "col sugo", senza dimenticare la regina della

tavola toscana: la bistecca alla fiorentina. "Come presidente di Federcarni Grosseto, posso solo essere molto soddisfatto del grande successo e dell'accoglienza che il pubblico grossetano ci omaggia ogni anno - ha detto il presidente di Federcarni Confcommercio Grosseto Andrea Laganga - Questo ci fa capire che la strada che vogliamo percorrere è quella giusta. Prodotti del territorio, qualità e collaborazione tra colleghi: questi sono gli ele-

menti che compongono la nostra ricetta lavorativa di successo. Eventi come questo servono per darci la carica e per continuare a fare meglio ed insieme. Ed è per questo che invito tutti i macellai della provincia di Grosseto ad unirsi e riconoscersi nel gruppo di Federcarni. Solo l'unione manterrà viva un'antica ed apprezzata professione come la nostra". Hanno partecipato a Piazze d'Europa le macellerie di Grosseto di Claudio

Vannucchi, macelleria Laganga, Antica Norcineria di Chiti, Gabriele Rossi, Gabriele Berti, macelleria Pino e Luca, e Simone Galeotti di Roselle. Dalla provincia: le macellerie di Daniele Momini di Roccalbegna, Massimiliano Passalacqua di Saturnia, Massimiliano Bini di Fonteblanda, Antichi Gusti di Maremma di Giulio Marconi a Campagnatico. Al fianco dei macellai, anche il presidente di Confcommercio Grosseto Carla Palmieri per cucinare e poi servire i tanti cittadini e turisti che hanno affollato la piazza fino al tramonto per degustare delle vere prelibatezze a km zero. "Ripetuto il successo dell'anno scorso con Federcarni - commenta il vicepresidente del Sindacato provinciale Giulio Marconi - abbiamo presentato piatti e produzioni tipiche maremmane per ribadire il concetto che è importante rivolgersi al proprio macellaio di fiducia, inteso come ambasciatore del

gusto e della qualità esclusiva di allevamenti a filiera corta. Siamo noi, con il nostro mestiere, spesso tramandato di generazione in

generazione, la vera garanzia della qualità della carne allevata in Maremma".

Ha presentato gli show cooking la giornalista Rita Martini. Presenti, domenica 22 ottobre, anche il presidente del sindacato Assipan Confcommercio Grosseto Alessandro Berardi (che si è occupato delle degustazioni di pane) ed i sommelier Ais che hanno servito il vino offerto dall'azienda Provveditore di Scansano.

La Maremma Toscana - spiegano Carla Palmieri e Gabriella Orlando, presidente e direttore di Confcommercio Grosseto - è rimasta volutamente al centro di tutto l'evento ed ha avuto il ruolo da protagonista. Con quest'iniziativa abbiamo contribuito a valorizzare le produzioni di eccellenza, i produttori ed anche il territorio, seguendo lo spirito che anima il progetto regionale di Vetrina Toscana".

Adeguamento al Regolamento comunitario

Informazioni sugli alimenti ai consumatori Sproporzionate le sanzioni previste

Informazioni sugli alimenti ai consumatori: il provvedimento che fa capo alla legge n. 170/16 di delegazione europea de-manda al Governo un adeguamento della normativa nazionale e, in particolare, prevede l'abrogazione espressa del dlgs. 109/92. Il decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Reg. Ue 1169/11; abroga, come anticipato, delle disposizioni e, allo stesso tempo, adegua tali disposizioni del dlgs. 109/92 alle prescrizioni del Regolamento. Confcommercio ha delineato tutta una serie di criticità riscontrate nello schema del decreto e, per questo, ha chiesto al Governo di subordinare l'espressione del proprio parere positivo all'accoglimento di tutta una serie di proposte di modifica del testo del decreto legislativo. Occorre tener conto anche della rilevanza posta dal Reg. Ue 1169/11 alla correttezza delle informazioni fornite al consumatore, soprattutto in materia di allergeni e in materia nutrizionale. Vengono chiariti i nuovi obblighi relativamente alle informazioni sugli allergeni negli alimenti non preimballati. Lo schema del decreto, oltre ad individuare con



Ecco alcuni esempi di impianto sanzionatorio proposto.

