

La bottega della carne

Supplemento al numero 6/2017 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

Giugno 2017
Anno 7 - Numero 2

Trimestrale di Federcarni

Federcarni: commosso ricordo di Giorgio Guazzaloca

Quando ripenso a Giorgio una sua battuta, delle tante che ricordo, fu: "Vedrai che ti farò visitare i palazzi più belli di Bologna". E certamente, quando divenne

di **Maurizio Arosio**
presidente Federcarni

presidente della Confcommercio di Bologna e ci condusse nelle

stanze più riservate di Palazzo Segni, non pensavo che intendesse parlare d'altro.

..... segue a pag. 20



Cordoglio e commozione per la scomparsa di Giorgio Guazzaloca che, in questo numero del giornale, viene ricordato con forte partecipazione dal presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, dal presidente di Federcarni Maurizio Arosio (che, nel 2006, è succeduto a Guazzaloca nella presidenza della Federazione) e dal presidente di Federcarni Bologna (e vicepresidente vicario nazionale) Stefano Casella.

Giorgio: coraggio, generosità e visione

di **Carlo Sangalli**
presidente Confcommercio

Ci sono uomini che hanno impressa nel dna - o forse per Giorgio sarebbe meglio dire "nella carne" - un'eccezionalità con cui contagiano tutto quello che fanno. Sono uomini che non hanno solo personalità, hanno tanto carattere e cuore che la loro storia finisce per imprimeri dentro le storie degli altri, cambiandole. Così era Giorgio Guazzaloca, un uomo che ha cambiato le realtà associative che ha guidato, a partire da Federcarni, e anche la sua città, primo sindaco di Bologna non di sinistra nell'intera storia repubblicana. Giorgio era un uomo di settore che conosceva bene il suo mondo e ne sapeva

portare le ragioni, ma lo faceva sempre mettendoci dentro visione: così univa territorio e categoria, innovazione e tradizione, identità e cambiamento. Era coraggioso quanto generoso ed è stato una delle menti e dei volti che hanno rappresentato con più luminosità la nostra Confcommercio e la sua storia popolare, della quale indossava la maglia con la stessa franca e appassionata dedizione con cui amava il Bologna calcio. Ecco: Giorgio Guazzaloca ci considerava la sua squadra e io mi sono sempre considerato - e tuttora mi considero - fortunato ad aver potuto giocare con lui.

Giorgio Guazzaloca, sempre un passo avanti...

di **Stefano Casella**
presidente Federcarni Bologna

Cari colleghi, è veramente difficile, dal punto di vista emotivo scrivere questo

..... segue a pag. 20

Aspettando **iMEAT** 2019

In attesa della prossima edizione di iMeat è giusto fare alcune considerazioni sul-
l'edizione appena trascorsa. Più espositori, più visitatori, ma anche una maggiore affluenza il lunedì, giorno

..... segue a pag. 4



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni

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!

LE NOSTRE AZIENDE PRODUTTIVE:

Saccardo

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

La nuova borsa "Bottega Italiana" di Federcarni

Già disponibile, il macellaio la può personalizzare con il proprio marchio



Grazie alla partnership con PoolPack, azienda leader nel settore del packaging di qualità, Federcarni ha realizzato la nuova borsa 2017 a marchio "Bottega Italiana", espressamente pensata per i negozi di macelleria aderenti alla nostra organizzazione. La borsa è già disponibile e può essere ordinata presso le aziende del gruppo PoolPack (vedi nella pagina a fianco n.d.r.).

La nuova borsa è il primo tassello di una strategia di comunicazione che, da

una parte, ambisce a valorizzare il prodotto carne in virtù di una confezione resistente ed esteticamente bella; dall'altra punta a valorizzare la figura del macellaio esaltando il rapporto di fiducia che è capace di instaurare con i consumatori, nonché la dimensione artigianale della bottega di macelleria. Federcarni crede fermamente a questo progetto: perciò conta sul supporto dei macellai italiani e delle associazioni aderenti alla Federazione, per promuoverlo sull'intero territorio nazionale in

modo da avere un tasso di adesione elevato. La nuova borsa "Bottega Italiana" rappresenta, infatti, un'occasione unica per comunicare i nostri valori – che sono i valori sani e positivi degli artigiani macellai – attraverso una campagna pubblicitaria su scala nazionale. Ma perché la campagna sia efficace, è indispensabile che la borsa abbia milioni di opportunità di veicolare il suo messag-

Borsa e marchio "Bottega Italiana":

progetto marketing Francesco D'Agostino, visual design Luca Scognamiglio.

L'uso del marchio "Bottega Italiana", delle illustrazioni e della grafica della borsa, è consentito solo previa autorizzazione di Federcarni che ne detiene i diritti.

Per tutti gli aggiornamenti e le novità vi invitiamo a seguire il sito web della Federazione www.federcarni.com e la pagina Facebook all'indirizzo www.facebook.com/federcarni

gio: è per questo che chiediamo a tutti i macellai aderenti a Federcarni di adottarla come principale confezione oppure di affiancarla agli altri shopper/ borse/buste ti-

lizzati in macelleria. La nuova borsa, che può essere personalizzata con il marchio della macelleria o dell'associazione, verrà affiancata nei prossimi mesi da altri prodotti di packaging a marchio "Bottega Italiana" per i quali Federcarni sta lavorando insieme agli esperti del gruppo PoolPack.

segue da pag. 1

tradizionalmente più fiacco rispetto alla domenica. Questo "nuovo" fenomeno ci porta ad una prima osservazione: forse esistono due figure di colleghi. Una più disposta a pensare che le lavorazioni di porzioni pronte da cuocere siano la soluzione allo sviluppo delle loro attività. Per questo si accalcano negli stand dove esperti di varia provenienza e motivazione danno dimostrazioni delle innumerevoli preparazioni create. Un'altra parte di colleghi, invece, ricerca il particolare che può personalizzare il proprio negozio e ascolta le parole di proposta che la Federazione, ed iMeat stessa attraverso i corsi, cercano, con i propri esperti, di divulgare. Aspetto molto importante quello di ascoltare le parole: non significa che dobbiamo obbedire ad altri; è invece necessario confrontare la propria realtà con chi ha esperienze diverse, più ampie. Dopo di che, siamo più liberi di effettuare le scelte ritenute opportune. Sono sempre più convinto della necessità di aprire nuovi orizzonti al nostro modo di lavorare; sono anche sempre più convinto non sia più possibile accettare le scelte che altri fanno per nostro conto. Un esempio: i comportamenti della filiera del vivo e la necessità di riconoscere il benessere animale fondamentale nel nostro rapporto con i consumatori. Quanto male ci fa vedere certi comportamenti violenti nei confronti degli animali e quanto è dannoso per la nostra immagine, agli occhi dei clienti, essere accomunati a questi - oltretutto - inutili metodi. Affermiamolo con forza: contribuiamo, là dove vediamo certi atteggiamenti, ad impedirli. Ci sono motivazioni morali ed etiche, ma anche economiche, quando un

nostro cliente decide di non consumare più la carne schifato da quanto vede. Qualcuno dice casi isolati, forse è vero, ma rispettiamo la sensibilità della gente e, in fondo, anche la nostra. Sappiamo che si può fare in altro modo. Tornando alle parole da ascoltare, sempre più spesso i discorsi dei colleghi portano a dire quanto sia necessario migliorare la conoscenza; quanto questa sia sempre più legata alla professionalità e quanto sia richiesta nel rapporto quotidiano con il cliente. Federcarni crede molto nel potere della conoscenza e investe molto per il raggiungimento di quest'obiettivo. In molti casi conoscere quello che si vende è più importante del prodotto stesso e della sua qualità. E i consumatori scelgono non quello che più piace, ma quello che fa più bene, o credono faccia bene. Immaginate quanto sia importante conoscere il prodotto che stiamo vendendo, consigliando al meglio con sincerità. Quanta professionalità c'è nella conoscenza! Federcarni si impegna ad aiutarci sempre di più per crescere nella conoscenza e dare alla nostra professionalità il risalto che essa merita. Sapendo benissimo quanto sia faticoso aggiungere tempo per informarsi al già tanto tempo dedicato al nostro lavoro. Crediamo in questo: studiamo la richiesta del consumatore nel prossimo futuro, attrezziamoci ad affrontarla. Le sfide ci piacciono, fanno parte del nostro essere bravi imprenditori. Non siamo né soli né isolati: abbiamo una numerosa organizzazione pronta ad aiutarci. Federcarni vi sfida a crederci e a provarci. Insieme si può.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

iMEAT

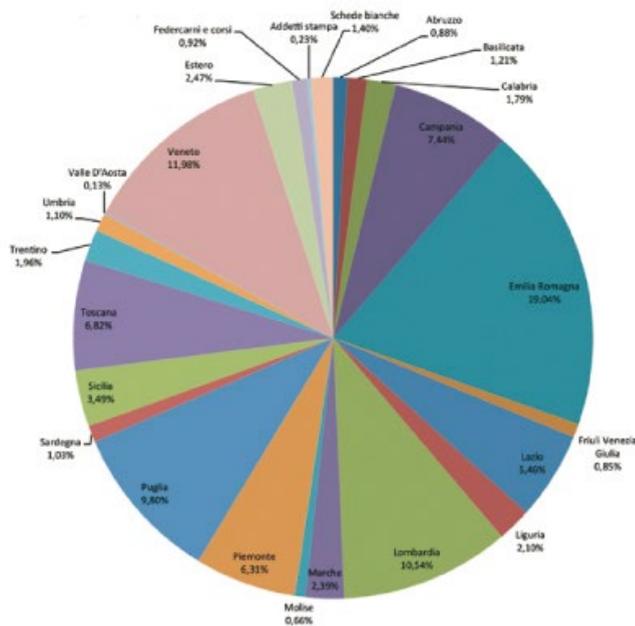
BILANCIO VISITATORI 5ª EDIZIONE

26-27 MARZO 2017

www.imeat.it - info@imeat.it - tel. +39 0331518056

VISITATORI - AFFLUENZA REGIONALE iMEAT 2017

Regione	Visitatori
Abruzzo	62
Basilicata	86
Calabria	127
Campania	527
Emilia Romagna	1349
Friuli Venezia Giulia	60
Lazio	387
Liguria	149
Lombardia	747
Marche	169
Molise	47
Piemonte	447
Puglia	694
Sardegna	73
Sicilia	247
Toscana	483
Trentino	139
Umbria	78
Valle D'Aosta	9
Veneto	849
Estero	175
Federcarni e corsi	65
Addetti stampa	16
Schede bianche	99
TOTALE	7084



iMEAT 2017 IN CIFRE

- 133 aziende espositrici (elenco consultabile sul sito www.imeat.it)
- 9100 metri quadri di area espositiva
- 7084 professionisti hanno visitato la quinta edizione di iMEAT



