

ANNO IV - NUMERO 11 - GIUGNO 2023

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

**ECCO COS'È
LA CARNE SINTETICA**



**ANGELO CAPIZZI
È IL 'RE' DEI GIOVANI MACELLAI**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

BUONA *per natura*

Allevati al pascolo: Grass Fed



Scopri dove trovarla su

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

Alessandro Felis
Lorenzo Lavarino
Luciana Rota
Marco Tassinari

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.com

PROGETTO GRAFICO

Ilaria Lazzaro

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 ANGELO CAPIZZI VINCE IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

di Luca Borghi

10 MAESTRI MACELLAI DI TORINO A SCUOLA

di Lorenzo Lavarino

ECONOMIA

14 IL SALAME DI VARZI, QUANDO DOP FA RIMA CON TERRITORIO

di Luciana Rota

16 DE CASTRO, BOVINI ESCLUSI DA OBBLIGO RIDUZIONE EMISSIONI

di Redazione

18 LA RAZZA PIEMONTESE: DONO DELLA NATURA, NON DEL LABORATORIO

di Alessandro Felis

20 RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE? CON IL MODELLO DI PRODUZIONE IRLANDESE È POSSIBILE

di Redazione

22 BANCO CARNI: IL BIGLIETTO DA VISITA DI UNA MACELLERIA

di Redazione

SCIENZA

26 DICHIARAZIONE DI DUBLINO, MILLE SCIENZIATI DIFENDONO I BENEFICI DELLA CARNE

di Luca Borghi

28 AMBIENTE: LA CARNE SINTETICA INQUINA 25 VOLTE DI PIÙ

di Redazione

30 ECCO COS'È LA CARNE COLTIVATA

di Marco Tassinari

**OFFERTA RISERVATA
AGLI ASSOCIATI
FEDERCARNI**

SCONTO 10%*

COD.SCONTO

AQUASOL 0623

*Offerta valida fino al 30/09/2023

SENZA

TENSIOATTIVI

SENZA SOLVENTI

SENZA BIOCIDI

SENZA RISCACQUO

NESSUN RESIDUO CHIMICO

SCEGLI LA SICUREZZA ALIMENTARE PER I TUOI CLIENTI

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 risciacquato.

PRODOTTO DA:

**Aquasol Srl Unita Locale: Via Guido Rossa, 11
40055 Villanova di Castenaso (BO)**

Tel: +393281347324 Mail: info@aquasol.it www.aquasol.it

DISTRIBUTORI AUTORIZZATI

GRUPPO POOL PACK:

PLURICART SRL

Via G. Agnelli, 3-Calerno di S. Ilario (RE)

Tel. 0522 942966

email: teamcommerciale@gruppopluricart.it

EUROCARD SRL

Via Prov.le Vecchia, 4/1-CASTELLO D'ARGILE (BO)

Tel. 051 6869511-email: info@eurocart.srl

MALBANIA PACKING SPA

Via F. Neri 86-ARANOVA FIUMICINO(RM)

Tel. 06 32466701-email: info@malbaniapacking.it

NORD ITALIA:

LA PANDINESE SRL

Via Guido Rossa 6-PANDINO (CR)

Tel. 0373 970177-email: donatella@lapandinese.it

SICILIA:

GMR SERVICE SRL

Via Gramsci 28-CAMPOFRANCO (CL)

Tel. 3466977780 -email: walter.lodato@gmail.com



Carne coltivata, piangere o reagire?

Una grande preoccupazione, come un'ombra sopra le spalle, affligge allevatori, macellai e anche molti consumatori. Sono diverse le motivazioni: rischio di perdere il proprio lavoro per allevatori e macellai; paura per la propria salute per molti consumatori. Per tutti una illusione: che la politica possa fermare questo percorso di affermazione della carne coltivata. Non è mai successo che l'industria, vantandosi della scienza e della tecnologia, abbia mai avuto ostacoli al suo sviluppo, se non con timide prese di posizione propagandistiche. Abbiamo visto come una parte della scienza, ben sostenuta dalle aziende che stanno preparando industrialmente l'aggressione al mercato della carne, si sia spesa in elogi verso l'etica, la salubrità, la sicurezza sanitaria, il risparmio energetico, il consumo dell'acqua e di... metano, della carne coltivata o di sintesi. Non ho spazio qui per citare gli argomenti, di altrettanto nobili scienziati, che smontano quasi tutte le affermazioni citate sopra, ma nella mia memoria non trovo un episodio di epidemia umana riconducibile al consumo di carne "vera". Ho visto invece quanto invasiva sia diventata la chimica (addensanti, coloranti ecc.) nella produzione alimentare. E quanto la farmacologia sia attiva, sugli scaffali delle farmacie, nel tentativo di sostituirsi agli elementi nutritivi fondamentali e innegabili contenuti nella carne-sana "vera". Sempre nel rispetto di una dieta equilibrata.

CARNE, SALUTE VERA

Detto tutto questo, però, le cose non cambieranno; più presto, che tardi, arriveranno questi prodotti sugli scaffali dei supermercati, nelle mense, nell'immaginario di una parte dei consumatori che fanno di un'etica personale antistorica (nel regno animale, che è il

nostro regno, è normale che alcuni animali si nutrano di altri animali) e applaudiranno questi "creatori" di nuova vita sublimata. Allora piangiamo? No! Abbiamo ancora uno spazio di tempo per affermare, con i fatti, che mangiare carne sana in modo equilibrato è salute vera. Digeribilità e assorbimento degli elementi nutritivi fondamentali non possono essere sostituiti dalla chimica farmacologica. Abbiamo poi un mondo legato al gusto, alla convivialità, al benessere che ci dona l'amicizia e la condivisione, all'enorme patrimonio gastronomico italiano unico per varietà. Quanti sono disposti a rinunciare a tutto questo per un, estremizzo, farmaco-hamburger-atomizzato? Allora reagiamo? Sì!

FILIERA CARNE DIVENTI CORPO UNICO

Ma per reagire è necessario che l'intera filiera della carne diventi un corpo unico, ognuno con il potere mediatico di cui dispone e raccogliendo il contributo, anche economico, di ogni componente. Ognuno con la capacità professionale che lo distingue. Soprattutto la garanzia di qualità deve diventare più di uno slogan. Deve essere una certezza assoluta. In ogni passaggio della filiera, dall'alimentazione al benessere animale, fino alla trasformazione e vendita, poiché ogni passaggio può garantire o vanificare il valore della qualità. Per questo dobbiamo impegnarci: per avere conoscenza, per trasformare ogni singola azione del nostro lavoro in qualità. Dobbiamo iniziare subito, prima che l'ombra che aleggia sulle nostre spalle prenda il sopravvento e ci tolga la passione per il nostro lavoro. Non ho dubbi, riusciremo a superare la nostra ansia, e rimanere un punto fermo e sicuro a cui i consumatori, clienti, amici, potranno continuare a guardare con fiducia.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

ANGELO CAPIZZI

1°



LUCA ZAMBETTI

2°



DANIELE PRESTIA

3°



Angelo Capizzi vince il Campionato italiano giovani macellai

di LUCA BORGHI

ANDREA GIULIATTI



ANDREA GAMBATI



MARZIA INNOCENTE



EDOARDO ZECCHINATO



MARCO INNOCENTE



MARCO RINALDI



DAMIANO BOLOGNA



È Angelo Capizzi il re dei macellai under 35 di Federcarni. Sul secondo gradino del podio del Campionato italiano giovani macellai, Luca Zambetti. Medaglia di bronzo per Daniele Prestia. Nel tabellone della giuria sono tutti lì, gomito a gomito, separati da una manciata di punti. Proprio come succede quando la sfida è tra i migliori.

