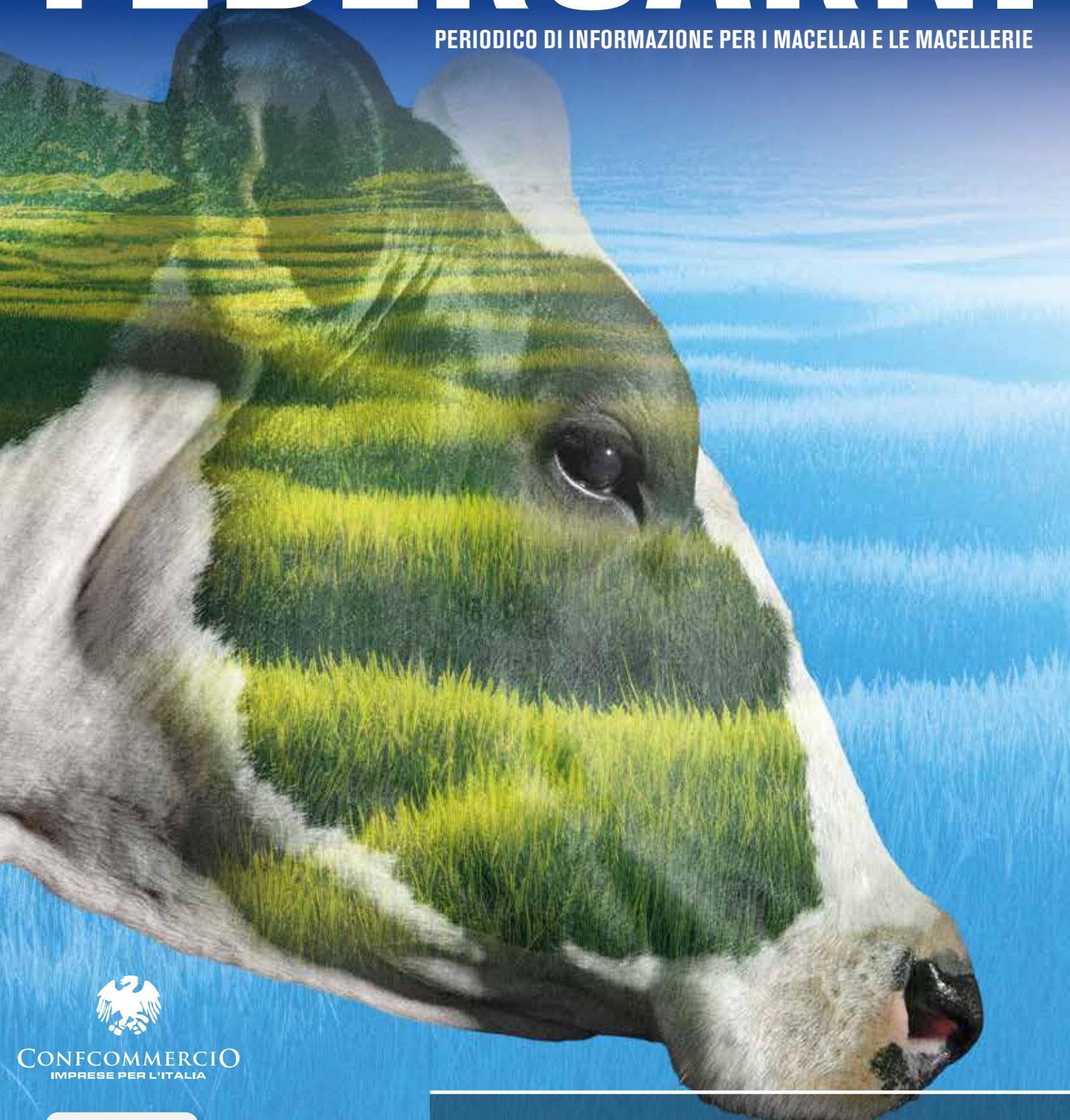


ANNO V - NUMERO 15 - GIUGNO 2024

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI

**ALLEVATORI E MACELLAI INSIEME  
PER LA QUALITÀ SOSTENIBILE**

# BUONA *per natura*

Irish Grass Fed Beef  
Ora, anche IGP



[WWW.IRISHBEEF.IT](http://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

Lucia Bozza  
Ezio Gusmeroli  
Lorenzo Lavarino  
Luciana Rota  
Marco Tassinari  
Marco Testoni

#### DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: [info@federcarni.com](mailto: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** FEDERCARNI LANCIAM IL NUOVO PATTO DI FILIERA:  
“ALLEVATORI E MACELLAI INSIEME PER LA QUALITÀ”

*di Luciana Rota*

**6** LOLLOBRIGIDA A FEDERCARNI: “SOSTENIAMO LA QUALITÀ”

*di Luciana Rota*

**8** IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI, A MILANO VINCE LA COPPIA  
NICOLETTA ZANCHI-MICHELE ANSELMI

*di Luca Borghi*

**12** MACELLAI TORINESI E LIONS UNITI PER LA SOLIDARIETÀ

*di Lorenzo Lavarino*

**13** A OTTOBRE CHIAVENNA CELEBRA LA “BRISAOLA”

*di Ezio Gusmeroli*

**14** IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI, A TRINITÀ VINCONO  
ALESSANDRO E PIERPAOLO ARBORINO

*di Luca Borghi*

**16** ETICHETTATURA E CONTROLLI PIÙ EQUI,  
CON CIBC I MACELLAI ‘PREMONO’ SULL’UE

*di Redazione*

## ECONOMIA

**22** UE: “NEL 2024 PRODUZIONE ANIMALE IN CALO,  
FRANCIA LEADER PER BOVINI DA CARNE”

*di Marco Testoni*

**23** STUDIO IRI, DURANTE IL COVID  
+6,2% DI VENDITA DI CARNE

*di Marco Testoni*

**24** LA MAREMMANA, QUANDO L’ECCELLENZA È “RUSTICA”

*di Marco Tassinari*

**26** L’INNOVAZIONE TECNOLOGICA INCONTRA LO STILE ITALIANO:  
LA LINEA STILI DI EUROCRYOR RIVOLUZIONA  
IL CONCETTO DI MACELLERIA

*di Redazione*

## SCIENZA

**30** PIÙ POLIFENOLI NELLA DIETA DEI BOVINI,  
PIÙ QUALITÀ DELLA CARNE

*di Lucia Bozza*

**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](mailto:info@aquasol.it) [www.aquasol.it](http://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](mailto:teamcommerciale@gruppopluricart.it)

#### **EUROCARD SRL**

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

Tel. 051 6869511-email: [info@eurocart.srl](mailto:info@eurocart.srl)

