

La bottega della carne

Supplemento al numero 7/2018 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

Luglio 2018
Anno 8 - Numero 2

Trimestrale di Federcarni

Federcarni, entusiasmante esperienza con iMeat España a Barcellona Rappresentata la nostra professionalità Presenza da tutte le regioni italiane

Da alcuni anni occupo questa posizione, talvolta scomoda ma sempre affascinante, di presidente di Federcarni. Molte cose sono state realizzate e molte no. E' stato necessario imparare: molto e spesso si sono rivelati i



di **Maurizio Arosio**
presidente Federcarni

dalla mancanza di riferimenti che la politica degli ultimi anni ha determinato. Questo mi toglie un po' di responsabilità. Di una cosa, però, sono sicuro, ed è quella che mi ha permesso di continuare



iMeat Barcellona: il racconto della fiera

servizi alle pagine 2-3-5-6-7-9

limiti della cultura

specie nei confronti della medicina e dei vari allarmi, quasi sempre ingiustificati, che a cicli regolari si manifestano.

Talvolta non è stato possibile raggiungere risultati più favorevoli nel confronto della politica e delle scelte



che questa determina, ma - permettetemi - sono confortato dalla confusione e

nel mio impegno. Credo

segue a pag. 2



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni



iMeat Barcellona: il racconto della fiera Con Federcarni cinque "squadre" per i macellai italiani

*Tradizione, innovazione, prontoscuoci,
cotto e somministrazione, norcineria*



Reduce dal successo delle sue edizioni Italiane, iMeat si è spinta oltre il Bel Paese per arrivare

in Spagna su richiesta, volontà e supporto dell'Associazione dei Macellai della Catalogna. Il tutto si è concretizzato presso la Fiera de Cornellà-Barcellona: è qui che a febbraio la prima

edizione di iMeat Spagna ha preso forma ed è stato un grande successo, confermato dai Carniceros spagnoli e da un pubblico di consumatori sempre più consapevole e attento ai nuovi sviluppi del settore. ▶

Federcarni, entusiasmante esperienza...

segue da pag. 1

così fortemente nelle associazioni, nello stare insieme, che tutto il negativo passa in second'ordine. La mia personale esperienza: se il mio negozio oggi è ancora attivo e in grado di darmi delle soddisfazioni lo devo ai consigli dei miei amici macellai più esperti, lo devo al confronto continuo e alla mia voglia di ascoltare, imparare e sperimentare.

2 E sono così convinto di questa formula, che quando mi è stata proposta la possibilità di partecipare, da Federazione e non da presidente, alla prima edizione di iMeat España a Barcellona – ne parliamo diffusamente in questo numero - ho accettato con

entusiasmo coinvolgendo la squadra che mi aiuta a gestire la Federazione e chiedendo l'appoggio dell'amico Alessandro Cuomo di Maturmeat per gli spazi e le attrezzature

necessari a presentare una fase importante del nostro modo di lavorare la carne: la frollatura. Approfitto dell'occasione e faccio i complimenti alla mia squadra



per l'impegno e la quantità di lavoro a cui si sono sottoposti, ma credo incontestabile il successo ottenuto: un gruppo di colleghi che veramente ha rappresentato le qualità dei macellai di tutta Italia, isole comprese.

E' stata necessaria una selezione: primo perché sono troppi i macellai bravissimi e, secondo, per la necessità di rappresentare, in un Paese straniero, il maggior numero di professionalità differenti. Da questo principio siamo partiti cercando non nomi, ma professionalità adeguate per realizzare le varie ▶



iMeat Barcellona è stato raccontato sul Magazine di Federcarni – magazine.federcarni.it – e documentato attraverso i canali social Federcarni: Instagram @ FedercarniOfficial, Facebook @ Federcarni, Twitter @ Federcarni. Hashtag di riferimento: #Bottegaitaliana - #iMeatSpagna



italiana e le caratteristiche di tradizione, arte e passione su cui si fonda la Federazione. Per fare questo, un team di esperti è stato

dei consumatori, hanno lavorato sapientemente suddivisi in cinque squadre: tradizione, innovazione, prontocuoci, cotto e somministrazione, norcineria. La squadra dell'innovazione ha portato ad iMeat quella che possiamo definire un'evoluzione dei pronti a cuocere, una nuova elaborazione di preparati sotto forma di finger food che possono essere consumati dal cliente sul momento. Ad entrare nel dettaglio delle dinamiche del consumo diretto in macelleria c'è stato l'intervento della squadra del cotto e somministrazione, che ha



Il ruolo di Federcarni in questa edizione di iMeat spagnola è stato decisivo per l'intero settore e per il Made in Italy. Alla squadra dei macellai italiani è stato infatti affidato un importante compito: raccontare nella pratica la professionalità

chiamato a rappresentare il settore della macelleria e gastronomia con tutte le peculiarità che contraddistinguono un mestiere nobile, antico e, allo stesso tempo, pronto a rinnovarsi preservando la tradizione. Ed è proprio da questi presupposti che i macellai italiani, sotto gli occhi attenti e curiosi

il testo segue a pag. 6



componenti che potessero descrivere il moderno macellaio Italiano. E quasi tutti i presidenti regionali hanno capito questo sforzo destinandoci non il migliore, ma il macellaio più rappresentativo per un determinato scopo che ci eravamo prefissati. Siamo così riusciti a rappresentare quasi tutte le

regioni italiane e quasi tutte le realtà professionali del nostro Paese. E' stata un'esperienza faticosissima ed entusiasmante, da ripetere. Devo dare merito all'organizzatore Luca Codato e al suo staff di aver fatto un'impresa: posso dire con franchezza che non mi aspettavo di trovare, in una

prima edizione, un'organizzazione così efficace a tanti chilometri dall'Italia. Così come non mi aspettavo tante aziende italiane presenti e, in ultimo, la partecipazione dei colleghi spagnoli con numeri importanti, inaspettati in un contesto di assoluta novità. Bravi e grazie. Ritengo necessario continuare su questa linea, coinvolgendo tutti i possibili colleghi in un progetto di conoscenza e condivisione. L'esperienza e la sperimentazione insieme per condividere e crescere, principio valido per tutte le genti che amano questo lavoro senza maestri o totem. Questo è essere Associazione, questo è fare Associazione per me.

