

ANNO II - NUMERO 5 - DICEMBRE 2021

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

FARM TO FORK
I PREZZI DELLA CARNE
ANDRANNO ALLE STELLE?

BURGER VEG
I "GRASSI"
CHE NON VENGONO DETTI

FEDERCARNI ACADEMY
IL MACELLAIO IMPRENDITORE 4.0



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



TESSERA GIOVANI MACELLAI ITALIANI

Entra a far parte della famiglia Federcarni!

La Card può essere richiesta dai macellai under 35 che non sono già iscritti alla Federazione, è gratuita.

Garantisce a chi la riceve l'accesso agli eventi della Federazione e l'abbonamento gratuito alla rivista Federcarni.



COME RICHIEDERE LA TESSERA

Compila il form all'indirizzo:
www.magazine.federcarni.it/tessera-giovani/

COSA ASPETTI?

RICHIEDI *SUBITO* LA TUA TESSERA!

Federcarni

Federcarni

federcarniofficial

Federcarni

www.federcarni.com

www.magazine.federcarni.it

EDITORE

Endelab di Francesco D'Agostino
Viale dei Ciclamini, 7
81030 Castel Volturno (CE)
tel: +39 342 050 6608
email: info@endelab.com

PROPRIETARIO

Federcarni - Federazione Nazionale Macellai
Piazza Giuseppe Gioachino Belli, 2
00153 Roma (RM)

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

94/2020

Registrazione elenco giornali e periodici del
Tribunale di Bologna n.8557 del 2 febbraio
2021

DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Massimo Albertoni
Lucia Bozzi
Marco Conci
Alessandra Silvestri

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

Endelab di Francesco D'Agostino
tel: +39 351 582 3520
email: marketing@endelab.com
sito web: www.endelab.com

PROGETTO GRAFICO

Endelab

TIPOGRAFIA

Graphiti - Industria Grafica - Pero (MI)

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Regol. UE 2016/679, D.lgs 296/2003
come modificato dal D.lgs 101/2018
Responsabile trattamento dati,
D.Lgs 196/2003:
Francesco D'Agostino

SOMMARIO

3 EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

FEDERCARNI INFORMA

4 FEDERCARNI: "MENO PROPAGANDA, PIÙ UNITÀ DI FILIERA"
di Luca Borghi

6 IL CAMPIONE DEI GIOVANI MACELLAI ITALIANI
È DOUGLAS SENA
di Alessandra Silvestri

10 "LA CARTA VINCENTE? IMMAGINARE LO SPAZIO DI GARA
COME LA MIA MACELLERIA"
di Luca Borghi

12 ACADEMY FEDERCARNI, A LEZIONE DI IMPRESA:
ANCHE SICUREZZA E FISCO FANNO BUSINESS
di Luca Borghi

14 ACADEMY FEDERCARNI, IL VALORE DELLA MANUALITÀ
DIVENTA INNOVAZIONE
di Luca Borghi

ECONOMIA

16 ONU: DIETA SENZA CARNE VUOL DIRE MALNUTRIZIONE
di Luca Borghi

18 FARM TO FORK, STRATEGIA NON APPLICABILE:
PRODUZIONI CARNI A RISCHIO
di Luca Borghi

20 CARNE BOVINA, PER L'UE È UN MERCATO TONICO
di Massimo Albertoni

22 CARNE E SOSTENIBILITÀ, LA PAC RILANCIA ECO-REDDITIVITÀ
di Luca Borghi

SCIENZA

24 CARNE BOVINA, LUCI E OMBRE
DEL MERCATO INTERNAZIONALE
di Luca Borghi

26 BURGER VEGANI, SVIATO IL CONCETTO DI SALUTE
di Luca Borghi

28 CARNE ROSSA E SALUTE: DALLE NUOVE LINEE GUIDA
NESSUN RISCHIO
di Marco Conci

30 EFSA E ANALISI DEI RISCHI: LIBERO ACCESSO
PER IMPRESE E CONSUMATORI
di Lucia Bozzi



Maturmeat®

Scegli il Cuomo Method®
matura le tue carni in sicurezza!



Da **60** a **5000 Kg** di carni maturate al mese
Sicure e al sicuro:

Sicure= salubri e nutrienti!

Al Sicuro= shelflife del prodotto fino a 365 giorni!

Cosa aspetti? Specializzati!

Scopri di più:
www.cuomomethod.it



Editoriale

Academy e Campionato, FederCarni punta sui giovani

Abbiamo appena spento le luci sul ring del Campionato giovani macellai FederCarni ma ancora si sente l'odore della sfida, è ancora viva l'emozione vissuta. Negli occhi, la vista di questi giovani colleghi, tesi, preoccupati di conoscere cosa avesse riservato loro il comitato organizzatore che per, questa occasione, ha voluto mescolare un po' le carte. Cambiando alcune regole, nell'intenzione di vedere realizzato quello che quotidianamente avviene, tutte le mattine, nei nostri negozi. Detto così è semplice. Nella realtà, quando decidiamo come allestire il banco del nostro negozio decidiamo il futuro della nostra attività, decidiamo quale messaggio dare agli amici clienti e come attirare le persone che per la prima volta superano la nostra porta e si pongono davanti a noi. I nostri ragazzi hanno sicuramente sentito questo peso e, in alcuni casi, commesso qualche errore. Ma questo non è importante. Così come non è importante chi abbia vinto, a lui vanno tutti i nostri complimenti. Ciò che conta è stato il proporsi, il partecipare, l'impegnare la propria capacità e offrirla al giudizio di persone che con lealtà hanno svolto l'ingrato compito del giudice. Importante è lo stare tutti insieme, vivere quel benefico effetto del condividere le proprie esperienze, tutti maestri ma nel proprio negozio. Quando ci si ritrova, il valore viene dato dalla disponibilità, dalla comprensione. Mentre le luci del ring si spengono, stiamo accendendo quelle sul secondo Campionato italiano giovani macellai. Se il Covid ce lo consentirà, a marzo inizieremo con la prima

tappa. Dove è presto per poterlo garantire, ma il nuovo regolamento prevede due tappe al nord, due al centro e due al sud: abbiamo quindi una ampia possibilità di scelta. Sarà un po' diverso nella forma e nello svolgimento dal precedente, ma sarà sempre necessaria la qualità che le mani del macellaio sanno dare. Sicuramente avrà lo stesso scopo: avvicinare e far scoprire il nostro mondo dell'Associazione ai giovani, tanto necessari a proseguire un mestiere affascinante e dare loro la possibilità di affermarsi, di farsi riconoscere. In questi anni di preoccupazione, ancora una volta, si evidenzia come la figura del macellaio sia riconosciuta nel dare certezze alle nostre paure quando le emergenze sanitarie ci rendono così fragili. Questo Campionato è anche un mezzo per portare al pubblico l'enorme cambiamento avvenuto nei nostri negozi. La raffinatezza nella scelta della qualità degli animali, un'offerta gastronomica varia e in continua evoluzione, la volontà di imparare le risposte alle domande che i nostri clienti fanno, spesso spaventati da molte fake news. Questo cibo fa male? Per essere d'aiuto in queste situazioni è stata creata una Academy. Il professor Marco Tassinari, dell'Università Alma Mater di Bologna, ha affrontato con alcuni suoi colleghi molti aspetti del nostro lavoro, permettendoci di dare risposte corrette ai nostri clienti. Permettetemi ora di ringraziare tutti coloro che hanno permesso l'ottimo risultato raggiunto con abnegazione e impegno. Continueremo su questa strada per rendere pubblica la capacità e il valore dei macellai italiani.

Maurizio Arosio
Presidente FederCarni



Federcarni: “Meno propaganda, più unità di filiera”

Il presidente Maurizio Arosio detta la linea nel dibattito internazionale su etichettatura e Farm to fork: “No alle politiche che generano squilibri di prezzo e sacche di diseguaglianze”.

di **LUCA BORGHI**

“Meno propaganda, più unità di filiera e maggiore razionalità dando alla scienza il peso che merita”. C'è pacata determinazione e tanto pragmatismo nel richiamo che Maurizio Arosio, presidente di Federcarni, lancia all'agroalimentare italiano che appare ancora frammentato a fronte dell'Europe's beating cancer plan, il piano d'azione in discussione in Europa che prevede nuove normative sulle etichettature anti cancro per carne e vino. Un documento che divide la comunità politica internazionale e riapre ancora una volta il dibattito sulla presunta pericolosità di alcuni pilastri del made in Italy per la salute, sebbene la scienza medica abbia già ampiamente dimostrato che carne e vino non rappresentano un pericolo nella misura del consumo consapevole.

LA SICUREZZA DEL MODELLO ITALIANO

“Stupisce che a fronte della proposta dei Paesi del Nord Europa, Francia e Germania in testa, che detengono primati in fatto di produzione di carne, non abbiano ancora preso una posizione in chiave protezionistica – aggiunge il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio -. Giusto parlare della pericolosità dei nitrati nelle carni, ma è altrettanto giusto identificare il modello di controllo italiano come forse il più sicuro al mondo. Tutto ciò che arriva sui nostri banchi è certificato, sostenibile e in grado di rispondere alle esigenze di salubrità che il consumatore giustamente richiede. Pensiamo

alla carne irlandese: arriva da allevamenti che privilegiano la sostenibilità ambientale, il benessere animale, la scrupolosa scelta dei mangimi. Quindi? Non trasformiamo una necessità condivisibile e sacrosanta di salute in guerra ideologica divisiva. La scienza da tempo ha già detto la sua, ne prendano tutti atto”.

