

ANNO III - NUMERO 7 - MAGGIO 2022

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



LA SFIDA
DEL RICAMBIO
GENERAZIONALE

IL CAMPIONATO ITALIANO
GIOVANI MACELLAI
ARRIVA A SALERNO



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

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

PROPRIETARIO ED EDITORE

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

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Celestino Agostinelli
Enrico Cavallera
Ezio Gusmeroli
Tony Reale
Luciana Rota
Mariavittoria Savarese
Alberto Succi
Vasco Tacconi
Marco Tassinari

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.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:
Maurizio Arosio

SOMMARIO

3 EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

FEDERCARNI INFORMA

4 FORMAZIONE E PASSIONE,
FEDERCARNI ALLA SFIDA DEL RICAMBIO GENERAZIONALE
di Celestino Agostinelli

5 A SALERNO LA SECONDA TAPPA
DEL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI
di Luca Borghi

6 CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI,
A LUDOVICO GAGLIARDI LA PRIMA TAPPA DI ERBA
di Mariavittoria Savarese

10 CHIAFFREDO CIANCIA CONFERMATO
PRESIDENTE DI FEDERCARNI CUNEO
di Enrico Cavallera

12 LA FORMAZIONE DEL MACELLAIO MODERNO
di Marco Tassinari

14 I MACELLAI ESORTANO L'EUROPA A RIADATTARE
LA STRATEGIA ALIMENTARE
di Luca Borghi

16 CARNE E QUALITÀ, CULTURA DA COMUNICARE AL CONSUMATORE
di Alberto Succi

18 INFORMAZIONE: FEDERCARNI ARRIVA NELLA TUA SCUOLA
di Tony Reale

19 CON IL GRASS FED, LA CARNE IRLANDESE
È REGINA DI SOSTENIBILITÀ
di Redazione

NEWS

20 BERGAMO - ETTORE COFFETTI GUIDA
I MACELLAI BERGAMASCHI

20 BOLOGNA - ALBERGHIERO VERONELLI A SCUOLA
DA FEDERCARNI BOLOGNA

20 VARZI - FEDERCARNI AL CONVEGNO
SUL SALAME DOP

21 SONDRIO - CHIAVENNA CELEBRA LA 'BRISAOLA'
di Ezio Gusmeroli

21 SALERNO - SECONDA TAPPA DEL CAMPIONATO
ITALIANO GIOVANI MACELLAI

21 VITERBO - TAPPA DEL CAMPIONATO ITALIANO
GIOVANI MACELLAI

24 IN SARDEGNA TRA PORCETTO, PECORINO E MANDROLISAI
di Luciana Rota

ECONOMIA

24 NEGOZI DI VICINATO E GIOVANI MACELLAI,
NUOVI PIONIERI DEL PATTO SOCIALE PER LA QUALITÀ
di Vasco Tacconi

26 RAPPORTO CENSIS SULLA FILIERA DELLA CARNE:
PER L'82,5% DEGLI ITALIANI È CARDINE DELLA DIETA MEDITERRANEA
di Luca Borghi

28 SE LA ZOOTECNIA COMPLETA IL CICLO PRODUTTIVO
LA QUALITÀ DELLA CARNE È ASSICURATA
di Celestino Agostinelli

SCIENZA

30 EFSA, ALLEVAMENTI ITALIANI LEADER
PER SICUREZZA ALIMENTARE
di Luca Borghi

aquasol

food



NO

**TENSIOATTIVI
SOLVENTI E/O BIOCIDI
RESIDUI CHIMICI**

**DETERGENTE
UNIVERSALE
IN FORMA IONICA**

CONTENUTO:

Acqua 99,83%,
Idrossido di potassio 0,17%
Ph 11-12,5

Sgrassatore igienizzante universale, non profumato, per la pulizia di tutte le superfici. Particolarmente indicato per superfici a contatto alimentare anche in alluminio e acciaio quali: affettatrici, segaossa, tritacarne. Impiego: Piani di lavoro, cucine, mense, industrie alimentari e lavorazione carni.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Utilizzare puro. Spruzzare o nebulizzare direttamente sulla superficie da trattare. Lasciare agire per qualche secondo in base al grado di grasso o sporcizia. Rimuovere e asciugare con panno o con carta multiuso. Asciugare con panno o carta multiuso. Il prodotto non deve essere risciaquato.

PRODOTTO DA:

Aquasol Srl
Via Frassinago, 6 - 40123 Bologna
Unita Locale: Via Guido Rossa, 11
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel: +39 3281347324 Mail: info@aquasol.it



www.aquasol.it



Siamo in guerra: è il tempo dell'unità, non delle speculazioni

“Siamo in guerra”. Quante volte abbiamo sentito queste parole nei due anni passati. In certi momenti, tanti elementi davano motivo di usarle: il coprifuoco, le lunghe file davanti ai negozi, alcuni cibi introvabili, le auto delle forze dell'ordine con i megafoni che raccomandavano di stare in casa, i morti portati via di notte con i camion. La paura verso gli altri e la paura del “nemico”: il coronavirus, la malattia, il virus che uccide. Tante ragioni per chiamare guerra quel momento, specialmente per le generazioni che negli ultimi ottanta anni avevano goduto di quella breve ma meravigliosa parola: pace. La pace va conquistata e quindi abbiamo, chi più e chi meno, affrontato il nemico. Con coraggio lo abbiamo affrontato. Ci siamo muniti delle armi che ci hanno permesso, faticosamente, di iniziare a vedere uno spiraglio, una possibilità. Tornare alla vita, tornare alla normalità. Polemiche, politica sporca e politica utile, ciascuno ha il proprio metro di giudizio e non ci interessa tornare su queste cose. Quello che invece è rimasto, di buono, lo possiamo incasellare nell'unione che, almeno nella maggioranza delle persone, si era creata tra i molti, il “bene comune”. Anche l'Europa ha dato segni di positiva unione nell'affrontare il “nemico” e la condivisione delle energie economiche è stato un segnale dirimente di quanto sia possibile fare con l'unità degli intenti. Anche in questo caso non ci interessa la polemica, siamo imprenditori e il nostro compito è realizzare benessere, per noi ma anche per gli altri, il nostro impegno va nella direzione del fare e nei momenti di crisi, le chiacchiere non servono. Certamente in un momento di ripresa, con l'economia pronta a rialzarsi, ecco la guerra, quella vera. Con le bombe, le vittime, le atrocità che ogni guerra porta con sé. Una guerra non lontana come

quelle che, negli anni passati, abbiamo vissuto davanti alla televisione. Ora le vittime le incontriamo per strada, spesso sono i figli delle persone che, da anni, vengono nei nostri negozi. Amici. Anche il loro dolore è un po' il nostro, si percepisce, anche se ci dividono parecchi chilometri. E al loro dolore si aggiunge, ancora una volta, la nostra paura delle conseguenze. La paura di non farcela, di non raggiungere la sicurezza per il nostro futuro. Siamo imprenditori e, anche in questa occasione, dobbiamo trovare le risposte per continuare il nostro lavoro. Certamente non mancherà il sostegno del governo e della Comunità europea. Certamente troveremo un equilibrio nuovo in cui muoverci, ma dobbiamo farlo insieme. Non possiamo, né dobbiamo, accettare il compromesso e la speculazione. Se ogni attore della filiera si muoverà tenendo in conto, con attenzione, le difficoltà degli altri anelli della catena, rifiutando la speculazione, impegnando la propria professionalità a vantaggio dei consumatori, ancora una volta saremo in prima fila in quel ruolo sociale che ora ci viene riconosciuto. Qualità, conoscenza, professionalità e rispetto del consumatore sono la base del successo anche nelle difficoltà esterne. Una richiesta alle autorità ce l'ho in questo caso: difendete i consumatori e noi dalle speculazioni. Le guerre sono state, sempre, un mezzo per i disonesti di arricchirsi. In Europa, nel secondo millennio, questo non deve accadere più, mai. Rispetto per chi sotto le macerie ha lasciato la propria incolpevole vita. Rispetto per chi, come noi, vuole aiutare il Paese a superare questo giorno buio.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

Formazione e passione, Federcarni alla sfida del ricambio generazionale

di CELESTINO AGOSTINELLI

Affrontare le nuove sfide, puntare su obiettivi comuni assicurando formazione, servizi e sostegno ai consumatori mediante la valorizzazione del know-how della lavorazione delle carni italiane, in considerazione di una selezionata scelta di animali di qualità, padronanza di processi e tecnologie, igiene irreprensibile, tracciabilità totale, innovazione, ricerca costante della soddisfazione del cliente. Questi sono alcuni dei principi ispiratori di Federcarni richiamati puntualmente dal presidente Maurizio Arosio, con cui ci siamo confrontati, e che definisce di primaria importanza un razionale orientamento per le nuove generazioni.

SUSSIDIARIETÀ

“Crediamo molto nel concetto di sussidiarietà - dice Arosio - perché è nostro dovere fare sì che i giovani si avvicinino a questo lavoro crescendo con la giusta dose di passione e formazione. L'obiettivo di Federcarni è tutelare e tramandare gli asset e le aziende operative di generazione in generazione, nella consapevolezza che tutto ciò che facciamo va visto con lungimiranza, tra l'altro vantiamo un patrimonio costituito principalmente da persone e passione”. Arosio appartiene alla generazione dei macellai capaci di svolgere tutte le attività legate al ricevimento della materia prima, alla macellazione e alla lavorazione delle carni e sottolinea alcuni aspetti che sono i cardini della macellazione.