Dieci i criteri di valutazione della sfida: disosso, sezionamento, manualità del taglio, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione, cottura e creazione insaccati. Per la giuria, che gli ha assegnato 251 'coltelli', è Angelo Capizzi, il campione dell'edizione 2023 del

Campionato voluto da Federcarni per valorizzare i giovani professionisti della macelleria italiana.

Il posto in finale, davanti al grande pubblico di Tuttofood, i concorrenti se lo sono conquistati tappa dopo tappa mettendo in mostra capacità, tecnica, inventiva ma soprattutto esprimendo al massimo e al meglio i paradigmi dell'arte della macelleria: la tradizione che sposa l'innovazione. Passato, presente e futuro racchiusi in un coltello, una sorta di bacchetta magica per i portacolori dei moderni professionisti della carne.

“Giovani che hanno scelto di essere interpreti e alfiere della macelleria, di mettersi in gioco con sé stessi e con il mercato – ha detto il presidente di Fe-

dercarni, Maurizio Arosio -. Giovani che giorno dopo giorno accettano la sfida della formazione, della trasformazione dei consumi, dei consumatori e del gusto senza mai perdere di vista le radici della professione”.

I CONCORRENTI

Sul palco milanese di Tuttofood c'è posto solo per l'emozione che lascia il posto alla concentrazione. I concorrenti, chiamati a prendere posto sulla pedana uno a uno come si conviene per le finali dei Mondiali, sfilano nelle loro divise immacolate. Eccoli, i protagonisti della seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni: Edoardo Zecchinato, Daniele Prestia, Luca Zam-

LUCA GAGLIARDI



ANTONIO PRETE



betti, Marco Innocente, Angelo Capizzi, Marco Rinaldi, Damiano Bologna, Andrea Giuliatti, Marzia Innocente, Andrea Gambato, Ludovico Gagliardi, Antonio Prete. Sono arrivati a Milano da ogni angolo della penisola, ognuno portando con sé il proprio bagaglio di conoscenza e di voglia di guardare avanti.

LA GIURIA

Occhi severi, tabelloni che si riempiono di numeri che diventano voti, sorrisi di incoraggiamento. I giurati della finalissima del Campionato italiano giovani macellai hanno fatto avanti e indietro decine di volte, passando attentamente in rassegna ogni singola postazione di gara. I 'maratoneti' della valutazione si sono soffermati a lungo davanti ai

concorrenti. La posta in gioco è alta, un punto può fare la differenza. E la giuria, presieduta da Giorgio Pellegrini, lo sa. Chi scrive li ha visti dal di fuori, li ha osservati in ogni piccolo movimento. Applausi. Non perché così si conviene, ma perché con le loro valutazioni hanno offerto anche ai concorrenti uno spunto in più per fare sempre meglio e crescere. Il delegato di Federcarni, Alberto Succi; il delegato dei giovani macellai di Federcarni, Gian Luca Nardi; il professor Marco Tassinari, il giornalista Luca Bonaccini, lo chef Roberto Cuomo, i macellai esperti Andrea Mauri, Aldo Canuto e Lorenzo Lavarino sono stati giurati esemplari. Capaci di tradurre in valutazione ogni singolo movimento dei concorrenti.





I TUTOR

I concorrenti, schierati sul red carpet di Tuttofood e davanti a un pubblico davvero molto numeroso ma soprattutto attento, hanno svolto tutte le prove seguendo alla perfezione le indicazioni dei tutor. Una vera e propria squadra di professionisti dell'arte della macelleria: Ilario Lui, Mauro Bulgarelli, Davide Ferro, Dino Mazzucchi, Bruno Muraro, Stefano Casella, Lorenzo Lavarino e Simone Florio. Sono loro i macellai che hanno seguito da vicino la preparazione e la crescita di ognuno dei concorrenti. I tutor hanno abilmente impartito consigli, dando la carica a ogni singolo partecipante.

I PREMI SPECIALI E GLI SPONSOR

Durante la finalissima di Milano sono stati assegnati anche i riconoscimenti speciali messi a disposizione da Epta-Eurocryor, Greci e Cuomo. Tre dei tanti sponsor che hanno permesso la perfetta riuscita della seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni. E' doveroso ringraziare tutte le aziende che hanno contribuito a questa lunga maratona: Batty, Bord Bia, Contital, Cuomo Method, Eurocryor, Epta, Federcarni Academy, Fratelli Pagani, Greci, Mr Fud, Packaging & Paper by Grossi Group, Sirman, Stagionello Academy, Tagliabene, Zanussi professional.



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.



PER CONTATTI

✓ **F.lli Timbone**
+39 081 759 8989

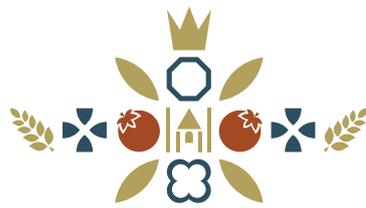
☐ **Domenico Timbone**
+39 339 304 3217

☐ **Salvatore Timbone**
+39 333 335 8396



Concessionari alla vendita IGP di Chianina, Marchigiana e Romagnola.





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



macelleriaarteegusto@greci.it

FEDERCARNI - 9 - NUMERO 11

Maestri macellai di Torino a scuola

di LORENZO LAVARINO

Con il passare degli anni le competenze richieste a un maestro macellaio sono progressivamente aumentate. Oggi, oltre ai tagli di carne di diverse tipologie, si richiedono al macellaio piatti pronti a cuocere che devono essere sempre più elaborati e originali per incuriosire e conquistare il cliente. Ne consegue la necessità di avere nelle botteghe di una macelleria personale qualificato e motivato. Nasce, da questa esigenza, il progetto attuato a Torino tra i soci dell'Apm, Associazione provinciale macellai, e i docenti e gli allievi dell'Istituto alberghiero statale "G. Colombatto".

IL PROGETTO

Nato nell'anno scolastico 2021/2022 dopo i contatti tra il presidente dell'Apm Torino, Lorenzo Lavarino, alcuni consiglieri e il professor Daniele Spada, docente di enogastronomia e responsabile dei corsi di cucina

dell'Istituto G. Colombatto, il progetto ha avuto piena attuazione nell'anno scolastico in corso 2022/2023. Nella settimana dal 13 al 17 febbraio, due ex macellai di provata esperienza e tre macellai in attività, soci dell'associazione, hanno tenuto un corso agli alunni delle classi IV e V assistiti e coadiuvati dal professor Spada. Il corso tenuto dai maestri macellai Eugenio Allara e Dario Vigna, rivolto alle classi IV, si è svolto al mattino ed era costituito da una parte teorica ed una di prova pratica. Nella parte teorica gli alunni hanno acquisito competenze nella conoscenza delle razze bovine italiane e nei diversi tagli di carne. Durante le prove pratiche hanno assistito al disosso di una spalla, al suo sezionamento e alla spiegazione dell'utilizzo dei vari tagli in ambito culinario. E' stata inoltre preparata una battuta al coltello con successivo assaggio da parte di allievi e docenti.