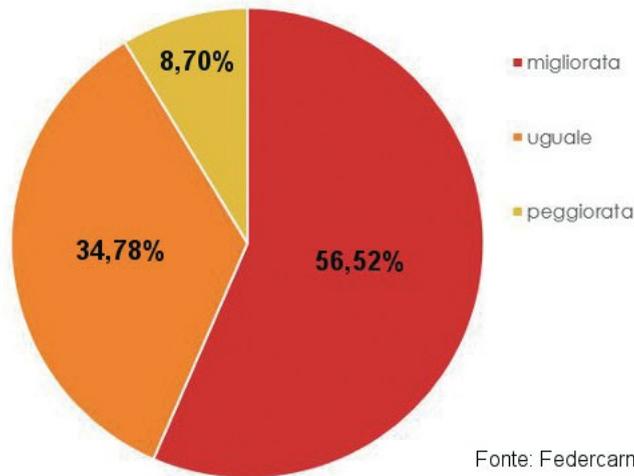
(Oltre) i numeri di iMeat 2017

Idee e proposte che costituiscono uno spartiacque rispetto al passato per iMeat 2017, la "due giorni" dedicata al negozio di macelleria a cui Federcarni ha aderito con un proprio stand e un programma ricco di iniziative. Se è vero, come afferma il poeta Luigi Trucillo, che "per contare qualcosa bisogna essere un numero", allora possiamo ben dire che iMeat 2017 è stato un successo a partire dal numero dei visitatori, salito a quota 7.084 in questa quinta edizione. Secondo un'indagine Federcarni - Ecod che ha coinvolto un campione delle

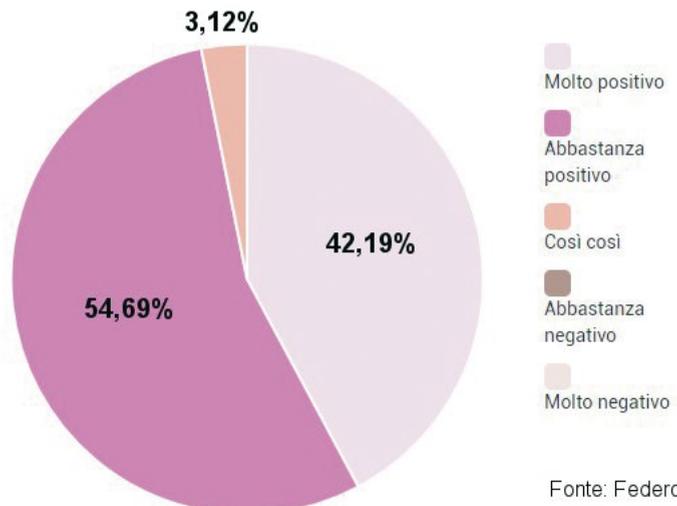
aziende presenti ad iMeat in qualità di espositori, l'89,74% degli interpellati si è dichiarato molto o abbastanza soddisfatto dell'esperienza iMeat 2017 in quanto a presenze dei visitatori, mentre soltanto l'11,28% si è detto poco soddisfatto. Ancora più significativo è il dato che emerge riguardo alla promozione dell'evento e delle sue attività: il 73,08% del campione interpellato ha dichiarato di essere molto o abbastanza soddisfatto degli sforzi profusi per la promozione dell'evento e delle sue attività, a fronte di un 2,56% che ha dichiarato di essere per nulla soddisfatto.

Ma i numeri che contano iMeat li ha collezionati anche tra i giudizi dei visitatori della fiera, come evidenzia l'altra indagine Federcarni che ha coinvolto, per l'appunto, i visitatori. Il 91,30% (di coloro che avevano partecipato a un'edizione precedente) ha giudicato questa quinta edizione di iMeat di livello pari o superiore a quello di un'edizione precedente. Si tratta di un importante segnale di crescita che trova la migliore conferma nel dato che più di ogni altro sintetizza il gradimento del pubblico nei confronti dell'evento: il 96,88% dei visitatori intervistati, infatti,

Rispetto alla volta precedente, globalmente come giudica quest'ultima edizione?

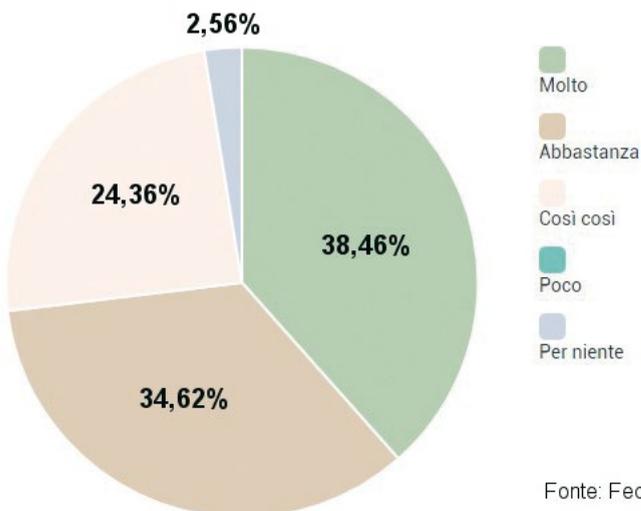


Complessivamente, qual è il suo giudizio su quest'ultima edizione di iMeat?

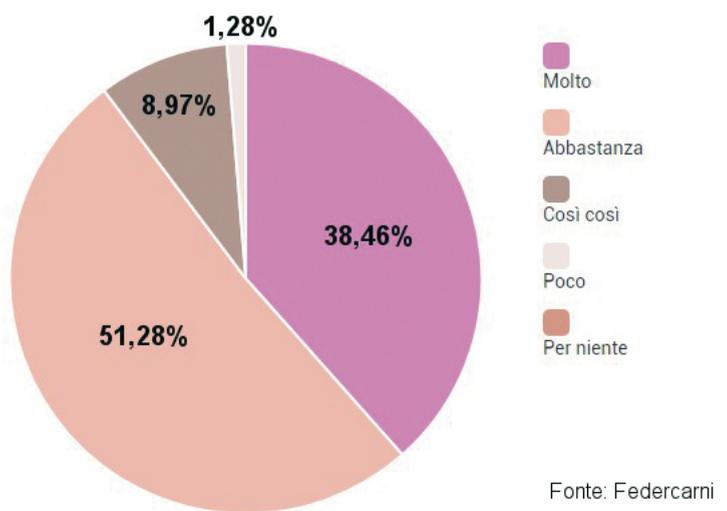


iMEAT®

Apprezza gli sforzi profusi quest'anno per la promozione dell'evento e delle sue attività?



In qualità di espositore, quanto è soddisfatto della sua esperienza ad iMeat in riferimento alla presenza di visitatori?



giudica complessivamente l'evento iMeat 2017 molto o abbastanza positivo. Ci sono *fatti* che non possono essere raccontati attraverso i numeri, dettagli che nessuna statistica può custodire. Ne ho individuati quattro su tutti. Il primo *fatto* lo abbiamo già citato indirettamente: i questionari. Chiedere ai visitatori e agli espositori un feedback sul prodotto fiera significa avere la possibilità di ottenere un giudizio sul lavoro e sulle scelte di Federcarni e dei suoi partner. Ciò è indispensabile al fine di fare le dovute valutazioni per il futuro e,

dunque, in ottica di miglioramento continuo. Un approccio che preveda anche il ricorso a strumenti di questo tipo non può che portare benefici. Il secondo *fatto* è la coerenza rispetto alle priorità e ai valori che si vogliono veicolare. Valorizzare la figura del macellaio esaltandone la dimensione di artigiano in bottega è forse il compito più arduo che attende chi è preposto alla tutela della categoria. Ho visto persone lavorare e partecipare ai dibattiti nello stand e alle iniziative Federcarni, ed ho capito che "Tradizione, Arte e

Passione" non veniva visto soltanto come uno slogan, niente affatto: gli uomini e le donne di Federcarni ci credevano. I macellai ci credono. La dimensione artigianale della bottega di macelleria e il rapporto di fiducia che deve instaurarsi tra macellaio e consumatore sono due punti fermi sui quali bisogna insistere perché rappresentano elementi fortemente distintivi della categoria rispetto alla media e grande distribuzione. Essi sono altresì valori fondamentali da trasmettere ai consumatori e, non a caso, fanno parte del baga-

gio di valori su cui si basa la comunicazione visiva della nuova borsa Federcarni (pag. 3), presentata in anteprima assoluta ad iMeat. Questa circostanza cela il *fatto*, il terzo, che Federcarni ha iniziato a comunicare direttamente con i consumatori attraverso una campagna nazionale. Mark Twain scrisse: "il segreto per andare avanti è iniziare". Se lo scrittore americano aveva ragione, ci sono tutti i presupposti per essere ottimisti. Quarto *fatto*: la conoscenza come leva strategica è una strada percorribile. I macellai sono umili e ben disposti

a imparare cose nuove, a patto che gli argomenti siano di reale interesse e che siano trattati in maniera divulgativa da persone preparate. Ne è riprova il fatto che gli interventi dei "tecnici" ai convegni organizzati da Federcarni ad iMeat abbiano avuto un buon seguito di pubblico. Questi fatti, che contano più di qualsiasi numero, sono i segnali tangibili di una Federcarni in movimento e in assoluta sintonia con l'entusiasmo di una categoria che è viva. Continuate così.