Maurizio Arosio
presidente Federcarni





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

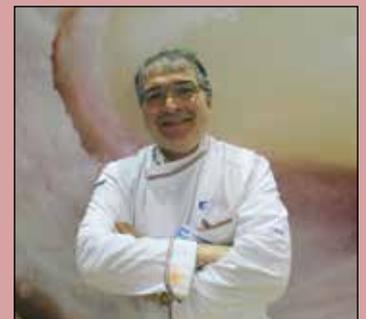
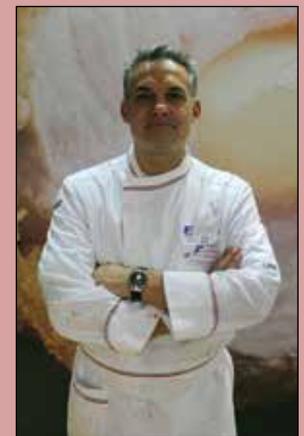
Proposta lancio in pratica vaschetta da 2,5 Kg

iMEAT Barcellona: il racconto della fiera...

da pag. 3

I meat Barcellona, hanno partecipato all'evento: Maurizio Arosio, presidente di Federcarni nazionale; Stefano Casella, Enrico Vannini, Giorgio Pellegrini, Franco Novarini. E ancora Ilario Lui (*vedi il suo articolo n.d.r.*), Augusto Muraro, Bruno Muraro e Alberto Succi, insieme a tutti i macellai provenienti da ogni regione d'Italia chiamati a raccontare con sapiente esperienza il loro mestiere (in ordine casuale): Germano Vincenzutto insieme a sua figlia Anna Vincenzutto

dal Friuli, Massimiliano Elia dalla Campania e Emanuele Avagliano dal Lazio; direttamente dal Veneto invece Luca Zago, mentre per l'Emilia Romagna Angela Comani. Gaetano Bertelli e Daniele Biassoni invece sono arrivati dalla Lombardia, Maurizio Palladino dal Piemonte, dalla Calabria e dalla Sicilia rispettivamente Antonio Cirigliano e Marcello Bonaccorso; dalla Puglia Tommaso Romano; Alberto Rossi ed Enrico Vannini dalla Toscana; dall'Umbria Nicolò Marroni e dalla Sardegna Fernando Fiore.





iMeat a Barcellona Una buona ricetta per il macellaio di domani

me, completamente travolto dalla curiosità di imparare cose nuove. Così le distanze anagrafiche si azzerano, e mentre guardo i ragazzi più giovani e ritrovo nei loro sguardi la mia stessa voglia di imparare, penso che questa splendida professione continuerà. E non solo, credo anche che proprio grazie alla creatività di



Un progetto – iMeat a Barcellona, nel quartiere fieristico di Cornella, pensato appositamente per il macellaio che vuole proiettarsi nel futuro. Hanno presentato i loro prodotti 37 espositori su una superficie espositiva di circa 3.000 metri quadrati. Uno splendido esordio e magiche emozioni per chi, come il sottoscritto, ha avuto la fortuna di partecipare. Sarà anche per questo che, pur scrivendo a distanza di qualche mese, la sensazione è ancora perfettamente scolpita nella mente, incastonata tra colori e strette di mano che hanno fatto da cornice a questo meraviglioso evento.

Mettete 25 macellai italiani su un aereo, un pizzico di culture diverse, abbondante entusiasmo, una spruzzata di simpatia e “mescolate lentamente”. La ricetta ottenuta non avrà eguali. In tutto questo non poteva mancare il supporto di Federcarni, partner solido che, ancora una volta, ha permesso di esportare e celebrare la carne in ogni sua forma, anche oltre confine, nella costante ricerca dell’innovazione di prodotto e di filiera.

E sarà stata la novità, sarà stato lo scambio di idee con altri colleghi macellai...sta di fatto che ogni volta che imparo cose nuove attraverso il confronto; la “sindrome di Peter Pan” non mi lascia scampo e puntualmente mi sento sopraffatto dall’emozione del bambino che è in



accompagnano gesti di grande solidarietà come quello che ha permesso di donare gran parte dei prodotti presenti ad iMeat ad una Onlus a sostegno dei bambini. E sempre pensando a quella “famiglia allargata”, intendo anche ovviamente gli amici macellai, o le grandi ditte come Vignolcarni, Fileni, Maturmeat, che credono nell’eccellenza dei prodotti come un elemento da preservare e perseguire con costanza. Un approccio non sempre presente o diffuso di

queste “giovani leve” potrà evolvere davvero. Voglia di sperimentare, curiosità di provare nuove cose, di migliorare i propri piatti, giocare con le forme, assemblare colori: è questo costante laboratorio sperimentale con tutte le sue infinite combinazioni che rende unico il mestiere del macellaio. O almeno io lo immagino così. E gli eventi come iMeat servono proprio a ricordare questa splendida opportunità che il nostro lavoro offre.

Mentre con l’arrivo della sera la stanchezza inizia a far capolino, l’idea di essere parte di una famiglia allargata come quella di Federcarni mi ricorda quanto sia bello e stimolante poter far parte di un progetto “più grande” che permette di andare oltre le soglie della propria “bottega”. Soprattutto quando ad eventi come questi si

questi tempi.

Ma penso anche a tutti gli organizzatori che, insieme alle ditte stesse, contribuiscono a grandi progetti come quello di iMeat. Così, “lo zaino” che riporto in Italia, è pieno di una felicità intensa, che nasce dall’aver contribuito ancora una volta a portare per il mondo la passione per un lavoro antico, ma che nel tempo ha saputo rinnovarsi con impegno. Decisamente una grande opportunità che, grazie al nostro instancabile presidente Maurizio Arosio, speriamo di poter replicare presto: come tutti i grandi cammini che iniziano con un passo, anche noi, in modo molto umile, speriamo che il nostro gruppo possa aver contribuito a tracciare nuovi sentieri.