PASSIONE E REGOLE

“La passione legata al rispetto di regole precise per il cliente - sostiene il presidente - cominciando dalla pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, al confezionamento dei prodotti e allo

smaltimento degli scarti da lavorazione. Sappiamo bene che gli ultimi tre anni hanno inciso in maniera poco edificante sulla crescita del settore ma abbiamo preso in mano la situazione e come un'araba fenice stiamo rafforzando quel ruolo tradizionale che la macellazione ha sempre avuto introducendolo nella formazione di giovani che attraverso la voglia di mettersi in gioco hanno raccolto quella che, come detto, ha il sapore di una sfida da affrontare con la volontà e la capacità di crescere per aprirsi al futuro”.

VALORE PROFESSIONALE

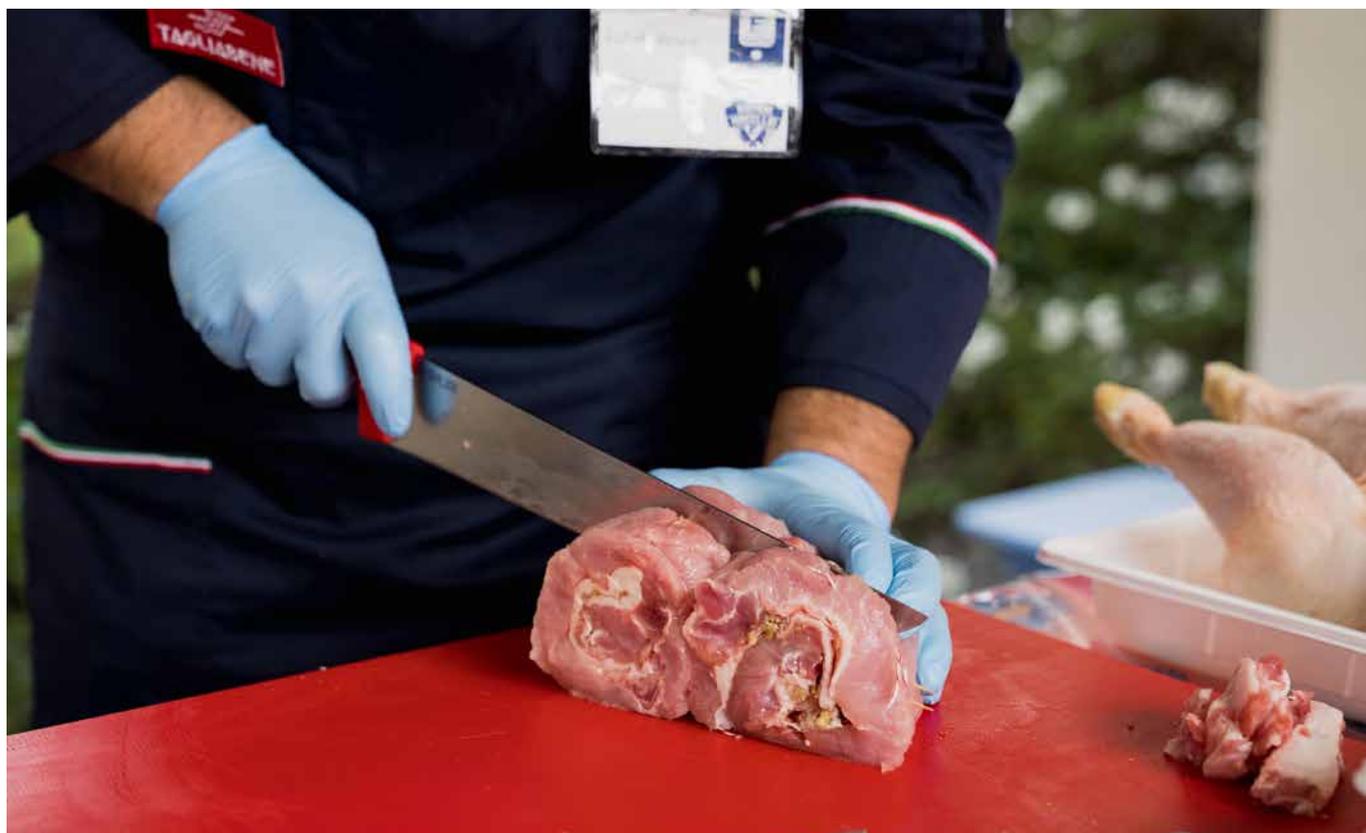
Nell'immaginario collettivo assume sempre più vigore una visione confusa di un nuovo approccio con l'alimentazione ed in particolare con la carne, confondendo nuovi stili di vita con salute e ambiente. Per Maurizio Arosio “E” indispensabile, come ho più volte asserito, continuare con dedizione e professionalità nella lavorazione delle carni, senza disperdere il

valore professionale del nostro mestiere, soprattutto oggi, in ragione del fatto che i consumatori hanno capito che accanto alle vaschette esposte con cura nei banchi frigo è necessaria la percezione della sicurezza del prodotto, la sua provenienza ed essere convinti che dall'altra parte del banco c'è la salda esperienza tramandata e forgiata nella fucina dell'apprendimento”.

ISTRUZIONE E PREPARAZIONE

Federcarni è anche istruzione e preparazione, sotto l'attenta lente dell'Università di Bologna, grazie al professor. Marco Tassinari, medico veterinario e docente incaricato di zootecnia generale e produzioni bovine presso il Dipartimento di Scienze mediche veterinarie dell'Università di Bologna, il quale ha sempre asserito che “migliore è il benessere animale, maggiore è la produzione di carni e la loro lavorazione, grazie a un minore impiego di farmaci e a un rapporto uomo-animale più consolidato”.





A Salerno la seconda tappa del Campionato italiano giovani macellai

di LUCA BORGHI

Da Nord a Sud, senza nemmeno prendere fiato. Archiviata la prima tappa di Erba, la seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni sbarca a Salerno. Prova numero due di una gara che non mette solo in competizione i professionisti della carne under 35, ma soprattutto accende i riflettori su una nuova generazione di macellai capace di raccogliere la sfida imprenditoriale del Terzo millennio e prendere il testimone della sicurezza alimentare. Appuntamento, dunque, domenica 29 maggio all'istituto alberghiero Roberto Virtuoso di Salerno, in via Pertini 1. Si riparte con la disfida sotto gli occhi della giuria e dei tutor che accompagneranno i giovani macellai in questo percorso di avvicinamento alla finalissima.

I CONCORRENTI

Ecco i 'magnifici' 12 che si sfideranno a colpi di disosso, minimo scarto, manualità, fantasia e creatività. Elementi fondanti del macellaio moderno, sempre più chiamato a soddisfare la qualità della carne e le richieste di consumatori preparati e informati. I concorrenti, in elenco di iscrizione: Alberigo Ruffolo di Salerno, Luca Orlando di Napoli, Luca Zambretti di Caserta, Daniele Abate di Cardito in provincia di Napoli, Fabio Paloma di Napoli, Simone Farina di Salerno, Daniele Oliva di Salerno, Luca Martino di Salerno, Cosimina Curcio di Salerno, Marco Rinaldi di Salerno, Colacel Ionut di Salerno, Maurizio De Filippo di Salerno. Antonio Pironi di Salerno, in quanto

ultimo iscritto in ordine temporale, potrà partecipare solo se uno degli altri concorrenti darà forfait all'ultimo minuto.

IL CONCEPT

Come da tradizione, i concorrenti si ritroveranno uno accanto all'altro senza sapere cosa troveranno sotto la boule. La gara partirà insomma da una sorpresa: mani e cervello si metteranno in moto assieme per far scattare all'unisono coltelli e abilità. Condizioni necessarie per dimostrare che la professionalità è in grado di contenere e trasformare gli 'imprevisti' in prodotto di qualità da mettere in mostra sul bancone della propria macelleria. Buona gara a tutti.

LUDOVICO GAGLIARDI

MOLFETTA

1°



LUCA SALA

CARATE BRIANZA

2°



ANGELO CAPIZZI

ENNA

3°



Campionato italiano giovani macellai, a Ludovico Gagliardi la prima tappa di Erba

di MARIAVITTORIA SAVARESE

MATTIA GOFFREDO

TORINO



DAVIDE STEFANONI

ERBA



ANDREA GIUSEPPE ROBERTO

TRADATE



EDOARDO BISOGNO

CARATE BRIANZA



SIMONE FLORIO
SEGRATE



MATTEO DATA
TORINO



MICHELE VALSECCHI
LECCO



DAVIDE DAL POZZO
CHIAVENNA



È partita da Erba la seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai Federcarni. In gara, all'interno di RistorExpo, 13 professionisti della carne under 35 provenienti da mezza Italia: Davide Stefanoni di Erba, Ludovico Gagliardi di Molfetta, Nicolas Sibra di Codogno, Angelo Capizzi di Enna, Mattia Goffredo di Torino, Matteo Villani di Thiene, Daniele Arnau di Milano, Michele Valsecchi di Lecco, Paolo Ostinelli di Como, Davide Dal Pozzo di Chiavenna, Edoardo Bisogno di Carate Brianza, Andrea Giuseppe Roberto di Tradate, Luca Sala di Carate Brianza. Sono stati loro i protagonisti della sfida in punta di coltello. Dieci i criteri di valutazione: disosso, sezionamento, manualità del

taglio, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, cottura e creazione insaccato, degustazione. In palio da 1 a 5 coltelli che sono stati assegnati da una giuria qualificata di macellai esperti, chef, gourmet e giornalisti enogastronomici.