Francesco D'Agostino



Pagani Chef amplia l'offerta con 3 nuove Gustosì



"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

Fratelli Pagani, l'eccellenza ad iMeat e Tuttofood

Eancora nell'aria il successo della straordinaria edizione di iMeat che ha visto la partecipazione di più di 133 espositori e la grande affluenza di oltre 7.000 professionisti e visitatori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Nel vivace contesto della due giorni di Modena, Pagani Chef ha riunito il proprio staff e i propri rivenditori autorizzati capillarmente presenti in tutta Italia per presentare brillantemente 3 nuovi nati nella gamma Gustosì Pagani, attraverso l'allestimento di 8 stand coordinati che hanno costituito la grande Area Pagani Chef.

Una presenza significativa sottolineata dagli oltre 400 metri quadrati di esposizione e caratterizzata da momenti di live cooking show e dalla premiazione del contest "invia la tua ricetta" con la preparazione dei piatti vincitori, anch'essa in formula live. I partecipanti che si sono aggiudicati il titolo di vincitori - Vincenzo Morselli, Vincenzo Santangelo e Matteo Favareto - hanno ben espresso il concetto della gamma, vale a dire la molteplicità di realizzazioni possibili, per un trionfo di gusto mai scontato, ad esaltazione delle preferenze personali e di un immancabile tocco estetico per una piena soddisfazione sensoriale.

Le 3 nuove protagoniste della gamma delle marinate Gustosì Pagani annunciate presso iMeat sono *La Cubana*, *La Pizzaiola* e *L'Ortolana*, nate dalla creatività del dipartimento R&D di Pagani Chef e inconfondibili per i gustosi pezzi interi che le caratterizzano. Le 3 nuove referenze vanno ad arricchire una gamma che ne comprende già 12, per spo-



A Modena con Pagani Chef 400 metri quadrati di esposizione con momenti di live cooking show e la presentazione dei tre nuovi nati della gamma Gustosì. A Milano ulteriori novità di prodotto presso gli stand di Collina Toscana e Cerreto con una nuova gamma di ingredienti biologici certificati



sarsi al meglio con qualsiasi tipo di preparato. Grande soddisfazione anche per le visite agli stand: "Con piacere abbiamo accolto la delegazione spagnola dei nostri affezionati clienti. In Spagna, da ormai un anno, il progetto Pagani Chef è decollato riscuotendo un grande successo, così come in molti altri Paesi nel mondo" ha dichiarato Marco Cardazzi, presidente di Fratelli Pagani Spa. Un ringraziamento particolare va anche a Zanussi che ha collaborato attivamente al successo di Pagani Chef con la propria presenza e l'eccellente dotazione di forni e piastre.

Pagani Chef è una gamma premium di elementi per la preparazione delle carni ed è un marchio di Fratelli Pagani Spa, storica azienda specializzata negli ingredienti e negli aromi per le carni, che vanta uno dei più avanzati dipartimenti R&D ad alta tecnologia. Fratelli Pagani ha da poco avviato un nuovissimo laboratorio AROMI per garantire un servizio ad alto valore aggiunto alla clientela che potrà così beneficiare della grande expertise nella produzione di miscele funzionali e "full blends", attraverso salubrità e qualità, garantite in tutti gli ambiti.

E, a sottolineare la propria competenza a fianco dei maggiori produttori, Fratelli Pagani ha partecipato più recentemente all'ultima edizione di Tuttofood esponendo ulteriori novità di prodotto presso gli stand di Collina Toscana e Cerreto, dove ha presentato una nuova gamma di ingredienti biologici certificati.





Le cariche sociali dell'APM di Torino (foto 1).
Presidente: Lorenzo Lavarino.
Vicepresidente: Piercarlo Barberis.
Consiglieri: Silvano Dutto; Francesco Fava; Fulvio Marchetti; Maurizio Palladino; Paolo Rizzi. Presidente Collegio Sindacale: Dario Vigna. Sindaci effettivi: Dorina Cammera; Paolo Giovannini. Sindaci supplenti: Eugenio Allara; Franco Zerbinati

APM di Torino: Lorenzo Lavarino confermato presidente

*Bilancio del percorso avviato per valorizzare
la figura del macellaio.
Eventi e formazione: le iniziative previste*

“perché - ha detto Lavarino - ritengo che il negozio di vicinato sia ancora percepito

garanzia e presidio di qualità”.

L'Associazione ha partecipato alla fiera di iMeat a Modena, al Salone del Gusto e alla manifestazione benefica dell'Associazione Cuochi di Torino a sostegno dell'Istituto Alberghiero di Amatrice, completamente distrutto dal sisma della scorsa estate: impegni significativi durante i quali

che ha potuto apprezzare le preparazioni proposte dai Maestri macellai torinesi. Per valorizzare, infine, la figura del macellaio, sono stati pianificati corsi di aggiornamento professionale con l'obiettivo di aumentare e rinnovare le competenze in più ambiti. “Sulla scia dei risultati soddisfacenti che abbiamo ottenuto - ha proseguito

Lavarino - la programmazione per l'anno corrente prevede, tra le altre cose, la creazione di una squadra di giovani macellai, l'organizzazione di un evento in piazza e l'istituzione di corsi per operatori commerciali che vendono alimentari freschi”. Successivamente è stato discusso e approvato il bilancio relativo all'anno precedente per poi procedere con l'elezione del nuovo Consiglio d'amministrazione in carica per il triennio 2017/2019 che ha visto la riconferma alla presidenza di Lorenzo Lavarino.

Conclusa la parte istituzionale i presenti - con le famiglie - hanno potuto intrattenersi consumando un pranzo informale durante il quale sono state assaporate alcune novità fornite dalle aziende alimentari vicine all'Associazione.



Lorenzo Lavarino ha consegnato ai soci benemeriti Marika Fenoglio e Giuseppe Lucà un riconoscimento alla carriera (foto 2 e 3)



sono state proposte dimostrazioni pratiche e degustazioni che hanno attratto un vasto pubblico; pubblico

Nei locali dell'Hotel Holiday Inn Turin di piazza Massaua, si è svolta l'annuale assemblea ordinaria dell'Associazione Provinciale Macellai (APM) di Torino.

All'ordine del giorno la relazione del presidente Lorenzo Lavarino che ha illustrato ai presenti l'attività sindacale svolta nel 2016 mirata a rilanciare il brand associativo e a valorizzare la figura del macellaio.

Percorso iniziato con una campagna pubblicitaria sui mezzi di trasporto torinesi, con la quale è stato reclamizzato il “prodotto carne”, accompagnata dallo stesso manifesto consegnato ad ogni associato.

Percorso proseguito con la realizzazione di un nuovo marchio e una

nuova vetrinaria da apporre nei negozi per identificare



Il presidente dell'Associazione Provinciale Macellai (APM) di Torino Lorenzo Lavarino e il vicepresidente Piercarlo Barberis (foto 4) e qui sopra (foto 5) i partecipanti all'assemblea

gli associati come “MAESTRI MACELLAI”

dal consumatore come

Il Consiglio di amministrazione dell'Associazione Provinciale Macellai (APM) di Torino, in collaborazione con l'Asl della Città di Torino, ha organizzato un corso gratuito rivolto agli operatori commerciali che vendono alimenti freschi e di pronto consumo.

“Acquista bene, conserva meglio” è una campagna, promossa dalla Regione Piemonte, mirata a sensibilizzare il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico con l'obiettivo di ridurre le malattie legate ad errori commessi nelle fasi di trasporto, conservazione e preparazione, presso il proprio domicilio, dell'alimento venduto.

I contenuti sono quelli dei “cinque punti chiave per alimenti più sicuri”

APM Torino: il corso “Acquista bene, conserva meglio”

messi a punto dall'Oms (Organizzazione mondiale della sanità):

- 1) abituarsi alla pulizia;
- 2) separare gli alimenti crudi da quelli cotti;
- 3) far cuocere bene gli alimenti;
- 4) tenere gli alimenti alla giusta temperatura;
- 5) utilizzare solo acqua e materie prime sicure.

Ai partecipanti una locandina da apporre in negozio e brochure da consegnare ai clienti; inoltre viene rilasciato un attestato di partecipazione ed inserito il nominativo dell'azienda in una lista dedicata sul sito della Regione Piemonte.

“Un'occasione importante per svolgere un servizio e fidelizzare ulteriormente la nostra clientela”: è il pensiero del presidente Lorenzo Lavarino.