Ilario Lui

iMEAT Barcellona: il racconto della fiera...

il testo segue da pag. 3

6

raccontato, attraverso una serie di abili preparazioni, il servizio sempre più radicato all’interno delle macellerie moderne. Macellerie che offrono al cliente un’esperienza di gusto a 360 gradi, dalla qualità delle materie prime scelte, alla preparazione e alla cottura di tutti gli ingredienti. La volontà di rendere

sempre più unica e completa l’esperienza del consumatore che arriva in macelleria è stata raccontata ad iMeat di Barcellona dalla squadra dei prontoscuoci che ha realizzato preparazioni a base di carne e altri ingredienti pronte solo per essere cucinate e servite con la massima rapidità e assaporate, invece,

con tutta calma. Il macellaio diventa ancora una volta una persona di fiducia che sa consigliare e aiutare il cliente con la sua esperienza e abilità. Le restanti due squadre hanno affiancato con impegno e dedizione quelle sopra citate:



Grazie Franco Novarini La sua freddezza "salva" in Spagna il furgone di Federcarni



golo macellaio italiano partecipante ci aveva affidato, contenenti appunto l'indispensabile per realizzare i piatti convenuti durante l'evento.

Ecco quindi il nostro Franco, con un autista, partire nel tardo pomeriggio e, dopo

una notte di viaggio, trovarsi nelle vicinanze di Barcellona.

E qui il possibile dramma. Mentre percorrevano l'autostrada venivano avvicinati da un'auto dalla quale, a gesti, si indicava un problema alle ruote posteriori del furgone, con insistenza, con molta insistenza.

Il nostro capo macchina, Franco, ordinava all'autista di non fermarsi, sino a quando raggiunta una stazione di servizio, e qui sceso in grande velocità, controllava e confermava non esserci nessun problema.

Risaliva, ripartendo. L'auto pirata li inseguiva ancora per un po', ma, vista la determinazione dei nostri, rinunciava al colpo e i nostri potevano raggiungere Barcellona e la sicurezza dell'hotel.

Grazie a Franco abbiamo potuto realizzare un bellissimo stand e tutti hanno potuto creare quanto avevano progettato.

Federcarni vuole ringraziarlo per questo suo intervento coraggioso e intelligente, ma soprattutto vuole portare a conoscenza di tutti un uomo che ha sempre dato tanto alla propria Associazione, con convinzione e umiltà, sicuro che essere parte con altri di un gruppo dia vantaggi al proprio lavoro, ma soprattutto un senso di solidarietà e amicizia che non ti fa sentire solo nel tuo negozio e nelle difficoltà.

Giorgio Pellegrini

presidente Associazione Macellai di Milano

Raccontare la storia di Franco Novarini per intero impegnerebbe un paio di volumi della Treccani e, sono sicuro, non basterebbero.

Una vita vissuta con grande impegno e con un paio di colpi di fortuna che gli hanno permesso di arrivare, in splendida forma, ai nostri giorni.

Dei colpi di fortuna, risalenti al tempo della guerra (la seconda per esattezza), chiedete a lui, sarà felice di raccontarveli; noi invece celebriamo il collega anticipatore dell'evoluzione e il suo amore per la categoria, sviluppatosi in quel di Milano.

Anticipatore nell'evoluzione della categoria perché il suo negozio fu una delle prime risto-macellerie in Italia all'inizio degli anni sessanta. Macelleria con i piatti cotti e gastronomici serviti al pubblico, uno street food anticipatore, quando l'inglese non era ancora la lingua ufficiale dei macellai italiani.

Il suo negozio gestito con impegno, ma non solo, si occupava anche di acquisti come grossista con un gruppo di colleghi favorendo la nascita della cooperativa dei macellai milanesi, di grande successo per molti anni. E anche qui gli aneddoti si sprecano, ma, anche per questi, dovrete chiedere a lui.

Oggi a noi interessa il suo presente in quanto rappresenta il vero spirito dell'Associazione Macellai di Milano e la sua grande partecipazione a tutti gli eventi della categoria. Di più, ancora oggi è promotore di iniziative, ma soprattutto è una presenza costante nella realizzazione delle stesse. Mai stanco, mai domo.

Insieme a due nostri carissimi colleghi e amici, Dario Daffra e Giovanni Concina, ha progettato e fisicamente realizzato molte riuscite manifestazioni che hanno portato i macellai milanesi alla ribalta.

Non l'ultimo perché nel frattempo ha, anzi hanno, portato avanti un altro paio di iniziative, ma quello che qui ci interessa risale alla partecipazione di Federcarni alla Fiera di Barcellona, per iMeat Spagna. E qui lo vediamo offrirsi volontario per accompagnare il furgone di Federcarni necessario a portare l'indispensabile per allestire lo stand durante la fiera.

Per indispensabile intendiamo: una mezzena di quasi 400 kg, un'affettatrice e un tritacarne nuovi della Berkel che l'azienda ci aveva dato in prestito, coltelli, piani di lavoro, materiale pubblicitario, altre attrezzature fondamentali e, soprattutto, tutte le scatole che ogni sin-

a loro è stato dato il compito di rappresentare l'italianità per eccellenza: la squadra della tradizione ha raccontato ai visitatori internazionali le peculiarità della tradizione del nostro Paese attraverso tagli e maneggiamenti; la squadra della norcineria ha illustrato quello che è lo stato dell'arte della lavorazione della carne suina.

L'evento spagnolo ha visto la partecipazione diretta del presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio che al termine della manifestazione ha così commentato: "Un vero successo. La grande forza del nostro operato durante iMeat è stata l'intuizione di creare una squadra di macellai scelti da ogni regione



Coordinamento e collaborazione di **Francesco D'Agostino**

d'Italia per raccontare ai colleghi spagnoli e agli spettatori giunti in fiera il valore professionale dei macellai italiani, e non del singolo prodotto. A Barcellona ho visto un gruppo coeso animato da

spirito di collaborazione e condivisione, e ciò non era scontato se pensiamo che alcuni dei partecipanti non si conoscevano prima di questa esperienza. Ma ho visto anche una sola Federcarni e questo mi ha

fatto enormemente piacere. Una prova di maturità per la nostra associazione, da sempre impegnata ad unire e a stimolare la partecipazione e la crescita di tutta la categoria". Grande entusiasmo anche da parte di tutti gli associati Federcarni. A questo proposito, forte è stato il sostegno dei macellai italiani che hanno seguito da casa, attraverso notizie e dirette in live streaming sui canali ufficiali della Federazione, le performance dei colleghi presenti in fiera. Importante anche la presenza in loco dei colleghi giunti a Barcellona per incoraggiare dal vivo la squadra e congratularsi con essa per il lavoro svolto. Tra questi Piero Pepe,

presidente Federcarni Napoli; Carmine Orelli, presidente Associazione Macellai Roma Capitale insieme a Graziano Mangani; Matteo Accurso, presidente Federcarni Salerno.