LA CLASSIFICA

La tappa di Erba è stata vinta da Ludovico Gagliardi. Al secondo posto, Luca Sala. Sul terzo gradino del podio Angelo Capizzi. Al di là dei piazzamenti, la prima tappa di Erba ha messo ancora una volta in evidenza la voglia di crescita, l'ambizione della gioventù e un'energia positiva che scaccia le ombre della pandemia. Una giornata, insomma, all'insegna

della rinascita e della volontà da parte dei giovani macellai di raccogliere il testimone della tradizione e coniugarlo con l'innovazione.

LA GIURIA

Come da tradizione, la giuria non ha fatto sconti esaminando con occhi attenti le abilità e il lavoro dei partecipanti. In giuria: Marco Mola, presidente dei macellai Federcarni della Lombardia; Antonio Barlocco, titolare della macelleria Barlocco di Busto Arsizio da più di 40 anni; lo chef Mauro Elli, vice presidente Fipe e chef del ristorante Cantuccio dal 2007 una stella Michelin; il giornalista Giovanni Cristiani; Oscar Gandola, direttore del servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zo-

PAOLO OSTINELLI
COMO



otecniche del Dipartimento veterinario Ats Insubria; Ezio Gusmeroli, titolare della storica macelleria salumeria Gusmeroli di Delebio in provincia di Sondrio; Alberto Succi per Federcarni e Gianluca Nardi, delegato alla giuria dei giovani Federcarni.

I TUTOR

La competizione si è svolta sotto lo sguardo dei tutor: Luca Menoni di Firenze, Dino Mazzucchi di Como, Maurizio Rusconi di Lecco, Luca Rosso di Torino, Davide Ferro di Pinerolo, Aldo Canuto di Varese.

I PREMI DEI PARTNER

Eurocryor ha scelto Paolo Ostinelli mentre Stagionello ha regalato a Paolo Ostinelli, Edoardo Bisogno e Matteo Data la possibilità di apprendere attraverso un corso speciale il 'Cuomo method'.

LA STRADA DELLA FORMAZIONE

"Difficile parlare in modo positivo di qualunque argomento mentre arrivano messaggi di guerra e disperazione – commenta il presidente nazionale di Federcarni, Maurizio Arosio -. Strano parlare di lavoro come necessità umana e sociale improrogabile, quando dal tuo osservatorio nazionale vedi una delle professioni più antiche arrancare in cerca di giovani a cui tra-



sferire un'attività che, ancora oggi, è in grado di dare soddisfazioni a chi la intraprende. Il tema è così attuale, impegnativo e con dimensioni preoccupanti da diventare decreto del ministro per le Politiche Giovanili e del ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, adottando il piano "Neet working" per avvicinare i giovani al mondo del lavoro anche attraverso la formazione. Federcarni da tempo ha intrapreso la strada della formazione. Non solo con

i metodi classici: anche il Campionato italiano giovani macellai è stato creato per dare possibilità di incontro, essere momento di conoscenza e di scambio. La figura dei tutor, tutti macellai di successo, è l'anello di giunzione tra la conoscenza e l'esperienza, tra la voglia di conoscere e l'esperienza del successo vissuto. Per questo motivo, la seconda edizione del Campionato sarà ancora più legata all'aspetto dell'esperienza".



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.zanussiprofessionall.it





Chiaffredo Ciancia confermato presidente di Federcarni Cuneo

di ENRICO CAVALLERA

Il sindacato dei macellai tradizionali Federcarni-Confcommercio-Imprese per l'Italia-della provincia di Cuneo ha rinnovato le proprie cariche sociali confermando alla presidenza Chiaffredo "Dino" Ciancia di Savigliano, che sarà affiancato dai vice Gianni Gallo di Bra in qualità di vicario, Walter Bessone di Mondovi e Gianni Spada di Cuneo. Durante il consiglio, tenutosi alla presenza di Luca Chiapella, presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia-della provincia di Cuneo e di Marco Manfrinato, segretario generale Confcommercio, sono state esaminate le problematiche emerse negli ultimi anni.

"Un ringraziamento ai colleghi del consiglio direttivo – interviene Dino Ciancia, neo confermato presidente – per il riscontro di fiducia ricevuto, con i quali ho condiviso un mandato e con i quali intendo proseguire l'attività sindacale focalizzandola su alcuni obiettivi ben precisi: la valorizzazione della nostra esperienza dietro al bancone e la profonda conoscenza dei tagli della carne, anche attraverso una nuova stagione di sviluppo del marchio 'Macellai tradizionali della provincia di Cuneo', un confronto costruttivo con le aziende che svolgono la raccolta e lo smaltimento degli scarti di macellazione che costituisce un costo importante per le nostre aziende ed anche con le associazioni degli allevatori,

nostri fornitori di fiducia. Il settore del commercio della carne fresca – precisa Ciancia – non ha dovuto chiudere nelle fasi più acute della pandemia, ma ha comunque sofferto di una drastica riduzione del potere di acquisto delle famiglie. Vorrei ricordare che nelle macellerie tradizionali il consumatore trova persone qualificate con grande esperienza, capaci di riconoscere già nell'animale vivo tutte le migliori qualità della carne e pronte a mettere a disposizione tutta la propria professionalità. La questione spinosa che coinvolge tutti i macellai tradizionali è quella dei costi che le nostre aziende devono sopportare per la raccolta e lo smaltimento degli scarti di macellazione di ossa, grasso e del mercato delle pelli, il cui prezzo è crollato durante la pandemia. Dovrà essere attivato un confronto costruttivo con i raccoglitori degli scarti ed i commercianti delle pelli per trovare una soluzione a queste tematiche".

Il marchio di qualità 'Macellai tradizionali della provincia di Cuneo', di proprietà di Confcommercio provinciale, è stata un'interessante intuizione dell'ultimo quinquennio, in quanto permette agli aderenti, attraverso la sua esposizione in vetrina e sul banco frigo, di valorizzare la propria esperienza e professionalità e di poter effettuare l'etichettatura volontaria in collaborazione con Asprocarne.

"Il sindacato dei macellai tradizionali Federcarni – dice Luca Chiapella, presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia-della provincia di Cuneo – è una nostra componente storica; Dino Ciancia e la sua squadra sapranno affrontare le sfide che li attendono a difesa di uno dei tesori della Granda, la carne di qualità".

Il nuovo consiglio direttivo è completato da Alessandro Arborino, Daniele Garelli, Claudio Giuliano per la zona cuneese, Flavio Tomatis e Marco Torta per l'albese, Adriano Fissore e Tommaso Testa per il braidese, Massimo Favole per l'area carrucese, Fiorenzo Gonella per il cebano, Giuseppe Olivero per l'area doglianesa, Giovanni Barale e Diego Bertolino per il monregalese e Roberto Margaria ed Antonio Spertino per il saluzzese. Il sindacato macellai tradizionali Federcarni-Confcommercio della provincia di Cuneo esprime un sentito ringraziamento ai colleghi in quiescenza che periodicamente partecipano in qualità di esperti nelle giurie delle fiere di Cuneo, Carrù e Bra.

"Il settore del commercio delle carni fresche – conclude Chiapella – è strategico ed è un'eccellenza della nostra enogastronomia, che va sostenuta e difesa, a tutela di un'intera filiera nella quale i nostri macellai sono la rappresentazione della professionalità e qualità verso il consumatore".

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
FRESCHENZA 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®





Annibale Carracci, La Bottega del macellaio,
1585 Christ Church Gallery, Oxford

La formazione del macellaio moderno

di **MARCO TASSINARI**

Dipartimento Scienze Mediche Veterinarie
Alma Mater Studiorum, Università di Bologna

Il macellaio ha un ruolo fondamentale nel mondo della carne: si tratta, infatti, del professionista che fa da collegamento tra chi produce la materia prima (allevatore) e il consumatore finale. In termini generali possiamo dire che le parole fondamentali oggi sono qualità delle materie prime, tracciabilità, benessere animale e valore nutrizionale e, soprattutto, conoscenza del proprio prodotto. Per poter fornire alla clientela una materia prima non solo buona, ma anche sostenibile e di elevata qualità, e rispondere a tutte le informazioni che il consumatore moderno esige, un ruolo fondamentale è sicuramente quello della forma-

zione. Oggi il mestiere del macellaio non è certo qualcosa che si improvvisa, ma a cui si arriva con una preparazione pratica specifica ed una base scientifica.