Fiera di Borghetto Lodigiano Macellai dell'Associazione di Lodi protagonisti di successo

Anche quest'anno l'Associazione Macellai della Provincia di Lodi è stata presente alla Fiera Plurisettoriale di Borghetto Lodigiano con uno stand superlativo che ci ha visti come leader della Fiera: sia come immagine, sia come affluenza di pubblico. Abbiamo avuto a disposizione due vetrine espositive: una basata su prodotti di pronta cottura con specialità innovative, dovute alla grande professionalità e fantasia dei colleghi macellai; un'altra vetrina tipica e



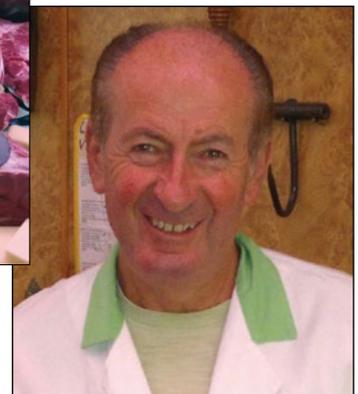
storica che rappresentava, appunto, la tipicità del nostro territorio dove le tradizioni sono sacre. L'innovazione, però, che quest'anno

abbiamo voluto introdurre, è stata quella di far partecipare il consumatore fina-



le per prepararlo sia sulla qualità, sia sui vari tagli anatomici della carne; attraverso l'attenzione dei nostri macellai di mettersi a disposizione per chiarimenti ed insegnamenti, per le varie procedure di cottura. Il macellaio non

solo macellaio fine a se stesso, ma anche cuoco. Tutto questo è stato un grande successo per la fiera. Ma sarà un successo d'immagine anche per i nostri negozi.



Marco Mola,
presidente Associazione
Macellai della Provincia
di Lodi

A Firenze si sta organizzando un corso gratuito di formazione per nuovi macellai. La questione della mancanza di ricambio generazionale nell'ambito delle attività delle macellerie fiorentine e di tutta l'intera provincia di Firenze è fortemente sentita da Stefano Secchi, presidente Userm Ass. Food, l'Unione sindacale esercenti macellai della provincia di Firenze, e da Enrico Vannini, presidente del Comitato tecnico tributario del Consiglio Nazionale Federcarni.

Firenze: corso di formazione gratuito per formare nuovi macellai

L'iniziativa formativa rappresenta una risposta al forte e crescente fabbisogno delle botteghe di macelleria espresso dagli stessi addetti del settore e, allo stesso tempo, è lo strumento per trasmettere saperi di un'arte e di un mestiere strettamente

legato alla tradizione culturale di Firenze. Arte e mestiere che hanno subito, nel corso del tempo, sostanziali cambiamenti attingendo competenze riconducibili ad altre professioni come la gastronomia e la ristorazione allo scopo di cimentarsi in elab-

borati creativi di carne pronti per la cottura, ma anche pietanze già cotte. Una professione aperta anche alle donne. L'auspicio dei soggetti coinvolti in quest'iniziativa è quello di avviare un processo di formazione continua per non smarrire la

centralità della cultura della carne accumulata nell'esercizio del mestiere. Per questo, è indispensabile ed urgente offrire opportunità professionali e nuove speranze a chi oggi è disoccupato. Il corso è gratuito e prevede una formazione in aula e una pratica nelle botteghe di macelleria per complessive 900 ore. Possono iscriversi persone maggiorenni disoccupate; uomini e donne, italiani e immigrati, fortemente motivati al lavoro di addetto alla bottega di macelleria.

Per **informazioni e iscrizioni** contattare CeSeC Firenze – Via Ginori 16
Tel. 055 213029 - email: info@smeformazione.it

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.



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 abbinate a Torre, in configurazione lineare o ad angolo, per un'esposizione su più piani degli alimenti.



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

www.eurocryor.com

100 card
in pvc nere
86x54mm
certificate per uso alimentare



1 ribbon
BIANCO
certificato per uso alimentare



1 stampante
"PRONTO"



OFFERTA

KIT MACELLERIA

STAMPANTE + CARD + SUPPORTI

contatta il nostro call center per scoprire la SPECIALE PROMOZIONE!

0775 774581

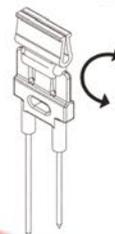
10 supplementi
"OFFERTA"



25 supporti
posteriori
per contenere
card + supplementi



25 aghi inox
con adattatore
certificati per uso alimentare



easy **CARD**



L'assemblea dell'Associazione Macellai di Roma Capitale

A Roma si è tenuta presso i locali di corso Vittorio Emanuele II, messi a disposizione dalla Confraternita di Santa Maria della Quercia dei Macellai di Roma Capitale, l'assemblea dell'Associazione Macellai di Roma Capitale: un incontro ricco di spunti, stimoli e riflessioni sul presente e il futuro prossimo della macelleria.

“Il nostro compito è di dare voce alla categoria. Abbiamo la necessità di semplificare determinati processi che possono rallentare l'attività dei macellai. Un esempio? L'Haccp viene percepito come eccessivamente complesso” ha affermato il presidente dell'Associazione Carmine Orelli che ha aggiunto: “Il raggiungimento degli obiettivi passa attraverso la partecipazione dei macellai”. Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente della Confraternita Roberto Dionisi: “Solo con i numeri, e quindi insieme, possiamo perseguire le finalità comuni” e l'intera assemblea, da cui sono nate proposte concrete

per coinvolgere sempre di più i macellai romani nelle attività dell'Associazione. Il clima sereno e propositivo ha favorito il confronto interno sui temi del giorno: l'installazione di forni in macelleria, un risparmio sui costi di smaltimento dei rifiuti speciali (grasso e ossi) e un ulteriore sgravio sulla tassa per la raccolta

A margine, accenno di Orelli sul consumo di agnello nell'ultima Pasqua: “A Roma non abbiamo rilevato alcun calo dei consumi. Gli italiani hanno deciso per questa festività di affidarsi alla tradizione”. La



dei rifiuti urbani. Il dibattito si è poi spostato sui consumi delle carni e il livello dei prezzi. Fa notare Orelli: “Il consumo della carne negli ultimi anni è sceso del 20%. Tuttavia, è un numero che non deve far abbattere le piccole macellerie le quali devono puntare ad un'offerta di qualità e al rapporto di fiducia tra macellaio e cliente; cose che nei grandi supermercati si perdono talvolta a beneficio di prezzi più bassi”.

parola “tradizione” ha fatto sì che il discorso scivolasse sui valori fondanti e condivisi in Federcarni: “Molto stimolanti – ha proseguito Orelli - tutti gli spunti raccolti durante la fiera iMeat e, in particolare, durante il convegno sulla Bottega Etica. Tutto deve puntare sulla qualità”. Federcarni nazionale è stata presente all'assemblea con Augusto Muraro, delegato del presidente Arosio per il Centro-Sud, il consulente

legale nazionale Domenico Timbone e il consulente marketing Francesco D'Agostino che ha presentato in anteprima la nuova borsa (vedi pag. 3 n.d.r.): “Un progetto di rilevanza nazionale in cui crediamo molto, il primo del nuovo corso della comunicazione imboccato da Federcarni. Non un semplice prodotto di packaging, ma il tassello iniziale di una vera e propria strategia di lungo periodo che punta a trasmettere i

valori propri della bottega e a valorizzare la figura dell'artigiano macellaio. Non servono slogan urlati, occorre raccontare il prodotto e le persone che ci sono dietro. Ogni dettaglio della borsa va in questa direzione: dal copy all'adozione delle illustrazioni in alternativa alle fotografie, passando per la scelta cromatica”. Ha partecipato alla presentazione della borsa l'azienda Malbania Packing S.p.A. del gruppo Pool Pack - partner ufficiale di Federcarni - che si occupa della distribuzione dei prodotti di packaging per le macellerie in Lazio e Campania.

Sabina Petrazzuolo,
Communicaton & Digital
Strategist



Gli insetti sono un alimento anche in Europa?

Un nuovo regolamento probabilmente li “tollererà” di più (andando verso la tradizione extracontinentale). E in Svizzera grilli, cavallette e larve di Tenebrio molitor (tarme della farina) mangiabili dal 1° gennaio 2018

In un mondo che già nel 2024 raggiungerà e supererà gli 8 miliardi di abitanti, una delle preoccupazioni è di trovare fonti alimentari sufficienti per sfamare tutti. Una delle fonti proteiche alternative è rappresentata dagli insetti che, a dire il vero, già da ora rappresentano una fonte alimentare per molte popolazioni del mondo:

dal Sud Est asiatico all'Africa ed anche al Sudamerica. Come ricorda la Fao (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), gli insetti costituiscono una fonte alimentare sostenibile ricca di proteine e aminoacidi; appartengono già alla dieta di oltre 2 miliardi di persone e rappresentano un ottimo sostituto

delle farine di pesce e della soia nella produzione dei mangimi per animali. Ma allo stato attuale per noi europei gli insetti possono rappresentare una fonte alimentare? Guardando l'attuale normativa comunitaria gli insetti possono essere fatti rientrare nei cosiddetti “Novel Food” ai sensi del Regolamento 258/1997 che si occupa appunto dei cosiddetti Nuovi Alimenti, cioè di quei cibi che non erano ancora utilizzati

prima del 15 maggio 1997 e che comprendevano, ad esempio, anche gli ogm (alimenti prodotti da organismi geneticamente modificati) ed i nanoalimenti. Orbene, la produzione dei “Novel Food” è soggetta ad un processo d'autorizzazione abbastanza lungo e complicato. Ce ne sono già in commercio, ma, guarda caso, quelli esistenti sono stati tutti immessi da multinazionali (che si possono permettere il costoso iter autorizzativo).