PIATTI PRONTI

Nel pomeriggio le classi V hanno partecipato al corso sui piatti pronti a cuocere tenuto dalla squadra composta dal maestro macellaio Maurizio Palladino (che ha al suo attivo la partecipazione a diverse manifestazioni nazionali ed estere) e da due giovani ma esperti macellai figli d'arte, Antonio Chetta e Luca Rosso, ex allievi dell'istituto. Le preparazioni sono state variegiate e hanno spaziato dal sushi di carne, ai bignè, alle campanelle. Al termine è seguita la degustazione, previa cottura. All'entusiasmo e all'interesse degli alunni è corrisposta la soddisfazione dei maestri macellai nel poter trasmettere e condividere le proprie esperienze e conoscenze.

IL PROGETTO DEL FUTURO

Visto il buon esito dell'iniziativa, i docenti dell'istituto si sono dichiarati favorevoli al proseguimento del progetto negli anni a venire. Particolarmente soddisfatto il presidente dell'Apm che spera di poter concretizzare le finalità dell'iniziativa: coinvolgere ed appassionare gli alunni della scuola alberghiera affinché vengano motivati a svolgere degli stage nelle botteghe di macelleria (che soffrono la penuria di personale qualificato) con la prospettiva di una futura assunzione. La conoscenza è fondamentale per indirizzare i giovani verso un mestiere che può sembrare poco attrattivo ma che, esercitandolo, può dare molte soddisfazioni.





DÌ DE LA BRISAOLA

Attobre Chiavenna celebra la “brisaola” artigianale, quella autentica. I macellai della Valchiavenna domenica 1 ottobre 2023 parteciperanno alla decima edizione della manifestazione denominata “Dì de la Bresaola”, evento dedicato ai produttori artigianali della tradizionale brisaola della Valchiavenna, i quali si presenteranno nei portoni e nelle piazze del suggestivo centro storico di Chiavenna, in provincia di Sondrio.

La cittadina - già insignita dei titoli di “Città Slow” e “Bandiera Arancione del Touring Club Italiano” - propone 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 produzione 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, che vede la partecipazione di una pluralità di enti e associazioni, ha l'obiettivo di esaltare il pregiato salume frutto dell'esperienza delle nostre genti montane, estremamente semplice e ricco di proprietà nutritive.

Ezio Gusmeroli

Presidente Associazione macellai della provincia di Sondrio



PIÙ FRESCO, PIÙ A LUNGO.

PACKAGING & PAPER
POOL  PACK®
BY GROSSI GROUP

POOL PACK® PER FEDERCARNI



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



Ovtene

La tua scelta di qualità

L'innovativo incarto alimentare ispirato al guscio dell'uovo che protegge, conserva e respira, garantendo il mantenimento delle qualità di freschezza, gusto, colore ed odore dell'alimento per tutto il suo ciclo di vita.



CANINS GMBH - SRL

VIA DEL VIGNETO 29, BOLZANO (BZ)
tel.: 0471 202855 - email: info@canins.com

IGROUP SRL

VIA DONAT CATTIN 8, VOGHERA (PV)
tel.: 0383 366094 - email: info@igroupsrl.com

PLURICART SRL

VIA GIOVANNI AGNELLI 3, CALERNO DI S.ILARIO (RE)
tel.: 0522 942966 - email: pluricart@pluricart.com

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
CORSO SAVONA 49, VILLASTELLONE (TO)
tel.: 011 9696093 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BORGOMANERO 92 BIS, CRESSA (NO)
tel.: 0322 538762 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
LOCALITÀ MARICI SN, BOISSANO (SV)
tel.: 0182940640 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BARTOLOMEO PARODI, 274/A CERANESI (GE)
tel.: 010714774 - email: sales@poolpacknordovest.it

VITTONO CARTA SRL

VIA GALLENCA, 13 SAN COLOMBANO BELMONTE (TO)
tel.: 0124 629391 - email: marco@vittonecarta.it

PLASTICONF SHOP SRL

I TRAVERSA SX, VIA GARRONE 5, CITTA' GIARDINO MELILLI (SR)
tel.: 0931 761444-760288 - email: info@plasticonfshop.com

CARTITALIA SRL

STRADA VALLE BORMIDA 2, CORTEMILIA (CN)
tel.: 0173 81257 - email: commerciale@cartitaliaonline.it

EUROCART SRL

VIA PROVINCIALE VECCHIA 4/1, CASTELLO D'ARGILE (BO)
tel.: 051 6869511 - email: info@eurocartspa.com

INGROSSO CARTA SRL

VIA BERLINGUER 85 - LOC. SETTIMA, GOSSOLENGO (PC)
tel.: 0523 557341 - email: info@ingrossocarta@virgilio.it

INTERPACK SPA

VIA PARUGIANO DI SOTTO 102-104, MONTEMURLO (PD)
tel.: 0574 68381 - email: info@interpackspa.com

MALBANIA PACKING SPA

VIA FERDINANDO NERI 86, ARANOVA FIUMICINO (RM)
tel.: 06 32466701 - email: info@malbaniapacking.it

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
VIA AUSTRIA 7, PADOVA (PD)
tel.: 049 7800971 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA SLOVENIA 10/ZAU, UDINE (UD)
tel.: 0432 626211 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK CAMPANIA SRL

CONTRADA QUERCIA 3/4, ATENA LUCANA SCALO (SA)
tel.: 0975 71302 - email: info@poolpackcampania.it

POOL PACK PUGLIA SRL

STRADA ANTICA PER ACQUARICA, 81 Z.I. RUFFANO (LE)
tel.: 0833 692803 - email: info@ribucart.com

POOL PACK SARDEGNA SRL

VIALE MONASTIR KM 15 N.100 STRADA STATALE 131 SAN SPERATE (SU)
tel.: 070 9165039 - email: info@poolpacksardegna.it

PROGETTO PACKING SRL

VIA 8 MARZO, 17 PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)
tel.: 0736 892480 - email: info@progettopacking.com

DOVE ACQUISTARE

ALIM-PACK SRL

VIA S.ANTONIO 2/A, MONTICELLO D'ALBA (CN)
tel.: 0173 466914 - email: info@alim-pack.it

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

LINEA CARTA SRL

VIA SAVONA 81, CUNEO (CN)
tel.: 0171 401428 - email: info@lineacarta.it

SACCARDO SRL

VIA DEL PATRIARCA 3, MIRANO (VE)
tel.: 041 430913-443 - email: com@saccardo.eu



Il salame di Varzi, quando Dop fa rima con territorio

di LUCIANA ROTA

Sua maestà il salame di Varzi ha trovato il luogo giusto per celebrare la sua festa. È il Castello Malaspina di Varzi, di proprietà della famiglia Odetti di Marcorengo, eredi dei Malaspina, casato che ha dominato e costruito la storia di questi luoghi, alle porte dell'Appennino lombardo, dove inizia la antica via del sale. Dove il salame di Varzi è nato e ha imparato a migliorare di stagione in stagione, diventando un prodotto di eccellenza del made in Italy con una fama superiore alla capacità di accontentare i suoi...golosi.