#### **MALBANIA PACKING SPA**

Via F. Neri 86-ARANOVA FIUMICINO(RM)

Tel. 06 32466701-email: [info@malbaniapacking.it](mailto:info@malbaniapacking.it)

#### **NORD ITALIA:**

##### **LA PANDINESE SRL**

Via Guido Rossa 6-PANDINO (CR)

Tel. 0373 970177-email: [donatella@lapandinese.it](mailto:donatella@lapandinese.it)

#### **SICILIA:**

##### **GMR SERVICE SRL**

Via Gramsci 28-CAMPOFRANCO (CL)

Tel. 3466977780 -email: [walter.lodato@gmail.com](mailto:walter.lodato@gmail.com)



# Dalle nostre radici dipende il nuovo futuro della qualità

**U**na parola, sopra a tante, viene usata per ricordare valori, tradizioni, storia. Qualche volta è usata in modo inappropriato, quando ricordando certe radici si dimentica che la storia ha dato un giudizio reale e negativo di quelle radici. Così è in politica, dove tutti rincorrono le proprie radici, così è anche per noi macellai, da sempre alla ricerca per innovare, per trovare quel qualcosa che può renderci unici, distinguibili ma sempre legati alla tradizione, alle radici. Anche la nostra storia mette in evidenza i nostri errori. Quante volte abbiamo valutato per positive iniziative rivelatesi, poi, anche disastrose e negative.

Non fu un errore permettere ai grandi marchi alimentari di "occupare" i nostri negozi? Avere un prodotto "di marca", pubblicizzato, nei nostri banchi ci ha fatto credere di essere coinvolti nel grande programma televisivo. Scoprendo poi che lo stesso prodotto era, con altri prezzi, negli scaffali della grande distribuzione. Eravamo stati usati per promuovere una qualità, che non era la nostra, dando ad altri il beneficio economico.

Credo che ognuno di noi abbia un esempio in questo senso, anche nella propria storia recente. Oggi i negozi che hanno successo intraprendono strade nuove e, fedeli alle proprie radici, costruiscono il proprio prodotto, lo chiamano con il proprio nome, tornano a una artigianalità che è stata, e sarà, il vero motivo di crescita professionale. In questa direzione io credo necessario un ulteriore passo in avanti, o indietro pensando alle radici. Credo sia necessario un recupero di identità professionale, cercando collaborazione con allevatori del territorio, piccole e medie aziende con gravi problemi di riconoscibilità, creando una filiera allevatore-macellaio diretta. Una filiera naturale non riconosciuta dalle grandi organizzazioni dell'agricoltura, impegnate a riconoscere solo nella produzione il valore di filiera. Questo modo di operare ha creato molte difficoltà ai piccoli allevatori, esclusi da un mondo agricolo che si muove sui grandi

numeri, che cerca di essere produttore e venditore, al consumatore finale, esclusivo del proprio prodotto.

Confrontarsi con il pubblico richiede capacità diverse dall'allevare: richiede investimenti e capacità, richiede persone con esperienza. Servono i macellai. Federcarni insegue questo progetto prima di tutto perché crede nella professionalità dei macellai che rappresenta: oggi la professionalità è uno degli elementi che determinano la qualità.

Federcarni conosce le aspettative dei consumatori, specialmente dei nuovi consumatori. Sa che molti hanno una visione più etica del consumo di carne, ma hanno fiducia della figura del macellaio. Allora serve qualcosa che soddisfi questa loro incertezza. E quel qualcosa può essere il rappresentarsi fianco a fianco tra un macellaio, con la propria faccia e la propria qualità professionale, a un allevatore che già produce carne di qualità ed è in grado di mostrare la realtà di un allevare attento al benessere animale, all'uso di alimenti sani per gli animali che poi diventa carne sana per i consumatori.

Personalmente credo possa esistere un'etica anche nel sacrificio di questi animali: la natura li ha messi sulla strada percorsa dall'uomo e verso di loro dobbiamo avere gratitudine e rispetto. Federcarni crede, unendo le caratteristiche sopracitate, di poter creare un potente mezzo di comunicazione, di creare un'immagine di responsabilità condivisa che soddisfi le aspettative dei consumatori, fidelizzi al consumo di carne attraverso delle persone che hanno il coraggio di offrire la loro faccia a garanzia di quanto promettono.

Federcarni crede sia arrivato il momento per i macellai italiani di diventare, per la carne, gli unici testimonial di un prodotto italiano, sano, allevato in modo non intensivo, rispettoso della vita degli animali, proponendo con professionalità una nuova alleanza di filiera. Credetemi: sarà un futuro di successo. Ho sentito, in questi giorni, questa frase: "Chi strappa le proprie radici non ha futuro". Noi abbiamo radici solidissime.

**Maurizio Arosio**  
Presidente Federcarni



# Federcarni lancia il nuovo patto di filiera: “Allevatori e macellai insieme per la qualità”

di LUCIANA ROTA

“Perché un convegno che mette in relazione la carne con le produzioni di laboratorio? Perché oggi i macellai italiani non cercano santi e demoni ma vogliono informazioni chiare, nette e precise. Dalla scienza, presidio di sicurezza e garanzia per la salute, e dalle istituzioni chiamate a confrontarsi con una scala dei bisogni sempre più ripida e mutevole. In gioco non c'è solo la sopravvivenza dei negozi, senza i quali è desertificazione urbana ed economica. Ma c'è soprattutto il riconoscimento del commercio di vicinato quale motore di quella catena del valore che produce reddito, professionalità, cultura sociale, occupazione e qualità. Si qualità in grado di rispondere, e spesso anticipare, gusti e tendenze dei consumatori. Nei macellai italiani c'è questa consapevolezza. Un vero e proprio asset che si sviluppa con la formazione continua, con gli investimenti, con la capacità di scegliere l'etica del benessere animale in tutta la sua complessità

per perseguire la qualità dell'offerta. Oggi però bisogna essere anche in grado di leggere i cambiamenti dell'economia e dei mercati, dei regolamenti e delle norme. Lo chiede la filiera, ma in particolare lo pretendono i consumatori. In questo contesto i macellai, i professionisti della carne, vogliono governare i paradigmi senza contestazioni né prese di posizioni aprioristiche. Una piccola, grande rivoluzione di settore: comunicazione mirata, capacità di scelta, alleanze strategiche capaci di migliorare redditività e competitività. Un esempio? Incentivare la collaborazione tra allevatori e macellai nell'ottica di mettere a sistema le rispettive capacità in modo trasparente e senza artifici per un nuovo patto della carne. Pulita, sana, sicura, consapevole. Fattori che, accomunati dal valore della qualità, possono e devono diventare un moltiplicatore economico per gli allevatori e i macellai. Ciò che serve è sinergia. Nessuno si salva da solo”. Lo ha det-





colina, L-carnitina, taurina, creatina, acido linoleico coniugato-Cla, Coenzima Q10, glutatione, acido lipoico) e peptidi bioattivi liberati durante il processo di digestione gastrica, ad azione anti-ipertensiva e anti-infiammatoria. La carne bovina oggi ha un alto valore proteico (20-22%), un equilibrato apporto lipidico ed un moderato apporto di colesterolo (60-80 mg/100 g), e un alto apporto di ferro e vitamina B12. È pertanto un alimento da consumare in tutte le età della vita, con speciale attenzione rivolta alle condizioni in cui è importante assicurare apporti adeguati di proteine ad alto valore biologico (età evolutiva, sportivi, anziani)”.