In Europa se ne trovano ora qui ora là. In alcuni casi si è “dribblato” il Regolamento sostenendo che l'insetto non è “Novel Food” ed in quanto tale il commercio è stato in qualche misura consentito: vedi il caso del Belgio e dell'Olanda. L'Ue non ha mai avallato tale interpretazione, ma sta di fatto che, ad esempio, in Belgio sono ammesse 12 specie tra le quali grilli, cavallette e tarme della farina. Dal 1° gennaio 2018, tuttavia, entrerà in vigore un nuovo regolamento europeo che probabilmente tollererà in qualche modo l'insetto

segue a pag. 17

Maturmeat® e Stagionello® Le originali tecnologie brevettate per carni trasformate sicure e legali

Mai come negli ultimi anni il tema della sicurezza alimentare è al centro dell'attenzione e dell'interesse degli operatori del settore carni. Assistiamo oggi all'introduzione di normative europee rigidissime atte a disciplinare il comportamento dell'operatore del comparto alimentare.

Ma la sicurezza alimentare non è fatta solo di leggi. È influenzata dal comportamento del consumatore sempre più consapevole e desideroso di informazioni. Un comportamento che interviene sulle decisioni del legislatore di assicurare elevati livelli di salubrità nelle varie fasi di produzione, distribuzione e consumo dei beni alimentari. Finalità condivisa e dal produttore e dalle autorità, che mettono dunque in atto una serie di controlli sull'alimento utilizzando tecniche sempre più evolute che non danno certo possibilità di celare adulterazioni dell'alimento potenzialmente dannose per la salute dell'uomo.

Tuttavia, nonostante il grande lavoro a tutela del consumatore e dell'intero comparto alimentare, il settore delle carni si trova attualmente nella morsa di una crisi economica e culturale. Da una parte le dichiarazioni dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) sul pericolo per l'uomo derivante dal consumo di carni rosse ed il conseguente invito a moderarne il consumo. Dall'altra la necessità dell'operatore di garantire uno standard qualitativo sempre più elevato riuscendo a gestire la sequenza dei controlli sull'alimento ed informando correttamente il consumatore nel rispetto delle norme relative ai processi di trasformazione delle carni "fresche" nonché dell'etichettatura. Il tutto continuando a guadagnare con margini giusti nella commercializzazione del proprio prodotto.

Sicurezza e legalità dell'alimento e del suo processo di produzione sono, però, spesso infrante dalla scarsa informazione dell'operatore del comparto alimentare che inconsapevolmente va incontro all'infrazione della normativa vigente relativa alla tracciabilità del processo di trasformazione e, di conseguenza, del prodotto. Ancora di più i casi in cui il produttore sottovaluta il processo di trasformazione della materia prima da cui si origina il prodotto finale. Un esempio su tutti, la maturazione delle carni bovine.

Tecnologie innovative brevettate che tutelano la tradizione italiana e garantiscono il rispetto delle leggi
Le ultime legiferazioni in tema di qualità e sicurezza alimentare impongono standard qualitativi alti a tutti gli operatori del settore che sempre di più si affidano alle tecnologie alimentari per "controllare" e "gestire" le caratteristiche del processo di produzione e trasformazione dell'alimento a base carnea. Tecnologie innovative che rispondono legalmente all'esigenza di qualità e sicurezza dell'alimento rispettando le normative relative al sistema di autocontrollo imposto a tutti gli operatori del settore alimentare, attuato con l'applicazione del sistema Haccp (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Tecnologie innovative brevettate che tutelano la tradizione italiana e garantiscono il rispetto delle leggi

Ed è proprio a sostegno di queste tecnologie che agisce l'Unione Europea. Azioni legali per non perdere nei meandri dei numerosi controlli l'emozione e la qualità dell'alimento prodotto secondo tradizione. Sostegno e divulgazione di tecnologie innovative "brevettate" sia in Europa sia in altri Paesi del mondo e completamente prodotte in Italia che incentivano la produzione ed il consumo di alimenti tipici tradizionali autoctoni in maniera del tutto sicura e legale. Tecnologie che mirano a prevenire la presenza nei cibi di sostanze potenzialmente dannose per l'organi-

smo umano e che declinano un nuovo concetto di sicurezza dell'alimento a base carnea, basando il controllo non più sull'alimento giunto "a tavola", ma su ogni fase del processo di produzione. Questo significa, per il prodotto a base carnea, un controllo completo di ogni fase del processo di stagionatura e frollatura con attribuzione specifica all'alimento di una determinata shelf life, ovvero il tempo durante il quale l'alimento mantiene un livello di sicurezza e qualità "accettabile" che non compromette la salute del consumatore.

Non è possibile frollare o stagionare le carni in un semplice "armadio frigorifero". Non può essere in alcun modo confusa la conservazione della carne con la sua trasformazione. I processi di stagionatura e frollatura delle carni richiedono, secondo il rispetto



Sicuro perché i brevetti sono in grado di creare e garantire le condizioni climatiche precise per scatenare l'innescarsi dei processi enzimatici necessari al processo di maturazione.

Legale perché sono dotati di un controllo evoluto dell'Haccp in linea con le normative vigenti internazionali; rispettano tutte le norme igieniche sanitarie e "tracciano" ogni fase del processo di trasformazione

conservando in memoria i dati e rendendoli facilmente rintracciabili e quindi disponibili ad ogni controllo sul prodotto. La frollatura con "Metodo Naturale Maturmeat®", ad esempio, permette il rispetto delle normative vigenti sull'etichettatura; garantisce l'unicità del prodotto poiché il produt-

to è libero di selezionare la materia prima ed analizzarla con l'SFC per verificare che sia dotata dei requisiti imposti dalla legge; consente tempi di conservazione decisamente più lunghi. Dopo aver tagliato una fetta da un carré sottoposto a frollatura con tale metodo brevettato, è possibile riporre lo stesso nuovamente nel Maturmeat® grazie alla frollatura in continuo.

L'importanza di aggiornamento e formazione per la figura del macellaio

Frollare e stagionare le carni in maniera sicura e legale con un semplice frigorifero non è possibile. Significa poter incorrere in denunce penali, sequestri, e ancor di più significa sottoporre sé stessi e la propria attività di produttore al rischio di commercializzare e somministrare al consumatore alimenti pericolosi per la sua salute. Una cella frigorifera non può in alcun modo controllare la trasformazione dell'alimento registrandone i valori del pH in ogni fase e garantendo al consumatore un alimento tracciato e tracciabile in ogni momento. Così come vuole la legge.

"Conoscere, innovarsi, essere attenti alle tendenze": con queste parole interviene a tal proposito il presidente di Federcarni Maurizio Arosio, il quale continua affermando: "Questi sono i punti di accrescimento professionali indispensabili per costruire un'attività commerciale moderna. L'attenzione alla salute dei consumatori è, e sarà sempre di più, un elemento che distingue,

produrre bene per mangiare sano sarà il tema trainante delle società sviluppate. Con questa visione le nostre scelte influiranno sul futuro positivo dei nostri negozi e le tecnologie, fatte di ricerca sempre più sofisticata, aiuteranno a rispettare le esigenze dei consumatori. La sinergia tra l'esperienza di chi si propone al pubblico e chi, ascoltando le sue esigenze, produce le tecnologie necessarie, rende il lavoro più agevole e sicuro permettendo al macellaio di conoscere di più, innovarsi prima ed essere attento alle tendenze sempre. Il risultato sarà un cliente consumatore soddisfatto e fedele".

Arredo Inox è attualmente l'unica azienda in Italia ad essere certificata su "Progettazione e fabbricazione di impianti e armadi di microclimatizzazione per frollatura, stagionatura, asciugatura e conservazione di prodotti alimentari (IAF 18)" ottenendo pertanto il marchio TUV: Marchio Sistema di Gestione della Qualità secondo UNI EN ISO 9001:2008. Ciò testimonia l'impegno dell'azienda a rispettare ogni giorno i più rigidi standard produttivi internazionali.



delle normative vigenti, ambienti salubri e con materiali idonei, quale l'acciaio inox aisi 304. Richiedono la tracciabilità dell'intero processo con la possibilità da parte dell'operatore di esibire ad ogni controllo i dati relativi all'andamento del pH in ogni fase del processo.

Attualmente Maturmeat® e Stagionello® sono gli unici impianti brevettati sul mercato dotati del metodo di maturazione delle carni brevettato dal dottor Alessandro Cuomo.