LE ORIGINI DELLA PROFESSIONE

La professione del macellaio ha origini remotissime che non si possono precisare. Forse non tutti sanno che si suppone che il mestiere del macellaio fosse praticato già intorno all'anno mille (se non addirittura prima). Le prime testimonianze delle botteghe dei macellai vengono da un mondo che apparentemente può sembrare lontano: quello della pittura. Ci sono, infatti,

“ *La formazione scientifica dei macellai professionisti della carne è fondamentale.*”

tantissime opere che rappresentano il macellaio all'opera nella sua bottega o in cucina. L'esempio forse più famoso è quello del quadro "Bottega del macellaio" di Annibale Carracci, risalente alla seconda metà del Cinquecento. Carracci rappresenta in modo molto fedele quella che era una macelleria del suo tempo. Vediamo infatti quattro personaggi che compiono diverse azioni: uno sgozza un capretto, un altro appende le carcasse ad un gancio, un terzo mette ordinatamente delle bistecche di vitello sul bancone ed un quarto pesa la carne con una stadera.

L'EVOLUZIONE

Il mestiere di macellaio si è evoluto col passare del tempo, con i cambiamenti nei comportamenti della clientela, per diventare quello che conosciamo oggi. Lavorare in macelleria significa conoscere a fondo le caratteristiche della materia prima che si vende. Di

conseguenza il macellaio si trova a spiegare ai propri clienti le differenze tra i diversi tagli, delle diverse specie animali, tra le razze di animali da carne o da latte e i modi migliori di consumare la carne. Ma il consumatore oggi è sempre più esigente. Il macellaio "professionista della carne" deve sempre essere aggiornato e seguire corsi di formazione e aggiornamento per avere conoscenze approfondite sulle varie specie animali, sulle tecniche di allevamento ed alimentazione, sulle caratteristiche qualitative, sui valori nutrizionali e nutraceutici delle carni, sulle normative sull'igiene e sicurezza delle carni, sui manuali HACCP. Nelle macellerie diventa sempre più frequente trovare piatti già pronti da cuocere, realizzati anche con procedimenti complessi, e prodotti già cotti e qui subentra la necessità di essere "il garante dell'igiene e della sicurezza alimentare".

FORMAZIONE SU BASE SCIENTIFICA

La formazione e l'aggiornamento costante dei macellai è pertanto importante e la formazione professionale su basi scientifiche porterà sempre più i professionisti della carne a rispondere correttamente e prontamente alle continue domande del consumatore moderno. Oggi il cliente del macellaio vuole conoscere le differenze fra le carni di animali appartenenti a razze diverse e che caratteristiche qualitative e nutrizionali hanno le carni. Inoltre, vuol sapere cosa sono le carni "processate" e se nelle sue preparazioni vi sono additivi chimici e cosa comportano sulla sua salute. Vuole essere informato sui nitrati e non solo su quali nutrienti importanti contiene la carne per la salute delle persone. Il consumatore moderno oggi è molto esigente e pretende dal professionista della carne le risposte alle sue domande e curiosità.

La formazione su base scientifica, pertanto, diventa fondamentale per il continuo aggiornamento dei macellai. È molto importante conoscere tutti gli aspetti legati al mondo della carne, prima che questa arrivi sul banco del macellaio, imparare a presentare le materie prime nel modo migliore possibile, consigliare al meglio il cliente e rispondere "scientificamente" alle sue domande.

Insomma, il mestiere del macellaio si è sicuramente evoluto con il passare del tempo, andando a diventare forse più complesso, ma anche più affascinante. E pertanto la formazione scientifica dei macellai "professionisti della carne" è fondamentale per il macellaio moderno. I corsi di aggiornamento di Federcarni già da alcuni anni sono svolti da docenti universitari e specialisti dei vari settori e sono impostati su basi scientifiche consolidate, perché questi sono i requisiti fondamentali che deve avere "il vero professionista della carne".





I macellai esortano l'Europa a riadattare la strategia alimentare

di LUCA BORGHI

Approvigionamenti condizionati dalla crisi ucraina, etichettatura della carne e benessere animale. Ma, soprattutto, l'adombrato divieto di promuovere la carne rossa. Sono i temi principali discussi a Strasburgo dalla Confederazione internazionale dei macellai e dei salumi di cui fa parte anche Federcarni con il vice presidente vicario Stefano Casella.

LA CRISI UCRAINA

Sotto la lente della Confederazione, gli effetti della crisi ucraina e della politica europea agroalimentare sulla filiera della carne. "I prezzi dei cereali hanno subito una fortissima impennata mentre il numero degli allevatori continua a diminuire – commenta Stefano Casella che ha partecipato al vertice europeo -. Il risultato? In Europa si iniziano a macellare le vacche da latte: fino ad ora se ne sono perse 650mila, ma la previsione è che il trend proseguirà fino ad arrivare al milione di capi entro il 2030. Con queste premesse il mercato è in fibrillazione: vedremo le conseguenze reali entro sei mesi".

I DIVIETI

"La strategia europea è sempre di più orientata al divieto della promozione della carne rossa – aggiunge Casella -. Una visione che non ci trova d'accordo: dalla riunione a Strasburgo è emerso un 'no' collettivo. Giusto andare sempre di più nella

direzione del benessere animale che noi abbiamo sempre sostenuto, ma troviamo sia assurdo mettere ancora dei veti sulla carne. Macellai e allevatori faranno fronte comune perché l'ipotesi ventilata non diventi realtà. Nessun bollino nero dunque sulla carne che, ricordiamolo una volta per tutte, è uno dei pilastri della dieta mediterranea esportata in tutta Europa. I macellai europei sono unanimi nel dire che si deve promuovere il consumo consapevole della carne, offrendo al consumatore indicazioni precise e puntuali su qualità, benessere animale e fattori nutrizionali e conoscenza della filiera. Purtroppo nel progetto dal campo alla tavola qualche organizzazione agricola si dimentica del nostro ruolo, specialmente nella filiera corta".

I MACELLAI, PERNO DELL'ECONOMIA

"I macellai non vogliono che la carne diventi un prodotto di nicchia riservato solo a una clientela facoltosa – sottolinea Casella -. Le tensioni sui mercati delle materie prime, invece, rischiano di andare proprio in questa direzione. La Confederazione chiede dunque alla Commissione europea che si intraprenda un percorso che porti alla sovranità alimentare. Chiediamo che Bruxelles si orienti nello sviluppo di un modello economico accettabile per tutti: dagli agricoltori ai consumatori, macellerie comprese".



W8 TOP



STER UV



DRAKE



MULTIPATTY



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



LEONARDO


SIRMAN

INNOVATION for professionals.

www.sirman.com



KAIROS



TC NEBRASKA ICE



KATANA



IS IDRA



SO INOX





Carne e qualità, cultura da comunicare al consumatore

di **ALBERTO SUCCI**

Presidente Federcarni Ferrara

Credo che in tutte le società la carne sia sempre stata considerata l'alimento più prezioso, più desiderato e allo stesso tempo quello più soggetto a regole rigide, specie di natura religiosa. E' interessante ricordare che esistono molti più tabù sui cibi animali che non su quelli vegetali. Le spiegazioni di tale fenomeno hanno probabilmente a che vedere con un ruolo di business, fondamentalmente ricoperto dalla carne nell'evoluzione della specie umana e nell'organizzazione dell'uomo a livello sociale. La costante crescita della popolazione mondiale, insieme alla necessità di migliorare la qualità della vita, hanno spinto i produttori di carni ad aumentare sempre più quantità e qualità migliorando anche le metodiche di conservazione. Per ottenere questi risultati è stato necessario avviare ricerche interdisciplinari sulla crescita e sviluppo degli animali da carne sia dal punto di vista zootecnico che sanitario.

LA CRISI GLOBALE

Poi da qualche anno è arrivata anche la crisi globale e soltanto i più sprovveduti o i più gretti potevano pensare che tutto questo non sarebbe mai successo, potevano pensare che dimenticando l'economia reale e portando avanti l'inganno finanziario fatto di effimero e di valore speculativo ci sarebbe sempre stata da qualche parte una "risorsa nascosta" che avrebbe rimesso tutto in ordine, potevano pensare che non sarebbe mai arrivato il momento in cui il meccanismo si sarebbe definitivamente rotto. C'è un risvolto positivo da valutare in questa crisi: la riscoperta del ruolo del consumatore come "primo attore" del

mercato, perché pare che non solo il nostro Paese ma anche l'universo mondo abbiano finalmente notato che se il consumatore non consuma l'economia si ferma e si perdono posti di lavoro. E se si perdono posti di lavoro non si possono incrementare i consumi. Pare il gatto che si mangia la coda, ma è un'occasione unica per essere ottimisti: adesso che la società ha scoperto che bisogna consumare magari si presterà anche un po' più di attenzione al consumatore.

CONSUMATORE E PUBBLICITÀ ALIMENTARE

Strategica e necessaria però una par condicio tra il consumatore e la pubblicità al prodotto alimentare e la filiera agroalimentare dove ha una componente etica imprescindibile, in quanto legata alla salute, deve essere connessa alla gioia di vivere e al benessere dell'uomo. Siamo entrati in un circolo vizioso con "la ricerca del prezzo più basso" e prima o poi bisognerà uscirne, perché il consumatore paga con soldi buoni tutto ciò che acquista e spesso ottiene in cambio qualità e servizi sempre più scarsi. Non c'è commercio disonesto, non c'è produzione disonesta, non c'è oste disonesto, ma la qualità del cibo peggiora ogni giorno e la qualità della vita anche.