to il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio, aprendo il convegno promosso dalla Federazione su 'Carne o coltivata nei nostri piatti? Dialogo tra ricerca scientifica, Europa e politica' svoltosi il 21 aprile scorso a Milano Malpensa Fiere nell'ambito di Meat Experience.

## LA RICERCA

“Il dibattito sulla carne coltivata ed altri alimenti di origine cellulare è molto ampio e tante sono le domande che richiedono risposte chiare e scientificamente supportate. In questo scenario la parola chiave è ricerca. Fare ricerca con un rigoroso approccio e con una valutazione olistica, multicriterio e indipendente. Fare ricerca per valutare i potenziali vantaggi e i potenziali svantaggi, per delineare i limiti ed i punti critici ancora da definire nella consapevolezza delle attuali criticità”, ha spiegato Federica Cheli, professoressa di nutrizione e alimentazione animale presso il Dipartimento di medicina veterinaria e scienze animali dell'Università degli Studi di Milano.

## IL VALORE DELLA CARNE ROSSA

Marco Tassinari, professore presso Scuola di specializzazione in sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche dell'Università di Bologna, ha affermato che “la carne rossa è un alimento che, consumato con moderazione nell'ambito della dieta mediterranea, apporta alla nostra dieta proteine di elevato valore biologico (ricca di aminoacidi essenziali), e micronutrienti importanti per la nostra salute. Ricordiamo il ferro, nella forma maggiormente biodisponibile di ferro, lo zinco e le Vitamine del gruppo B, in particolare la B12. È una preziosa fonte di molecole bioattive (carnosina e anserina,

**CLIMA E ALLEVAMENTI, FARE SISTEMA PER PRODURRE IN MODO MIGLIORE**

Arvea Marieni, membro del Team Europe Direct della Commissione europea ed ambasciatrice del Patto europeo per il clima, ha sottolineato che “l'allevamento, come l'agricoltura, dipende direttamente dai principali servizi ecosistemici. In definitiva, l'esistenza del settore e la sua produttività sono legati ai cicli naturali di carbonio, azoto, fosforo, acqua e ossigeno. Tutti sono già alterati. Gli effetti li vediamo nella diminuzione dei rendimenti, della salute e della produttività del bestiame”. Secondo Marieni “l'Italia è particolarmente vulnerabile. Come se ne esce? Serve agire subito, con misure di accompagnamento e adattamento che aiutino gli operatori del settore a fronteggiare la crisi, ma anche con una strategia di medio periodo che agisca sulle cause. Si deve fare sistema. Tutti gli attori economici, sociali e di governo devono lavorare insieme, per mettere a terra un mix di interventi e pratiche tradizionali e innovative, soluzioni tecnologiche e naturali per produrre in modo migliore, decarbonizzare il settore, aumentandone l'autonomia energetica e la resilienza, accorciare le filiere e favorire produzione e consumo di prossimità. Riorientare la produzione verso la qualità, limitando la dipendenza da fattori importati (mangimi, energia etc.) significa anche maggiore autonomia. Propongo una strategia fondata su rivalorizzazione del settore, accesso e salute dei suoli, autonomia, diversità e sostenibilità”.

di Luciana Rota



# Lollobrigida a Federcarni: “Sosteniamo la qualità”

di LUCIANA ROTA

**G**rande successo per il convegno targato Federcarni dal titolo ‘Carne o carne coltivata nei nostri piatti? Dialogo tra ricerca scientifica, Europa e politica’, svoltosi il 21 aprile scorso a Milano Malpensa Fiere nell’ambito di Meat Experience. Ad aprire i lavori il videomessaggio del ministro dell’agricoltura, sovranità alimentare e foreste Francesco Lollobrigida. “Il nostro governo sul tema della carne coltivata si è dimostrato all’avanguardia negando la possibilità di produrla e commercializzarla con la firma congiunta di una legge con il ministro della salute per vietare un modello di sviluppo che non considera il lavoro dell’uomo nel suo rapporto con la terra e la tradizione, secondo disciplinari di qualità – ha esordito il ministro -. Abbiamo risposto alla richiesta di migliaia di comuni sulla base del diritto alla precauzione sapendo che prima di tutto bisogna attendere alcune





certezze dal punto di vista scientifico. Quel modello definisce un potenziale pericolo per ambiente per il lavoro per la salute ed è qualcosa di distante dalla nostra cultura che fa della qualità elemento base connesso con la produzione, non è solo di nutrizione che parliamo ma anche di benessere fisico e mentale. Sosteniamo un allevamento che punta al benessere animale, un modello che porti sempre più qualità tutelata e va bene che si rimetta al centro l'agricoltura come fatto dai trattati europei e da quelli di Roma del 1958 a Stresa, per discutere di agricoltura come sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente".

### IL RUOLO DELL'AGRICOLTORE

"Per noi l'agricoltore è il primo ambientalista del pianeta, l'uomo vive in connessione con l'ambiente e non contro - ha aggiunto il ministro -. Per questo abbiamo raddoppiato i fondi del Pnrr, le risorse per le innovazioni in agricoltura, per la produzione energetica e l'efficientamento delle aziende strategiche. Ricordo che la sovranità alimentare non è intesa come chiusura che sarebbe una follia ma promuove una competizione con il resto del mondo con altri produttori e dobbiamo mettere in condizione i nostri ad

essere competitivi con altri che impattano sull'ambiente in modo importante. Questa è la garanzia di sovranità alimentare, accanto alle armi convenzionali, le guerre vengono combattute anche con i cibi e noi dobbiamo lavorare e produrre nelle regole democratiche, vogliamo una produzione di ottimo cibo, che valorizza eccellenze e mette a disposizione del pianeta proposte e qualità".