QUESTIONE DI SALE

Piccolissima Dop, riconosciuta nello stesso anno del prosciutto di Parma, il salame di Varzi si identifica precisamente nel luogo in cui è nato, dove sapienti artigiani-contadini hanno capito come usare il sale non solo come merce di scambio ma anche per conservare carne e pesce (non a caso qui è ancora tradizione mangiare il merluzzo) sulla rotta che collegava la pianura padana con il mar Ligure. Quel salame goloso e prezioso, che segna una crescita anche di valore negli ultimi 4 anni di produzione (+7%), è considerato e celebrato ogni anno come un re del borgo medioevale di Varzi, in provincia di Pavia, crocevia di 4 regioni e 4 province, un borgo che diventa per la seconda volta teatro di un festival dedicato alla cultura multisensoriale, che mette al centro un prodotto di eccellenza, unica Dop del Pavese, sua maestà il salame di varzi appunto, degustato, raccontato, abbinato solo ad altre eccellenze: come i preziosi vini delle Dpc e Docg dell'Oltrepò Pavese.

IL FESTIVAL

Il 10 e 11 giugno la seconda edizione del Festival del salame di Varzi Dop, orgoglio di un territorio e di un borgo. Sabato 10 giugno, alle 16, al Castello privato di Varzi, il Consorzio tutela del salame di Varzi organizza un evento sul tema della promozione e salvaguardia della Dop. L'appuntamento contribuisce ad approfondire temi legati alla tradizione, alla sostenibilità, alla tutela ed alla qualità nutrizionale del salame di Varzi. L'appuntamento richiamerà esperti e giornalisti per un approfondimento e un punto tecnico/economico di questa Dop e sarà arricchito dalla proiezione di un docufilm dedicato al racconto del salame di Varzi. Domenica 11 giugno, dalle 10 alle 18, il percorso denominato "Il girone dei golosi" riapre le cantine storiche,

scrigni anche architettonici, dove venivano e vengono conservati i salami per le perfette fasi delle stagionature, e diventa storytelling diffuso dei produttori del Consorzio, ognuno abbinato ad una cantina, dove si propongono laboratori e degustazioni imperdibili anche per il contesto dei luoghi dove il salame si racconta da solo.

LA NOVITÀ

Novità di quest'anno, l'itinerario dei golosi entra ed esce proprio dal Castello Malaspina, che diventa base delle masterclass in abbinamento ai vini delle denominazioni, coordinate dal Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese, dove alla perfetta stagionatura si abbinerà la giusta tipologia di vino, pescando dalle denominazioni che questa terra del vino propone con valorizzazione e promozione di eccellenze con eccellenze. Il giardino del Castello dei golosi, in onore del salame di Varzi Dop, diventa anche giardino diffuso dei talenti. Per un abbinamento di arte e artigianalità che accompagna il percorso degustativo, messo in campo dai Consorzi per valorizzare in perfetta sinestesia un patrimonio identitario e unico. Dal Castello entra ed esce anche un itinerario di arte e artigianalità proposto dalla associazione "Il giardino dei talenti"





L'ARTE DELL'INSACCARE

Le origini del salame di Varzi si perdono nella notte dei tempi. È nato con tutta probabilità dall'esigenza di conservare a lungo la carne, quale riserva alimentare da consumarsi durante l'intero anno o come provvista da usarsi nei lunghi trasferimenti. Quelli del tempo delle invasioni barbariche, della fine dell'Impero romano. La tradizione vuole che i Longobardi, all'arrivo in questa terra di conquista dove i maiali vivevano liberi e numerosi nelle selve ambientati in territori ideali per il loro allevamento, introdussero una tecnica conosciuta solo a loro, ma sconosciuta agli abitanti del posto, alle popolazioni autoctone, cioè: "Insaccare nel budello animale la carne tritata" a quel tempo a mano. Fu una tecnica innovativa. Una rivoluzione nel processo di conservazione, una

svolta nel migliore utilizzo della carne del maiale. Per il suo consumo, il salame, non necessitava più di fuochi per la cottura, poteva essere facilmente porzionato. Si presentava gustoso e morbido nella masticazione, a differenza della dura carne secca o salata. Questo procedimento entrò nella tradizione che man mano divenne abituale, una pratica gastronomica di salumeria, che nel tempo si è consolidata e perfezionata nella zona di Varzi e per affezione nei territori limitrofi. Una produzione ottenuta da un impasto a grana grossa con l'utilizzo di tutte le parti del maiale, compreso le pregiate, ed impiegando con grande sapienza quei pochi sapori che l'ambiente poteva fornire come: vino, aglio, sale e pepe. Né troppo, né poco.

Luciana Rota

De Castro, bovini esclusi da obbligo riduzione emissioni

di REDAZIONE

“Il voto ribadisce il nostro supporto a difesa del settore agricolo, escludendo gli allevamenti bovini dagli obblighi derivanti dalla Direttiva sulle emissioni industriali, ed eliminando ogni ulteriore onere per gli allevatori di suini e pollame”. Così Paolo De Castro, relatore per il Gruppo S&D in Commissione agricoltura del Parlamento europeo, commenta il voto della ComAGRI (36 a favore, 8 contrari e 2 astenuti) sulla proposta di revisione della Direttiva sulle emissioni industriali. “Condividiamo pienamente l'obiettivo dell'esecutivo Ue di ridurre i gas serra e l'inquinamento - prosegue l'eurodeputato Pd - ma gli obblighi di sottomettersi a un regime di autorizzazioni e a implementare pratiche produttive sempre più stringenti derivanti da questa proposta, rischiano di mettere a repentaglio la sostenibilità dei nostri allevamenti, soprattutto quelli di minori dimensioni”.

LA PRESA DI POSIZIONE

Per De Castro, infatti, “sarebbe non solo tecnicamente errato paragonare le emissioni della zootecnia, in

particolare bovina, alle emissioni industriali, ma anche scientificamente infondato”. Gli allevamenti suinicoli ed avicoli già oggi assoggettati alla Direttiva “beneficeranno di un sistema semplificato, che obbliga tutti gli Stati membri a rilasciare le autorizzazioni necessarie entro 6 mesi dalla richiesta, garantendo adeguati livelli di concorrenza a livello europeo”. “Grazie al lavoro della Commissio-

ne agricoltura - conclude De Castro - abbiamo bilanciato una proposta che non prendeva sufficientemente in considerazione la dimensione sociale ed economica delle nostre stalle e dei nostri allevamenti. Ora la palla passa alla Commissione ambiente, che dovrà prendere in dovuta considerazione il testo approvato oggi, quando voterà la propria posizione a fine maggio”.



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

PULINA (CARNI SOSTENIBILI) ADERISCE A DICHIARAZIONE DUBLINO: “PRODURRE RICERCA IMPARZIALE SUL VALORE DELLA ZOOTECNIA”

Giuseppe Pulina, professore ordinario di etica e sostenibilità degli allevamenti dell'Università di Sassari e presidente dell'associazione Carni sostenibili, aderisce alla dichiarazione di Dublino. Lo studioso ha infatti sottoscritto l'impegno, insieme a centinaia di altri accademici e di ricercatori a livello globale, a produrre ricerca scientifica imparziale sul valore dei sistemi zootecnici. L'obiettivo della call to action, a cui hanno già aderito 524 studiosi di tutto il mondo, è quello di contrastare la disinformazione che da anni affligge la filiera delle carni. “I sistemi di allevamento devono progredire sulla base dei più elevati standard scientifici” si legge fra gli obiettivi della dichiarazione.