- ❑ Violazione delle pratiche leali di informazioni: da 3.000 a 24.000 €
- ❑ Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non preimballati: da 1.000 a 8.000 €
- ❑ Mancata applicazione di una o più indicazioni obbligatorie: da 3.000 a 24.000 €
- ❑ Violazione delle disposizioni relative alla denominazione dell'alimento o sull'elenco degli ingredienti: da 2.000 a 16.000 €
- ❑ Violazione relativa alla mancata indicazione del lotto: da 3.000 a 24.000 €

Si auspica che tutti gli importi sanzionatori siano ridotti: devono essere proporzionati e dissuasivi senza, tuttavia, diventare eccessivamente punitivi per gli operatori in considerazione di tutte le difficoltà di natura economica che essi devono affrontare.

tezza delle informazioni fornite al consumatore, soprattutto in materia di allergeni e in materia nutrizionale. Vengono chiariti i nuovi obblighi relativamente alle informazioni sugli allergeni negli alimenti non preimballati. Lo schema del decreto, oltre ad individuare con

maggior precisione gli obblighi di informazioni per gli operatori del settore alimentare, prevede un sistema sanzionatorio particolarmente punitivo sotto il profilo della repressione soprattutto in relazione alle sanzioni fino ad oggi vigenti. Il provvedimento in esame, infatti,

oltre alla clausola di salvaguardia - che subordina l'applicazione della sanzione amministrativa alla preventiva valutazione che il fatto accertato non integri anche una fattispecie di reato - prevede sanzioni amministrative pecuniarie a carico degli operatori in

caso di inosservanza degli obblighi previsti nello schema del decreto (sopra).



a cura di Luca Ballabio

Macellerie e altri negozi alimentari: gli orientamenti sui sistemi di gestione della sicurezza

EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha emanato linee guida, a cui ha fatto seguito il parere favorevole del Ministero della Salute che seguono, un po' in ritardo, quello che da tempo ormai su scala praticamente nazionale facciamo già nelle nostre attività commerciali. A livello di diverse Regioni, infatti, da alcuni anni, sono state emanate linee guida sulla semplificazione dell'autocontrollo basato sul sistema HACCP. Con queste linee guida il Ministero della Salute rende omogenea, a livello nazionale, la metodica di approccio al proprio manuale d'autocontrollo aziendale (piccole imprese). Sono riprese le stesse considerazioni fatte da noi nel Manuale di Corretta Prassi Igienica: semplificare l'autocontrollo, meno registrazioni e più importanza data alle PRP anziché all'evidenziazione dei CCP. Ciò non toglie, però, eccezioni fatte per tutto quello che è stabilito da normativa regionale

Programmi di prerequisiti (PRP)

I PRP costituiscono prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema HACCP, essenziali per la sicurezza alimentare. I PRP necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di settore.

A volte le procedure tese a garantire la rintracciabilità degli alimenti e il loro richiamo in caso di non conformità sono considerate parte dei PRP. Nelle norme del Codex Alimentarius i PRP sono denominati "codici di corretta prassi".

Vediamo i 12 PRP definiti dalla comunicazione della Commissione C 278/2016 e un ulteriore PRP 13 denominato "informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori".

- PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature)
 - PRP 2: pulizia e disinfezione
 - PRP 3: lotta contro gli animali infestanti, l'importanza della prevenzione
 - PRP 4: manutenzione tecnica e taratura
 - PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
 - PRP 6: allergeni
 - PRP 7: gestione dei rifiuti
 - PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria
 - PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)
 - PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
 - PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzinaggio
 - PRP 12: metodologia di lavoro
 - PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei consumatori
- In conclusione queste linee guida possono essere un aiuto per l'OSA a integrare il proprio manuale d'autocontrollo, ma, come dicevamo prima, cercando di focalizzare il documento sulle nostre realtà commerciali, rendendolo chiaro e semplice e facendone uno strumento di pronto utilizzo.