### RAPPORTO CIBO E NATURA

L'europarlamentare Paolo De Castro ha sottolineato nel suo contributo come "Stiamo trattando un tema molto delicato ed importante che vede da una parte una mancanza di risposte scientifiche, dove ci sono grossi punti interrogativi e dove la scienza ci deve aiutare per capire meglio e di più di questa rigenerazione cellulare. Sarei prudente e credo sia presto per una posizione, come sia sbagliato banalizzare questo tema che affronta il rapporto fra cibo e natura, un rapporto che esiste da millenni. Il nostro allevamento è importante anche sull'impatto ambientale ma la parola deve essere data alla scienza e ritengo che bene abbia fatto il governo con questa posizione determinata sulla moltiplicazione cellulare".

### PRODUZIONE DI QUALITÀ

Carlo Sangalli, presidente nazionale di Confcommercio, intervenendo anche sull'attività di Federcarni e sull'idea di questo evento innovativo ha detto: "Condivido in pieno la riflessione seria e approfondita sulla produzione di qualità, sull'orientamento atto a migliorare strategie su redditività e competitività del settore, dove non c'è solo in gioco la sopravvivenza delle realtà commerciali ma anche l'importanza delle catene di vicinato, il negozio che dà sicurezza, tranquillità e serenità. Concordo con la volontà di creare sinergie e incentivare collaborazione fra agricoltori e macellai per un patto di filiera trasparente mantenendo una chiara distinzione fra i ruoli che si riverbera anche sulla sicurezza per il consumatore e sulla sicurezza anche economica per chi produce, ci vuole coraggio per fare un mestiere tradizionale in modo nuovo e intelligenza per farlo con l'aiuto degli anni innovando. Ci vogliono competenza e grande cuore per aprirsi al futuro, a nuove esperienze, ai giovani. Cuore, intelligenza ed esperienza che a Federcarni non sono mai mancati e lo dimostra questo appuntamento".





# In viaggio nelle generazioni, a Milano vince la coppia Nicoletta Zanchi-Michele Anselmi



**MICHELE ANSELMI E NICOLETTA ZANCHI  
COPPIA VINCITRICE**

di **LUCA BORGHI**

**P**iù del contest poté lo spirito di squadra che accomuna i macellai di Federcarni. Anche a Milano Malpensa Fiere, nell'ambito di Meat Experience, 'In viaggio nelle generazioni' ha tenuto banco sì nell'individualità delle coppie in gara ma anche e soprattutto nel clima di festa di una categoria, quella dei professionisti della carne, desiderosa di trasmettere al pubblico e ai colleghi entusiasmo, partecipazione, condivisione, storia, innovazione. In nome della qualità di una professione la cui tradizione affonda nella notte dei tempi e che guarda al futuro con la consapevolezza di rispondere e garantire al consumatore sicurezza alimentare e capacità di gestione di un mercato, economico e

**SAMIR AZAB  
E ANGELO CANNELLA**



**ROBERTO ANDREA GIUSEPPE  
E MAURO MAZZARACCA**



**ANNALISA MANCO  
E MATTEO BOTTINI**



**GIORGIO BUONARINI  
E DAVIDE EVANGELISTA**



del gusto, in continua evoluzione. A Milano ha vinto la coppia mantovana formata da Nicoletta Zanchi e Michele Anselmi, che si è aggiudicata anche il premio speciale messo a disposizione da Eurocryor. Ma come sempre ha vinto la categoria. Quella dei macellai che dalla tradizione hanno attinto il meglio per essere protagonisti del domani della macelleria italiana di qualità.

### **LE COPPIE IN GARA**

Sul palco milanese si sono sfidate le coppie di under 35 e senior che hanno rappresentato ancora una volta il

meglio della macelleria di qualità. Ecco: Aurelio e Diego Sala di Milano; Matteo Bottini di Busto Arsizio in provincia di Varese e Annalisa Vanzo di Treviso; Davide Evangelista di Ancona e Giorgio Buonarini di Bologna; Nicoletta Zanchi e Michele Anselmi di Mantova; Roberto Andrea Giuseppe e Mauro Mazzaracca di Varese; Angelo Cannella di Ferrara e Samir Azab di Milano.

### **I GIURATI**

Le coppie in gara sono state davvero passate al setaccio dalla giuria presieduta da Stefano Limuti, presidente di Federcarni Varese, coadiuvato dal de-

**AURELIO  
E DIEGO SALA**



legato di Federcarni, Alberto Succi. Abilità, preparazioni, innovazione e visione sono state 'osservate' anche dal giornalista Andrea Aliverti, dallo chef Raffaele Soldati, dal veterinario Saverio D'Erasmus e dai consumatori Lara Balconi e Antonio Catullo. Le coppie, affiatate e combattive fino all'ultimo colpo di coltello, hanno come sempre lavorato, creato e presentato i loro 'piatti' sotto gli occhi attenti e inflessibili dei tutor Dino Mazzucchi e Ilario Lui.

### I PREMI

Dietro la coppia vincente Nicoletta Zanchi-Michele Anselmi si è classificata la coppia Annalisa Vanzo-Matteo Bottini. Una manciata di punti ha distaccato le coppie. Il premio speciale messo a disposizione da Menù è invece andato alla coppia composta da Aurelio e Diego Sala di Milano. Per tutti i concorrenti è stata un'occasione unica e insostituibile di confrontarsi con i colleghi, sotto gli occhi attenti di giuria e pubblico. Consumatori, macellai, curiosi e appassionati della carne.



## CIAO AUGUSTO, FRATELLO GENTILE

**P**urtroppo, sono andato al funerale di un grande uomo, di un nostro amico, di un fratello gentile. Certo non avrei voluto vivere una giornata così, ma vedere una chiesa piena con molti che non riuscivano ad entrare è stata dolorosa ma consolatoria. La conferma di quanto Augusto ha lasciato nel cuore di tutti, anche di quelli che non hanno potuto esserci fisicamente. Forse non è il momento, il dolore è un fatto privato, ma mi sono sentito di esserci anche a nome di tutti gli amici, che insieme ad Augusto hanno amato e amano questa nostra Fe-

derazione che è famiglia per tanti macellai e che in essa si riconoscono e che Augusto, tra i primi, tanto ha fatto e rischiato perché non fallisse. Sostegno vero perché l'amore verso la propria famiglia non si dimostra attraverso le parole ma con i fatti. Un grande macellaio, (grosso macellaio come si definiva lui), che anche nel giorno più triste avrebbe risolto con una battuta e avrebbe con la sua umanità reso felici le persone che lo stavano piangendo. Un abbraccio ad Anna, Patrizia, Bruno, Sara, Sara, e a tutta la bella famiglia Muraro. Da noi, da me.