“Mai come oggi - ha affermato Pulina - gli studiosi che si occupano di zootecnia sentono il bisogno di ripristinare una verità scientifica, come antidoto alle pericolose fake news che inquinano l'informazione e impediscono di guardare con lucidità al futuro del comparto, incidendo negativamente sulle misure politiche e finanziarie”. E questo è ancora più vero, secondo i promotori della dichiarazione, in un momento in cui il settore deve affrontare una doppia sfida senza precedenti. Da una parte c'è un appello per aumentare la disponibilità di alimenti di origine animale (carne, latticini, uova) per aiutare a soddisfare i bisogni nutrizionali di circa tre miliardi di persone a rischio di carenze nutrizionali; dall'altra, alcuni metodi e la scala dei sistemi di produzione animale presentano diverse sfide per quanto riguarda la biodiversità, i cambiamenti climatici e i flussi di nutrienti, nonché la salute e il benessere degli animali. In sintesi, le sfide di approvvigionamento e sostenibilità crescono in modo esponenziale e l'avanzamento di soluzioni basate su prove scientifiche diventa sempre più urgente.

I risultati ufficiali, che riassumeranno l'impegno degli scienziati aderenti, saranno pubblicati a marzo 2023 da Animal Frontiers, la rivista ufficiale dell'American Society of Animal Science, della Federazione europea di scienze animali e dell'American Meat Science Association. “L'impegno - spiega ancora Pulina - è raccogliere evidenze scientifiche sui benefici nutrizionali, ambientali ed economici della zootecnia, e contemporaneamente valutare e proporre soluzioni per migliorare e rendere ancora più sostenibile la filiera della carne e dei suoi derivati”. Molto il lavoro collezionato dai numerosi firmatari in questo primo mese di attività.

Dalle evidenze finora raccolte, infatti, è già emerso senza ombra di dubbio come la filiera zootecnica funzioni secondo un modello di economia circolare - il bestiame è fondamentale per la conversione delle biomasse frutto dei residui della nutrizione umana, e conseguentemente per la produzione di alimenti ad alto valore nutritivo - e come le proteine di origine animale abbiano un beneficio soprattutto per quegli individui il cui fabbisogno è aumentato - donne in gravidanza, bambini e anziani. Senza contare il valore sociale, economico e di presidio ambientale che da sempre le attività di allevamento svolgono sui territori.

La razza Piemontese: dono della natura, non del laboratorio

di ALESSANDRO FELIS

Fortemente voluto da Confagricoltura Torino, il convegno “La razza Piemontese: dono della natura, non del laboratorio” organizzato, sabato 15 aprile scorso, nell’ambito della 23ª edizione di “Cavour, Carne di razza Piemontese” ha riscosso notevole successo con più di 60 partecipanti. In un momento storico molto difficile per la zootecnia da carne, era importante riunire tutti gli attori della filiera ponendo l’accento sulla nostra razza e le problematiche attuali e quelle che potrebbero riguardare l’intero comparto in un futuro più o meno prossimo. Dopo il benvenuto del sindaco di Cavour, Sergio Paschetta, sono seguiti i saluti di Enrico Allasia, presidente Confagricoltura Piemonte, Tommaso Visca, presidente Confagricoltura Torino, e Roberto Ballario, responsabile di zona dell’Associazione. E’ intervenuto Martin Manni, coordinatore staff agricoltura di Crédit Agricole.

LE RELAZIONI TECNICHE

Le relazioni tecniche sono state tenute da Paolo Rossetto (dirigente servizio veterinario area B - Asl To 3), Luca Varetto (referente scientifico Coalvi), Lorenzo Lavarino (presidente Associazione provinciale macellai di Torino), Maurizio Arosio (presidente Federcarni) e Chicco Genovesio (presidente nazionale Cna ristorazione e regionale Cna alimentare). Il tecnico Coalvi, in particolare, ha informato sulla sostenibilità degli allevamenti di bovini di carne piemontesi riportando tutta una serie di dati concreti in risposta alle accuse, troppo spesso infondate, rivolte all’attività agricola e zootecnica in particolare. Lorenzo Lavarino e Maurizio Arosio hanno messo in risalto l’importanza dell’aver riunita tutta la filiera a un tavolo di lavoro. Se hanno deplorato la diminuzione delle



botteghe di macellerie a scapito della Gdo, d’altro canto hanno sottolineato il grande lavoro svolto da Coalvi e dalle associazioni di categoria, Confagricoltura in primis, per garantire la qualità a tutti gli stadi dall’alimentazione fino alla macellazione.

LE PROBLEMATICHE

Tommaso Visca conclude riprendendo quanto detto nell’incontro, anche dal moderatore, Alessandro Felis: “le problematiche che affliggono il nostro comparto sono tante; il cibo prodotto in laboratorio potrebbe esserlo in

futuro, attualmente si è ancora in una fase sperimentale che non preoccupa molto i nostri allevatori ma che non va comunque sottovalutata. Come ha anticipato nel saluto introduttivo Enrico Allasia, siamo aperti all’innovazione ma qualora non comporti stravolgimenti del nostro essere, delle nostre tradizioni e quindi delle nostre attività” Maria Luisa Cerale, direttore Confagricoltura Torino, e il suo vice, Gabriele Busso, hanno chiuso i lavori ringraziando i convenuti e invitando a un gradito momento di convivialità con l’apericarne.



ZANUSSI
PROFESSIONAL



PARTNER UFFICIALE FEDERCARNI

TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA!

**AFFIDATI AI
NOSTRI ESPERTI,
RICHIEDI UNA
CONSULENZA
GRATUITA**



Fai crescere il tuo Business.

Grazie al forno e abbattitore a colonna di Zanussi Professional, ti basterà 1MQ per ampliare l'offerta ai tuoi clienti e trasformare la tua macelleria tradizionale in una gastro-macelleria, in linea con le attuali tendenze ed esigenze del mercato.

Seguici sui social:  [zanussiprofessionalIT](#)  [ZanussiproIT](#)

www.zanussiprofessional.it





Ridurre l'impatto ambientale? Con il modello di produzione irlandese è possibile

di REDAZIONE

stituita nel 1972 dall'Assemblea generale dell'Onu, la Giornata mondiale dell'ambiente del 5 giugno ha lo scopo di aumentare la consapevolezza dell'impatto dell'uomo sull'ambiente naturale trovando nuove strategie per salvaguardarlo. Quest'anno, giunta al 50° anno di celebrazione, la ricorrenza ha avuto come tema "una sola Terra", topic scelto per evidenziare i diversi modi di vivere in modo sostenibile e in armonia con la natura.