IL VALORE DELLA QUALITÀ

Un fatto è certo: sul tema l'Europa si mostra divisa, divisa da modelli proposti che sono molto distanti l'uno all'altro. Divisa tre volte nei modelli di etichettatura: la Francia vuole Nutriscore, i Nordici vogliono l'etichetta a serratura che chiude ogni possibilità di valorizzazione, dove non si avverte la differenza fra uso e abuso. E l'Italia? Vuole il modello batteria: vale a dire è per il consumo consapevole, poiché un prodotto italiano ha già di per sé la qualità nel brand, il famoso stile mediterraneo. L'Italia dice: facciamo la qualità. Punto. “Qualità è da sempre il nostro mantra – precisa Arosio -. Ricordo che il macellaio ci mette sempre la faccia, tutti i giorni. Non si nasconde dietro confezioni anonime, tantomeno alle prerogative dell'economia. Lo abbiamo dimostrato durante i mesi più bui della pandemia. Sempre lì, aperti, a garantire il presidio sociale con spirito di servizio. Al di là delle etichette, sacrosante, le informazioni al consumatore arrivano da noi. Puntuali, precise, costanti. Lo facciamo tutti i giorni da sempre. Il valore del comparto italiano

è inattaccabile. È su questo che tutto il settore dovrebbe puntare, mettendo fuori gioco ideologie divisive che possono far pagare all'Italia un prezzo troppo alto e soprattutto ingiusto”.

LA GUERRA DELLE ETICHETTE

La pensa come il presidente di Federcarni anche l'eurodeputato Paolo De Castro che in Commissione agricoltura sta difendendo il valore italiano. “Per ora la guerra delle etichette è solo a livello social, “solo” con i distinguo dell'eco mediatico-politico digitale - dice De Castro -. Bisogna fare molta attenzione alle declinazioni talebane dei modelli di interpretazione che taluni vogliono far passare come verità assodate. La realtà è, infatti, ben altra cosa. Ciò che tutti, istituzioni e filiere comprese, vogliono è fare capire la cultura della qualità. Questo è da sempre il modello delle produzioni italiane, improntato sulla cultura della moderazione, della sostenibilità e del consumo consapevole. Perché, diciamo, la qualità è consapevolezza”. “Un binomio che i macellai italiani interpretano alla perfezione – sottolinea Arosio -. Ne è testimonianza la frequenza ai corsi di aggiornamento che mirano alla conoscenza del prodotto non dal punto di vista meramente commerciale ma sotto il profilo nutri-

zionale, igienico e salustico. Conosci quello che vendi: questo lo slogan dei corsi 'Dalla stalla al piatto' organizzati da Federcarni con il patrocinio dell'Università di Bologna e tenuti da professori ed esperti di tutti i settori trattati”.

FARM TO FORK, RISCHIO SQUILIBRI

È nell'ottica della consapevolezza di essere garante della qualità che Federcarni si inserisce a buon diritto nel dibattito del Farm to fork, la strategia adottata dall'Unione europea per azzerare l'impatto ambientale delle colture agricole in nome della lotta ai cambiamenti climatici, l'aumento della biodiversità, e offrire sicurezza e cibo sostenibile per tutti. “Progetto affascinante ma che rischia di provocare forti squilibri sui mercati agroalimentari” sottolinea Maurizio Arosio. Giudizio che anche l'Usda, il dipartimento statunitense dell'agricoltura, e Asso-carni hanno mosso evidenziando che le politiche europee, per come sono state impostate, rischiano di non raggiungere gli obiettivi prefissati perché i prezzi al consumo potrebbero schizzare verso l'alto. Le stime dei più autorevoli analisti internazionali, Usda in testa, dicono che a seguito del Farm to fork ci sarà una riduzione del 20% della domanda di carne, l'azzeramento

delle importazioni di soia e l'aumento del 25% dei prezzi dei prodotti dell'agricoltura biologica.

DIRITTO ALLA NUTRIZIONE

“In questo modo si creano le condizioni ideali per perdere di vista il concetto fondamentale di qualità e si farà solo un discorso di prezzo – precisa il presidente di Federcarni -. Con un'impostazione politica di questo genere, in un contesto globale dove le diseguaglianze sociali sono in aumento, c'è il rischio concreto di far lievitare le sacche di povertà. Dobbiamo convincerci che la lotta all'inquinamento deve essere risolta a livello universale con la consapevolezza del diritto alla nutrizione sana, certificata. Il prezzo non può e non deve essere la discriminante. Le previsioni internazionali parlano chiaro: la carne bovina costerà il 58% in più, quella di suino sarà più cara del 48% e anche per acquistare il latte sarà necessario spendere il 36% di più. Cambieranno anche gli equilibri sulla bilancia commerciale europea, che si troverà ad importare carne e latte da Paesi terzi, dove i prezzi saranno più bassi e le regole sulla riduzione dell'impatto ambientale meno rigide. Questa non è la strada per salvare il mondo”.





Il campione dei giovani macellai italiani è Douglas Sena

di ALESSANDRA SILVESTRI

Douglas Roosevelt Sena Jr. è il vincitore della prima edizione del campionato italiano giovani macellai targato Federcarni. Nel corso dell'avvincente finalissima della prima edizione della competizione, che si è svolta domenica 12 settembre a Modena in occasione della fiera iMeat, il 29enne fiorentino Douglas è stato proclamato miglior macellaio under 35 d'Italia. Al secondo e al terzo posto si sono classificati rispettivamente Anna Moretti e Claudio Fidone.

IL RACCONTO DELLA FINALE

La finale di Modena è stata la conclusione di un lungo percorso, durato quasi due anni, che ha coinvolto circa 100 giovani macellai in tutta Italia. Una grande giornata ricca di emozioni, durante la quale 15 young butchers finalisti si sono sfidati per conquistare la vittoria: Giuliano Rivarolo, di Modica; Davide Ferro, di Torino; Lorenzo



Agosta, di Modica; Claudio Fidone, di Modica; Giuseppe Longo, di Catania; Angelo Toscano, di Catania; Andrea Pittalà, di Catania; Irene Toni, di Bologna; Luca Rosso, di Torino; Francesca Di Mario, di Latina; Mattia Pacilli, di Latina; Marco Di Giorgio, di Prato; Leonardo Cuccuini, di Firenze; Douglas R. Sena Jr., di Firenze; Anna Moretti, di Arezzo.

FINALE CAMPIONATO FEDERCARNI

Rispetto alle tappe di qualificazione, la prova finale ha presentato delle novità fondamentali: i giovani macellai sono venuti a conoscenza della materia prima da dover lavorare solamente al fischio d'inizio della gara. Bord Bia - Irish Food Board Italia ha fornito il contenuto della mystery box che ognuno dei partecipanti ha ricevuto per la sfida. Inoltre, ai concorrenti è stata messa a disposizione una dispensa contenente diversi prodotti, nonché varie attrezzature. Per favorire una sfida ad armi pari la carne, i prodotti in dispensa e le attrezzature erano uguali per tutti. In occasione della prova finale, agli 8 criteri di valutazione già noti (disosso, sezionamento, manualità sia nel taglio sia nella legatura, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione) si è aggiunto un nono criterio: l'allestimento, ovvero la disposizione finale all'interno del banco frigo virtuale. Le preparazioni di ogni finalista, che sono state conservate nel banco frigo Eurocryor nel corso della gara, sono state sistemate in un banco virtuale alla fine della prova. Ogni finalista, quindi, ha dovuto mostrare tutte le lavorazioni fatte allestendole in uno spazio uno spazio sul proprio tavolo da lavoro.

I GIURATI

A valutare i ragazzi durante la finale una giuria, esperta ed imparziale, composta da: Bruno Bulgarelli, delegato nazionale; Giorgio Pellegrini, presidente di giuria; prof. Marco Tassinari, docente presso l'Università degli studi di Bologna; Luca Menoni, macellaio esperto; Alberto Succi, macellaio esperto; Luca Borghi, giornalista; Stefano Sangion, Electrolux chef academy.

LA PREMIAZIONE

La manifestazione è stata interamente trasmessa in diretta su Federcarni Channel. Il momento della premiazione è stato uno dei momenti più emo-



zionanti. Il vincitore, Douglas, ha commosso tutti con le sue lacrime mentre impugna il premio del primo classificato. Tutti i partecipanti hanno ricevuto una medaglia forgiata a mano dagli artigiani dell'Officina creativa Avventura di Latta.

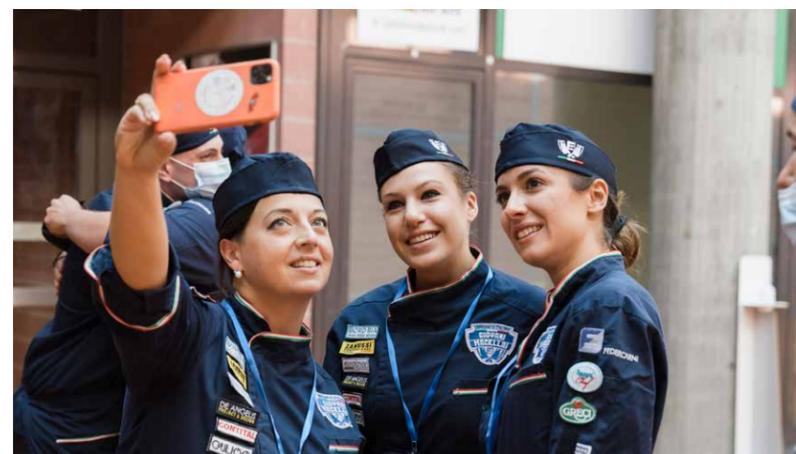
Il partner Federcarni Epta/Eurocryor ha omaggiato il vincitore con un voucher + tour dello stabilimento e momento formativo con gli esperti Eurocryor e tutti i 15 finalisti con un albero della foresta Epta su Treadom, come impegno a promuovere temi sostenibili. Il partner Federcarni Tagliabene ha invece omaggiato i primi tre classificati con un set di coltelli.