LA QUALITÀ

La qualità di un alimento dipende da numerosi fattori e considerando in particolare le carni vediamo che la razza, l'alimentazione, il sistema di allevamento, l'età dell'animale, la tecnica di macellazione, il trattamento post mortem, la conservazione, possono incidere in maniera significativa sulla



composizione, sulle caratteristiche organolettiche e sulla sicurezza del prodotto. La produzione della carne negli ultimi anni ha subito interventi di varia natura (genetici, ambientali, tecnologici) dettati da motivazioni sia di natura economica (incremento della produzione) che di natura nutrizionale (miglioramento della composizione). Purtroppo, queste ricerche hanno trovato scarso riscontro nell'informazione dei consumatori che non hanno la percezione del lavoro e dei progressi fatti nel settore della produzione delle carni.

Per questo motivo credo sia essenziale creare un percorso di "Qualità alimentare" con obiettivo primario di fornire indicazioni sulla qualità nutrizionali dei prodotti agroalimentari. Il mio pensiero in merito è di divulgare con qualsiasi mezzo e rendere facilmente fruibili i risultati di un settore del progetto (in particolare per la macelleria tradizionale, sarà importante migliorare le informazioni al consumatore con etichettatura in riguardo alla salute e sostenibilità degli alimenti legate al Green Deal) che affronta lo studio della filiera carne, offrendo ad un pubblico di consumatori, nutrizionisti ed operatori di settore una "ban-

ca dati" basata su di una approfondita documentazione del valore nutrizionali delle carni di qualsiasi specie, così come utilizzata nella gastronomia in generale. Il tutto accompagnato costantemente da sistemi che garantiscono una completa e continua tracciabilità del prodotto. Anche se il panorama delle carni disponibile al consumo è molto ampio, questo primo tentativo di documentare la qualità ad un importante componente della nostra alimentazione, troverà sicuramente la condivisione e l'apprezzamento del consumatore nel valutare dove i progressi fatti nella ricerca in zootecnia hanno raggiunto livelli di sicurezza nutrizionali un tempo impensabili.

LA CULTURA DEL CIBO

Cultura del cibo è l'informazione giusta e consapevole da trasmettere al consumatore, incominciando dai bambini nei primi anni di scuola. Oppure in un futuro, così non troppo lontano, ci troveremo la carne artificiale menzionata come cibo senza anima. Credo fermamente che il ruolo del macellaio, ora gastronomo professionale, sia il giusto interlocutore di informazione tra il produttore e il consumatore finale.



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

InFormazione: Federcarni arriva nella tua scuola

di TONY REALE

E' iniziato il primo corso di formazione "Istruzione complementare per gli allievi del settore alberghiero" presso l'Istituto alberghiero Carlo Alberto Dalla Chiesa di Caltagirone-Ipseo Mineo. Ventitre allievi hanno partecipato con interesse ed entusiasmo alla prima delle quattro giornate di formazione. Gli argomenti che verranno trattati durante la fase del corso sono i requisiti indispensabili per diventare imprenditore.

IL PROGETTO

Federcarni presenta "Il progetto integrativo e complementare", nato da una ventennale esperienza nel settore dell'imprenditorialità. L'opportunità è riservata a tutti gli allievi del settore alberghiero. Il progetto mira a sviluppare le conoscenze di chiunque intenda avviare un'attività in forma autonoma nel settore del comparto alimentare. Gli allievi avranno la possibilità di apprendere l'esperienza sul campo, affiancando a quest'ultima anche lo studio di nozioni fondamentali di base.



LA DURATA DEL CORSO

La durata del corso è articolata in 4 giornate per un totale di 12 ore: al termine del corso gli allievi saranno sottoposti ad una verifica di apprendimento alla loro esperienza formativa. Federcarni Catania entra dunque nelle scuole alberghiere: le lezioni si svolgeranno nelle sedi di tutti gli istituti che prenderanno parte all'iniziativa.

Per ulteriori informazioni:

Via Sassari,1 - Catania

095 447381

federcarni.catania@hotmail.com



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com





Con il Grass Fed, la carne irlandese è regina di sostenibilità

di REDAZIONE

Si scrive sostenibilità, si legge natura. In una sola parola c'è dunque tutta la ricchezza del patrimonio genetico della carne irlandese. Non un semplice prodotto, ma vero e proprio irish style certificato. Con Grass Fed marchiato Bord Bia, il consumatore porta infatti in tavola la certezza della tracciabilità. L'ente governativo per la promozione del food & beverage irlandese ha messo nero su bianco il primo standard al mondo che permette la verifica della percentuale di erba consumata dai bovini irlandesi, allevati al pascolo.

TRADIZIONE

L'allevamento al pascolo è parte integrante della tradizione irlandese.

Grazie alle immense distese di prati, l'aria pulita e le piogge abbondanti, è naturale allevare i bovini in natura. Con l'erba e i suoi nutrienti che diventano il Dna di una dieta equilibrata e di qualità. Non a caso, secondo una ricerca condotta da Bord Bia, la metà dei consumatori a livello globale afferma che l'allevamento al pascolo incide sulla scelta d'acquisto della carne di manzo. Il motivo? I consumatori sono convinti, e a buon diritto, che in questo modo i bovini hanno una vita più naturale e più probabilità di ricevere un trattamento etico. Il 64% degli intervistati non ha dubbi: la sostenibilità ha un prezzo ed è giusto pagarla anche qualcosa in più.

REGOLE

Il Bord Bia Grass Fed Standard è quindi un protocollo che detta le regole del nutrimento a base di erba: deve costituire almeno il 90% dell'alimentazione di ogni capo per tutta la sua vita. E' un perimetro preciso che deve essere rispettato da ogni singola azienda agricola: solo così i prodotti possono essere classificati come Grass Fed. Non è tutto: il modello Grass Fed utilizzerà i dati raccolti durante gli audit effettuati all'interno degli allevamenti, realizzati dal Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme, accreditato ISO, per determinare lo status Grass Fed delle diverse mandrie. E' un processo di verifica rigoroso e trasparente, il Grass Fed, che consente ai produttori irlandesi di distinguersi dagli altri competitor sui mercati internazionali.

News

BERGAMO

ETTORE COFFETTI GUIDA I MACELLAI BERGAMASCHI

L'assemblea della rappresentanza dei macellai di Confcommercio Bergamo ha riconfermato Ettore Coffetti alla guida della categoria. Nel ruolo di consiglieri sono stati eletti Nicola Cazzaniga, Giuseppe Oberti e Luciano Pandolfi.



BOLOGNA

ALBERGHIERO VERONELLI A SCUOLA DA FEDERCARNI BOLOGNA

Si sono concluse le quattro giornate formative tenute da Federcarni Bologna all'Istituto alberghiero Veronelli di Casalecchio di Reno.

VARZI

FEDERCARNI AL CONVEGNO SUL SALAME DOP DI VARZI

Per celebrare il 25° della certificazione Dop del salame di Varzi, due giorni di eventi nel borgo medioevale dell'Oltrepò Pavese. Il 21 e 22 maggio 2022, anche un convegno-tavola rotonda con Luca Borghi moderatore e il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio, per approfondire argomenti che spaziano fra enogastronomia, benessere, salute, sostenibilità, turismo esperienziale. Il

salame di Varzi Dop non è mai stato... solo! Abbinamenti e tipicità di un prodotto che va anche oltre la tradizione. Salame e vini dell'Oltrepò Pavese, denominazioni che si incontrano in masterclass dedicate, nelle cantine storiche aperte per l'occasione e in festa, per celebrare momenti di degustazione davvero indimenticabili che valorizzano un patrimonio del territorio.



SONDRIO CHIAVENNA CELEBRA LA 'BRISAOLA'

di **EZIO GUSMEROLI**

Presidente associazione macellai di Sondrio

I macellai della Valchiavenna parteciperanno alla nona edizione del 'Di de la Brisaola', evento dedicato ai produttori artigianali della tradizionale brisaola che si svolgerà nel centro storico di Chiavenna, in provincia di Sondrio. La cittadina, già insignita dei titoli di 'Città Slow' e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, proporrà al pubblico un itinerario originale alla scoperta del prodotto nato proprio a Chiavenna. La brisaola, come viene ancora chiamata nelle botteghe locali per distinguerla da quella prodotta in Valtellina, ha origini lontane. Già nel 1400 si hanno notizie della produzio-

ne di 'carne salada', il cui nome deriva da 'brisa', la ghiandola bovina molto salata. La si potrà assaporare lungo le vie del centro, negli angoli più suggestivi e caratteristici del borgo allestiti dai molti produttori locali. La manifestazione vede la partecipazione di una pluralità di enti e associazioni e ha l'obiettivo di esaltare il pregiato salume frutto dell'esperienza delle nostre genti montane, estremamente semplice e ricco di proprietà nutritive.