I negozi di alimentari, nonché le macellerie, le panetterie, le pescherie e le gelaterie, possono applicare l'approccio semplificato alla gestione della sicurezza alimentare. Sebbene si possa fare ricorso a questo approccio generale, è importante che i singoli dettaglianti adattino il loro sistema di gestione della sicurezza alimentare in modo chiaro e facile da utilizzare, in base ai processi (fasi) e ai prodotti specifici pertinenti per la loro attività aziendale.

stabilito dei limiti, come il caso delle temperature degli stessi impianti termoregolati. I presenti orientamenti sono stati desunti dal parere del gruppo di esperti scientifici EFSA sui pericoli biologici in materia di "Approcci di analisi dei pericoli per taluni piccoli dettaglianti ai fini dell'applicazione dei loro sistemi di gestione della sicurezza alimentare".

specifica, con la presenza di CCP (controllo temperature

impianti termoregolati...), l'obbligo da parte dell'OSA a

predisporre registrazioni della fase "critica" dopo averne

PER ISCRIZIONI
E INFORMAZIONI

RIGERIOVANNI FERRARESE
045 8298193
ferraresa@veronafiere.it

MICHELA MASINI
045 8298176
masini@veronafiere.it

MATTEO PASINATO
045 8298130
pasinato@veronafiere.it

27[^]
EDIZIONE

Veronafiere S.p.A.
Viale del Lavoro 8
37135 Verona

WWW.EUROCARNE.IT



EURO CARNE
SOLUZIONI PER LA FILIERA CORTA



**COTTA O CRUDA?
MEGLIO CORTA.**

EURO CARNE
SOLUZIONI PER LA FILIERA CORTA



VERONA | 31 GENNAIO - 3 FEBBRAIO 2018



DALLA TRASFORMAZIONE AL

CONSUMO IL PASSO È BREVE



**EUROCARNE
CAMBIA FACCIA
E CORRE CON
FIERAGRICOLA**

La grande tradizione si rinnova per soddisfare le esigenze del mercato e offrire ai propri clienti un punto d'incontro in grado di unire tutti i protagonisti della **filiera corta delle carni**, dal produttore al consumatore. Nel nuovo progetto, **Eurocarne** si svolge **in contemporanea con Fieragricola** per la forte sinergia con il **comparto zootecnico**, dove **132.000 visitatori** (di cui 20.000 esteri) professionali sono alla ricerca di nuovi canali per l'integrazione della filiera.



**PER RAGGIUNGERE
GRANDI OBIETTIVI
E CHIUDERE IL
CERCHIO**

IN CONTEMPORANEA CON

FIERAGRICOLA

- Genetica, nutrizione e benessere animale
- Tracciabilità della filiera
- Valorizzazione del Made in Italy
- Tecnologie per la zootecnia
- Formazione, innovazione e sostenibilità

IN ESCLUSIVA

EURO CARNE

- Sistemi di macellazione delle specifiche filiere
- Lavorazione e trasformazione
- Conservazione e confezionamento
- Qualità organolettiche del prodotto
- Aromi e insaporitori
- GDQ, ristorazione veloce e gastronomia
- Il consumatore al centro: the evolution shop - le macellerie di domani
- Le nuove frontiere: laboratori artigianali, agriturismi, mondo rurale
- Aree dimostrative e show cooking
- Aree degustazione
- Concorsi ed eventi

**A FIANCO
DEGLI ESPOSITORI
VICINO
AI VISITATORI**

Eurocarne si rivolge a una grande platea di addetti ai lavori che collaborano insieme per tracciare nuove prospettive di crescita nel mercato delle carni, con l'obiettivo di esaltare la nuova tendenza: la **filiera corta**.



CHI VISITA

- Macellai e risto-macellerie
- Agriturismi
- Allevatori
- Aziende agricole multifunzionali
- Laboratori artigianali
- Gastronomi e ristoratori
- Media/grande distribuzione

CHI ESPONE

- Produttori di impianti e attrezzature per la macellazione e la trasformazione delle carni
- Produttori di tecnologie per la conservazione e il confezionamento del prodotto
- Produttori di aromi e insaporitori
- Consorzi di materie prime e di prodotti DOP e IGP
- Allestitori per laboratori e punti vendita
- Associazioni di categoria
- Servizi



**UNO SPAZIO
COMUNE
CON CORSIA
PREFERENZIALE**

Eurocarne 2018 accoglierà espositori e visitatori nei **5.000 mq del Pad. 12** in diretta connessione con i padiglioni zootecnici, con un ingresso dedicato e collegato ai parcheggi.

**UN'IMMAGINE
FORTE CHE FA
IL GIRO DEI MEDIA**

La comunicazione della "nuova Eurocarne" prevede la presenza sulle principali riviste specializzate e di settore, web, social. Inoltre Veronafiere attiverà i propri delegati in Germania e nei paesi dell'Est Europa per promuovere l'evento.

LA MAPPA