Il grande interesse partecipativo è stato registrato anche negli spettatori, consumatori e professionisti del settore che sono accorsi numerosi allo stand Federcarni per apprezzare e applaudire i professionisti macellai e gastronomi che, uniti sotto il simbolo della "Bottega Italiana", hanno messo a loro disposizione tutte le personali competenze presentando un lavoro globale di vera maestria.

Sabina Petrazzuolo



Maturmeat®. Il brevetto dedicato a professionisti che vogliono produrre in modo Sicuro, Genuino e Legale

Mai come negli ultimi anni il tema della sicurezza alimentare è al centro dell'attenzione e dell'interesse degli operatori del settore carni. È al centro degli studi di tutti gli enti istituzionalmente preposti a mantenere alto il livello della sicurezza dell'alimento legiferando di conseguenza per introdurre strumenti preventivi e piani di controlli e verifiche sempre più oculati e precisi. Assistiamo oggi all'introduzione di normative europee rigidissime atte a disciplinare il comportamento dell'operatore del comparto alimentare per quanto riguarda soprattutto la maturazione delle carni bovine. Esistono diversi metodi di "conservare" le carni ma solo con uno è possibile maturare e stagionare le carni in maniera sicura e legale. Maturmeat® non è un normale frigorifero, è l'unico brevetto al mondo dedicato a professionisti che vogliono specializzarsi e produrre in modo Sicuro, Genuino e Legale. Sicuro perché Maturmeat® è in grado di creare e garantire le condizioni climatiche precise per scatenare l'innescarsi dei processi enzimatici necessari al processo di maturazione.

Legale perché rispetta tutte le norme igienico sanitarie nel

pieno rispetto delle normative e direttive vigenti e "traccia" ogni fase del processo di trasformazione, conservando in memoria i dati e rendendoli facilmente rintracciabili e quindi disponibili ad ogni controllo sul prodotto.

Nel 2016 si afferma definitivamente il successo del Metodo di maturazione naturale brevettato da Alessandro Cuomo e dei sistemi tecnologici brevettati che applicano tale metodo. Si consolidano così partnership importanti come quella con la Federcarni Nazionale ed il Presidente Arosio, che da sempre lavora fianco a fianco con i nostri brevetti. Un rapporto professionale e di stima volto al perseguimento ed alla condivisione di un'unica Vision, ovvero quella di Tutelare ed Incentivare la Produzione ed il Consumo di Alimenti Tipici e Tradizionali. Come? Attraverso la formazione ed il supporto al piccolo produttore che desidera specializzare e far crescere la propria attività. E proprio in virtù di tale grande progetto Maturmeat® e la Federcarni volano insieme a Barcellona e vi spettano alla prossima Fiera iMeat il 4 e 5 Febbraio 2018 - STAND 23.

La qualità di Arredo Inox con Maturmeat® nel tutelare ed incentivare la produzione ed il consumo di alimenti tipici e tradizionali

Il format italiano ad iMeat di Barcellona

Gioia, professionalità e un calendario pieno di novità il bilancio della prima edizione di iMeat 2018 Barcellona svoltasi presso i padiglioni della Fira de Cornellà. Trapiantato in Spagna, il format tutto italiano ha portato una ventata di innovazione in Spagna al panorama delle carni. Uno scambio ed un confronto altamente formativi con una stretta di mano tra due nazioni di grande tradizione. Due giorni intensi di omaggio alla carne e a tutto ciò che ruota intorno ad essa, eventi, corsi e visitatori provenienti da tutta Europa. Maturmeat® si è riconfermata protagonista indiscussa della manifestazione. “Un successo - afferma il dottor Alessandro Cuomo, consulente della Federazione Gremi nonché inventore del dispositivo e metodo di maturazione brevettato in licenza ad Arredo Inox – dovuto soprattutto al fatto che siamo riusciti a spiegare che dietro ai brevetti di invenzione industriale pulsa un cuore tradizionale. In soli due giorni siamo riusciti a riconfermare le partnership con le principali associazioni pubbliche e private, ma soprattutto hanno rinnovato la loro fiducia in noi in qualità di leader della maturazione delle carni sicura e legale”. Arredo Inox è una delle aziende licenziatrici che può produrre il Maturmeat® e si riconferma leader indiscussa del settore, garantendo al cliente un dispositivo e metodo di maturazione brevettato unico ed originale nell'assolvere funzioni innovative e ricercate che non è possibile rintracciare in alcun altro impianto che non sia Stagionello® o



Alessandro Cuomo (consulente Gremi Carnissers Barcellona ed inventore del dispositivo e metodo di maturazione brevettato in licenza ad Arredo Inox) con Xavier Gallifa (presidente Gremi Carnissers Barcellona)



Maturmeat®. Maturmeat®, in particolare, si è affermato come l'unico maturatore certificato e brevettato. iMeat 2018 di Barcellona ha rappresentato per Arredo Inox l'opportunità di mettere ancora una volta al centro della sua attività le persone. Perché le associazioni ed i grandi gruppi di categoria sono fatti da persone: da uomini e donne che amano il proprio lavoro e con passione e umiltà costituiscono l'eccellenza italiana. Abbiamo lavorato fianco a fianco del Gremi di Barcellona (sindacato delle macellerie) con il quale si è instaurata una partnership volta al perseguimento ed



Da sinistra, Stefano Casella (vicepresidente vicario Federcarni), Alessandro Cuomo, Xavier Gallifa, il presidente di Federcarni Maurizio Arosio ed Enrico Vannini

scere la propria bottega. Il proprietario del brevetto Alessandro Cuomo, come detto, è stato infatti nomi-

clienti operatori del settore interessati ed attenti alle nuove tecnologie, con un desiderio evidente di specializzarsi, migliorarsi ed investire nella crescita della propria attività. Maturmeat® è diventato lo sponsor ufficiale della delegazione dei macellai Federcarni in rappresentanza di circa 8.000 esercenti italiani.