Informazioni e dettagli saranno presto disponibili su www.didelabrisaola.it e www.valchiavenna.com

SALERNO SECONDA TAPPA DEL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

Si svolgerà domenica 29 maggio la seconda tappa del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni. Appuntamento all'istituto alberghiero Roberto Virtuoso di Salerno in via Pertini 1.

VITERBO A VITERBO LA TERZA TAPPA DEL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

Si terrà a Viterbo la terza tappa del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni. Il 19 giugno i macellai under 35 si sfideranno negli spazi allestiti all'interno del cen-

tro commerciale Murialdo, in via San Valentino 2. La tappa è organizzata in collaborazione con Federcarni Lazio Nord e Confcommercio Lazio Nord.

In Sardegna tra porcetto, pecorino e mandrolisai



Giornalista e comunicatrice, una curiosa di sport, salute, viaggi, soprattutto in bicicletta. Sommelier con la Fondazione Italiana Sommelier (anche dell'olio evo), è consulente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, contributor di diverse testate. Cura Lepaginedelvino.it, testata storica del settore della viticoltura, fondata da suo padre Franco Rota con Adriano Ravegnani negli anni Ottanta. È anche autrice di pubblicazioni sulla storia del ciclismo.

di LUCIANA ROTA

A Samugheo, in Sardegna, nell'Oristanese, ci sono su tutti tre profumi e sapori che ti entrano nel cuore e tessono una tela di conoscenze che affonda le radici nella storia della terra e dell'uomo. Non a caso è la patria della tessitura, la capitale di un artigianato che vive ancora di feste e di fasti capaci di valorizzare non solo i tessuti ma anche gli edifici antichi e le colline, i paesaggi, le tradizioni carnevalesche e persino il pane. Ma qui il pane, rigorosamente Carasau, non basta. Per soddisfare le promesse della nostra rubrica ci vuole ben altro, ci vuole un concerto di sapori. A partire dal porcetto sardo.

ECCELLENZE

A Samugheo ci sono tre profumi e sapori che ti entrano nel cuore: porcetto, pecorino e mandrolisai. Il primo: quel sapore dolce e croccante, intenso ma cremoso, non stucchevole, del porcetto sardo cucinato come una volta (e anche adesso), sullo spiedo, nel camino di un agriturismo "a cinque stelle" (Da Lino sulla Strada provinciale 71, telefono 389 152 8486). Il secondo: quello della cremosità del latte, di una panna che diventa formaggio, di giovani che hanno preso l'arte della pastorizia tramandata in questo cuore di Sardegna (li trovi se punti il dito sul centro/cuore dell'isola), è il Caseifitziu Agriculu Mandrolisai di Gerolamo Sanna (in località Su Pranu de su Lacu, telefono 349 2546372). Ragazzi di un caseificio che hanno preso il loro pecorino e lo hanno fatto diventare un'eccellenza di autentica qualità nella loro amata Brabaxianna, la regione storica del Mandrolisai.

VITIGNI

Il terzo e brindiamo: quello di un vino antico e moderno allo stesso tempo, che racconta la storia di vitigni autoctoni anche nel me-

todo di coltivazione. Mandrolisai è anche una Doc territoriale composta da tre vitigni: Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau e Monica. Sono viti allevate per lo più ad alberello. Sono forme viventi di arte. Anche solo le vigne, figurarsi il vino poi. Capisci bene che andando avanti così, nel racconto, è un concerto di abbinamenti e di piaceri che un piatto della tradizione, dove l'arte è non solo nella fase finale della cottura della preziosa carne allo spiedo del porcetto sardo o quella gioia cremosa e dal sapore pieno che ti arriva in bocca all'assaggio di un pecorino affinato in anfora immerso nelle foglie di mirto, e nemmeno l'equilibrio che non dà alla testa di un nettare rosso scuro, frutto (e che frutto) di un blend di uve da antiche vigne che si armonizzano nel calice, dove ritrovi una storia affascinante del vino autentico e autoctono anche nel modo di farlo.

ARTE

L'arte, qui, è nella materia, nella terra, nell'aria, nelle mani e nei piedi, nelle orme di animali che pascolano, le pecore di Samugheo, e le gambe robuste e agili che si fanno addestrare (i buoi di Piero) per scalzare la terra morbida, ricca, procace che custodisce radici e tralci da cui l'uva e il vino che verrà. Tutto quello che precede e segue questo itinerario dei sensi e del gusto, è una scoperta artistica. Che gira lenta nello spiedo schioppettante di quel camino a Samugheo. E poi uno chef, proprio così, Alberto Fiore, che porziona la carne con un'abilità maturata nel suo agriturismo di famiglia e affinata nel celebre ristorante Savini, a Milano. La Sardegna autentica con i suoi piatti della tradizione (che non sono certo il pesce...), a cui tornare per dare valore alla sua storia. Anche di appassionato ristoratore. Ecco perché l'agriturismo di famiglia per Alberto è a cinque stelle.

GUSTI

È un percorso d'arte, quello di Samugheo e della sua gente. Un'arte che procede insieme, anche con l'abbinamento dei prodotti e il coinvolgimento dei gusti. Un abbinamento che prima di tutto è territorio. E tutto quello che il territorio lì attorno ti offre si fonde e ti confonde in un'estasi sensoriale. Semplice, molto semplice. Basica. Proprio come quando i pastori, per la festa, si concedevano il porchetto alla brace, proprio quando i pastori, dopo aver spostato le pecore da una porzione all'altra di collina, si sedevano all'ombra di una sughera (una quercia da sughero) e si tagliavano un pezzo di formaggio con il coltellino direttamente dalla forma, nella bisaccia, e ci mettevano insieme un sorso di vino rosso: un Mandrolisai (che in sardo significa vino), vini di alta collina, nella Barbagia di Belvi, Gavoi, Ollolai, puntando verso il Gennargentu, i laghi di Orione e Gusana. E poi il fiume, il grande fiume Tirsu (Tirsu). Adesso, se con questa premessa hai come si dice in gergo "salivato", ovvero i tuoi sensi sono predisposti all'assaggio e sono carichi di speranza, se ti ha preso la curiosità abbiamo centrato l'obiettivo del racconto di un'esperienza da fare lì. In Sardegna, nel suo cuore e da ripercorrere ritrovando quei sapori.



MANDROLISAI, MIRACOLO ALCHEMICO

Un abbinamento perfetto? Con il vino che è tutta un'altra grande storia. Il Mandrolisai, progetto enologico sostenuto con passione anche dalla famiglia Moratti che in Sardegna è portato avanti dalla Cantina Bentu Luna, una delle aziende che credono fortemente in questa valorizzazione. A Sorgono ha sede la Cantina sociale del Mandrolisai, cooperativa nata nel 1950 che riunisce la maggior parte dei piccoli produttori di quest'area. Siamo in collina, ma con lunghe estati assolate e poca pioggia, siamo nelle normali escursioni termiche tra giorno e notte, dovute anche alle vicine montagne, capaci di fissare negli acini il corredo aromatico. E poi la terra: sabbioni granitici (per la finezza) e il rispetto delle viti storiche e autoctone: sono nella cultura del territorio, basata qui sul felice incontro di tre varietà: il muristellu, specie autoctona probabilmente frutto dell'addomesticamento della vite selvatica sarda, contraddistinta da grande acidità, tannicità e carica cromatica, capace di donare struttura e nerbo ai vini, il cannonau, specie capace come poche altre di accumulare zucchero, e il monica, cultivar

dall'animo più delicato, fresco e femminile. Questi i tre elementi alla base del miracolo alchemico del mandrolisai: dall'unione di terroir, varietà e cultura materiale il dono di vini contraddistinti da finezza, personalità e grandi capacità di evoluzione. Una musica a parte. Diversa da tutto il resto dell'enologia in Sardegna. La bottiglia che stappiamo per questo porchetto sardo è il Be Luna, dell'azienda Bentu Luna, un rosso di Sardegna da Bovaleddu (Bovale sardo) 35%, cannonau 35% e monica 30%, affina per 8 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio e fa leggeri bâtonnage. Tappatura: sughero naturale, provenienza Mandrolisai. È il frutto di uve da un vigneto impiantato nel 1905 nel comune di Atzara. Tiratura limitata di 1300 bottiglie! È l'emblema del nuovo progetto enologico di Gabriele Moratti (già presente nel panorama enoico del Bel Paese con il Castello di Cigognola in Oltrepò Pavese) e trova il suo luogo d'elezione nel centro della Sardegna, su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie.