Maturmeat® e Stagionello® sono infatti dotati di "Sicur Food Control®" (brevetto di invenzione industriale riconosciuto ed approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico), un dispositivo e metodo di con-

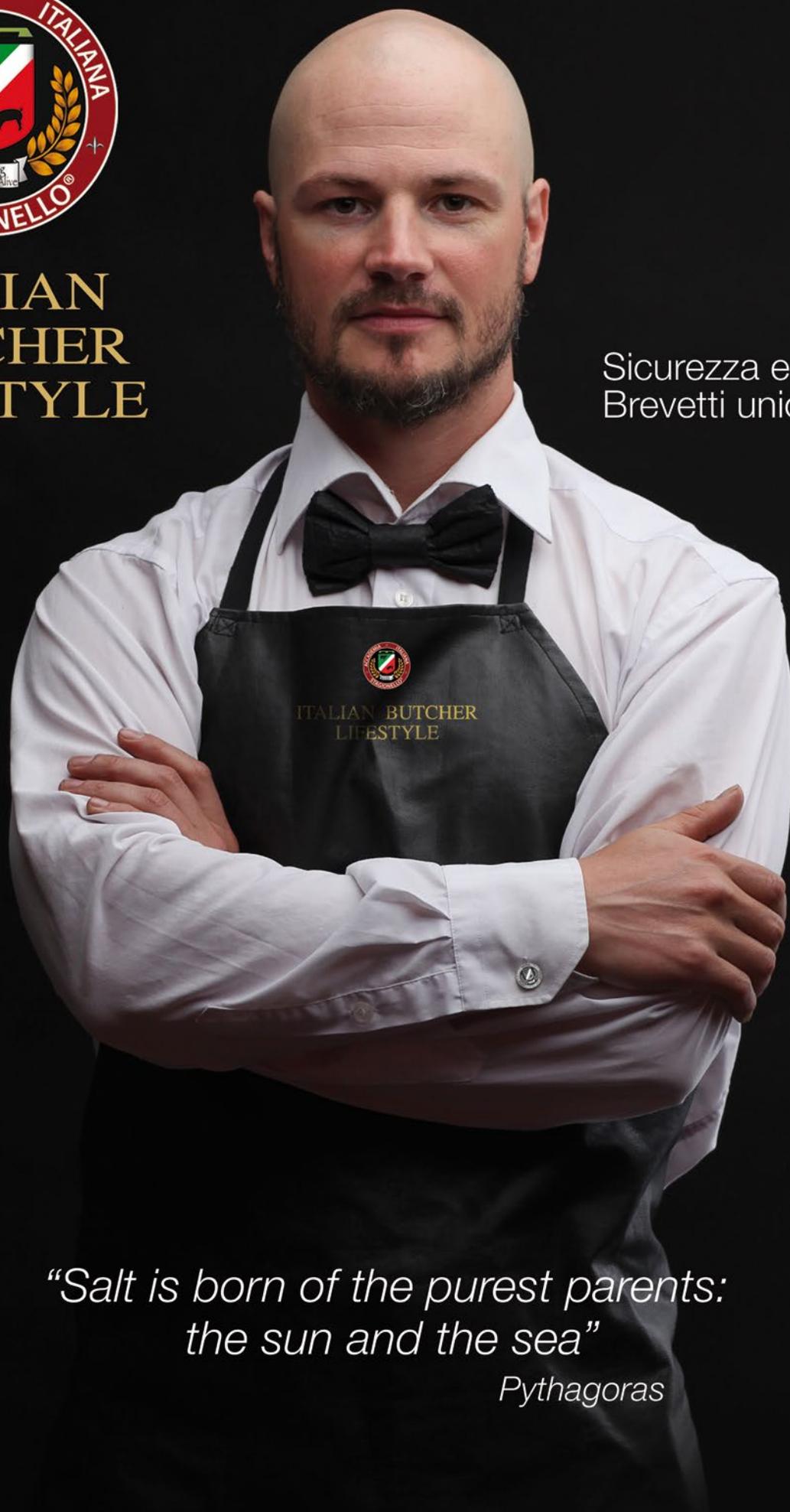


trollo per la gestione e la trasformazione di alimenti, in un ambiente chiuso, fisso o mobile. Grazie al Sicur Food Control®, Maturmeat® e Stagionello® sono gli unici al mondo a detenere l'algoritmo del microclima che innesca e governa la maturazione proteica in modo interamente naturale; non si limitano a raggiungere una determinata temperatura o una data percentuale di umidità, facilmente riproducibili con una normale cella frigorifera, ma gestiscono e garantiscono un intero processo di frollatura delle carni e stagionatura dei salumi sicuro e legale.



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

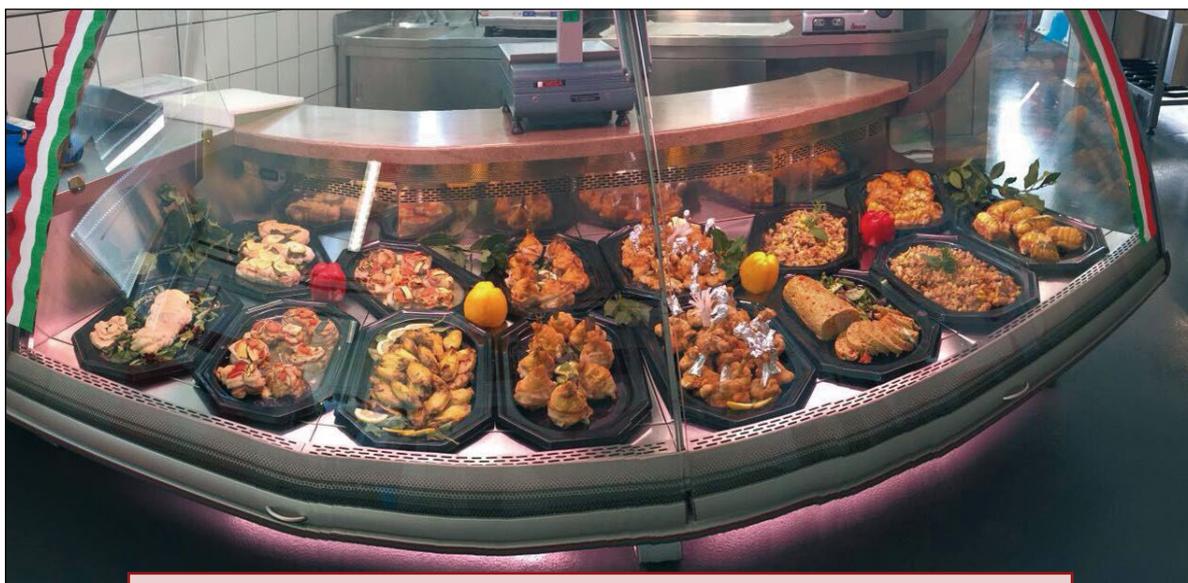
Quinta edizione del corso formativo, sinergia fra En.A.I.P. Veneto ed E.R.I.T.

Scuola Veneta Macellai: a Padova soluzione antidisoccupazione

Grande attesa per l'approssimarsi al termine della quinta edizione dell'ormai noto e consolidato corso per "super" macellai. Sì, perché i diplomati di ogni edizione si sono già assicurati un posto di lavoro, un miraggio in questi tempi. "S.Ve.M." – Scuola Veneta Macellai - dà garanzia agli allievi sulla capacità di avviare un'attività in proprio o sulla propria collocazione nelle macellerie della provincia di Padova e del Veneto. Unico in ambito nazionale e regionale, poiché riconosciuto dalla Regione Veneto con attestato di qualifica professionale, il corso formativo si tiene per effetto della partnership fra En.A.I.P. Veneto e E.R.I.T., l'Associazione dei Macellai di Padova. Dai banchi di scuola dell'innovativo percorso educativo si parla della macelleria moderna: dalla sicurezza sul lavoro, all'igiene, alla sanità e alla microbiologia, dal marketing e comunicazione, agli aspetti amministrativi e fiscali e soprattutto agli ambiti pratici; dalla produzione d'insaccati, alla realizzazione dei cosiddetti "pronti a cuocere" e prodotti cotti. Chiarisce Gianni Piovan, noto macellaio di Padova, coordinatore dei Maestri macellai docenti della



*Per un "super" macellaio lavoro garantito.
Gianni Piovan, coordinatore Maestri macellai docenti
della Scuola: "Chi taglia la carne è un artista,
formiamo grandi professionisti"*



Informazioni: www.irit-online.com
<https://m.facebook.com/SVeM-Scuola-Veneta-Macellai>

Scuola: "focalizziamo l'attenzione sulla conoscenza, il taglio, la lavorazione, la tracciabilità e rintracciabilità delle carni, l'etichettatu-

ra e la fidelizzazione della clientela. Il progetto della Scuola per macellai, sul quale abbiamo cominciato a lavorare tenacemente

parecchi anni fa, costituisce, per così dire, un 'work in progress', poiché il nostro intento è quello d'insegnare e trasmettere agli

allievi, in maniera sempre aggiornata, una vera e propria 'noble art' qual è quella del mestiere del macellaio, sempre più garante, tra l'altro, della sicurezza alimentare dei consumatori che nelle macellerie costituiscono la risorsa primaria". Pure Lucio Zulian, Maestro macellaio tra i formatori al corso, esercente in un "tempio" della carne di qualità Sotto il Salone, è convinto che "la Scuola continuerà a 'sfornare' e inserire nel mercato

macellai professionisti all'altezza della situazione".

Tiziano Longato, presidente di E.R.I.T., chiosa rammentando che "nel Veneto il settore di riferimento ha bisogno di essere alimentato da un costante flusso di operatori qualificati e questa scuola vi contribuisce con una ventina di allievi l'anno. La crisi, che da mesi e mesi perdura, va affrontata anche con un ritorno agli antichi mestieri, certamente in grado di creare occupazione".

In 600 ore, di cui 300 in aula/laboratorio e 300 in stage presso macellerie del Veneto, è costituito il 'trade union' tra due mondi: quello della formazione e quello delle imprese.