LA PROVA CUOMO METHOD

Domenica 12 settembre si è disputata anche la finale della prova Cuomo Method. Nel corso di cinque delle precedenti tappe di qualificazione, i partecipanti del campionato si sono confrontati in una prova, guidati dallo staff dell'azienda di Alessandro Cuomo, basata sulla produzione di un salume cotto caratterizzato con spezie ed aromi a propria discrezione. Ad aggiudicarsi il premio Cuomo Method® "L'Innovazione in Macelleria" nei precedenti incontri sono stati: Raffaele Carfagna, Gina Paradiso, Luca Rosso, Francesca Di Mario, Marco Di Giorgio. Questi cinque talentuosi macellai si sono sfidati nuovamente nel corso della finale del campionato, per contendersi il premio finale e decretare il vincitore assoluto della prova Cuomo Method. A conquistare la vittoria, aggiudicandosi un Maturmeat Gold Edition è stata Gina Paradiso.

PARTNER FEDERCARNI

Tutte le tappe del campionato italiano giovani macellai, compresa la finale, non sarebbero state possibili senza il supporto costante e instancabile dei partner Federcarni. Il contributo di ognuno di loro è stato fondamentale ai fini della buona riuscita della manifestazione. Ringraziamo: Eurocryor, marchio del gruppo Epta; F.Ili Pagani S.p.A. proprietario del marchio Pagani Chef; Greci Industria Alimentare S.p.A.; Pool Pack S.r.l.; Sirman S.p.A.; Tagliabene S.r.l.; Attrezzeria Universal S.r.l. proprietario del marchio Grilioo; Cuomo Method®; Contital S.r.l.; Zanussi Professional; Bord Bia - Irish Food Board; De Angelis - Project & Design.



“La carta vincente? Immaginare lo spazio di gara come la mia macelleria”

di LUCA BORGHI

“Semplicità e particolarità, forse anche un pizzico di innovazione.

Ma con la convinzione che ciò che stavo preparando doveva essere alla portata di tutti e scatenasse la curiosità di assaggiare, di conoscere, di ritornare in negozio. Ecco ho pensato a tutto questo: ho immaginato che il mio piccolo spazio di gara avrebbe dovuto essere come il banco della macelleria che un giorno spero di poter aprire”. C'è ancora l'emozione della vittoria nelle parole di Douglas Sena, il trionfatore del primo Campionato italiano giovani macellai promosso da Federcarni. La finalissima di Modena è stato un momento di confronto tra generazioni con un unico denominatore comune: la passione per l'arte della trasformazione e lavorazione della carne al servizio dell'innovazione e di un mercato che, seppur contrassegnato dalla pandemia, ha proiettato le macellerie italiane al vertice del volano della ripresa. “Ma anche della necessità di formazione continua”, aggiunge il giovane macellaio fiorentino che nella sfida modenese ha sfoderato tecnica, conoscenza e abilità. Ingredienti che, al di là del risultato individuale, hanno acceso i riflettori su quegli under 35 in grado di reggere il settore e di accompagnarlo nella transizione generazionale.

LA CARTA VINCENTE

“Prima di tutto non mi aspettavo assolutamente di vincere – ammette Douglas Sena -. È stata una sorpresa,



Douglas Sena alla finale del Campionato italiano giovani macellai.

un'enorme sorpresa. Fin dal fischio d'inizio della gara mi sono concentrato su quello che avrei dovuto fare. Non ho pensato alla competizione, ma a cosa avrei fatto se avessi dovuto allestire il banco della mia macelleria. Ho sognato, lo faccio tutti i giorni. Perché, non so quando e come, ma avrò una macelleria tutta mia. Così ho messo in pratica tutto quello che ho imparato per cercare di accontentare i clienti e farli tornare, con la speranza di instaurare un rapporto di fiducia improntato sui mille colori e aspetti della qualità. Ecco, credo che questa sia stata la mia carta vincente”.

IL FUTURO

“Sono convinto che anche a 70 anni non smetterò di fare questo mestiere che impone professionalità aggiornata e capacità di guardare il futuro anticipandolo al presente – racconta Douglas Sena -. Per raggiungere questo risultato non bisogna mai smettere di imparare e confrontarsi con chi, prima della nostra generazione, ha saputo

“

**Ho sognato, lo faccio tutti i giorni.
Perché, non so quando e come,
ma avrò una macelleria tutta mia.**

condurre il settore fin qui con risultati incredibili. Ognuno ha la sua tecnica, che poi diventa la propria carta d'identità professionale. Io sto cercando di costruire la mia”.

FORMAZIONE

“È inevitabile che la formazione sia fondamentale, anello essenziale per la crescita professionale – dice il vincitore del Campionato italiano giovani macellai -. Il macellaio moderno è artigiano della carne, imprenditore, cuoco, garante della qualità e della sicurezza alimentare. Figure diverse racchiuse in un'unica professione

che necessitano di un aggiornamento continuo, sempre più in grado di rispondere alle sfide delle transizioni del mercato. Il Campionato rappresenta anche questo: un momento di sfida certo, ma anche di confronto e conoscenza con gli altri che, come me, hanno il compito di portare avanti e fare crescere il comparto”. E ancora: “Ringrazio Federcarni che ci ha offerto questa incredibile opportunità e ci assiste tutti i giorni. Non vedo l'ora di partecipare alla seconda edizione del Campionato: devo difendere il titolo. Ma soprattutto voglio confrontarmi con la sfida della conoscenza”.



Academy Federcarni, a lezione di impresa: anche sicurezza e fisco fanno business

di LUCA BORGHI

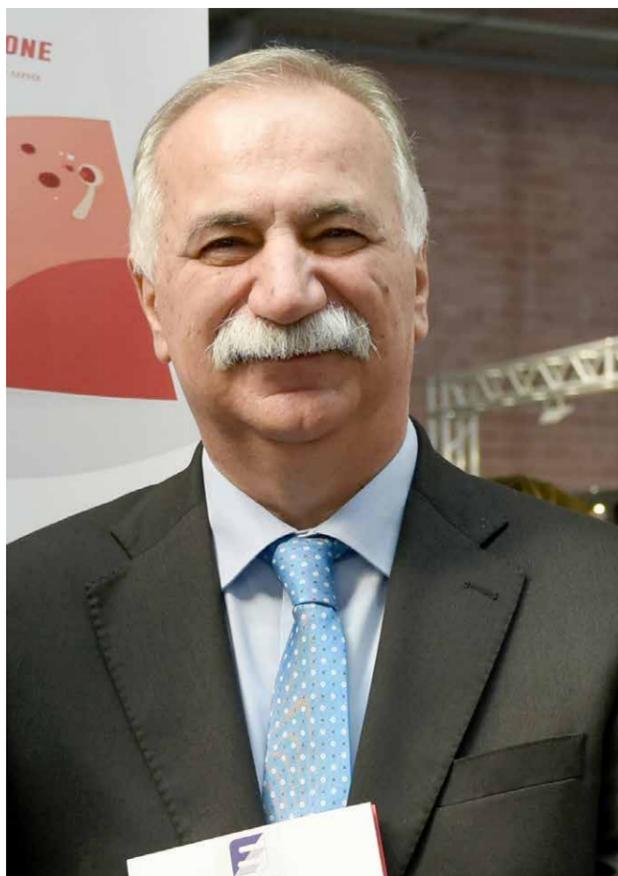
Dal benessere animale alla tecnologia del freddo passando dalla sicurezza alimentare e all'economia gestionale di un'impresa. Sono solo alcuni dei temi che saranno trattati dall'Academy Federcarni che sta per lanciare il nuovo calendario di corsi di formazione per imprenditori macellai in collaborazione con la facoltà di scienze veterinarie dell'università di Bologna.

I MODULI

“Un imprenditore deve essere prima di tutto un professionista – spiega Marco Tassinari, professore di scienze veterinarie dell'ateneo bolognese e direttore scientifico dell'Academy -. Ecco perché, nella composizione degli argomenti, abbiamo cercato di coprire tutte le aree per rispondere alle esigenze formative di chi si vuole avvicinare al mondo della macelleria o a chi già è macellaio e ha bisogno di stare sul mercato con tutti gli strumenti necessari per essere competitivo. Le lezioni, a cui prenderanno parte anche studenti universitari della facoltà di veterinaria, sono state divise per moduli in modo tale da offrire ai partecipanti una visione completa e approfondita del settore”.

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

“L'Academy propone lezioni che vanno dalla mangimistica utilizzata nelle diverse tipologie di allevamenti al benessere animale con focus sulla produzione dell'agnello irlandese – prosegue il professor Tassinari -. E poi parleremo di igiene e sicurezza alimentare, tema imprescindibile per un professionista della carne, con grandi esperti scientifici del settore come il professor Andrea Serraino del dipartimento di scienze mediche veterinarie dell'università di Bologna e



Il professor Marco Tassinari, direttore scientifico Federcarni Academy.

il professor Marco Tinelli, infettivologo e componente del direttivo nazionale della Società italiana di malattie infettive e tropicali. Ma parleremo anche di tecnologia del freddo, tecniche di conservazione e di cottura”.

NORME E TRIBUTI

Il programma del corso non ha tralasciato gli aspetti fiscali e gestionali dell'impresa. “Sono pilastri fondamentali per misurare in modo corretto gli impatti fiscali e normativi sul business – sottolinea il professor Tassinari -. Pensiamo solo a chi decide di aprire una nuova macelleria: meglio una partita Iva o una Srl, una società in accomandita semplice o di altra natura? Domande a cui risponderemo per offrire ai corsisti un ventaglio di possibilità che, a seconda dell'idea di fare impresa, possa essere sostenibile dal punto di vista economico e degli adempimenti. Fare aziende significa conoscere come si muove il mercato e, ad esempio, saperlo orientare o anticipare facendo scelte precise e in grado di produrre reddito. La domanda potrebbe essere: perché puntare su prodotti cotti o trasformati? Ecco per avere la risposta giusta occorre avere conoscenza e formazione gestionale”.