Luciana Rota

Negozi di vicinato e giovani macellai, nuovi pionieri del patto sociale per la qualità

di VASCO TACCONI

La situazione economica, sociale e politica attuale impone a tutte le nostre imprese di accelerare atteggiamenti e comportamenti di gestione commerciale sempre più dinamici. In verità da tempo abbiamo incontrato difficoltà che abbiamo affrontato con slancio e creatività per esaltare il prezioso ruolo di servizio nelle nostre realtà operative. Oggi, però il problema riguarda non solo il nostro lavoro, ma tutte le attività produttive e commerciali, non solo italiane. E', come si suole dire, di carattere globale. E' questa la dimensione nuova e impellente alla cui sfida siamo chiamati per costruire insieme un nuovo ordine sociale ormai inevitabile ma la cui struttura non può nascere guardando con nostalgia al passato. Già si avvertono alcune linee di tendenza che timidamente avanzano: un nuovo rapporto produttivo in una economia circolare, il ripensamento sull'anomala concentrazione urbanistica in grandi megalopoli col conseguente riposizionamento delle attività agricole tradizionali, l'abbandono delle campagne, il rifiuto di una disarmonica globalizzazione e del superamento del lavoro produttivo da parte delle attività finanziarie, la richiesta di maggiore giustizia e libertà, la crescita della solidarietà. Sta cominciando ad emergere il bisogno di un mondo diverso dove conti il rapporto tra le persone, siano ridimensionati il consumismo, l'usa e

getta, lo spreco e lo scarto e valorizzato il recupero.

NULLA È A MISURA D'UOMO

Le chiusure dei piccoli negozi a vantaggio dei mega supermercati, come notava il corrispondente Furio Colombo dall'America, trascina, con lo spegnimento delle luci dei negozi di vicinato, la morte delle città. Oggi stiamo cominciando a vedere cosa implichi per la vita degli uomini l'espansione delle città e capire quanti più problemi creino di quanti ne risolvano concentrazioni di 10, 20, 25 milioni di persone in strutture sviluppate in altezza su spazi limitati. Sono, infatti, enormi e irreversibili i condizionamenti che impongono ai ritmi di vita, alla qualità della vita stessa e ai rapporti fra le persone; nulla in queste situazioni è a misura d'uomo.

MUOVERE LE MERCI, NON LE PERSONE

Per quanto attiene più modestamente al nostro lavoro, si tratta di invertire la scelta sciagurata della grande distribuzione di mobilitare gli acquirenti in attività concentrate di acquisto ludico-consumistico e tornare a decentrare le merci, portandole più vicine ai lupoghi di consumo riducendo notevolmente inquinamento, consumi di energia, traffico veicolare. Tendenza già avvertibile nelle metropoli americane dove cominciano a diffondersi i



Batty

... per avere sempre la battuta pronta



Simple Project s.r.l

Via Ruota Chiabò, 1 - 12023 Caraglio (CN)
(+39) 328 8158580

www.batty-tartare.com
commerciale@batty-tartare.com

negozi di vicinato. Cioè si muovono le merci e non le persone, sintetizzando. Pensando più concretamente alla nostra attività, dobbiamo stabilire un diverso rapporto fra l'allevamento, oggi fortemente in crisi ed esposto alla chiusura, e l'approvvigionamento dei nostri negozi.

PATTO CON GLI ALLEVATORI

Occorre collaborare con gli allevatori per favorire modalità di produzione in armonia con l'ecosistema dell'ambiente, in rapporto con la produzione foraggera dell'impresa agricola, con la possibilità di assorbimento dei rifiuti organici prodotti, ed evitare inquinamenti a danno della fertilità dei terreni e della salubrità dell'aria e delle falde freatiche. Un complesso di modalità e di rapporti che non favoriscono condizioni atte a sviluppare virus ed agenti

patogeni che compromettono la vita di tutti e richiedono un dannoso uso di farmaci con alti oneri improduttivi per la collettività.

Già la crisi provocata dalla Bse bovina ha imposto una svolta in questo senso. Oggi dovremo essere protagonisti, insieme agli allevatori, di questa rivoluzione produttiva e di approvvigionamento per riproporre la valenza anche sociale del nostro lavoro per il benessere della collettività.

I GIOVANI MACELLAI SONO INNOVAZIONE

Non cesserò mai di ricordare che noi macellai siamo pronti e quanto la passione e l'adesione alla innovazione dei nostri giovani macellai sia una enorme ricchezza da valorizzare, il sale del mestiere e la garanzia del futuro. Saggiamente li abbiamo chiamati e loro con

“

I giovani ci hanno dimostrato di essere capaci e di fare squadra.

entusiasmo hanno risposto. Bene: ora devono assumere il ruolo di protagonisti della nostra Federazione, del nostro mestiere per tracciare la strada del loro futuro di imprenditori e di cittadini nel senso civico della parola. Ci hanno dimostrato di essere capaci e di fare squadra: il nuovo si costruisce insieme con spirito di solidarietà, di amicizia e con grande passione. Non deludiamoli, abbiamo bisogno della loro intelligenza, dobbiamo essere orgogliosi di loro e favorire l'occasione di darsi una organizzazione strutturata per crescere insieme, valorizzare la nostra e la loro struttura sindacale. Saranno anche abili interlocutori delle strutture istituzionali politiche ed amministrative partecipando alle sfide che sono chiamate a gestire.

PREPARAZIONE E INFORMAZIONE

Non mancherà mai l'entusiasmo della gioventù e la passione dell'avventura, ma anche con preparazione spirito di ricerca e innovazione. Si renderanno esperti nell'utilizzare i moderni mezzi di comunicazione informatici per rivolgersi vivaci ad una clientela attenta, sensibile alla qualità dei prodotti per una alimentazione salubre che i nostri negozi sono e saranno in grado di garantire. I nostri clienti potranno, oggi e domani, confrontarci con la omologata che non dà emozioni e sapore alla vita. Pionieri, dunque, di una nuova civiltà senza guerre e dispotismi assurdi, ma liberi costruttori di gioia e la felicità di tutti. Siano tutti benvenuti tra noi i giovani e meno giovani, le donne e gli uomini, trionfi la ragione e la gioia della vita e anche la parola macellaio non sarà intesa più come sinonimo di morte e di stragi assurde e inumane.

Rapporto Censis sulla filiera della carne: per l'82,5% degli italiani è cardine della dieta mediterranea

di LUCA BORGHI

L'82,5% degli italiani è consapevole dell'importanza della carne bianca e rossa, elemento imprescindibile della dieta mediterranea. Il 64,9% è poi talmente convinto che il consumo equilibrato sia determinante per la salute che non si fa condizionare dalle campagne che mettono in cattiva luce la carne. E' quanto emerge dal rapporto 'Per il buon uso del recovery fund nel rilancio delle filiere della carne' effettuato dal Censis che ha misurato l'indice di gradimento e conoscenza degli italiani del pianeta carne.

I NUMERI

“La stragrande maggioranza degli italiani ha un'idea molto precisa sulla catena produttiva e sulle quantità di carne da consumare – spiega Massimiliano Valeri, direttore generale del Censis -. Tant'è che le informazioni di carattere negativo non hanno presa. Parlano i numeri: il 61,3% degli italiani è nettamente contrario all'idea di dismettere la produzione di carne in nome di una presunta complicità degli

allevamenti nel riscaldamento globale. Il 30,7% ritiene, inoltre, che dichiarare guerra alla filiera della carne è un errore sia sotto il profilo economico sia per quanto riguarda la catena alimentare”.

IL CONSUMO

Dal rapporto è emerso che il 96,5% degli italiani consuma carne senza condizionamenti: il 45,9% la mangia con regolarità, il 50,6% di tanto in tanto. “Analizzando le risposte offerte dal campione degli intervistati risalta il fatto che gli italiani hanno una conoscenza informata sull'evoluzione della filiera – aggiunge Valeri -. Ecco allora che a fare la differenza sono i giovani: il 62,8% consuma carne in modo regolare. Le fettine non mancano anche sul 30% delle tavole degli anziani ed è consumata dal 47,7% degli italiani di età compresa tra i 35 e i 64 anni”.

CARNE SINTETICA? NO, GRAZIE

E' la risposta unanime che emerge dal rapporto del Censis. Per il 79,9% degli italiani la carne fatta con prodotti vegetali non può essere considerata

carne. Di più: tutti gli intervistati pretendono, in questo campo, trasparenza e correttezza richiamando il settore a dire apertamente che il prodotto non può e non deve essere definito carne. Risultato? “L'85,6% non ha avuto dubbi nel dire che non intende consumare alimenti artificiali – sottolinea ancora Valeri -. In tavola, dunque, gli italiani vogliono solo ed esclusivamente prodotti tradizionali. Lo dimostra il fatto che le 'alternative', come gli insetti, per l'83,9% non è cibo”.

LE ETICHETTE

Secondo il Censis il 93,4% chiede chiarezza in etichetta, distinguendo in modo inequivocabile nelle etichette i prodotti di carne da animali allevati in modo tradizionale e quelli di carne sintetica creata in laboratorio. Il 94,1% reputa importante conoscere la provenienza della carne e il rispetto del benessere animale, chiedendo indicazioni sulla provenienza e sul trattamento degli animali. Domande che trovano risposte nel lavoro quotidiano dei macellai.



GRECI

Specialità per la Ristorazione

LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



Aggiungi alle carni un valore in più:

LA DIFFERENZA

- Per rendere anche la carne sempre nuova e stagionale.
- Per dare servizio ai consumatori con piatti completi di pietanza e contorno.
- Per integrare la carne con la fibra ed i minerali dei carciofi.
- Per offrire la garanzia dei migliori **carciofi italiani 100%**.