PRATICHE SOSTENIBILI

L'Irlanda da sempre si rivolge con rispetto alla natura, anche grazie a pratiche sostenibili e in armonia con il territorio come quella dell'allevamento e della produzione di carne di manzo e agnello: sostenibilità a 360 gradi, fondata non solo sul rispetto dell'ambiente, ma anche degli animali e delle persone coinvolte in tutto il processo di produzione. Un processo verificato dal programma Origin Green, sviluppato dall'Irlanda proprio per

promuove il miglioramento della sostenibilità lungo l'intera supply chain, dagli agricoltori ai produttori, fino ai rivenditori e alle aziende di servizi alimentari. Un vero e proprio esempio di prendersi cura dell'unica terra che abbiamo e dei suoi abitanti proprio grazie al programma. Origin Green, infatti, collabora con oltre 53mila aziende agricole e 320 aziende irlandesi di cibo e bevande per migliorare la sostenibilità del cibo che producono, al fine di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei clienti e dei consumatori globali. A rendere prezioso questo programma anche quattro best practise che permettono al modello irlandese di ridurre l'impatto ambientale della sua produzione alimentare:

ALLEVAMENTO AL PASCOLO

Facilitata da un clima gradevolmente fresco tutto l'anno grazie alle correnti del Golfo che raggiungono tutta l'isola e al sole che si alterna a nuvole generose di pioggia, l'Irlanda van-



ta la presenza di infinite distese di prati verdi, raggiungendo la quota di cinque milioni di ettari di superficie agricola, destinata per l'80% all'allevamento all'aperto di bovini che si muovono liberamente e si nutrono di erba fresca. Ma non solo, in Irlanda la conduzione degli allevamenti è al 99% di proprietà familiare (più di 80mila famiglie), e passa con orgoglio di generazione in generazione rispettando una tradizione di cura verso gli animali e la natura. L'insieme di tutte queste caratteristiche garantisce una carne "Buona per natura" con un alto valore nutritivo grazie alle proteine e alle vitamine di alto valore biologico e al betacarotene, un potente antiossidante che nella carne degli animali allevati al pascolo si trova in dose addirittura 7 volte maggiore. Inoltre, l'alto grado di grasso intermuscolare, la cosiddetta marezatura, rende questa carne davvero succulenta. La carne irlandese si riconosce subito non solo per via del sapore intenso, ma anche per il colo-

re rosso Borgogna e per il suo tipico grasso dorato (golden fat), derivati proprio dall'alimentazione Grass Fed dei bovini irlandesi.

ECOSISTEMI COMPLETI

Punto di forza degli allevamenti irlandesi è la presenza di un ecosistema vasto e completo: all'interno dei campi vengono piantati dagli allevatori arbusti, siepi e fiori che attirano e nutrono piccoli mammiferi, uccelli e impollinatori così che siano proprio questi a contribuire al benessere e alla fertilità del terreno e non solo.

SCARABEI STERCORARI

All'interno dell'ecosistema irlandese, un'importantissima funzione è svolta dagli scarabei stercorari. Questi minuscoli coleotteri hanno un grande impatto sulla conservazione ambientale e la biodiversità poiché uccidono i parassiti e aerano il terreno scavando buchi grandi come una lingua dove spingono lo sterco di mucca in palline permettendo il riciclaggio del-

le sostanze nutritive e la crescita di piante ed erba, oltre a ridurre il rischio di deflusso dell'acqua nelle fattorie.

FERTILIZZANTE ORGANICO

Il fertilizzante organico è ampiamente utilizzato in Irlanda: la maggior parte delle fattorie può essere definito a 'ciclo chiuso': i prodotti agroalimentari vengono realizzati e confezionati dagli stessi proprietari, i quali riutilizzano tutti i rifiuti della terra o della loro cucina attraverso un digestore che li scompone appunto in fertilizzante organico. Proteggere l'ambiente utilizzando tecniche agricole appropriate garantisce un vero approccio sostenibile, economicamente redditizio, sano dal punto di vista ambientale e socialmente vantaggioso. Grazie a questa iniziativa l'Irlanda ha fatto un patto con la natura, un impegno focalizzato per diventare Paese leader nella produzione sostenibile di alimenti e bevande, nel pieno rispetto del Pianeta che ci ospita.



Banco carni: il biglietto da visita di una macelleria

di REDAZIONE

Quando si entra in una macelleria “la prima impressione conta”. Perché dal modo in cui carni e altri prodotti sono esposti dipenderà la disponibilità di acquisto del cliente. A ciò si aggiunge la qualità del servizio offerto dai macellai, fattore che potrà avvalorare o meno la faticosa prima impressione avuta entrando in negozio. Dalle caratteristiche estetiche e sensoriali di un banco e dell'ambiente circostante si possono individuare elementi decisivi per le scelte del cliente. Freschezza, igiene, ordine sono solo alcuni degli aspetti fondamentali di una macelleria che balzano immediatamente agli occhi una volta superata il suo ingresso. Valorizzarli attraverso una corretta organizzazione degli alimenti nel bancone è un'azione imprescindibile per conquistare subito la fiducia dei consumatori.

ALLESTIRE UN BANCO CARNI

Come allestire un banco carni? Come impressionare positivamente vecchi e nuovi clienti? Come convincerli che sono nel posto migliore per fare acquisti? Prima di tutto occorre creare un ambiente unico, suggestivo e soprattutto differente dalle altre macellerie. Spesso le macellerie si assomigliano tutte: piastrelle bianche alle pareti, finiture in acciaio, luci rosa, odore di carne cruda, insaccati e frigorifero. Un concept tradizionale e standardizzato come questo andrebbe catapultato nel presente, aggiornato con allestimenti più funzionali, moderni ed efficaci, esteticamente stimolanti e accoglienti. Nulla vieta di mantenere un design vintage, purché ciò significhi

sublimare i prodotti in vendita e il benessere della clientela.

CUORE PULSANTE DELLA MACELLERIA

Il bancone di una macelleria ha diverse funzioni oltre alla pura esposizione degli alimenti. Assicura la conservazione dei cibi, agevola il lavoro del macellaio e permette l'interazione tra macellaio e cliente. Se ben organizzato, avvicina il cliente ai prodotti e lo incentiva all'acquisto. Vassoi, alzatine, contenitori alimentari possono esaltare l'impatto visivo dei cibi grazie a un'armonica combinazione di forme, colori e sistemazione spaziale. L'organizzazione delle carni all'interno del banco macelleria prevede l'allestimento di una serie di espositori posizionati mai a caso. Vari fattori ne determinano la collocazione: la tipologia di carni più venduta; il genere di negozio (macelleria, gastramacelleria, banco macelleria/gastronomia di un supermercato, ecc.); il design del bancone; la clientela (fascia di età, reddito, genere, livello culturale). Nell'allestimento di un banco macelleria contano persino le stagioni e le ricorrenze (Natale, Capodanno, Pasqua) che ne determinano l'aspetto e l'organizzazione dei prodotti. Nondimeno anche i prezzi di mercato della carne incidono sulle scelte espositive.

ESPOSITORI ED ESPOSIZIONE DELLE CARNI

Al di là delle caratteristiche intrinseche di un bancone, la sua componente più importante è la disposizione dei prodotti. Gli espositori per carni, salumi,

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®





specialità gastronomiche preparate dal macellaio dovrebbero enfatizzare visivamente i pregi dei cibi esposti. Solo così avranno compiuto il loro dovere, che non si limita ad alloggiare tagli di carne o piatti pronti ma, per l'appunto, a presentarli al meglio delle loro potenzialità. Gli espositori alimentari più efficaci attirano e invogliano i clienti ad acquistare i prodotti in vetrina.