Grazie alle competenze di Alessandro Cuomo e all'amicizia con Federcarni, si è riusciti a concretizzare un vero gemellaggio dei due comparti, due federazioni inclusive e non esclusive a rappresentare più di 30.000 operatori uniti dalla condivisione di un solo credo: “tutelare ed incentivare le produzioni tipiche e tradizionali”.



alla condivisione di un'unica “vision”: quella di tutelare ed incentivare la produzione ed il consumo di alimenti tipici e tradizionali. Come? Attraverso la formazione ed il supporto al piccolo produttore che desidera specializzare e far cre-

nato consulente per il metodo di maturazione dal Gremi. La Spagna ci ha messo davanti a grandi sorprese, strette di mano ed importanti progetti. Un ringraziamento speciale va a tutti i nostri visitatori e

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!



Come abbinare il vino alle carni rosse

In base a cosa dobbiamo scegliere il vino da abbinare ai piatti?

Alle carni rosse si accompagnano sempre vini rossi? Scopriamolo assieme

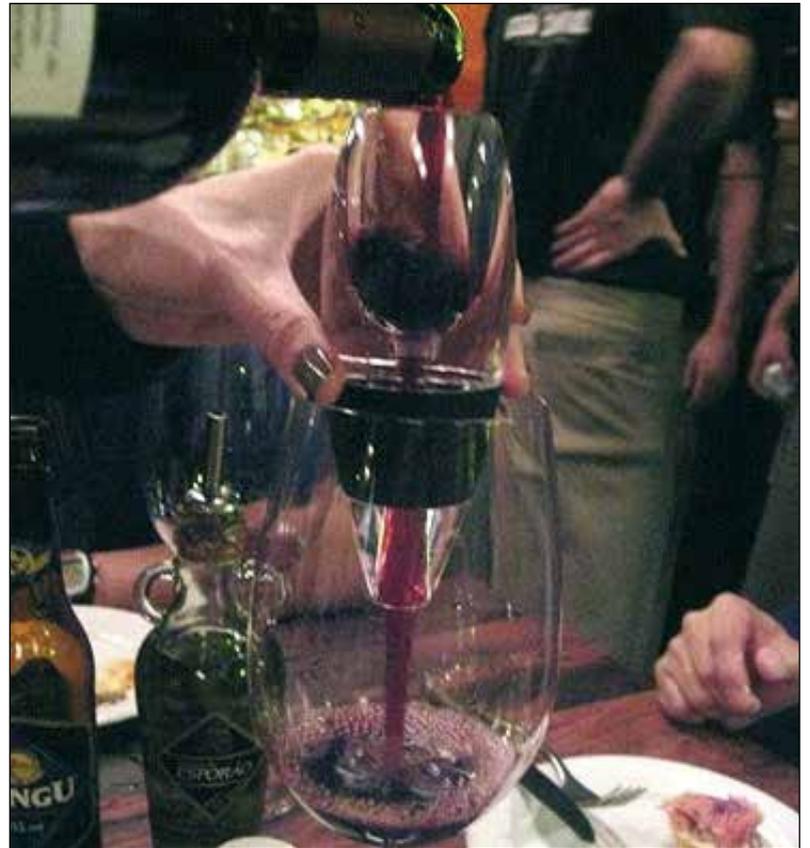
Quando beviamo un vino accostandolo ad un cibo siamo davanti ad una vera e propria "esperienza emozionale". Non è sempre facile, però, riuscire ad ottenere un equilibrio di gusto. La prima regola fondamentale nell'abbinamento è che nessuno dei due elementi deve sovrastare l'altro. Bisogna soprattutto tener conto delle caratteristiche organolettiche delle preparazioni e del metodo di cottura del piatto. I profili sensoriali presenti nei cibi sono: sapidità, tendenza amaro-gnola, tendenza acida, tendenza dolce, dolcezza, grassezza, untuosità, succulenza, speziatura, aromaticità e persistenza. Se si presta un po' d'attenzione si possono recepire tutti, e devono poter essere affiancati al vino e alle sue peculiarità.

Seguendo la tecnica del contrasto, per abbinare correttamente la carne, dovremmo contrapporre alla sua succulenza l'astringenza del vino dettata dai tannini e dall'alcolicità. Nelle carni, che siano esse rosse, bianche o nere, in genere l'elemento gustativo predominante è proprio la succulenza di tipo indotta (cioè quell'abbondante salivazione durante la masticazione e dopo la deglutizione), ma ci sono anche tendenza dolce (più o meno marcata), aromaticità, grassezza e speziatura. Dunque, le sensazioni

prodotte dal vino "prosciugano" la succulenza riducendo la salivazione.

Partendo da questo presupposto, la prima considerazione da fare è che più un cibo è complesso nelle sue caratteristiche, più dovrà esserlo il vino che sceglieremo. Si pensa in automatico che alle carni rosse - che siano esse di vitello, manzo, cavallo, di ovini, suini o caprini - si abbinino perfettamente un bel vino rosso

più o meno corposo, ma non è sempre così se pensiamo ai loro diversi metodi di preparazione e di cottura. Facciamo qualche esempio pratico. Per



Giulia Cosenza, calabrese doc ed ex-archeologa, oggi è sommelier con master in cultura enogastronomica. Il suo blog, "Il calice di Ebe", tratta di enogastronomia e, a 360 gradi, di temi culturali legati al magico mondo del vino e del cibo.



Immagine tratta da "Il calice di Ebe"

una bella grigliata di carne rossa teniamo sempre a mente che, oltre alla succulenza, incide molto anche l'aromaticità dovuta all'affumicatura. Questa comporta una tendenza amaro-gnola che può essere bilanciata con un bel vino rosso giovane, fruttato e fresco (anche frizzante).

Se invece prepariamo una bella scaloppina ai funghi, per sostenere l'aromaticità di questi ultimi, possiamo bere un bel bianco strutturato con passaggio in legno oppure un rosso leggero e morbido.

Anche la porchetta di maiale, preparata con molte spezie, si sposa bene con un vino bianco vigoroso ed alcolico o un buon rosato. Con l'agnello va bene un rosso abbastanza robusto, fresco e di buon corpo, come anche per le tartare di manzo o i carpacci. Il capretto, essendo più saporito, si può accompagnare con un rosso morbido e corposo. Vini rossi strutturati e maturi, invece, sono indiscutibilmente fatti per reggere la complessità di squisiti brasati e stracotti.