Greci Specialità per la Ristorazione

Via Traversante Ravadese, 58 • 43122 Ravadese • Parma • Tel. 0521.606411



macelleriaartee gusto@greci.it

Se la zootecnia completa il ciclo produttivo la qualità della carne è assicurata

di CELESTINO AGOSTINELLI

Esistono dei luoghi nel nostro Bel Paese, in cui si conserva un vero tesoro naturale: i pascoli. Molti non sanno che i bovini allevati nell'alto Molise, ad esempio, o nell'alto Sannio, a ridosso dei monti abruzzesi, in quell'area tra Vastogirardi e Capracotta, o San Giorgio la Molara, nel cuore del beneventano, con la sua razza marchigiana, godono di un foraggio naturale ricco dal punto di vista organolettico che assicura benessere dell'animale e pregiatezza della sua carne e del suo latte. La composizione botanica dei prati e dei pascoli è il motivo per cui anche le caratteristiche del latte, presentano un prezioso apporto in termini di sicurezza e genuinità.

ZOOTECNIA È APPORTO NUTRIZIONALE

La zootecnia, come è ormai noto, assume oggi una rilevanza significativa per l'apporto nutrizionale, focalizzando una particolare attenzione sulla sicurezza alimentare. Da qui la necessità per ogni allevamento di definire una strategia tesa a rafforzare la competitività del settore, adeguandosi alle molteplici sfide lanciate dalla sostenibilità. Nelle aree dell'entroterra appenninico della nostra penisola, viene fuori un dato secondo cui le filiere zootecniche del latte bovino, della carne bovina e suina, prediligono la promozione di un'agricoltura intelligente, resiliente e diversificata che punti sulla qualità degli animali e ne garantisca la sicurezza in termini di produzione alimentare.

L'ESEMPIO DEL SANNIO

Nel Sannio beneventano, ad esempio, lungo i pendii interni, tra quei territori del Miscano, Fortore e Tammaro, si intrecciano produzione di carne marchigiana e un prodotto caseario che sta assumendo un alto valore nutrizio-

nale, economico e anche culturale: il caciocavallo. Si tratta di prodotti che oggi sostengono un reddito agricolo sufficiente ed una resilienza sul mercato della competitività tenendo ben saldi i principi ispiratori incastonati nella catena dei valori tradizionali ed una sapienza contadina che dura da secoli. In questi luoghi vige in modo automatico la regola della sostenibilità e del benessere animale, tenendo in debito conto dei cambiamenti climatici nel rispetto degli impegni assunti in tema di emissioni di gas serra e ammoniaca, in quello che molti definiscono un quadro strategico nell'ambito del New Green Deal. La zootecnia montana è chiamata a svolgere un ruolo di salvaguardia tra questioni ambientali e l'adeguamento al paradigma produttivo ed innovativo, gestendo soluzioni a minor impatto ambientale malgrado le difficoltà nella gestione aziendale, dovute anche alla mancanza di risorse finanziarie e la difficoltà di accesso al credito.

BENESSERE ANIMALE

Per concludere, è necessario capire quanto indispensabile sia il benessere animale, non solo per quella transizione ecologica imposta da programmi europei e nazionali, ma in particolare per la competitività aziendale che richiede l'attuazione di specifici investimenti che agevolino la produzione di carni e prodotti caseari da immettere sul mercato e riuscire a soddisfare le richieste dei commercianti che fanno da intermediari tra allevamenti e consumatori, chiudendo il cerchio della filiera. L'obiettivo da raggiungere e condividere resta unico: promuovere l'adozione di buone pratiche e di corretta gestione degli allevamenti, favorendo il recupero di fattori legati alla sapienza contadina indispensabili alla condizione degli animali al solo fine di garantire la trasparenza nel complicato quanto delicato processo produttivo nel rispetto dei consumatori.





UNA GAMMA ANCORA PIÙ RICCA E GUSTOSA,
TUTTA DA SCOPRIRE.

IFFA

Vi Aspettiamo!

14-19/05/22

Messe Frankfurt

**STAND B90
PAD 12.1**



Tutta la qualità di Pagani Chef in un'offerta **4 VOLTE** più ampia.

Per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione Pagani Chef ha intercettato le tendenze contemporanee e i trend di consumo sempre più globalizzati, esplorando nuovi sapori e tradizioni culinarie. Forti del know how nel settore della carne, core business dell'Azienda, gli interni Laboratori R&D e Aromi hanno studiato e sviluppato soluzioni innovative e d'eccellenza per un'offerta completa destinata a nuovi settori e campi d'applicazione: **Biologico, Pesce e Vegan**. Un brand in continua evoluzione, un'offerta per tutti i gusti.

SOLUZIONI PER
CARNE



SOLUZIONI PER
PESCE



SOLUZIONI
BIOLOGICHE



SOLUZIONI
VEGANE



fratellipagani.it | paganichef.it





Efsa, allevamenti italiani leader per sicurezza alimentare

di LUCA BORGHI

L'Ente europeo per la sicurezza alimentare non ha dubbi: gli allevamenti europei sono sempre più improntati su benessere animale e sicurezza. Con l'Italia in cima alla classifica delle pratiche virtuose reali. L'ultimo rapporto dell'Efsa parla chiaro: su 620mila campioni raccolti in tutti gli Stati membri dell'Unione europea, più Islanda e Norvegia, solo nello 0,19% dei casi è stata riscontrata la presenza di 'sostanze indesiderate' superiore a quanto previsto dalla normativa. Segno evidente che il paradigma della qualità è entrato a pieno regime anche nelle stalle.

IL RAPPORTO

E' un lavoro da certosino, quello portato a termine dall'Efsa che, nel proprio Dna, ha il dovere di garantire la sicurezza alimentare di ciò che arriva sulle nostre tavole. Scorrendo il rapporto emerge con evidenza incontrovertibile che rispetto al 2019 la presenza di 'sostanze indesiderate' è calata del 30%. Un cambio di passo che rispecchia la volontà condivisa di allevatori e legislatore di mettere al bando definitivamente gli anabolizzanti. Un percorso iniziato ormai 10 anni fa quando per la prima volta l'Efsa, su direttiva dell'Unione europea, iniziò la propria lotta contro gli ormoni. Sembrava un

qualcosa di utopico, invece in appena due lustri il mondo dell'allevamento di origine animale ha ben capito mettendo in pratica comportamenti e tecniche a zero residui.

L'AMBIENTE

Nei campioni analizzati, i laboratori dell'Efsa hanno però riscontrato la presenza di rame e piombo. Nulla da imputare agli allevatori, ma all'ambiente. Meglio, allo stato di salute del territorio in cui vengono allevati i capi. Le tracce di metalli sono, infatti, non da mettere in relazione diretta con eventuali comportamenti non corretti in fase di allevamento o cura degli animali, quanto piuttosto a ciò che uomini e animali respirano. Secondo gli analisti Efsa, infatti, nelle razioni foraggere si impernano sostanze che circolano liberamente nell'ambiente di provenienza della materia prima.

LE CRITICITÀ

Qualche criticità si riscontra ancora per il leggero aumento (dallo 0,19% allo 0,23%) di antinfiammatori non steroidei, farmaci però indispensabili per lenire il dolore e dunque favorire il benessere degli animali colpiti da processi flogistici. Non è casuale che le maggiori presenze di tali farmaci siano riscontrate nei cavalli (1,17%), anima-

li impegnati in attività ludico-sportive. Quasi nulla invece la presenza di Fans in avicoli (0,04%) e suini (0,01%). "Per tutte le categorie è importante sottolineare il raro riscontro di residui di antimicrobici - si legge nel rapporto -. Complessivamente solo lo 0,14% dei campioni ha mostrato presenze oltre i limiti, ma anche in questo caso si assiste a una continua diminuzione dei campioni positivi. È il risultato di un maggiore rispetto dei tempi di sospensione dei trattamenti e soprattutto nel continuo diminuire dell'uso di antibiotici. Alcuni di questi, come il cloramfenicolo, sono peraltro vietati ed è confortante apprendere che in Italia non è segnalato alcun caso".

GLI ANTIBIOTICI

In relazione al consumo di antibiotici, il rapporto Efsa mette in evidenza che negli allevamenti europei l'impiego è diminuito del 43% nel periodo compreso tra il 2011 e il 2020. "E' la conferma dell'impegno della zootecnia e della medicina veterinaria nella lotta all'antibiotico-resistenza - sostiene Efsa -. Una missione che il mondo delle produzioni animali sta affrontando con responsabilità nell'ottica della filosofia one health con risultati più soddisfacenti rispetto a quanto avviene nella medicina umana".

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@deangellarreda.com - +39 335 7489594

www.deangellarreda.com   | Rivenditore:



EUROCRYOR
eptarefrigeration



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!

Specializzati e renditi unico!

SCOPRI DI PIÙ:

WWW.STAGIONELLOSTORE.IT



QUESTO NON È IL NOSTRO FUTURO.

È ARRIVATA LA NUOVA SHOPPING BAG FIRMATA FEDERCARNI!

Dal progetto **Pool Pack for Change** nasce la nuova shopping bag Federcarni, concepita per ridurre al massimo l'impatto ambientale nell'intero ciclo di vita del prodotto. Da luglio è possibile richiederla presso tutti i concessionari Pool Pack d'Italia.



POOL PACK
FOR CHANGE

#PP4CHANGE



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°.