Manifestazione al Centro polifunzionale di Trivento
(Campobasso)

Molise, tutto esaurito per la sesta edizione della "Spezzatura del maiale"

Grande successo in Molise per la rievocazione della festa del maiale: protagonisti dell'evento i Maestri macellai di Trivento. Circa cinquecento persone hanno affollato il Centro polifunzionale di Trivento (Campobasso) per la sesta edizione della "Spezzatura del maiale": la manifestazione, ideata da Francesco Montecarlo e che ormai rientra tra gli appuntamenti fissi e più attesi, ha avuto un grande successo richiamando molto pubblico non solo di Trivento, ma da diversi paesi vicini. Un team di professionisti del settore - Pietro Scarano; Lorenzo Fiore; Daniele Scarano; Mirella Mastroiacovo; Daniela Mastroiacovo; Patrizia Gargaro - hanno preparato svariate preparazioni gastronomiche a base di carne di maiale 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 l'attenzione sulle loro importanti qualità nutritive. Ma soprattutto trattando il fenomeno della



"frollatura": aspetto importantissimo per assaporare le carni in modo corretto. Molto atteso e interessante l'intervento dell'ex consigliere regionale, più volte eletto consigliere comunale di Larino, Pasquale Di Lena. Promotore di molte iniziative enogastronomiche a livello non solo regionale, Di Lena ha collaborato alla nascita di vari sodalizi: Città del vino (che dirige fino al 2001); "Enotecche pubbliche"; "Donne del Vino"; "Giovani del vino"; "Movimento turismo del vino"; "Forum del vino"; "Palazzo Vini" di Firenze. Relatore a incontri nazionali e internazionali, padre di "Vino e turismo", "Vino e Giovani", "Vino è", "Vigne storiche", "Città dell'Olio", Di Lena più volte ha avuto



modo di dichiarare il suo rammarico, di non essere mai diventato sindaco, per poter dedicare un monumento al maiale. Ha seguito attentamente tutte le fasi della lavorazione e la sezionatura delle carni dispensando consigli e complimentandosi per la professionalità degli operatori. Si è poi passati alla degustazione dei piatti tipici

legati a questa ricorrenza ed ha fatto bella vista il celebre "soffritto". Da non sottovalutare, inoltre, i piatti preparati dal cuoco professionista triventino Adriano Gianserra che si è cimentato con la preparazione del muscolotto lesso e di un'amatriciana in bianco. Molto interessante l'intervento dello chef Nicola

lasenza che ha guidato una degustazione di salumi dando consigli alle persone in sala su come si deve valutare la qualità dei salumi degustati. Infine, è stato consegnato un assegno di 5mila euro agli amministratori comunali, rappresentati dal vice-sindaco Fabio Sebastiano e dall'assessore Felice Nazario: importo frutto della lotteria che si è avuta nel corso di questi anni e che sarà utilizzato per il recupero di uno dei monumenti più rappresentativi della città: la fontana (che dà anche il nome alla piazza principale). A fine serata ognuno ha portato a casa parte delle tante preparazioni gastronomiche (circa centocinquanta) che i Maestri macellai hanno abilmente ricavato dalla spezzatura del maiale.



andando verso la tradizione extraeuropea. La dizione prevista potrebbe essere quella di "alimento tradizionale da Paese terzo" purché sia dimostrato che vi sia alle spalle una tradizione di uso sicuro da almeno 25 anni. Per i puristi della tradizione gastronomica occidentale si potrebbe dire che il cavallo di Troia sta per entrare entro le mura della città. Infatti, l'importazione di un "Novel Food" da Paese terzo

Gli insetti sono un alimento anche in Europa?

segue da pag. 13

va incontro al "sistema di notifica" salvo decisione di valutazione completa da parte della Commissione Europea che potrebbe anche decidere di non fare specifiche valutazioni, appunto. Ci si potrebbe chiedere perché non lasciare gli insetti all'industria zootecnica: già ora è possibile l'utilizzo di

insetti nell'alimentazione dei "pets" (quindi purché non entrino nell'alimentazione dell'uomo). Per l'alimentazione dei pesci vi è già qualcosa "purché non siano allevati su letame". Attendiamo, perciò, la revisione della legislazione europea e vedremo.

Per intanto, chi volesse gustarsi una bella filza di grilli allo spiedo al posto della solita costata potrà andare in Svizzera dove, dal 1° gennaio 2018 saranno autorizzati come cibo umano grilli, cavallette e larve di Tenebrio molitor (tarne della farina). Buon appetito.



di Giovanni Pietro Pirola

"Nutrizione e benessere nell'economia circolare"

L'Accademia della Fiorentina – espressione culturale dell'Arte dei Beccai della provincia di Firenze - si propone di promuovere un piano di comunicazione in collaborazione con Egocreat, (NGO c/o Incubatore Università ed Impresa, esperta in economia della conoscenza) ed altri partner, sul corretto stile di vita in rapporto all'innovazione sociale e culturale che pone al centro la sostenibilità ambientale del sistema produttivo.

La sostenibilità ambientale del sistema produttivo individua nell'"economia circolare" la capacità di rigenerazione dell'impatto ambientale della produzione alimentare ottenibile, tramite la riduzione degli sprechi, la riutilizzazione e l'ottimizzazione delle risorse naturali nonché la ridu-

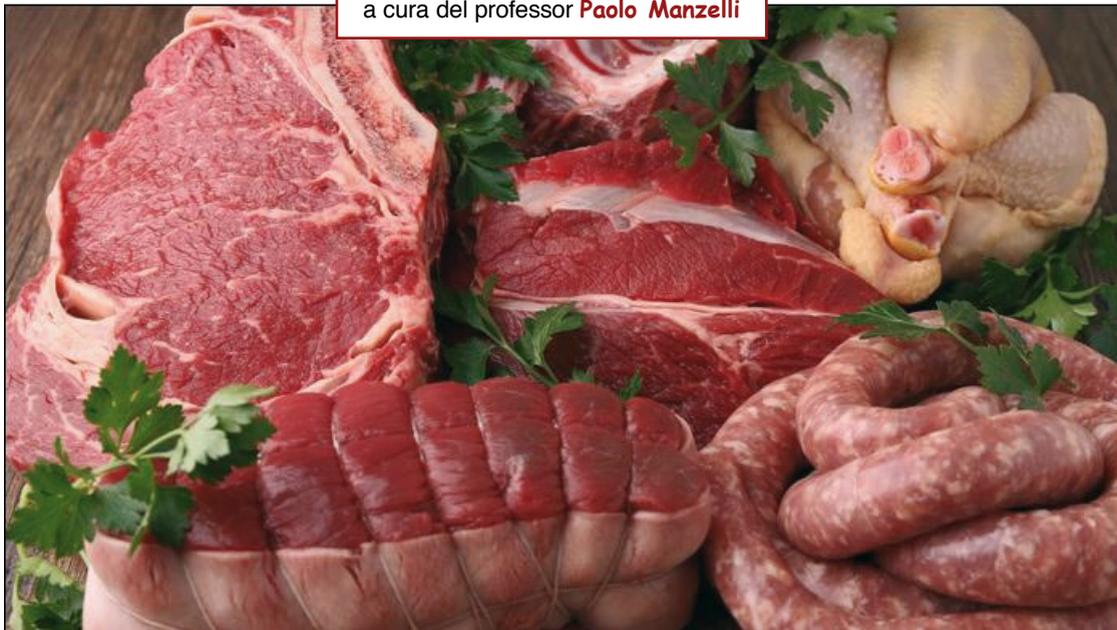
zione dei consumi energetici.

L'"economia circolare", oltre ad essere la strategia di innovazione contemporanea, è il contenitore della cultura tradizionale della civiltà contadina di origine rinascimentale (pensiamo al noto detto "del suino non si spreca mai nulla"). Oggi la produzione di carni, perseguendo tale

tradizione, è fortemente impegnata nell'avanzamento dell'"economia circolare" allo scopo di dare un netto contributo per innescare percorsi di conoscenza più impegnativi che sono alla base della capacità competitiva di un sistema produttivo

moderno, dove cultura e tradizione sono l'essenziale fattore di sviluppo e di crescita locale sostenibile. In particolare, in Italia la produzione di carne e di latte da bovini di razza utilizza metodi di pascolo e di alimentazione altamente

trovano ascolto e risalto. Tra i consumatori sono in forte aumento mode dietetiche indotte da importazioni nutrizionali preconcepite ed ingiustificate; si mette così in crisi l'importante settore agroalimentare della produzione di carni che fa parte



a cura del professor Paolo Manzelli

sicuri e tracciabili, capaci di realizzare alimenti di origine animale di alta qualità nutrizionale da integrare in combinazioni alimentari ideali di "giusto variato e sano" della più antica tradizione contadina.

Purtroppo si assiste quotidianamente ad una campagna denigratoria sui consumi alimentari di carni: le caratteristiche di genuinità e sicurezza della qualità stessa della produzione italiana non

Tempo di alimentazione e benessere

L'alimentazione è naturalmente indispensabile per mantenerci in vita, sia per la sua attività nella ricostruzione della rete cellulare del tessuto corporeo, sia per la funzione ossidante: ossia la produzione di energia per il lavoro esterno e per la temperatura interna. L'alimentazione umana fu dapprima esclusivamente vegetale, poi si aggiunsero le carni e il latte. Pertanto l'alimentazione è una vera e propria scienza che disciplina sia l'energia chimica degli alimenti che il loro valore plastico ed energetico determinandone in modo razionale

la proporzione dei vari alimenti (animali e vegetali) secondo la loro composizione chimica (proteine, grassi, carboidrati) a cui si devono aggiungere acqua, sali e vitamine. Alimentazione e benessere umano vivono una sorte comune e ciò che li accomuna è il valore di entrambi. Questo tema riguarda da vicino il macellaio e le botteghe di macelleria, ma anche tutti gli operatori della filiera delle carni, coloro che producono e commercializzano prodotti di eccellenza. Mentre il cibo spazzatura, dietro il quale si nascondono grandi interessi econo-



mici, provoca gravi conseguenze salutari all'uomo stesso, il cibo di qualità rappresenta un elemento essenziale nell'alimentazione dell'uomo includendo - in questo - anche il valore proteico delle carni (fonda-

mentale per la crescita dei bambini, negli sportivi oltre che per le donne nelle diverse fasi della gravidanza e dell'allattamento). Questo valore proteico viene troppo spesso svilito da diete e mode alimentari

con prodotti di origine vegetale e/o alimenti che non rispettano gli equilibri nutriceutici degli alimenti indispensabili al corpo umano. Ricordiamo, in proposito, l'impatto mediatico dell'informativa lanciata

della tradizione della cucina italiana conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

L'Accademia della Fiorentina, in collaborazione con Egocreanet, si propone perciò di armonizzare la relazione tra nutrizione e benessere ed invecchiamento attivo aggregando competenze finalizzate a superare incongruenze e sbilanciamenti dei numerosi modelli nutritivi della dietetica contemporanea dove spesso si dimentica (o non lo si vuole portare a conoscenza) il consumatore.