BANCONI ATTRAENTI VS BANCONI TRISTI

Più l'esposizione dei prodotti di una macelleria è curata, più sarà fonte di ispirazione per il cliente e lo porterà all'acquisto. Insomma, quando si dice che il cliente dovrebbe vivere un'esperienza ciò vale anche per le macellerie! Ispirazione, desiderio, curiosità, benessere, motivazione sono tutte reazioni che un bancone allestito con intelligenza e senso estetico possono produrre nel cliente. Il quale tornerà proprio per riprovare quelle sensazioni positive che lo hanno conquistato. Viceversa, cosa rende respingente un banco carni? Scarsità dei prodotti,

anonimato dei vassoi, disordine, sporcizia, cattivi odori, presenza di insetti, ecc. Un banco trascurato incide negativamente sulle vendite e indirizza il cliente verso altre macellerie.

IMPARARE AD ALLESTIRE UN BANCO CARNI

Vero è che non ci si improvvisa visual merchandiser senza obiettivi precisi e competenze adeguate. I macellai possono però rivolgersi a partner qualificati in grado di supportarli sia nella messa a punto di allestimenti strategici sia nell'acquisizione di quel know-how necessario farlo da soli. Elmasolutions è un'azienda italiana specializzata nella fornitura di espositori per banchi macelleria e gastronomia. I suoi tecnici professionisti non si limitano a consigliare gli accessori più adatti alle esigenze dei clienti ma offrono loro un servizio di consulenza completo. Lo scopo è far crescere i macellai clienti, affinando le loro abilità di allestimento dei banconi. I risultati sono tangibili: crescita del fatturato, riduzione degli sprechi, sviluppo di idee creative e innovative.



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com





UN'ESPLOSIONE DI GUSTO E VALORE PER LE TUE PREPARAZIONI

Una gamma di soluzioni innovative
creata per preparati gourmet e piatti ready-to-eat.



SOLUZIONI
VEGANE

SOLUZIONI
BIOLOGICHE

SOLUZIONI
PER PESCE

SOLUZIONI
PER CARNE



paganichef.it | fratellipagani.it





Dichiarazione di Dublino, mille scienziati difendono i benefici della carne

di LUCA BORGHI

“In un contesto in cui il dibattito intorno alla produzione e al consumo di carne è sempre più polarizzato, la dichiarazione di Dublino assume un valore eccezionale; mai come oggi un approccio che privilegi il dato e l'indagine scientifica su quello ideologico non solo è auspicabile ma necessario per tutelare la salute dei cittadini e favorire l'operato dei decisori”. Così Giuseppe Pulina, presidente di Carni Sostenibili, l'organizzazione che promuove il consumo consapevole e la produzione sostenibile di carne, e fra gli scienziati firmatari del progetto. Sono stati infatti pubblicati su *Animal Frontiers*, la rivista ufficiale dell'*American Society of Animal Science*, della Federazione europea di scienze animali e dell'*American Meat Science Association*,

gli atti ufficiali della dichiarazione di Dublino, il progetto di ricerca globale che ha l'obiettivo di raccogliere letteratura scientifica che sottolinei i benefici nutrizionali, economici e ambientali della produzione di carne. Sono più di 1.000 gli scienziati di tutto il mondo che hanno aderito all'iniziativa, contribuendo attraverso il loro lavoro con studi e ricerche.

LA SFIDA

Le attività della dichiarazione si sono inserite in un momento in cui il settore zootecnico mondiale deve affrontare una doppia sfida senza precedenti. Da una parte c'è un appello per aumentare la disponibilità di alimenti di origine animale (carne, latticini, uova e pesce) per aiutare a soddisfare i bisogni nutrizionali di circa tre miliardi di



LOLOBRIGIDA, CARNI SINTETICHE DISTRUGGONO CIVILTÀ COME BARBARI ROMA

Il settore agricolo “va sostenuto in questa fase e soprattutto va rilanciato per il futuro sostenendo la qualità attraverso i marchi, la loro protezione dalle imitazioni nel mondo e accentuando la distribuzione fuori dai nostri confini dei nostri prodotti di qualità, che vengono aggrediti da diversi approcci”. Così il ministro dell'agricoltura, Francesco Lollobrigida, a margine dell'assemblea di Confagricoltura. Tra tutti, il ministro menziona “il nutriscore, uno strumento che vuole condizionare

e non informare il consumatore, delegittimando il nome della salute e la qualità dei prodotti. Oppure - prosegue - l'utilizzo e la produzione di cose che qualcuno chiama carni sintetiche e che vanno ad impattare sul nostro modello di sviluppo con una aggressione che non è in nome del progresso ma in nome di qualcosa simile a quello che fecero i barbari che distrussero la civiltà romana: distruggere la civiltà che ha messo in condizione l'uomo di proteggere l'ambiente e produrre buon cibo”.

a cura della Redazione

persone a rischio di carenze nutrizionali; dall'altra, i sistemi di produzione animale presentano diverse sfide per quanto riguarda la biodiversità, i cambiamenti climatici e i flussi di nutrienti, nonché la salute e il benessere degli animali. In sintesi, le sfide di approvvigionamento e sostenibilità crescono in modo esponenziale e l'avanzamento di soluzioni basate su prove scientifiche diventa sempre più urgente.

IL RUOLO DELLA CARNE

In primo luogo, sul piano della salute, ma anche sul piano economico e ambientale, le ricerche che hanno contribuito alla dichiarazione di Dublino dimostrano l'urgenza di un approccio scientificamente fondato al consumo e alla produzione di carne. Sono centinaia ormai, infatti, le voci dal mondo scientifico che spingono perché si riconosca l'importante ruolo svolto dalla carne nell'alimentazione e i suoi benefici, molte delle quali hanno visto una convergenza proprio nella dichiarazione di Dublino. “Un passo importante - conclude Pulina - che serve ad arricchire una discussione spesso penalizzata da fake news e mancanza di informazioni oggettive”.



Ambiente: la carne sintetica inquina 25 volte di più

Il potenziale di riscaldamento globale della carne sintetica (o meglio a base cellulare come suggerito dall'Oms), definito in equivalenti di anidride carbonica emessi per ogni chilogrammo prodotto è da 4 a 25 volte superiore a quello della carne bovina tradizionale secondo i risultati della ricerca realizzata da Derrick Risner ed i suoi colleghi dell'Università della California a Davis. E' quanto riferisce la Coldiretti nell'evidenziare che lo studio è stato appena pubblicato sul sito www.biorxiv.org come contributo alla chiarezza in un campo d'indagine molto recente sul quale crescono le ombre.