di Maurizio Arosio



LINEA  
VASETTICO  
AUTENTICO MENÙ

*I nostri asparagi vengono accuratamente selezionati*

**NESSUNO**

*lavorati in stagione*

**MERITA**

*e cotti in poco tempo con una tecnologia non invasiva*

**DI ESSERE**

*che mantiene le proprietà organolettiche esaltandone il sapore.*

**STRESSATO**

*Nessuno si stressa... nemmeno lo Chef*



Produttori Specialità Alimentari

SENZA AGGIUNTA  
DI CONSERVANTI

CONSISTENZA OTTIMALE  
CON PARTE CREMOSA E PEZZI

COLORE NATURALE E VIVO  
SAPORE RICCO E COSTANTE

ALTO POTERE CONDENTE

AROMA INTENSO



# Macellai torinesi e Lions uniti per la solidarietà

di LORENZO LAVARINO

«Poco fumo a tanto arrosto: la carne che fa bene». E' il titolo della serata svoltasi nella suggestiva cornice dello spazio Otium nel complesso Green Pea di Torino patrocinata dal Lions Club Torino Collina in collaborazione con l'Associazione provinciale macellai di Torino. Lo scopo della serata è stato quello di stare insieme in amicizia e fare del bene, regalando un quantitativo di carne bovina alle mense della Caritas Diocesana come indicato dall'arcivescovo di Torino, monsignor Roberto Repole.

## COLLABORAZIONE BENEFICA

Lorenzo Lavarino, presidente dell'Associazione provinciale macellai e vice presidente del Lions Club Torino Collina, è stato il promotore dell'iniziativa accolta con entusiasmo dal presidente del Lions Club Torino Collina Canonico Lodovico De Bernardi e dagli altri soci Lions. La proposta è piaciuta perché si differenziava dalle tante attività benefiche promosse dai Lions Clubs offrendo un suggerimento per ulteriori forme di collaborazioni future. La carne acquistata dai soci Lions e dell'Associazione provinciale macellai verrà sezionata e confezionata gratuitamente dal personale del Consorzio grossisti commercio

carni di Torino e trasportata alle mense della Caritas. L'iniziativa ha riscosso un notevole successo. Numerosi i partecipanti alla cena benefica a cui hanno presenziato il dottor Stefano Ponchia, presidente Lions circoscrizione 1, Paolo Chiavarino, assessore al Commercio di Torino, Maria Luisa Coppa, presidente di Ascom Torino e provincia, Giancarlo Quaranta, presidente della 50&Più di Torino e provincia, il dottor Enzo Stassi, dirigente veterinario dell'Asl Città di

Torino e Alessandro Felis, giornalista eno-gastronomico. Come ha sottolineato correttamente nel suo intervento il canonico Lodovico De Bernardi: "La carne è un alimento che non solo fa bene alla salute, ma anche all'anima perché, come in questa occasione, ha permesso di fare del bene". Nel mondo di oggi, in cui prevalgono insensibilità egoismo e superficialità, fa piacere constatare come vi siano ancora tante persone disponibili ad aiutare gli altri.





# A ottobre Chiavenna celebra la “brisaola”

di EZIO GUSMEROLI

Presidente Associazione macellai

**A** ottobre Chiavenna celebra la “brisaola” artigianale, quella autentica. I macellai della Valchiavenna domenica 6 ottobre parteciperanno infatti all'undicesima edizione della manifestazione denominata “Di de la Brisaola” ([www.didelabrisaola.it](http://www.didelabrisaola.it)), 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.

## ITINERARIO ORIGINALE

La cittadina, già insignita dei titoli di Città Slow e Bandiera arancione del Touring club italiano, proporrà dunque propone al pubblico un itinerario originale alla scoperta dell'inconfondibile 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, infatti, si hanno notizie della produzione di “carne salada”, il cui nome deriva da “bri-

sa”, la ghiandola bovina molto salata. Il 6 ottobre la si potrà assaporare in tutta la sua bontà e qualità lungo le vie del centro, negli angoli più suggestivi e caratteristici del borgo allestiti dai molti produttori locali. La manifesta-

zione, 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.





# In viaggio nelle generazioni, a Trinità vincono Alessandro e Pierpaolo Arborino



**ALESSANDRO E PIERPAOLO ARBORINO  
COPPIA VINCITRICE**

di **LUCA BORGHI**

**C**orre e riscuote successo 'In viaggio nelle generazioni', la 'macchina del tempo' che Federcarni ha messo in moto per fare incontrare le diverse esperienze dell'arte della macelleria senior e under. Tappa su tappa, macinando chilometri e incontrando pubblici diversi, il 26 maggio i professionisti della carne italiana sono approdati a Trinità di Fossano, in provincia di Cuneo, nel cuore del Piemonte. Terra dove la carne, per allevamento, tradizione e cultura gastronomica, ricopre ancora un ruolo di eccellenza. La stessa che hanno messo in mostra, a nome di tutta la categoria, le coppie partecipanti. Ma sono stati i padroni di casa,

i cuneesi Alessandro e Pierpaolo Arborino, a incrociare i coltelli della vittoria finale.

## **I CONCORRENTI**

Oltre agli Arborino, hanno partecipato Maurizio Palladino e Matteo Data di Torino, Luca Rosso di Torino e Daniele Maza di Collegno sempre in provincia di Torino, Cristina Tosches e Antonio Chetta di Torino, Salvatore Martusciello e Luca Fabbri di Milano, Claudio Limberti di Vercelli e Marcello Gorgone di Torino.

## **I PREMIATI**

Se Alessandro e Pierpaolo Arborino hanno vinto la gara, dopo una

**ANTONIO CHETTA  
E CRISTINA TOSCHES**



**CLAUDIO LIMBERTI  
E MARCELLO GORGONE**



**SALVATORE MARTUSCELLO  
E LUCA FABBRI**



**MAURIZIO PALLADINO  
E MATTEO DATA**



sfida appassionante perché ancora una volta la tradizione ha sposato alla perfezione la capacità professionale coniugando l'abilità alla fantasia in sede di preparazione, la coppia formata da Cristina Torres e Antonio Chietta ha portato a casa il premio speciale messo a disposizione da Eurocryor. Il premio speciale offerto da Menù è invece andato alla coppia formata da Luca Rosso e Daniele Maza.

### **LA GIURIA**

Come sempre, il compito di dare i 'voti' è toccato alla giuria presieduta da Lorenzo Lavarino, presidente dell'Associazione macellai di Torino.

Anche in questa tappa di 'In viaggio nelle generazioni', il lavoro dei giurati non è stato facile visto il livello dei partecipanti alla disfida. Gli occhi e i palati di Alberto Succi, delegato di Federcarni, della food blogger Sophia Scatossa, dei consumatori Lara Balconi e Francesca Santin, dello chef Raffaele Soldati di Zanussi e del professor Marco Tassinari del dipartimento di scienze veterinarie dell'Università di Bologna hanno dovuto lavorare sodo per arrivare al giudizio finale. Verdetto che, al di là della gara vera e propria, premia gli sforzi dei macellai di Federcarni per portare avanti ogni giorno quella professionalità che garantisce la qualità.