MARKETING E COMUNICAZIONE

Impossibile oggi fare impresa senza conoscere le moderne tecniche di marketing che influiscono nel 'messaggio'. Cioè quella comunicazione efficace ma non invasiva che permette all'imprenditore macellaio di sfruttare al meglio le nuove frontiere del linguaggio digitale. “Esatto, pensiamo a come utilizzare al meglio le piattaforme social per promuovere la propria impresa – dice il professor Marco Tassinari -. E' anche attraverso il posizionamento lungo le direttrici virtuali che oggi si è in grado di leggere cosa chiede il mercato e dunque intercettare in anticipo gusti, tendenze, possibilità di fare reddito. Pensiamo a quanto sia importante, ad esempio, presentare i tagli e i trasformati in un banco: anche progettare il proprio negozio espositivo nel modo corretto in base al luogo, alle variabili della concorrenza e alle richieste dei consumatori è fare impresa e indirizzare la capacità di spesa del nuovo consumatore. Potremmo dire che l'imprenditore macellaio oggi la necessità di conservare i cardini della tradizione ma di saperla modulare con l'innovazione e il senso imprenditoriale di un mercato in continua evoluzione”.



Academy Federcarni, il valore della manualità diventa innovazione

di LUCA BORGHI

“Oggi più che mai è necessario favorire una sorta di percorso di avvicinamento alla professione del macellaio per colmare il gap del ricambio generazionale, formare delle professionalità in grado di anticipare le volatilità del mercato recuperando quella tradizione della manualità capace di essere, con le nuove tecniche, volano dell'innovazione”. Così Domenico Timbone, direttore di Academy Federcarni, in vista della nuova stagione di corsi per imprenditori macellai del Terzo millennio.

I GIOVANI E LA MACELLERIA

“La fotografia attuale è che i giovani faticano ad avvicinarsi alla macelleria – sottolinea Timbone -. E' una professione che richiede 'ingredienti' particolari: dedizione, tempo, formazione, tecnica e conoscenza anatomica degli animali e delle razze. Un continuo aggiornamento, così come per tutte le professioni. Insomma, non si finisce mai di imparare. Pur essendo una professione ad alta redditività, c'è difficoltà a distillare nei giovani la bellezza di questo lavoro. L'Academy punta anche a questo: ad accendere i riflettori su una professione capace di coniugare la manualità con la conoscenza reale di ciò che si offre al consumatore”.



Domenico Timbone, direttore di Academy Federcarni.

ESPERIENZA E CONOSCENZA

Esperienza è conoscenza. E, soprattutto oggi, un valore che se applicato correttamente genera lavoro e reddito. Pil, lo chiamano gli analisti finanziari. Un prodotto economico che favorisce la crescita di un Paese a cui i macellai di ieri e di oggi partecipano con rischio d'impresa e capacità di garantire sicurezza alimentare. “Un binomio a cui manca un punto di riferimento formativo a livello nazionale – precisa Timbone -. L'Academy ha anche obiettivo ambizioso ma concreto: formare chi si avvicina alla macelleria, ma anche e soprattutto fornire degli strumenti in-

novativi e necessari a chi già questo lavoro lo fa e ha bisogno di migliorarsi. Il mercato non fa sconti, bisogna ricordarlo. Ecco allora che sapere usare il coltello nel modo appropriato, tanto per fare un esempio pratico, non è un vezzo ma una necessità: ogni taglio corrisponde alla conoscenza anatomica dell'animale e della razza. Passaggi fondamentali per offrire al consumatore i dettagli che fanno la differenza anche in termini di reddito. Il percorso offerto dall'Academy punta a far conoscere, a migliorare ciò che appartiene già al bagaglio di conoscenze del macellaio, a renderlo aggiornato”.



INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

• dal 1879 •



DA OGGI ANCHE LOMBATE DI RAZZE ITALIANE ED ESTERE: Chianina, Marchigiana, Romagnola, Bruna, Biologica, Pezzata rossa, Pezzata nera, Frisona, Valdostana, Polacca, Irlandese, Danese, Sashi finlandese e Iberica.



Concessionari alla vendita IGP di Chianina, Marchigiana e Romagnola.

PER CONTATTI

F.lli Timbone
+39 081 759 8989

Domenico Timbone
+39 339 304 3217

Salvatore Timbone
+39 333 335 8396



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com



Onu: dieta senza carne vuol dire malnutrizione

di LUCA BORGHI

Il 'Nutrition report 2021' dell'Onu parla chiaro: gli attacchi all'agricoltura e alla filiera carne sono una minaccia. Non solo per l'economia occidentale che rischia di autoalimentare la 'bolla' dei prezzi al consumo, ma è anche un pericolo reale per la salute dei Paesi in via di sviluppo. Gli analisti dell'Onu sono stati chiari: una dieta senza l'apporto proteico fondamentale della carne porta malnutrizione, obesità e povertà. Soprattutto ora che il mondo sta facendo i conti con l'effetto pandemia. "I continui attacchi frontali agli allevamenti di bestiame europei – si legge nel rapporto – peggiorano solo

la situazione. Oggi non c'è più spazio per politiche che non tengano in considerazione ciò che accade davvero nel mondo. Nel 2020, infatti, il numero di persone in condizione di estrema povertà è aumentato di 97 milioni e il numero di persone malnutrite oscilla tra i 118 e i 161 milioni. Dati della Banca mondiale mostrano come la povertà sia concentrata in Africa, Asia e America Latina dove la pandemia ha cancellato i tentativi di progresso".

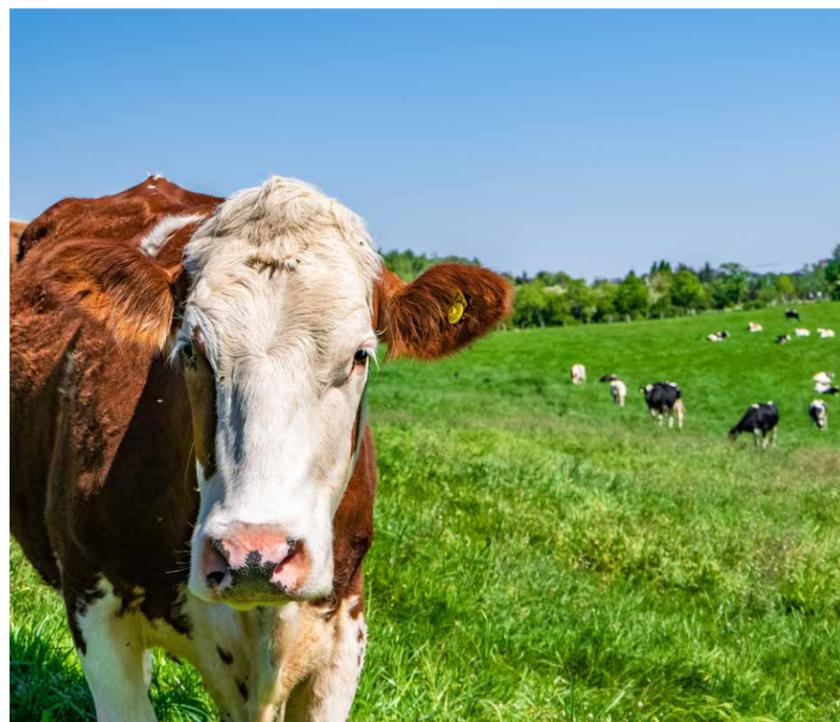
IL BESTIAME È ESSENZIALE

Leggendo il 'Nutrition report 2021' appare evidente come il bestiame sia

oggi parte integrante dell'economia e della catena alimentare per oltre mezzo miliardo di persone. L'importanza della carne, secondo l'Onu, non è vitale solo per i Paesi africani dove il consumo pro capite annuo è di 10 chili contro i 69 della media europea ma lo è soprattutto per il mondo occidentale dove, negli ultimi 3 anni, c'è stata una preoccupante impennata di malnutrizione 'mordi e fuggi'. Secondo Lora Iannotti, specialista in nutrizione dei cibi animali e coautrice del report Onu, in Europa 1 adolescente su 5 presenta problemi di peso perché nella dieta è scomparsa la carne e sono stati introdotti sempre di più grassi saturi di origine vegetali e zuccheri. Una piaga che, per Iannotti, affonda le radici nella mancanza di cultura mediterranea dove la carne, al pari di pasta e pesce, rappresenta uno dei cardini della dieta consapevole.

PIÙ CONOSCENZA E MENO FAKE NEWS

"Le ricerche scientifiche portate a termine nell'ultimo decennio – continua il rapporto Onu – parlano in modo esplicito sulle porzioni di carne da consumare. Almeno una volta a settimana è indicato e consigliato introdurre prodotti ad alta densità di nutrienti, particolarmente efficaci tra i bambini piccoli nel prevenire o affrontare la malnutrizione cronica. L'alta concentrazione di nutrienti essenziali della carne e degli alimenti animali è praticamente impossibile da replicare negli alimenti a base vegetale, per questo sono necessari e molto preziosi durante fasi critiche della vita, come l'adolescenza, la gravidanza e l'allattamento".



Carne bovina irlandese da allevamenti al pascolo: Buona per Natura

Irlanda, il nuovo Standard Bord Bia per la carne bovina Grass Fed

Quando si parla di carne bovina, i consumatori di tutto il mondo sono oggi alla ricerca di un prodotto naturale, sostenibile e di prima qualità. Grazie ai nostri pascoli rigogliosi e verdeggianti, il clima mite e la lunga tradizione di allevamento all'aperto, l'Irlanda è perfettamente in grado di soddisfare la crescente richiesta di carne bovina Grass Fed di prima qualità.

E da oggi possiamo dimostrarlo.

Il nuovo Grass Fed Standard per la carne bovina irlandese, sviluppato da Bord Bia – Irish Food Board, ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi, è il primo protocollo al mondo che verifica in modo indipendente la carne bovina Grass Fed, garantendo una carne proveniente da bovini nutriti per almeno il 90% ad erba o foraggio a base d'erba, che pascolano all'aperto per buona parte dell'anno per tutta la loro vita. È la garanzia di quanto abbiamo da sempre saputo: è l'erba l'ingrediente fondamentale che rende il manzo irlandese una carne di prima qualità.