Giulia Cosenza



Al Casello Ovest di Porta Venezia affluenza al di là delle aspettative per gli assaggi di tartare di manzo irlandese (con Bord Bia Irish Food Board) e le degustazioni del Morellino di Scansano con i produttori del Consorzio di Tutela del vino toscano (in collaborazione con WineMi)

La qualità della carne (e del vino) protagonista a Milano Food City

A maggio, in occasione di Milano Food City - la manifestazione condivisa da Comune di Milano, Confcommercio Milano, Camera di Commercio, Fiera Milano, Coldiretti Lombardia, Fondazione Giangiacomo

Feltrinelli e Fondazione Umberto Veronesi n.d.r. - spazio ad appuntamenti di assaggio di tartare di manzo irlandese, e il Morellino di Scansano ha incontrato i "wine lover milanesi" con una selezione di etichette.

venerdì 11 maggio dalle 18 alle 22. La manifestazione milanese si è chiusa domenica 13 maggio, dalle 12 alle 15, con un ultimo banco d'assaggio ad ingresso gratuito all'interno della manifestazione "La tartare di manzo irlandese"



L'iniziativa è stata organizzata dall'Associazione dei Macellai con gli Amici dell'Arte della Carne e Bord Bia Irish Food Board per la parte riguardante le carni e, per il vino, dal Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano in collaborazione con WineMi. E' stato il Casello Ovest di Porta Venezia a fare da cornice a questi appuntamenti. Un primo momento di assaggio delle squisite carni irlandesi e degustazione libera del Morellino di Scansano è stato

con i vini di cinque aziende. L'intento di queste giornate di assaggio delle carni irlandesi è stato quello di far conoscere la qualità della carne proveniente dall'Irlanda, preparata dai nostri amici macellai: magistralmente tagliata, affettata, tritata, e finemente condita o allo stato naturale, in scodellini per la tartare o su fette di pane anche integrale per le fettine di carpaccio, con la possibilità di scelta con erba cipollina, con acciuga.... La degustazione del Morellino di Scansano ha avuto l'obiettivo di avvicinare gli appassionati mene-



e complimenti da parte dei presenti. Ancora un grazie a tutti i macellai che hanno partecipato all'iniziativa. Ed un arrivederci a presto in una delle tante occasioni e manifestazioni che la categoria porta avanti su tutto il territorio nazionale.

Luca Ballabio

ghini a una denominazione dalla lunga storia, prodotta in una zona della Toscana dotata di caratteristiche territoriali uniche, che si riflettono nel vino. L'affluenza alla manifestazione è stata al di sopra delle aspettative e i nostri amici macellai si sono fatti ammirare dal pubblico nel comporre al momento i vari assaggi di carni irlandesi. Sono seguiti diversi applausi





THOGA®

MADE IN ITALY

L'innovazione è nell'Aria



L'UNICA
Insaccatrice
Automatica
SENZA L'USO
DI CORRENTE
ELETTRICA!!!!

NESSUN MOTORE
NESSUNA SCHEDA

IDEATA DA UN
MACELLAIO
PER
L'ESIGENZA
DEL
MACELLAIO !!!

SEMPLICE
NEL
FUNZIONAMENTO
NELLA
PULIZIA
E NON
NECESSITA DI
MANUTENZIONE

PENSATA PER OTTIMIZZARE:
TEMPO
SPAZIO
E SPRECHI

Seguici su:



Posizione su piedistallo

Peso/Weight	45 Kg
Dimensioni/Dimensions	92x36x35 cm

Velocità di estrusione:
5 kg in 15 secondi

MT AIR SYSTEM SRL

Via Pioga, 204 - 35011

Campodarsego (Padova) ITALY

Tel. (+39) 049 92 02 052

info@mtairsystem.com

www.mtairsystem.com

www.thoga.it



Roma e la tradizione della Pasqua del Macellaio

Ricordiamo la Pasqua del Macellaio, in occasione della Domenica delle Palme, organizzata e festeggiata - come ormai avviene da 27 anni - dalla Confraternita di S. Maria della Quercia dei Macellai di Roma Capitale. La Santa messa (nella suggestiva cornice del cortile di Palazzo Spada sede del Consiglio di Stato) è stata celebrata dal cardinale Dominique Mamberti assistito dai monsignori Francesco Viscome e Tormasz Kubiczek e accompagnata, come ormai avviene per tradizione, dal coro della Polifonica Pontina diretto dal maestro Massimo Carlini (all'organo il maestro Gianluca Biondi). Alla funzione religiosa erano presenti diverse personalità istituzionali, dal presidente del Consiglio di Stato a vari assessori comunali. Su invito del presidente della

Confraternita, Roberto Dionisi, erano presenti - con le rispettive consorti - il presidente Federcarni Maurizio Arosio, il presidente dell'Associazione Macellai di Roma Capitale Carmine Orelli, il presidente del Co.ri.de. Franco Gioacchini. Finita la cerimonia religiosa, dopo una breve processione che ha riportato l'immagine dalla Madonna all'interno della chiesa di Santa Maria della Quercia dei Macellai di Roma, nella piazza antistante la chiesa è stata offerta la tipica colazione pasquale a base di corallina, tipico salame locale, porchetta, colomba, uova sode, ovetti di cioccolato. E, per finire, la classica e immancabile coratella di abbagchio con i carciofi. Il tutto accompagnato da ottimo vino dei castelli romani.

Graziano Mangani



Per le foto si ringrazia Alessio Mose (Cleverage srl)



DÌ DE LA BRISAOLA



7ª EDIZIONE CHIAVENNA

Appuntamento con i produttori di brisaola della Valchiavenna nel centro storico di Chiavenna

Degustazioni dalle ore 11 alle ore 18

DOMENICA 7 OTTOBRE 2018

Musica:
GUGGENBAND Svizzera

Giochi ed animazione:
SPECIALE BAMBINI



Di de la Brisaola

Consorzio per la Promozione Turistica della Valchiavenna

23032 Chiavenna (SO)
Piazza Castelli per la Libertà

Tel. +39 0343 37688

consorzio@valchiavenna.com
www.valchiavenna.com





Verona, i macellai ad Eurocarne Diario per immagini



Eurocarne a Verona, un appuntamento tradizionale che quest'anno si è arricchito del contemporaneo svolgimento della Fieragricola, la maggiore rassegna italiana dedicata all'agricoltura e all'allevamento. In questa pagina ricordiamo quest'appuntamento importante per i macellai con le immagini dall'Associazione Macellai di Verona.