**LUCA ROSSO  
E DANIELE MAZA**



# Etichettatura e controlli più equi, con CIBC i macellai 'premono' sull'Ue

a cura di REDAZIONE

**L**e associazioni nazionali europee delle macellerie e dei ristoratori artigianali di medie dimensioni sono riunite nella CIBC, la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie, che attualmente comprende 7 associazioni professionali provenienti da Francia, Germania, Italia, Austria, Paesi Bassi, Lussemburgo e Danimarca e ha sede a Bruxelles. Fondata il 12 giugno 1907, CIBC nasce dall'Associazione internazionale dei macellai ed essenzialmente fa a livello europeo quello che fanno le associazioni membri a livello nazionale. Cioè rappresenta gli interessi specifici del settore, in particolare negli ambiti politici e legislativi dell'Ue, che influiscono direttamente sul settore della macelleria. Inoltre, la CIBC offre una piattaforma per lo scambio tra le sue associazioni membro su tutti gli

argomenti che sono di interesse per le associazioni sia per condividere le migliori pratiche nell'attuazione del diritto dell'Ue nel diritto nazionale e, di conseguenza, per rappresentare interessi nei loro propri Paesi, la fornitura di studi scientifici o l'acquisizione di partecipanti a concorsi internazionali di macelleria.

## I COMPITI

I compiti principali del CIBC includono osservazione e analisi orientata al gruppo target degli sviluppi legislativi, politici ed economici nell'Unione europea, rappresentare gli interessi professionali nei confronti delle istituzioni europee e dei loro comitati, in particolare della Commissione europea con i suoi comitati consultivi, il Parlamento europeo, il Segretariato generale del Consiglio, i gruppi di lavoro consilia-

ri, le rappresentanze permanenti degli Stati membri dell'Ue. In tutte queste sedi, i decisori responsabili vengono consultati durante i pertinenti processi legislativi dell'Ue: si tratta del cosiddetto lobbying. A livello della Commissione europea fa supporto professionale permanente dei responsabili direzioni generali nell'elaborazione di proposte di leggi dell'Ue e a livello del Parlamento europeo per introdurre modifiche specifiche nel processo legislativo; stabilire maggioranze politiche per i voti nelle commissioni competenti e nella sessione plenaria del Parlamento. A livello del Consiglio dell'Ue riconoscere sviluppi indesiderati nelle discussioni tra i ministeri responsabili degli Stati membri e contrastarli in una fase iniziale e coordinare il lavoro di lobbying europeo e nazionale.





## GLI INTERESSI DEL SETTORE

Rappresenta gli interessi del settore della macelleria presso la sua organizzazione ombrello, il Celca, Comitato di collegamento europeo per il commercio agroalimentare. E poi scambio professionale con colleghi europei dell'industria della carne e alimentare come Uecbv, Clitravi, Avec, Copa, Fde, Horeca, EuroCommerce con se possibile, anche campagne congiunte, dichiarazioni, comunicati stampa.

## I SUCCESSI DEL LAVORO DELLA CIBC

Rappresentare gli interessi della macelleria al momento giusto, nel posto giusto, con la giusta strategia ha successo e, non ultimo, evita nuovi costi e burocrazia, a volte considerevoli, per ogni singola macelleria. Uno dei più grandi successi - ottenuto nonostante molta resistenza da parte di organizzazioni di lobby molto più potenti - è probabilmente l'ancoraggio e il riconoscimento del termine "cibo artigianale" in una legge dell'Ue per la prima volta, vale a dire nel Regolamento sulle informazioni sugli alimenti n. 1169/2011. In base a ciò, l'etichettatura nutrizionale sugli alimenti preconfezionati è diventata obbligatoria alla fine del 2016. CIBC è riuscita ad ottenere una deroga per le imprese artigiane all'etichettatura nutrizionale obbligatoria, sia per le merci sfuse che per quelle preconfezionate. Attualmente CIBC sta nuovamente conducendo una campagna per garantire che questa considerazione continui, in particolare in occasione delle discussioni sul Nutriscore e sulle informazioni nutrizionali obbligatorie sulla parte anteriore della confezione di un alimento nell'ambito

del cosiddetto farm-to-fork. Questa strategia mira in definitiva a mettere i consumatori in una posizione migliore per prendere decisioni di acquisto a favore di alimenti sostenibili. CIBC è riuscita a ottenere molti altri successi per il settore della macelleria nel campo dell'etichettatura degli alimenti. Per esempio, che le sostanze allergeniche non debbano essere etichettate direttamente sulla merce sfusa, che l'Ue non ha ancora richiesto la segnaletica a semaforo, che non è necessario indicare il prezzo d'acquisto della carne o impedire una dichiarazione obbligatoria più restrittiva del contenuto di acqua aggiunta per i prodotti a base di carne.

## I SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CIBC è riuscita anche a respingere una proposta di legge secondo la quale in futuro i sottoprodotti di origine animale della categoria 3 potranno

essere conservati solo a una temperatura ambiente massima di 20 °C e per un massimo di 48 ore. La raccolta avrebbe dovuto aver luogo al più tardi entro quella data. Per le piccole macellerie, ciò avrebbe significato la fine economica dello stoccaggio separato del materiale K3: le piccole imprese non hanno una capacità di raffreddamento sufficiente per lo stoccaggio separato né possono permettersi una costosa raccolta ogni 48 ore. La persistente attività di lobbying di CIBC nei confronti di tutte le istituzioni dell'Ue coinvolte nel processo legislativo con l'obiettivo di rendere la situazione competitiva, in particolare delle piccole macellerie, più equa nei confronti dei suoi partner commerciali, ha portato alla pubblicazione della Direttiva Ue 2019/633 sulle pratiche commerciali sleali nel 2019 nei rapporti commerciali tra imprese della filiera agricola e alimentare. Queste nuove normative tra le altre cose ha stabilito un elenco minimo di pratiche commerciali sleali vietate tra acquirenti e fornitori nella filiera agroalimentare. All'interno di questa catena, il fornitore più piccolo è sempre protetto rispetto all'acquirente più grande. Per le macellerie, ciò significa che in futuro saranno meglio posizionati rispetto a potenziali pratiche commerciali sleali. Anche per quanto riguarda la riorganizzazione dei controlli ufficiali, il Regolamento UE 2017/625, le attività di lobbying hanno avuto molto successo.