I dati utilizzati per garantire la dieta a base di erba di ciascun animale sono raccolti nel corso di controlli effettuati nell'ambito del Programma Nazionale di Qualità e Sostenibilità Assicurata per la carne bovina e ovina (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme), sviluppato da Bord Bia.

Solo la carne dei bovini allevati nel rispetto di questi standard, può vantare il marchio Grass Fed.

L'Irlanda, quindi, grazie ai suoi allevamenti al pascolo, produce carni bovine di prima qualità, naturalmente gustose e nutrienti.

Carne bovina irlandese Grass Fed, prodotta in armonia con la natura.

Per saperne di più, visitate la pagina: irishfoodanddrink.com/manzo-irlandese



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

www.Irishbeef.it



Farm to Fork, strategia non applicabile: produzioni carni a rischio

di **LUCA BORGHI**

La strategia Farm to Fork non basta, anzi non può rappresentare uno strumento efficace ed altrettanto efficacemente applicabile su scala continentale per combattere la crisi climatica. Al massimo, può essere una sorta di 'pannello di controllo' da cui partire per studiare delle modalità di contrasto alle emissioni inquinanti che siano condivise da tutti i Paesi europei. Insomma, senza unità di intenti ogni progetto rimane sulla carta. Così sostengono i ricercatori dell'università tedesca di Kiel che hanno messo nero su bianco uno studio biennale sulle eventuali conseguenze sociali ed economiche che potrebbero scaturire dal Farm to Fork per com'è stato pensato attualmente.

RILOCALIZZAZIONE DEL CARBONIO

Il gruppo di studio teutonico poggia sulla conferma della relazione tecnica del Copa-Cogeca secondo cui la strategia europea porterebbe a una imponente ed espansiva rilocalizzazione del carbonio. Una sorta di delocalizzazione che piovrebbe come un macigno sulle produzioni agroalimentari. A questo proposito Copa-Cogeca ha rilasciato proprio a inizio dicembre un



FROM FARM TO FORK

comunicato ben preciso: "Nelle ultime settimane gli studi hanno cominciato a moltiplicarsi, indicando tendenze simili che dovrebbero suscitare preoccupazione al di là della comunità agricola. Come affermato da tutti gli altri studi, secondo questa nuova relazione la strategia Farm to Fork comporterebbe un calo significativo della produzione".

PRODUZIONI A RISCHIO

I ricercatori tedeschi sono arrivati a conclusioni che hanno messo in allarme mezzo mondo produttivo. Si perché, stando al report, Farm to Fork avrebbe effetti devastanti sulle carni bovine (-20% di produzione), sul latte e derivati (-6,3%), sul comparto cerealicolo (-21,4%) e sui semi oleosi (-20%). Da qui, l'impennata dei prezzi a monte e a valle della filiera con innegabili danni sui consumi. Gli effetti più significativi, per quanto riguarda i prezzi, secondo la ricerca dell'ateneo di Kiel si avrebbero sulla carne di manzo che schizzerebbe in avanti del 58%, seguita a ruota da quella di suino che aumenterebbe del 48%. Più 36% per il latte, +15% per frutta e verdura, +12,5% per i cereali: una debacle, secondo i ricercatori, che porterebbe il mercato agroalimentare europeo sull'orlo del baratro.

GLI EFFETTI COMMERCIALI

Le conclusioni cui sono giunti i ricercatori di Kiel non lasciano spazio di interpretazione. "La posizione netta di esportazione dell'Unione europea per i cereali e le carni bovine tornerebbe a una posizione netta di importazione", si legge nel capitolo finale del rapporto. Gli accademici tedeschi affermano che si ci sarebbe una riduzione delle emissioni di gas serra di circa il 29% rispetto al potenziale di riscaldamento globale dell'agricoltura Unione europea, ma non sarà efficace dal punto di vista del clima. Il motivo: la strategia porterà a una riduzione dello stoccaggio di anidride carbonica di 50 milioni di tonnellate ma la delocalizzazione della produzione in Paesi terzi porterebbe a ulteriori emissioni di gas serra, per un totale di 254,3 milioni di tonnellate di anidride carbonica. Il gatto che si morde la coda, dunque. "La stessa strategia Farm to Fork non corrisponde ancora a una strategia coerente di politica agricola - si legge nelle conclusioni della ricerca -. Le singole misure della strategia Ue corrispondono piuttosto a specifiche restrizioni di produzione. Non forniscono ancora un quadro di politica agricola coerente per un'attuazione efficace ed efficiente degli obiettivi del Green Deal in agricoltura".

Carne bovina, per l'Ue è un mercato tonico

di **MASSIMO ALBERTONI**

Ufficio studi Commissione agricoltura Ue

Il mercato europeo delle carni bovine continua a mantenersi "tonico" e registra prezzi nettamente superiori a quelli di un anno fa. La media calcolata dalla Commissione europea indica nella prima settimana di ottobre quotazioni di 389,1 euro/quintale per le carni, con un differenziale positivo del 10,2% rispetto ai 12 mesi precedenti. Positivo anche il confronto con il mese precedente, con i prezzi in crescita dello 0,9%. I prezzi del vivo si sono comportati in modo pressoché analogo un po' per tutte le categorie, in particolare per i vitelli maschi delle razze da latte. In questo segmento il mercato ha registrato prezzi in aumento del 6,6%, raggiungendo quota 103 euro per capo. La curva dei prez-

zi si mantiene al di sopra della media degli ultimi tre anni e comunque più in alto rispetto all'andamento dello scorso anno. Segnale, inequivocabile, che l'andamento dei consumi non ha subito variazioni rispetto all'anno precedente, contrassegnato da chiusure prolungate e lockdown. Importante sottolineare che il trend più significativo l'hanno fatto registrare i negozi al dettaglio, macellerie in testa che sono state vero e proprio punto di riferimento per i consumatori.

RIAPERTURE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

Quale la possibile evoluzione? È la domanda che nei mercati interni e in Europa tiene banco da almeno tre

mesi a questa parte, anche in vista della stagione invernale in cui i consumi di carne rossa aumentano. La riapertura della ristorazione collettiva ha dato sicuramente un contributo alla tenuta dei prezzi. E' bene però fare i conti con l'andamento della produzione, che negli ultimi mesi ha invertito la rotta. Mentre nella prima parte dell'anno la produzione era in calo, oggi si registrano aumenti produttivi, che seppure ancora modesti possono modificare il quadro di mercato. Tanto più se si verificano contemporaneamente a un aumento delle importazioni dai Paesi terzi. In cima alla classifica dei gusti degli italiani la carne irlandese e argentina, ma continua a essere interessante la performance dei tagli tipicamente italiani.

LA CARNE BOVINA IN ITALIA

Il quadro della situazione delle carni bovine in Italia non sembra seguire l'andamento del mercato europeo. I prezzi medi mensili rilevati da Ismea in agosto mostrano per quasi tutte le tipologie quotazioni in ribasso. Come nel caso dei prezzi europei, il confronto con l'anno precedente è comunque positivo, con l'unica eccezione dei vitelli da ristallo. Un segnale della scarsa propensione degli allevatori italiani a spingere sulla produzione, tendenza che se confermata potrà ridare tonicità al mercato.

IL MERCATO EUROPEO DEI SUINI

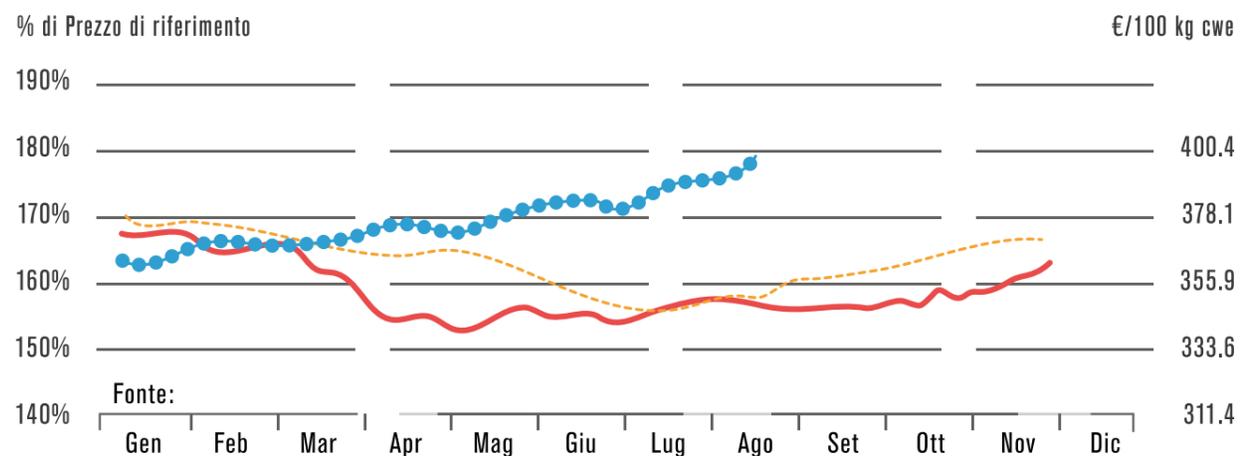
Non sembra fermarsi la caduta verticale dei prezzi dei suini in Europa e prosegue la discesa delle quotazioni

che ora si fermano in media a 144,9 euro al quintale (peso morto). Negativo il confronto fra i prezzi registrati a inizio settembre e quelli di inizio agosto (-4,9%). Pesante anche il divario con i prezzi dello stesso periodo del 2020, con una flessione che sfiora il 6%. Un andamento che prosegue in modo costante da almeno tre mesi e che ha portato i prezzi a scendere sotto a quelli del 2020, quando già esisteva una situazione di criticità per il settore. Non meno preoccupante il fatto che i prezzi siano ben al di sotto della media degli ultimi quattro anni.