La nutrizione è un fenomeno assai complesso che non può essere trattato escludendo singole specie alimentari ovvero eliminando singole classi di componenti molecolari. Infatti, il sistema digerente trasforma le macromolecole provenienti dal cibo in "monomeri" (i mattoni della vita) proprio per permettere di sintetizzare tramite l'espressione dei diversi DNA.s le proprie individuali molecole di ricostruzione della vita che sono ben

diverse dalle macromolecole acquisite dagli alimenti nel piatto. La conversione da macro-

nale viene a dipendere da armonizzazione, differenziazione ed ottimizzazione dei processi metabolici e

del cibo ingerito. Questa piena comprensione del metabolismo alimentare è la ragione principale

importanza di comprendere come una corretta alimentazione serva per ottenere un articolato

rapporto cosciente tra nutrizione e benessere, tale che possa contribuire a superare quello stato di insicurezza alimentare capace di generare conflitti economici e sociali.

Una campagna di comunicazione sul tema "Nutrizione e benessere nell'economia circolare" è quindi essenziale per riequilibrare la situazione attuale dove le persone hanno sempre maggior difficoltà nel sapere cosa mettere nel piatto; conseguenza di continui

"bombardamenti", di trasmissioni televisive che hanno come primario scopo quello dell'intrattenimento e dell'aspetto scenico-coreografico e promuovono diete miracolose indottrinando con notizie devianti e informazioni spesso pericolose per la salute.



Chi volesse partecipare a questa prospettiva di potenziamento della comunicazione per la salvaguardia del benessere nei consumi, ma anche del lavoro e della capacità di innovazione della filiera della carne, potrà mettersi in contatto con accademiadellafiorentina@gmail.com e/o egocreanet2016@gmail.com

molecole a monomeri funzionali viene eseguita dai batteri intestinali e, poi, dal fegato, per permettere al sangue di far circolare i monomeri funzionali capaci successivamente di ricombinarsi nel sangue secondo le istruzioni espresse dai diversi DNA.s che in noi collaborano per ricostruire giornalmente la nostra vita. Pertanto, la qualità del risultato nutrizio-

dall'elevata qualità e organizzazione differenziata, oltre che dietetica,

proposta dal gruppo di studio e di ricerca: per riflettere sull'effettiva

dall'Oms (Organizzazione mondiale della sanità), a fine 2015, sui consumi di carne e dei prodotti lavorati a base di carne (che ha influenzato la riduzione dei consumi di diverse tipologie di prodotto di questo settore), nonché il proliferare di diete basate sui prodotti di origine vegetale e/o sugli alimenti intelligenti. Di fatto il cibo, svilito, finisce per essere sprecato in grande quantità e mangiato in eccesso sottraendolo a chi ne ha reale bisogno. Oggi - come in passato - serve un cibo che nutra correttamente, come servono interventi immediati e una riflessione profonda sul valore del cibo strettamente legato al benessere stesso dell'uomo. Del cibo oggi manca soprattutto la qualità, e un cibo non giusto inquina il pianeta, sfrut-

ta l'uomo e lo fa ammalare, ma anche consuma le risorse stesse. Tutto questo ci deve far riflettere sugli effetti della progressiva introduzione in questi anni di un cibo "pillola" lontano dall'uomo, dal suo benessere e dal suo valore. Forse potremmo, per assurdo, considerare una nota "positiva" le conseguenze della crisi economica e la perdita del potere d'acquisto di molte famiglie che ne è conseguita e che ha profondamente cambiato il carrello della spesa delle famiglie. La lezione appresa dai consumatori potrebbe essere: consumare meno per consumare meglio. Si è passati da un iniziale contingentamento degli acquisti alimentari



quotidiani per la spesa domestica - incluse le già martoriati carni e derivati - a un minor spreco complessivo e, contemporaneamente, sono cresciute sensibilità e attenzione per l'ambiente, capacità di fare la spesa con maggior attenzione alla qualità (piuttosto che verso la quantità). Queste tendenze sono destinate a consolidarsi

anche nel futuro prossimo. E' quindi necessario che, sempre più, si costruiscano alleanze tra scienza, tecnologia, operatori agroalimentari, agricoltori e allevatori; questi ultimi costituiscono soggetti indispensabili per superare le questioni sollevate e ampliate dalla globalizzazione ridando il giusto e corretto valore alle produzioni locali, riportando

l'attenzione a un corretto equilibrio alimentare che includano l'importanza delle proteine nella dinamica esistenziale e nella gratificazione del gusto, e l'influsso armonico e euforizzante che la giusta e buona tavola offre al nostro tono di umore, al nostro benessere.

Anna Becattini

La bottega della carne

Ma con Giorgio le sorprese non mancavano mai e così ecco, poco tempo dopo, che ci ritroviamo ad entrare nell'antichissima Loggia dei Mercanti, sede della Camera di Commercio bolognese, accompagnando il neo eletto presidente. Vi assicuro che entrare nella Loggia fu come essere ancora nel 1400 e rivivere quella storia. Ero pienamente soddisfatto di questo turismo, quasi

esclusivo, ma non avevo ancora capito l'uomo che avevo di fronte, non immaginavo la sua incredibile tenacia e l'altrettanto smisurata volontà. Compresi, poi, il suo obiettivo, credo uno dei sogni più importanti della sua vita: raggiungere quella stanza che per un cittadino, così legato e innamorato della propria città, rappresenta il massimo privilegio. E ci riuscì.

Federcarni: commosso ricordo di Giorgio Guazzaloca

segue da pag. 1

Così io, anzi noi, con lui entrammo a Palazzo d'Accursio. Con lui visitammo la sala Consiliare, il suo ufficio di sindaco. Alcuni Consigli direttivi di Federcarni si svolsero nelle sale di quel Palazzo dove una città,

moderna da sempre come Bologna, decideva le proprie politiche di progresso. Poi la malattia interruppe le nostre "gite nella storia" e lo privarono della felicità raggiunta. Ma anche questa volta la sua energia prevalse e dopo una durissima e faticosa battaglia lo ritrovammo, con la sua determinazione di sempre, con la consapevolezza di chi ha superato difficoltà e dolori.

Non in molti avrebbero saputo vivere queste esperienze come ha fatto lui, con lo sguardo sempre rivolto al futuro e al progredire, dimostrando che con una feroce fame di sapere e conoscere, con doti di equilibrio e saggezza, si può arrivare sul tetto più alto delle proprie ambizioni. Ciao Giorgio, sempre con affetto.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni



ricordo del nostro presidente onorario Giorgio Guazzaloca. Ho avuto l'onore di sedere per la prima volta in Consiglio del Sindacato Macellai di Bologna (dove Giorgio era diventato presidente nel 1975, all'età di 31 anni) nel lontano 1982, e da subito mi ha colpito il suo modo lungimirante nell'affrontare i problemi di una categoria che, dopo alcuni anni, avrebbe affrontato sotto la sua spinta un profondo cambiamento commerciale portando, tra scetticismo e stupore, le preparazioni anche all'interno delle macellerie (fu inserita a livello legislativo la frase "preparate anche all'interno delle macellerie", cosa non scon-

Giorgio Guazzaloca, sempre un passo avanti...

segue da pag. 1

tata e avversa all'industria della carne). Il costante aggiornamento culturale voluto da Guazzaloca ha fatto sì che oggi la categoria sia ancora in vita e propositiva creando in Federcarni come nelle associazioni sul territorio i gruppi giovani dai quali si sono formati i dirigenti associativi di oggi. La sua è stata una vita vissuta veramente in salita, come una grande corsa a tappe (anche se lui amava il calcio): dalla presidenza dell'Associazione commercianti di Bologna a quella dome-

nica all'hotel Ergife dove viene eletto alla presidenza di Federcarni creando il motto che "se il macellaio è doc anche la carne sarà doc". Nel 1991 Giorgio Guazzaloca viene eletto alla presidenza della Camera di Commercio di Bologna (fino al 1997) e per pochi voti non diventerà, nel '95, presidente di Confcommercio. Questi passaggi contribuirono a mettere in moto in lui quella "spinta propulsiva" che lo porterà alla grande sfida nel 1999 per diventare sin-

daco di Bologna. Mi ricordo ancora l'emozione di quel pomeriggio di luglio quando ho assunto il suo incarico di presidente del Sindacato Macellai di Bologna: Giorgio volle mantenere la presidenza nazionale di Federcarni. Chiudo con la frase pronunciata da Enzo Bianco, sindaco di Catania, all'assemblea catanese di Federcarni: "Un macellaio può fare il sindaco, ma un sindaco non può fare il macellaio". Caro Giorgio, ci mancherai. Ma sono sicuro che la tua stella veglierà su di noi. Un abbraccio.

Stefano Casella
Presidente Federcarni Bologna