## CONTROLLI PIÙ EQUI

CIBC ha impedito l'introduzione di un obbligo di riscuotere tariffe per le ispezioni iniziali o periodiche, l'introduzione di principi più equi per l'esecuzione dei



controlli ufficiali quali con frequenza adeguata, basata sul rischio, tenendo conto dei risultati degli autocontrolli e dell'affidabilità delle operazioni, - il mantenimento della possibilità di ridurre le tasse di ispezione delle carni per le piccole imprese - e, ultimo ma non meno importante, chiedere nuove regole di trasparenza nel calcolo delle tariffe. Naturalmente CIBC è molto attiva e di successo anche nel settore dell'igiene alimentare per le sue attività di macelleria. È grazie a CIBC che le piccole imprese non devono introdurre una procedura HACCP dettagliata e formale come generalmente richiesto. Per loro sono sufficienti linee guida settoriali sulle buone pratiche, che possono sostituire un'ampia documentazione.

### **PRINCIPIO DI FLESSIBILITÀ**

Grazie a CIBC, che ha fatto sì che il principio di flessibilità sia incorporato nel pacchetto igiene dell'Ue, i requisiti strutturali per le aziende autorizzate non sono più così dettagliati: per alcuni processi lavorativi, oltre alla separazione spaziale, può essere sufficiente anche la separazione temporale. Per gli stabilimenti senza macello proprio, in alternativa all'autorizzazione, può essere sufficiente una semplice registrazione se la loro attività è classificabile come vendita al dettaglio e anche se riforniscono filiali, ristoranti, ecc. e tale attività è di carattere secondario, si svolge presso un livello locale ed è di natura limitata. CIBC è riuscita a far valere la possibilità di una semplice registrazione delle imprese anche contro la potente lobby dei grandi macellatori e commercianti di carne europei. CIBC è riuscita anche a stabilire frequenze di campionamento flessibili nelle piccole imprese per quanto riguarda gli esami microbiologici. Sulla base di un'analisi dei rischi, le autorità nazionali responsabili possono discostarsi dalle frequenze previste dal diritto dell'Ue, che sono molte volte superiori a quelle normalmente praticate nelle imprese artigiane.

### **PRESENTI NEI COMITATI CONSULTIVI DI DIRITTO AGRICOLO**

CIBC occupa anche seggi nei comitati consultivi di diritto agricolo e alimentare della Commissione europea e li riempie regolarmente con esperti delle sue associazioni membri. A questo organo consultivo diretto dall'istituzione europea possono far parte



Da sinistra il vice presidente vicario di Federcarni, Stefano Casella con i delegati CIBC riunitisi a Bologna.



Al centro la presidente CIBC, Jacqueline Balzer, a destra il vice presidente vicario di Federcarni e delegato a CIBC, Stefano Casella

anche rappresentanti di Federcarni. Qui le questioni importanti che riguardano direttamente il settore della macelleria vengono discusse tempestivamente con i funzionari competenti della commissione. La Commissione europea rimborserà tutte le spese di viaggio sostenute. Gli incontri vengono interpretati simultaneamente. Dopo la pandemia, CIBC ha preso parte a numerosi incontri o workshop online a tutti i livelli decisionali europei, sia per la promozione delle vendite che per tutti gli argomenti relativi al green deal o alla strategia farm to fork. A questo evento vengono regolarmente invitati anche esperti delle associazioni membri della CIBC. Le informazioni attuali sul lavoro di lobbying di CIBC vengono riassunte due volte l'anno nei rispettivi verbali della riunione primaverile e autunnale per tutte le associazioni membri.



## A BOLOGNA IL MEETING DELLA CONFEDERAZIONE INTERNAZIONALE DEI MACELLAI

I rappresentanti delle sette associazioni dei Paesi dell'Unione europea che difendono gli interessi delle aziende di macelleria e ristorazione artigianali si sono dati appuntamento a Bologna per partecipare al meeting della Confederazione internazionale dei macellai. Stefano Casella, presidente Federcarni Confcommercio Ascom di Bologna, per accogliere al meglio gli ospiti provenienti da tutta Europa ha dato vita a una tre giorni che ha previsto tra le altre cose un tour tra città e provincia alla scoperta dei sapori delle terre bolognesi. L'appuntamento è culminato con un convegno che si è tenuto al Savoia Hotel e che ha visto una ampia partecipazione da parte degli operatori del settore.

a cura della Redazione



# 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

### VITTORE CARTA SRL

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

### PLASTICONF SHOP SRL

I TRAVERSA 5X, 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

### EUROCARD 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





# Ue: “Nel 2024 produzione animale in calo, Francia leader per bovini da carne”

di MARCO TESTONI

**S**econdo la Commissione europea nell'ultimo trimestre dell'anno, la produzione di suini dovrebbe diminuire dell'1% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, attestandosi a 57,7 milioni di capi. Si prevede che la Spagna produrrà 13,6 milioni di capi di suini nel quarto trimestre. Questo significa, secondo le proiezioni degli analisti, che si manterrebbe come il più grande Paese produttore di carne suina nell'Unione europea davanti alla Germania con 8,8 milioni di capi e alla Danimarca con 7,3 milioni di capi.