AVICOLTURA ITALIANA A LIVELLI OTTIMALI

Fa registrare performance ottimali invece la situazione dell'avicoltura italiana. Come evidenziato nelle analisi del Crefis, il centro di ricerche economiche sulle filiere sostenibili dell'Università Cattolica di Piacenza, tra settembre e ottobre i prezzi a peso vivo dei polli sono rimasti stabili (1,14 euro al chilo). Quotazioni in crescita invece per i tacchini e ancor più per i conigli, che hanno fatto un balzo in avanti di oltre il 7%. Interessante sottolineare che nel periodo gennaio-maggio di quest'anno il commercio estero dell'Italia nel comparto avicolo ha realizzato un saldo finale positivo di oltre il 98 milioni di euro, con un miglioramento di oltre 10 milioni di euro su base annua. Merito in particolare dell'aumentata propensione all'export del settore, cosa che ha contribuito a tonificare il mercato interno.

AVERAGE A/C/Z - R3 EU > Wk.35 - 2021



Fonte: MSc notifications (Regulations (EC) 1249/2008)

----- 2019 ———— 2020 ●●●● 2021

PRODOTTO	ANNO - MESE	PREZZO	VARIAZ. SU MESE PREC.	VARIAZ. SU MESE ANNO PREC.
Manze	2021 - 8	2,64 €/Kg/peso vivo	-0,2% ↓	1,7% ↑
Scottona	2021 - 8	2,76 €/Kg/peso vivo	-0,6% ↓	3,1% ↑
Tori da macello	2021 - 8	1,06 €/Kg/peso vivo	0,5% ↑	11,6% ↑
Vacche	2021 - 8	1,18 €/Kg/peso vivo	-0,1% ↓	1,0% ↑
Vitelle da ristallo	2021 - 8	2,83 €/Kg/peso vivo	-0,1% ↓	3,2% ↑
Vitelli	2021 - 8	3,49 €/Kg/peso vivo	0,9% ↑	0,5% ↑
Vitelli da ristallo	2021 - 8	2,89 €/Kg/peso vivo	-0,4% ↓	-2,0% ↓
Vitelloni	2021 - 8	2,41 €/Kg/peso vivo	0,0% ↔	1,5% ↑

Carne e sostenibilità, la Pac rilancia eco-redditività

di LUCA BORGHI

“Sarà una Pac più attenta ai problemi ambientali, al clima e alle buone pratiche agricole, molto ben bilanciata da una serie di misure economiche per rendere più forti e competitivi i nostri attori del sistema agroalimentare e tutte le filiere. Dal campo agli allevamenti, dall'industria ai consumatori passando dai macellai che garantiscono la qualità delle produzioni”. Paolo De Castro, coordinatore S&D alla Commissione agricoltura del Parlamento europeo, spiega così l'accordo sulla nuova Politica agricola comunitaria post pandemia che prevede ranghi di finanziamento definiti. “Anche perché, e non dobbiamo dimenticarlo, la Pac è la seconda voce nel bilancio dell'Unione europea dopo il Recovery di cui l'Italia è il principale beneficiario”, sottolinea De Castro

ZOOTECNIA E OCM

“La nuova Pac ha diversi elementi che la contraddistinguono per punti di forza – precisa De Castro -. Per esempio, la possibilità di fare Organizzazioni comuni di mercato che possono rappresentare ricadute positive anche sul settore zootecnico. Accanto alla qualità serve la dimensione organizzativa, che spesso va al di là delle singole aziende. Sarà così possibile fare un Ocm lattiero-caseario o un Ocm per la zootecnia da carne. Abbiamo cercato di dare più equilibrio ed equità nella filiera tra chi è più forte e chi è più debole e questo lo dobbiamo applicare. Rivolgo il mio invito al ministro dell'Agricoltura ad accelerare sui decreti legislativi perchè già 10-11 Paesi l'hanno applicata. Vogliamo avere un equilibrio ampio all'interno della filiera”.

LE REGOLE DELLA DIGNITÀ

“Nella Pac abbiamo inserito gli strumenti di governo dell'offerta, cioè la programmazione dell'immissione del prodotto sul mercato, una delle leve cruciali per rendere più coerente l'azione del mercato con il reddito degli agricoltori e del sistema agroalimentare. Infine, la Pac ha introdotto sistemi di gestione del rischio e delle crisi. La Pac ha una dimensione sociale, una dimensione completamente nuova. Ci abbiamo lavorato molto e abbiamo creato uno storico legame tra rispetto delle regole e della dignità sul lavoro e aiuti. Poi, le modalità applicative le

vedremo ma ci sono delle condizioni che devono essere applicate: non sono precondizioni, gli aiuti si danno ma se poi si scopre che qualcuno non rispetta le regole gli aiuti dovranno essere tagliati. E questo anche per un principio di corretta competizione tra Paesi che rispettano le regole e Paesi che non le rispettano. Ora ci aspetta la battaglia per la Farm to fork e la biodiversità, occorrerà fare delle analisi di impatto e individuare strumenti alternativi e concreti per gli agricoltori, ad esempio dando seguito allo studio sulla genetica non ogm”.



L'euro parlamentare Paolo De Castro, Commissione agricoltura e sviluppo rurale.

PIÙ SICUREZZA NELLA TUA MACELLERIA
CON LA “NOSTRA” CASSA
AUTOMATICA. ORA AL SUD, TUA
CON IL 95% DI CREDITO D'IMPOSTA



Conosciamo bene ciò di cui hai bisogno per la tua attività.
Contattaci subito per avere ulteriori informazioni: 081.8259209

**PROFESSIONAL
SYSTEM**
professionalsystem.com



Carne bovina, luci e ombre del mercato internazionale

di **LUCA BORGHI**

“Il 2020 è stato un anno anomalo per quanto riguarda il mercato nazionale delle carni bovine. I volumi offerti hanno tenuto, ma c'è stato un contenimento dei valori medi. Un andamento che si è registrato anche quest'anno. A fronte di un'offerta nazionale sostanzialmente stabile, per gli allevatori la partita si continua a giocare sul campo della redditività: soffrono i prezzi in allevamento con progressivi cali, mentre i prezzi delle materie prime per l'alimentazione degli animali crescono in modo graduale ma progressivo con effetto erosione dei margini che si sono già ampiamente ridotti”. Così il report di Ismea che ha passato sotto la lente d'ingrandimento i primi 10 mesi di quest'anno mettendoli in relazione con l'anno nero della pandemia.

PREOCCUPAZIONE PER PRODUZIONI ESTERE

Ismea ha registrato che il mercato nazionale è compresso e preoccupato dall'evoluzione delle produzioni estere. Il motivo? A fronte dell'impennata dei prezzi che ha colpito tutti i mercati internazionali, quelli esteri sono inferiori a quelli italiani diventano concorrenziali rispetto ai prezzi delle carni made in Italy. “I flussi in entrata da oltre confine si sono comunque notevolmente ridotti nel 2020, permettendo al mercato interno di mantenere un discreto equilibrio e un totale assorbimento dell'offerta nazionale. Misure di sostegno all'ammasso hanno altresì permesso il congelamento dei tagli invenduti. I consumi domestici hanno in buona parte compensato quelli mancati del fuori casa, così anche alla distribuzione si è assistito a una maggior presenza di prodotto italiano, venduto a prezzi in sostanziale tenuta”, si legge nel rapporto Ismea.

IL MERCATO EUROPEO E LA DOMANDA CINESE

“In Europa il settore bovino presenta elementi di incertezza. A pesare i periodi di chiusura del comparto Horeca, la sostanziale mancanza dei flussi turistici e la mutazione della domanda e dell'offerta che sta condizionando i principali attori mondiali – recita l'analisi Ismea -. A fare la differenza la forte e crescente domanda di proteine che arriva dalla Cina, un trend che sta influenzando moltissimo i mercati internazionali. I numeri percentuali sono i seguenti: le im-

portazioni cinesi di carni bovine congelate sono aumentate in volume del 28% su base annua e nei primi sei mesi di quest'anno sono cresciute ulteriormente del 20%. I principali fornitori della Cina sono Brasile e Argentina con evidenze rilevanti sui prezzi. In Brasile il valore della carne nel 2020 è aumentato del 70%, mentre in Argentina è stato imposto il divieto di trenta giorni sulle esportazioni di carne bovina per cercare di contrastare l'aumento dei prezzi interni scaturito dalla crescente e progressiva domanda asiatica. E' chiaro che questo andamento rischia di limitare le forniture globali, con più prodotti potenzialmente attratti dalla Cina da altri Paesi per compensare le mancate forniture argentine”. In Australia, inoltre, si assiste al minimo storico del patrimonio bovino degli ultimi trent'anni a causa della stagione siccitosa prolungata: le esportazioni sono crollate del 22%. In questo contesto appare evidente che l'aumento dei prezzi e il dirottamento dei flussi esportativi a livello mondiale impatta sul mercato europeo, con una netta riduzione dei volumi in entrata di carni provenienti da Paesi extra Unione europea”.

LA PRODUZIONE DI CARNI IN EUROPA

Ismea rileva che le produzioni nel vecchio continente sono in flessione del 9%, effetto del calo già avvenuto nell'anno della pandemia. Spagna e Germania hanno fatto registrare le performance più negative con -2,6% e -1,4%. Nei primi mesi 2021 sono Irlanda e Polonia i Paesi a trainare la contrazione: rispettivamente -15,4% e -6,6%. In questo contesto le quotazioni medie europee si attestano su livelli superiori a quelli dello stesso periodo dell'anno scorso con i vitelloni che a fine maggio hanno toccato quotazioni medie di 372 euro per 100 chili, cioè l'8,3% in più rispetto all'analogo periodo 2020. Per le manze la quotazione media di 386 euro per 100 chili pari al 9,3% in più rispetto al 2020.