Quest'anno la sesta edizione del corso; sinergia fra E.R.I.T., ENAIP Veneto e Criocabin

Dalla Scuola Veneta Macellai una soluzione anti-disoccupazione

Nella prima parte dell'anno ha avuto inizio la sesta edizione del corso per "addetto di macelleria" organizzato da "S.Ve.M." la Scuola Veneta Macellai, iniziativa nata dalla partnership tra "E.R.I.T.", l'Associazione Macellai di Padova, "ENAIP Veneto Impresa Sociale", ente di formazione professionale, e "Criocabin Spa", azienda leader nella crioconservazione dei cibi. Con il patrocinio della Regione Veneto e di Federarni. La Scuola rilascia un attestato di qualifica professionale livello EQF 3, valido in tutto il territorio nazionale e negli altri Paesi dell'Unione Europea.

In questi anni si è assistito ad un crescendo di allievi "fuori regione" provenienti da Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Lombardia, Emilia Romagna, Abruzzo, Campania e addirittura Sicilia. Quella del macellaio

è una professione che i giovani stanno rivalutando e che attira sempre più le donne. Ciò a conferma di un dato importante rilevato da Federarni: le donne hanno ormai raggiunto un terzo dell'occupazione nelle macellerie.

Un altro dato positivo che si riscontra negli ultimi anni è la lieve inversione di tendenza nel ricambio generazionale: sempre più figli sono pronti a portare avanti la tradizione nel settore delle macellerie.

Tornando alla Scuola, è utile ricordare che, dopo quasi 100 ore di teoria riguardanti sicurezza sul lavoro, igiene, sanità e microbiologia, marketing e comunicazione, aspetti

amministrativi e fiscali, nozioni sulle principali razze animali e rese di

In questa parte pratica del corso ci si avvale di un'équipe formata da una

ore. L'agevole inserimento degli allievi presso le macellerie lo si deve molto

la: "incentriamo l'attenzione sulla conoscenza, il taglio, la lavorazione, la tracciabilità

e rintracciabilità delle carni, l'etichettatura e la fidelizzazione della clientela. Il progetto della Scuola per macellai, sul quale abbiamo cominciato a lavorare ostinatamente un bel po' di 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



macellazione ecc., il corso affronta oltre 200 ore di pratica: dalla produzione

decina di maestri macellai altamente qualificati che affiancano gli allievi con

a "E.R.I.T." con i suoi 130 associati. Precisano Gianni Piovan e Rino Schiavon,

risorsa primaria". Anche Lucio Zulian, maestro macellaio tra i formatori al corso, esercente in un "tempio" della carne di qualità, Sotto il Salone, nel cuore di Padova, è certo che "la Scuola continuerà a inserire nel mercato macellai professionisti all'altezza della situazione".

Tiziano Longato, presidente di E.R.I.T., chiosa ricordando come "nel Veneto il settore di riferimento abbia bisogno di essere alimentato da un costante flusso di operatori qualificati. E questa Scuola vi contribuisce con un discreto numero di allievi all'anno. La crisi, che da tempo sciaguratamente permane, va affrontata anche con un ritorno agli antichi mestieri, qual è quello del macellaio, di sicuro in grado di creare occupazione".



d'insaccati, alla realizzazione dei cosiddetti "pronti a cuocere" e prodotti cotti.

particolare competenza e dedizione. Segue uno stage di 300

noti macellai di Padova, coordinatori dei maestri macellai docenti della scuo-

Damiano Chiesa
Coordinatore Scuola Veneta Macellai

Federcarni Salerno Giornata di formazione con i Maestri macellai



qualificazione cui la Federazione crede molto. Oltre 100 chili di carne sono stati utilizzati per le 80 preparazioni di altissimo livello in cui si sono esibiti i 12 Maestri macellai che hanno saputo interpretare la nuova filosofia del pronto a cuocere. Quello delle preparazioni gastronomiche a base di carne è un settore estremamente complesso e

delicato perché, al di là della genuinità degli ingredienti, ha come filo conduttore l'igienicità e la salubrità dei processi produttivi. All'iniziativa di Salerno ha partecipato il dottor Ciriaco Rienti dell'Asl che ha fornito le indicazioni di legge per la corretta preparazione e la vendita dei preparati pronti a cuocere. Matteo Accurso ha ringraziato il presidente nazionale Arosio per la vicinanza alla struttura salernitana della Federazione, e sottolineato l'impegno di tutto il suo Consiglio Direttivo. Il suo grazie è natural-

A Salerno, presso il Terzo Tempo Village, 12 Maestri macellai di Confcommercio Federcarni hanno dato vita alla giornata di formazione, voluta ed organizzata dal presidente di Federcarni Salerno Matteo Accurso e dal suo Consiglio direttivo, con la partecipazione di 170 operatori del settore provenienti da tutto il Centro Sud.

All'evento ha partecipato il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio, contento per la riuscita di una manifestazione che si inquadra in un percorso di rinnovamento e



mente andato ai Maestri macellai che si sono esibiti ed al sostegno degli sponsor che hanno consentito la realizzazione dell'evento. Questi sono i Maestri macellai autori di vere opere d'arte dei preparati pronti a cuocere: Alberto Rossi, Federcarni di Arezzo; Giovanni Iorio, Federcarni di Napoli; Antonietta Provenza, Pietro Pironti, Francesco Schiavo, Massimiliano Elia, Giuseppe Longo, Antonio Cristiano, Antonio Pironti, Raffaele Carfagna, Giuseppe Quaranta e Vincenzo Oliva di Federcarni Salerno. Presenti a sostegno degli operatori i presidenti Pietro Pepe di Federcarni Napoli e Michele Natilli ▶



di Federcarni Campobasso. Al termine dei lavori tutti i preparati sono stati donati alla mensa della Chiesa Gesù Redentore di Salerno. La prossima iniziativa di Federcarni Salerno – ha annunciato Accurso - riguarderà ancora la formazione con il protocollo d'intesa con l'Associazione Ristoratori Costa del Cilento.