I ricercatori hanno condotto una valutazione del ciclo produttivo della carne a base cellulare stimando l'energia utilizzata in ogni fase con gli attuali metodi di produzione, un parametro che è grosso modo indipendente dal tipo di carne prodotta. In particolare è stata focalizzata l'attenzione sulle sostanze nelle quali vengono fatte crescere in laboratorio le cellule staminali che sembrano avere un forte impatto sull'ambiente, in particolare a causa dei processi di trattamento necessari per evitare la formazione di tossine o batteri. Il risultato è che la produzione della carne in laboratorio è più impattante dal punto di vista ambientale

della zootecnia tradizionale. Le preoccupazioni ambientali che arrivano dal mondo della ricerca fanno seguito ai rischi per la salute censiti dal recente Rapporto pubblicato dalla Fao e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità che hanno individuato ben 53 pericoli potenziali per la salute, dalle allergie ai tumori, per i cibi a base cellulare (carne, pesce e latte) definizione considerata più chiara rispetto al termine "coltivato" preferito invece dalle industrie produttrici ma ritenuto essere fuorviante dalle due Autorità mondiali. I pericoli potenziali interessano le quattro fasi della produzione di cibo a base cellulare: la selezione delle cellule, la produzione, la raccolta e la trasformazione. In particolare i rischi secondo gli esperti consultati da Fao e Oms riguardano la trasmissione di malattie, le infezioni animali e la contaminazione microbica oltre alla necessità di una particolare attenzione sull'uso di componenti come fattori della crescita e ormoni usati nei bioreattori e su come queste molecole attive possono interferire con il metabolismo o essere associate allo sviluppo di alcuni tipi di cancro. In questo contesto va peraltro ricordato che l'Unione Europea ha vietato dal 1996 l'uso di ormoni nell'attività di allevamento e produzione della carne ed è quindi improbabile che

l'Efsa lo possa approvare nell'ambito della produzioni a base cellulare.

"Dal mondo scientifico cominciano ad arrivare conferme sulla necessità di rispettare il principio di precauzione di fronte ad una nuova tecnologia con molte incognite che rischia di cambiare la vita delle persone e l'ambiente che ci circonda" ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare *"proprio per questo la sfida che la Coldiretti lancia alle istituzioni europee è che i prodotti in laboratorio nei processi di autorizzazione non vengano equiparati a cibo ma bensì a prodotti a carattere farmaceutico"*.

Un'esigenza che ha portato alla presentazione in Italia del disegno di legge che vieta la produzione, la commercializzazione e l'uso di cibo artificiale che dovrà ora essere discusso e poi approvato dal Parlamento, con la raccolta da parte della Coldiretti di mezzo milione di firme di cittadini, oltre 2mila comuni che hanno deliberato spesso all'unanimità, tutte le regioni di ogni colore politico e di esponenti di ogni schieramento che hanno sostenuto la proposta in modo bipartisan. Una mobilitazione che ha il merito di aver acceso i riflettori su un business in mano a pochi ricchi e influenti nel mondo sul quale si comincia ora a fare luce.

La cornice perfetta
per i tuoi capolavori



VASSOIO WOOD

280x210

VASSOIO URBAN

280x210



Ecco cos'è la carne coltivata

zioni ottimali di temperatura, aerazione e flusso di nutrienti per le colture cellulari, replicando quelle naturalmente presenti nel corpo degli animali) dove vengono fatte proliferare fino a raggiungere la concentrazione desiderata e differenziare in cellule muscolari. Dopo la differenziazione le cellule iniziano a formare minuscole fibre dette miotubi, le unità base delle fibre muscolari, che continuano a crescere in tessuto muscolo scheletrico se si forniscono le giuste condizioni. Per ottenere carne edibile, oltre a un ambiente adeguato servono due elementi di supporto: un siero (quello che funziona meglio contiene siero fetale bovino che aiuta le cellule a moltiplicarsi e differenziarsi) e una superficie (una sorta di impalcatura, scaffold in inglese) sulla quale far orientare la crescita delle cellule e dar loro una struttura tridimensionale.

PROCESSO DI CULTURA

Il mezzo di coltura ideale deve fornire nutrienti, ormoni e fattori di crescita, cioè aminoacidi/proteine cruciali per stimolare la crescita e la proliferazione cellulare. Vengono comunemente impiegati anche antibiotici e fungicidi per evitare la contaminazione delle colture cellulari. Alcuni autori sostengono che il processo di coltura cellulare non è mai perfettamente controllato e che possono verificarsi alcuni meccanismi biologici imprevisti.

CONTENUTO DI NUTRIENTI

Il contenuto di nutrienti della carne coltivata potrebbe essere controllato, regolando i grassi utilizzati nel terreno di produzione: il rapporto tra acidi grassi saturi e polinsaturi può essere facilmente modificato ed i grassi saturi possono essere sostituiti da altre tipologie di grassi, come gli omega-3, ma il rischio di un maggiore irrancidimento

deve essere tenuto sotto controllo. Si potrebbero poi includere ingredienti aggiuntivi come minerali e le vitamine. L'effetto positivo di qualsiasi (micro) nutriente può essere certo se gli altri composti biologici, e il modo in cui sono organizzati nelle cellule in coltura, possono potenziare gli effetti positivi dei micronutrienti sulla salute umana. L'assorbimento di micronutrienti (come il ferro) da parte delle cellule in coltura deve quindi essere ben compreso. Non possiamo escludere una diminuzione dei benefici dei micronutrienti per la salute del consumatore dovuta al terreno di coltura, a seconda della sua composizione. E l'aggiunta di sostanze chimiche al terreno rende la carne coltivata un cibo più "chimico" con un'etichetta meno pulita, per la produzione dei fattori di crescita e degli ormoni necessari per la coltura cellulare.

IMPATTO AMBIENTALE

Una ricerca del 2019 che ha considerato il diverso comportamento, in atmosfera, di metano e anidride carbonica, i gas serra più comunemente associati alla produzione di carne, ha concluso che, in alcune circostanze, la produzione di carne sintetica, associata quasi esclusivamente a emissioni di CO₂, potrebbe risultare ancora più pesante, in termini climatici, di quella di carne tradizionale. Uno degli aspetti che mette in dubbio la sicurezza di carne coltivata è la modalità con cui è realizzata: questi cibi devono passare per la Novel Food Regulation europea (procedura per la richiesta di autorizzazione di alimenti nuovi) data la relativa novità della tecnologia. Pertanto, devono dimostrare di essere sicuri tanto quanto le altre opzioni attualmente disponibili per i consumatori europei. La ricerca va avanti ma noi preferiamo...la carne vera.

di **MARCO TASSINARI**

Uno dei primi esperimenti di carne coltivata è stato finanziato dalla Nasa e si trattava di un potenziabile mezzo per nutrire gli astronauti. La carne coltivata, detta anche sintetica, artificiale o clean meat in inglese, è il risultato di un processo di coltivazione cellulare operata in laboratorio su cellule animali staminali. Le staminali estratte sono trasferite in un bioreattore (dispositivo che riproduce le condi-

Cean realizza la macelleria su misura per te!

cean®

Food Retailers' Experts

Dalla progettazione dello spazio fino alla realizzazione completa, ti proponiamo soluzioni mirate alla valorizzazione ed alla crescita del tuo business!

www.cean.it



Il Banco Dinamico



La tecnologia brevettata del banco *Dynamic System* ti permette di:

RISPARMIARE TEMPO = 1,5 ore di lavoro risparmiate ogni giorno

RIDURRE IL CALO PESO = Meno sfrido

RISPARMIARE SULLA BOLLETTA = un impianto evoluto permette un risparmio certo



Luce Tradizionale

Luce Specialistica



Si compra anche con gli occhi!

Scegliere la luce giusta ti permette non solo di **risparmiare sulla bolletta**, ma anche di **valorizzare le naturali tonalità dei tuoi prodotti!**



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





W8 TOP



STER UV



DRAKE



MULTIPATY



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



LEONARDO


SIRMAN

INNOVATION for professionals.

www.sirman.com



TC NEBRASKA ICE



KATANA



KAIROS



IS IDRA



SO INOX





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°.