LA CARNE BOVINA MADE IN ITALY

L'offerta nazionale di carne bovina, dopo la contrazione del 2019 (-3,6%), nel 2020 ha raggiunto una certa stabilità grazie alla capacità di rispondere nell'immediato alla domanda derivante dalla pandemia. I dati dell'Anagrafe nazionale zootecnica dicono infatti che nel 2020 sono stati macellati poco più di 2,5 milioni di capi, ossia lo 0,2% in più rispetto a quanto avvenuto nel 2019. “A cambiare, in questo anno anomalo in cui manca lo sbocco Horeca, è la composizione dell'offerta: minore il contributo da parte dei vitelli a carne bianca (-1,8%) e delle vacche (-1,7%) e maggiore l'apporto da parte dei gusti preferiti dai consumatori: manze e scottoni +5,5%, leggermente in flessione i vitelloni maschi (-0,6%) che con quasi 800 mila capi continuano a mantenere la posizione predominante tra le categorie offerte”, evidenzia Ismea.

MACELLERIE AL TOP

“Il canale di vendita utilizzata di più per l'acquisto delle carni bovine è stato soprattutto la macelleria seguita dai supermercati – rileva Ismea - attraverso i quali sono stati acquistati rispettivamente il 39% e il 22% dei volumi totali. Un ruolo discreto, ma inferiore rispetto a quanto rappresenta per altre referenze, lo ha avuto anche il discount, dove si sono vendute il 13% delle carni e dove le vendite sembrano confermarsi più stabilizzate, con un incremento del 10% su base annua nel 2020 e una tenuta nel primo quadrimestre 2021”.

Consumi: la carne rossa tiene nonostante le fake news

Il consumo di carne rossa è stabile. E' il dato emerso in occasione di 'Fake news, sensazionalismo e consumo di prodotti animali', convegno promosso su iniziativa del Comitato consultivo per le produzioni animali, sulla base dell'elaborazione dei dati Faostat, la carne rossa si conferma vittima di fake news e non ha altre colpe. Il valore di consumo apparente di carne è di 230 grammi a persona al giorno, quello reale è di 110 grammi. La differenza è in linea con il processo di trasformazione della carne e, conseguentemente, coerente ai dati di resa media della carne edibile e la carcassa degli animali. Il consumo reale di carne bovina si fissa così tra i 10 e gli 11 chili pro capite annui. Durante il convegno sul 'banco degli imputati' c'erano le fake news e gli articoli scandalistici che influenzano il mercato. “La disinformazione è figlia di chi crede che una cattiva notizia sia una buona notizia e di chi sceglie di comunicare con un linguaggio che non facilita la comprensione a tutti i consumatori – recita la nota del Comitato consultivo per le produzioni animali -.Lasciamo quindi la parola a chi, nella quotidianità della vita lavorativa si occupa di sicurezza alimentare, nutraceutica, qualità e a tutte le aziende che abbinano alla produzione anni di ricerca scientifica”.



Burger vegani, sviato il concetto di salute

di **LUCA BORGHI**

“Negli ultimi anni, l'attenzione si è focalizzata sulla dicotomia tra prodotti animali e vegetali, favorendo un boom di consumi di prodotti vegani cosiddetti alternativi anche tra gli onnivori, spinti dall'erronea idea di salutismo che questi prodotti possono evocare. Ma non bisogna dimenticare, quando si parla di dieta mediterranea, che i prodotti da preferire sono quelli naturali, sia quando si parla di vegetali che di prodotti animali”. Ne è convinto Luca Piretta, medico gastroenterologo, nutrizionista e professore di allergie e intolleranza alimentari all'università Campus bio medico di Roma, in merito al fatto che la tendenza attuale spinge a pensare che i burger vegetali siano più salutari di quelli di carne. “La realtà scientifica è molto diversa, soprattutto dal punto di vista nutrizionale”, precisa subito il professor Piretta.

LA PRIORITÀ È LA SALUTE

“Il punto di partenza oggettivo deve essere la priorità di tutti, cioè la salute. In questi ultimi anni abbiamo assistito ad una sorta di invasione del mercato di prodotti vegetali, forse già destinata a finire, proposti appunto come salutistici ma che hanno sviato il vero concetto di salute” sottolinea il professor Piretta che indica come “ben esplicitivo” il lavoro effettuato dalla start up italiana ‘Oplà’ che ha eseguito un approfondito studio per mettere a confronto i valori nutrizionali di un burger di sola carne bovina macinata con i valori medi di 10 burger vegetali scelti tra i prodotti leader di mercato. “I risultati parlano da soli – dice Piretta -. Scientificamente parlando è emerso che il burger di carne apporta in via principale mentre il meta-burger vegetale presenta quantità simili di proteine, grassi e carboidrati, ma la maggior parte dell'energia proviene dai grassi. Senza dimenticare che il burger di

carne, a differenza dei prodotti vegetali, non contiene aggiunte di sale né zuccheri, e presenta una quota molto contenuta di grassi saturi”.

I CRITERI NOVA

“Per essere ancora più precisi dal punto di vista scientifico, i burger di carne e quelli vegani sono stati messi a confronto con i criteri Nova, cioè i parametri che ci dicono quanto un determinato prodotto sia trasformato e lavorato a livello industriale – commenta il professor Piretta -. Bene, ancora una volta i risultati non lasciano dubbi di interpretazione. Ed è bene che lo sappiano i consumatori e anche i macellai, anello fondamentale della catena della carne. In una scala da 1 a 4, il burger di carne presenta valutazione 1 mentre quelli vegetali un valore di 4. Questo significa che i prodotti vegetali, che contengono una varietà di ingredienti, hanno anche un articolato procedimento produttivo, e sono classificati come ultra-processati. Analizzando dati, i burger vegetali non si possono considerare un'alternativa soddisfacente e preferibile alla carne magra, né dal punto di vista nutrizionale né tantomeno salutistico. Si tratta in buona sostanza di prodotti diversi, sicuramente non sostituibili tra loro, semmai complementari”.

I RISCHI

“Se prendiamo in considerazione la salute umana, e questa è la vera questione su cui la scienza è unanime, dobbiamo essere consapevoli che i cibi ultra processati come i veg-burger, se assunti con costanza, possono provocare diversi danni – conclude il professor Piretta -. Non si tratta infatti di affrontare la questione in modo dicotomico, carnivori contro vegani, piuttosto di mettere al centro la salute. E qui la scienza ha fatto tanto, organizzando e promuovendo studi ormai riconosciuti a livello internazionale. La ricerca ha infatti dimostrato che assumere spesso cibi ultra processati aumenta il rischio di malattie cardiovascolari, di un precoce invecchiamento di tutto l'organismo e di favorire l'obesità. Il mio consiglio? Conoscere e non fermarsi alle mode. Informazione, leggere le etichette, chiedere ai macellai di fiducia e rivolgersi alla medicina, quando è necessario approfondire”.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UNA GASTRO-MACELLERIA E RECUPERI FINO AL 40% DEL TUO INVESTIMENTO!



FORNO 6 TEGLIE
MAGiSTAR
COMBI

ABBATTITORE 30 KG
RAPiDO
CHILLER



POLLO ARROSTO GOURMET

Programma Pollo arrosto con speciale griglia polli

Guadagno medio:
5 € / PEZZO



ROAST BEEF

Programma LTC (cottura lenta a bassa temperatura)

Guadagno medio:
15 € / KG



VERDURE GRIGLIATE

Cottura con speciale teglia di grigliatura

Guadagno medio:
6 € / KG

Seguici su facebook:  facebook.com/zanussiprofessionallT

www.zanussiprofessional.it





Carne rossa e salute: dalle nuove linee guida nessun rischio

di **MARCO CONCI**
Ricercatore Università della California

Sebbene la scienza abbia ormai ampiamente dimostrato il contrario, le carni rosse e lavorate vengono ancora abbinate a presunti danni per la salute con relativo aumento della percentuale di rischio di cancro, malattie cardiache e diabete. Luoghi comuni che sempre più studi hanno demolito. L'ultima conferma, assunta nelle nuove linee guida dell'Organizzazione mondiale della sanità, arriva da 'NutriTrecs', gruppo indipendente con rilevante e riconosciuta esperienza nella metodologia di elaborazione delle linee guida nutrizionali.

PROCESSO INNOVATIVO

I ricercatori, per la prima volta a livello mondiale, si sono concentrati solo e soltanto sui risultati ottenuti osservando gli effetti sulla salute di un consumo moderato di carne rossa e lavorata attraverso una metodologia di revisione sistematica con l'approccio Grading of recommendations, assessment, development and evaluation per valutare la certezza delle prove. Il sistema è peraltro adottato da oltre 120 organizzazioni sanitarie in tutto il mondo, tra cui l'Organizzazione mondiale della sanità, i Centers for disease control e il Cochrane nutrition field, basandosi su oltre 30 articoli sottoposti a peer review, che utilizzano una certezza di grado più elevato, necessaria per supportare le relazioni causali.

LE RACCOMANDAZIONI ATTUALI

Le attuali raccomandazioni nutrizionali che invitano a limitare carni rosse e lavorate poggiano le convinzioni solo su studi osservazionali privi di randomizzazione, cioè di bassa

qualità scientifica e con forti limiti nello stabilire la causalità ed il valore assoluto di eventuali effetti. Tutto ciò è dovuto alla mancanza di riferimento a revisioni sistematiche più rigorose e a fattori confondenti, come ad esempio lo stile di vita complessivo che può essere composto da scelte sbagliate, come il fumo, poca attività fisica, dieta sbilanciata con un abuso di alimenti poco sani. Senza dimenticare che la raccolta dati e la relativa analisi è autoriferita oppure si basa su interviste. Va da sé che, con questi parametri, è decisamente alto il rischio di essere poco precisi o di ricordare male cosa e quanto realmente viene consumato.