Agnese Ambrosio



Tutti i preparati sono stati donati alla mensa della Chiesa Gesù Redentore



IL QUARTIERE FIERISTICO

Piacenza Expo, grazie all'invidiabile posizione geografica, è facilmente raggiungibile da nord e centro Italia. Oggi ospita numerose fiere specializzate che trovano in questo moderno centro fieristico il contesto ideale per promuovere l'incontro tra domanda ed offerta



SPAZIO ESPOSITIVO PER I MEZZI, LE ATTREZZATURE E I SERVIZI PER LA RISTORAZIONE ED IL COMMERCIO ITINERANTE



Segreteria Organizzativa:

Via Tirotti, 11 - 29122 Piacenza

Tel. 0523602711

Email: commerciale@piacenzaexpo.it

www.piacenzaexpo.it

PIACENZA
27 - 29 OTTOBRE 2018



IN CONTEMPORANEA CON:



PIACE.EAT

Energia-Alimentazione-Territorio

Mangiare per vivere meglio

Con il patrocinio di:



A Piacenza, dal 27 al 29 ottobre, si svolgerà la prima edizione, nell'ambito della manifestazione Piace.Eat – mangiare per vivere meglio - di un evento professionale dedicato alle soluzioni per l'attività ambulante legata alla ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande. Prodotti, servizi e automezzi per lo street food troveranno una giusta cornice espositiva a Piacenza Expo, un quartiere fieristico che ospita diversi eventi per operatori del settore. Street Food Technology è un momento espositivo sperimentale, organizzato da Piacenza Expo con il patrocinio e la partecipazione di FederCarni. Lo street food sta conoscendo una crescita interessante in Italia unendo tradizione a innovazione. Le occasioni di gustare il cibo di strada si moltiplicano sempre di più grazie alla presenza di "Food Truck" e automezzi appositamente modificati per il commercio itinerante.

In questo trend, che abbina il dinamismo del consumo con l'incremento dell'offerta merceologica, si stanno inserendo anche le realtà legate alla cucina di qualità. Molti

STREET FOOD TECHNOLOGY: spazio espositivo per i mezzi, le attrezzature e i servizi per la ristorazione ed il commercio itinerante nell'ambito della mostra **PIACE.EAT**

Piacenza – quartiere fieristico
27-29 ottobre 2018

Orari: sabato e domenica: 10-18
lunedì 10 -15

Ingresso: euro 8

Segreteria organizzativa:

tel. 0523602711

commerciale@piacenzaexpo.it

www.piacenzaexpo.it

esercenti stanno diversificando l'attività investendo in questa nuova formula distributiva per assecondare le esigenze dei mutati stili di vita.

Le enormi potenzialità di crescita dello street food, viste le specificità del servizio che

offre, vanno sviluppate con particolare attenzione per l'igiene e la sicurezza alimentare e la corretta informazione, nel rispetto delle buone prassi di preparazione e

Organizzata da Piacenza Expo col patrocinio di FederCarni

Street Food Technology a Piacenza dal 27 al 29 ottobre

conservazione degli alimenti per la tutela della salute dei consumatori. Street Food Technology proporrà diversi convegni sul tema.

L'uso di moderne tecnologie per la preparazione e la conservazione del cibo, unite ad un'efficiente organizzazione del lavoro e

alla formazione-aggiornamento degli operatori, sono requisiti indispensabili per assicurare successo all'impresa e adeguati ritorni dell'investimento effettuato.

Uno spazio espositivo personalizzato ha dunque la possibilità di offrire soluzioni per le opportunità d'impresa in questo settore ad un bacino d'utenza vasto che è interessato a conoscere servizi ed attrezzature per fare street food. Dai veicoli commerciali agli allestimenti personalizzati, dai sistemi di cottura e refrigerazione alle soluzioni *mobile* per i pagamenti, dalle formule di franchising al noleggio di strutture. Ed ancora tutto il mondo legato alla formazione degli operatori fino ad arrivare ai servizi di promozione ed assistenza.

Piacenza Expo dunque si candida, dal 27 al 29 ottobre, come crocevia ideale per un appuntamento professionale legato alla fornitura di mezzi e servizi per il commercio ambulante in questa nuova versione legata alla ristorazione itinerante.

STREET FOOD TECHNOLOGY

MEZZI, ATTREZZATURE E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE ED IL COMMERCIO ITINERANTE



VEICOLI COMMERCIALI FINO A 35 QLI
ALLESTIMENTI DI FOOD TRUCK E AUTOVEICOLI
BICICLETTE E MOTOCICLI DA TRASPORTO
SISTEMI E TECNOLOGIE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI
SISTEMI E TECNOLOGIE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE
ESPOSITORI, BANCHI VENDITA ED ATTREZZATURE PER IL COMMERCIO AMBULANTE
SERVIZI DI PAGAMENTO ED APPLICAZIONI MOBILE
SERVIZI DI FRANCHISING
PRODOTTI ALIMENTARI E SEMILAVORATI PER LO STREET FOOD
PACKAGING PER LA RISTORAZIONE ITINERANTE E STREET FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA VENDITA DA ASPORTO
UTENSILI E ATTREZZATURE
NOLEGGIO DI STRUTTURE MOBILI
SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
STAMPA TECNICA

UN APPUNTAMENTO PER CHI VUOLE AVVIARE O FAR CRESCERE LA PROPRIA ATTIVITÀ DI STREET FOOD

PRESENZE QUALIFICATE GRAZIE AGLI EVENTI IN PROGRAMMA

L'area espositiva STREET FOOD TECHNOLOGY, inserita nella manifestazione agroalimentare Piace.Eat, potrà giovare di un pubblico interessato grazie alla presenza di ristoratori e produttori tipici oggi più che mai orientati ad investire in questa nuova formula distributiva. Il patrocinio di FEDERCARNI garantirà attraverso una iniziativa riservata la presenza dei macellai e degli addetti del settore: tutti potenziali clienti di attrezzature per la lavorazione e la conservazione delle carni. L'evento si presenta come un appuntamento privilegiato per promuovere la propria attività nel giusto contesto commerciale.



UNA PANORAMICA SUI MEZZI, GLI ALLESTIMENTI E LE TECNOLOGIE CHE SERVONO IL MERCATO ITINERANTE

UN EVENTO ATTESO

Produttori tipici, commercianti, distributori agro-alimentari, nuovi operatori che intendono avviare l'attività aspettano le vostre proposte e le vostre soluzioni per questo segmento di mercato che sta registrando una forte crescita.

WWW.PIACE-EAT.IT