I RISULTATI

I ricercatori, al termine di oltre 3 anni di analisi ed elaborazioni, hanno evidenziato che, tra i 12 studi di controllo randomizzati effettuati su 54mila persone, non esistevano prove certe e credibili che una riduzione nel consumo di carne rossa e lavorata portasse a un minor rischio di cancro, malattie cardiache o diabete. Al contrario hanno scoperto che con un consumo moderato di carne esiste un rischio ridotto per queste patologie e per alcuni tipi tumori. Ecco perché non bisognerebbe formulare linee guida dietetiche internazionali per tutta la popolazione sulla base di studi limitati, imprecisi e poco affidabili, ma è necessaria la certezza delle prove e l'assenza di fattori confondenti. Lo studio 'NutriTrecs' ha dunque voluto calcolare una stima accurata e certa del rischio, tenendo in considerazione tutti questi aspetti, elaborando una serie di raccomandazioni ex novo sul consumo di carne rossa e lavorata, sulla base di 5 revisioni sistematiche di alta qualità scientifica.

GLI STANDARD DELL'ISTITUTO DI MEDICINA

Le nuove linee guida dietetiche si basano su otto standard stabiliti dall'Istituto di medicina, tra cui la necessità di avere revisioni sistematiche e meta-analisi, la valutazione delle prove e la messa a punto a priori di protocolli di studio dettagliati, che sono disponibili pubblicamente, consentendo così agli scienziati di pianificare in anticipo i metodi di studio e l'analisi statistica, al fine di ottenere la certezza dell'evidenza. Considerare le precedenti posizioni pubbliche e le abitudini alimentari dei membri del panel rappresenta a tutti gli effetti una importante novità, così da raggiungere l'eliminazione dei potenziali conflitti di interesse e la completa onestà intellettuale. Tutto questo è stato ottenuto con successo dal gruppo di ricerca che prodotto delle linee guida che sono state definite di "massima qualità", in modo particolare in merito a carne rossa e lavorata, con risultati precisi sugli effetti sulla salute. Questo traguardo non è mai stato conseguito in passato, riuscendo a presentare per primi anche dati sulla risposta in base alla dose di carne consumata.

INFORMAZIONI UTILIZZATE IN MODO STRUMENTALE

Il gruppo di ricerca ha anche determinato che le persone dovrebbero raggiungere un grado più alto di informazione circa la scarsa certezza delle prove su cui si basano le raccomandazioni, che vengono poi utilizzate in modo strumentale dalle aziende per influenzare il comportamento dei consumatori. Insomma, lo stato dell'arte è che il consumo di carne rossa e processata non può essere un fattore causale di effetti negativi sulla salute e i vantaggi dovuti ad una sua riduzione sono praticamente nulli.

Efsa e analisi dei rischi: libero accesso per imprese e consumatori

di **LUCIA BOZZI**

Giornalista scientifica Commissione europea

“Questo è un momento cruciale per la valutazione dei rischi nella filiera alimentare dell'Unione europea. L'Efsa ringrazia il Parlamento europeo, la Commissione europea e agli Stati membri dell'Ue per l'opportunità che le viene offerta di avvicinare i cittadini e i portatori di interesse al proprio lavoro e di beneficiare dei vantaggi conseguenti a un vaglio più attento dei propri processi e prassi di lavoro”. Così Bernhard Url, direttore esecutivo dell'Efsa, in merito al nuovo regolamento approvato dal Parlamento europeo e dal Consiglio dell'Unione europea che ha potenziato la capacità dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, di svolgere le sue attività di valutazione dei rischi in linea con i più elevati standard di trasparenza. Verrà così rafforzata l'affidabilità e la trasparenza degli studi scientifici presentati all'Efsa dalle aziende e consolidata la dirigenza dell'Autorità per garantirne l'efficienza a lungo termine.

LE NOVITÀ

Il regolamento è stato elaborato in risposta all'iniziativa avanzata dai cittadini europei in materia di pesticidi e utilizzo di antibiotici nella filiera zootecnica e alle risultanze di una revisione del regolamento generale della legislazione alimentare conclusasi nel gennaio 2018. Il nuovo corpus normativo consentirà ai cittadini di avere accesso agli studi scientifici e alle informazioni presentate all'Efsa dall'industria agroalimentare, in special modo del settore cereali e carne, già nelle prime fasi del processo di valutazione del rischio. Il regolamento prevede di incorporare le pubbliche consultazioni nel processo di valutazione delle richieste di approvazione di prodotti soggetti ad apposito regolamento; garantirà la trasparenza su tutti gli studi commissionati in un dato settore per assicurare che le aziende che presentano domande di autorizzazione trasmettano tutte le informazioni attinenti; infine, conferirà alla Commissione europea la possibilità di chiedere all'Efsa di commissionare studi ulteriori.

MODIFICHE GESTIONALI

Più in là il regolamento modificherà anche la struttura gestionale dell'Efsa immettendo rappresentanti degli Stati membri nel suo consiglio di amministrazione. Si sta inoltre lavorando per rendere più accessibile ai cittadini dell'Ue la valutazione e gestione dei rischi nella filiera alimentare migliorando gli strumenti e le prassi di comunicazione e partecipazione. Le nuove disposizioni verranno applicate ai futuri mandati e richieste di autorizzazione, senza alcun va-



lore retroattivo. È pertanto previsto un periodo di transizione durante il quale molte attività correnti dell'Efsa verranno ancora svolte seguendo le norme e disposizioni di legge uscenti. Url ha poi aggiunto: “Si tratta di una grossa sfida logistica nella quale abbiamo profuso risorse rilevanti per garantire che i nostri portatori di interesse trovino quanto più agevole la transizione al nuovo sistema”.

LE INIZIATIVE

Tra le varie iniziative per agevolare l'applicazione del nuovo regolamento l'Efsa ha messo a punto nuovi strumenti informatici e un portale web dedicato per aiutare i portatori di interesse ad adeguarsi alle nuove disposizioni. Il nuovo portale è già entrato in funzione: dalla piattaforma sarà possibile accedere ai documenti di settore, partecipare a corsi di formazione e seminari dedicati ad ogni anello della filiera agroalimentare e partecipare ai dibattiti per la creazione di linee guida condivise per ogni settore agroalimentare.

ABBIAMO PENSATO
A UNA SOLUZIONE **100% SOSTENIBILE**
PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI

*contenitori in alluminio
100% riciclabili*



DISPONIBILI
NEI FORMATI
STANDARD
B5 & B6

SCOPRI LA LINEA SU
WWW.CONTITAL.COM

**SHELF LIFE?
PIÙ LUNGA E SICURA**

L'ALLUMINIO OFFRE UNA PROTEZIONE
CONTRO BATTERI, LUCE, OSSIGENO
E MICROORGANISMI.

UNA BARRIERA CHE CONSERVA LA
FRESCHEZZA DEGLI ALIMENTI E
PROLUNGA LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI.

scopri di più



I contenitori Contital sono conformi alla norma UNI EN 13430:2005 e ai requisiti per gli imballaggi previsti dal Piano d'azione Nazionale del Green Public Procurement (PANGPP) pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 21 settembre 2011

PER MAGGIORI INFORMAZIONI 
www.contital.com | sales@contital.com

CONTITAL®



DE ANGELIS

PROJECT&DESIGN

SPECIALISTI nella realizzazione di MACELLERIE e GASTRONOMIE con servizio CHIAVI IN MANO

Partiamo dalla PROGETTAZIONE e arriviamo alla REALIZZAZIONE dei Punti Vendita, passando per le demolizioni, la muratura e l'impiantistica, incluso il disbrigo di tutte le pratiche amministrative. Tutto con UN UNICO REFERENTE.



De Angelis srl - Via Trieste 36, 04014 Pontinia (LT)

Responsabile commerciale: Giulio De Angelis - giulio@deangelisarreda.com - +39 335 7489594

www.deangelisarreda.com



| Rivenditore:



eurocryor
eptarefrigeration



DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE

Il partner ideale per una perfetta
presentazione e conservazione
dei vostri prodotti

DEDICATED TO YOUR STORE

Soluzioni del tutto personalizzate: design, flessibilità di forme e dimensioni, materiali di qualità.

DEDICATED TO YOUR FRESH FOOD

Vetrine sviluppate in base alle esigenze del cibo esposto, assicurando una conservazione e una presentazione che ne esaltino la freschezza.

DEDICATED TO SUPPORT YOU

Un Service efficiente e inedito dalla definizione del progetto all'assistenza post-vendita a 360°.

eurocryor

PURO STILE ITALIANO

PRIMO CORSO

PER GIOVANI IMPRENDITORI

Con:

PROF. MARCO TASSINARI

Direttore scientifico

AVV. DOMENICO TIMBONE

Direttore dell'Accademia

COME SI SVOLGE?

Il corso, della durata di 3/4 mesi, si svolgerà sia online che in presenza. Potrai partecipare da ogni luogo di Italia e accedere alle lezioni facilmente. Durante le lezioni sono previsti due aggiornamenti in sede, a metà del corso e nella fase finale un weekend a Napoli.

CHI SONO I RELATORI?

I migliori macellai italiani che hanno creato imprese di successo. Uno staff di consulenti tecnici per tutte le materie.

QUANTO COSTA?

~~2500€~~

250€

INCLUSO TRASFERTE E LEZIONI
IN PRESENZA A NAPOLI

CONTATTI

segreteria@federcarni.com
+39 338 8261 800

FEDERCARNI ACADEMY

CREDE NEL FUTURO E PUNTA SUI NUOVI MACELLAI 4.0

Perfeziona le tue conoscenze e scopri tutti i segreti dei colleghi di successo che ti guideranno in un percorso altamente formativo ed efficace. Step by step avrai modo di conoscere e confrontarti, apprendendo le tecniche migliori per costruire un'attività proiettata nel futuro.

ALLEVAMENTO

ALIMENTAZIONE

IGIENE

SICUREZZA ALIMENTARE

USO DELLE TECNOLOGIE

LAYOUT

AMMINISTRAZIONE

FISCALE

CONSULENZA LEGALE

MARKETING

SOCIAL E COMUNICAZIONE