## LA PRODUZIONE INTERNA LORDA

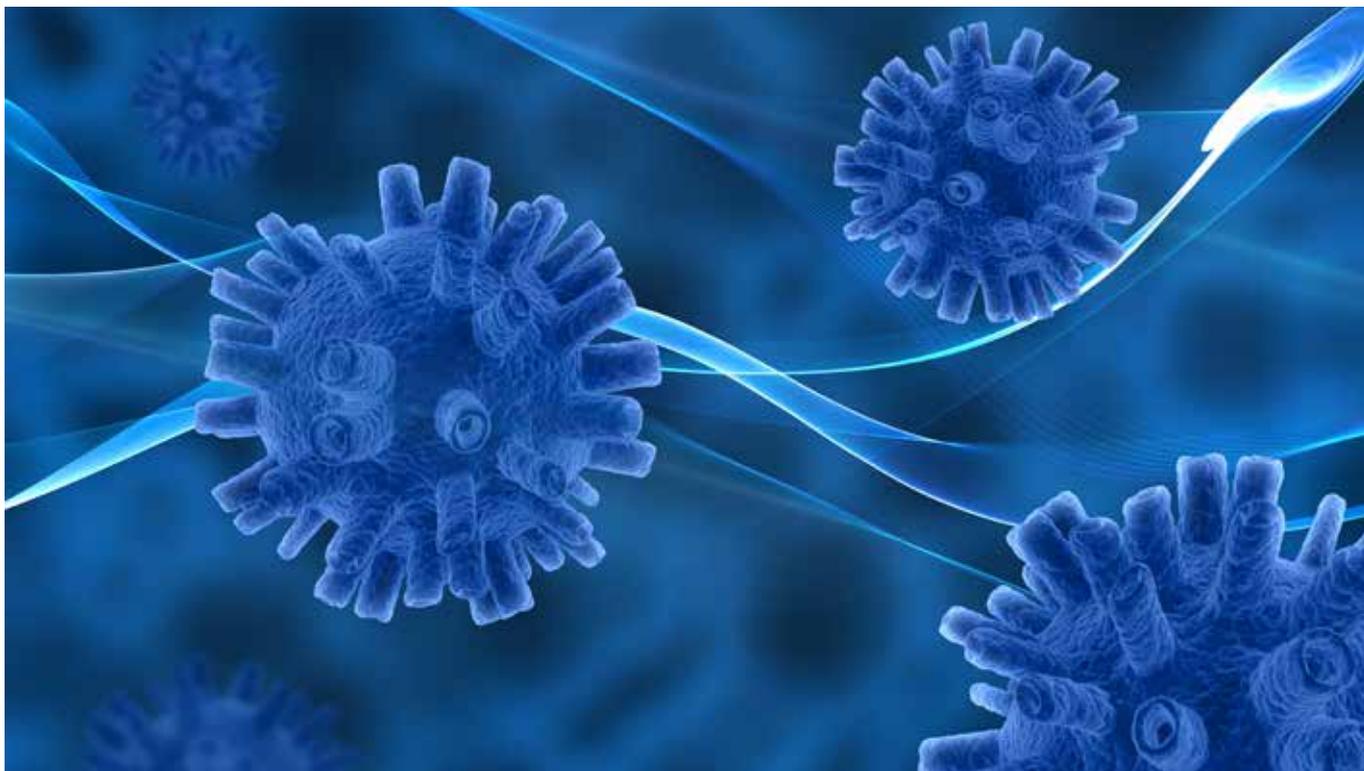
Nella seconda metà dell'anno, la produzione interna lorda di bovini si prevede che nell'Unione europea raggiungerà i 12,1 milioni di capi. Se l'analisi si dimostrerà corretta il risultato sarà un calo dell'1 per cento rispetto allo stes-

so periodo dell'anno scorso quando furono prodotti 12,2 milioni di capi. Si prevede che la Francia continuerà ad essere il maggiore produttore di carne bovina con 2,7 milioni di capi davanti alla Germania con 2 milioni, Spagna con 1,3 milioni e Irlanda con 1 milione.

## OVINI E CAPRINI

Secondo la Commissione europea la produzione di ovini dovrebbe diminuire del 7% attestandosi a 15,6 milioni di capi. La produzione di caprini risulta in netta diminuzione del 9 per cento, fermandosi a 2,4 milioni di capi. Tra i Paesi dell'Unione europea che hanno comunicato i dati sulle pecore, si prevede che la Spagna sarà il maggior produttore nella seconda metà dell'anno con oltre 4,5 milioni di capi seguita dalla Romania con 2,6 milioni e dalla Grecia con 2,1 milioni di capi.





# Studio Iri, durante il Covid +6,2% di vendita di carne

di MARCO TESTONI

**P**er comprendere quale impatto abbia avuto l'emergenza Covid 19 sul mercato della carne, è necessario analizzare il suo andamento dall'anno precedente. Iri ha realizzato per Cibus un nuovo approfondimento su un comparto che rappresenta, all'interno del mondo alimentare nel suo complesso, il principale mercato per giro d'affari: nel 2019 la carne ha raggiunto solo nei canali ipermercati e supermercati un fatturato di 5,8 miliardi di euro, per un totale di 685 tonnellate vendute. Seguono per importanza il mercato dei formaggi (4,6 mld e 455 tonnellate) e quello dei salumi (3,8 mld e 217 tonnellate).

## LE PREFERENZE

Lo studio ha rilevato un trend in leggero calo nel 2019, affiancato a un lieve aumento dei prezzi. Il consumatore ha mostrato di preferire generalmente i prodotti elaborati come cotolette, hamburger, salsicce rispetto a quelli

freschi. "Si è assistito inoltre – si legge nel focus Iri – ad un ritorno alla crescita delle vendite delle carni rosse (carni bovine) che negli ultimi anni avevano subito dei forti cali". Nel 2020, nell'ambito del largo consumo confezionato che ha registrato un aumento delle vendite del +9,1%, "i prodotti a peso variabile hanno subito un arretramento, mostrando crescita decisamente più ridotte (+1,3%)". Quali sono le ragioni di questo divario? I consumatori "hanno preferito non acquistare all'interno di alcuni reparti del mondo del peso variabile (ad esempio panetteria e gastronomia)" evitando alcune zone all'interno dei singoli punti di vendita, come i banchi assistiti, "sia perché le stesse erano chiuse durante la fase 1 dell'emergenza sanitaria da Covid 19, sia per ragioni legate alla volontà di acquistare prodotti già confezionati e fare la spesa nel tempo più breve possibile, non fermandosi quindi per mettersi in coda e aspettare il proprio turno".

## CARNI A PREZZO IMPOSTO

Hanno avuto successo invece le carni a peso imposto: "Il dato del 2020 aggiornato al 31 maggio mostra una crescita di +6,2 punti percentuali: le carni, rispetto ai salumi sono state meno impattate dalla mancata presenza dei banchi assistiti, essendo prodotti maggiormente acquistati tramite la modalità take away". Altro dato interessante, durante la prima fase dell'emergenza è stata privilegiata la distribuzione moderna, mentre nella fase 2 "è stato possibile ricominciare a rifornirsi presso i negozi specializzati e di conseguenza si è assistito al riassetto dei trend di vendita nella distribuzione moderna verso crescita più contenute".

In collaborazione con Cibus 2020, Iri propone ogni mese agli operatori della community food & beverage italiana e internazionale una lettura dei trend e approfondimenti dedicati al tema food beverage & grocery retail.

# CONOSCIAMO LE RAZZE BOVINE DA CARNE

## La Maremmana, quando l'eccellenza è "rustica"

di MARCO TASSINARI

**D**iretta discendente della razza Grigia Asiatica, ceppo Podolico abitante le steppe dell'Europa orientale e dei Balcani, la razza Maremmana è allevata da secoli nella Maremma tosco-laziale, un tempo paludosa e malarica, che ha forgiato nel tempo un bovino adattabile, frugale e di grande robustezza costituzionale. Allevata con sistemi completamente bradi, vive all'aperto tutto l'anno in zone marginali caratterizzate da risorse foraggere scarse e discontinue. Qui riesce a procacciarsi cibo e riparo dalle intemperie, partorendo senza aiuto e prodigando tutte le cure necessarie al vitello.

### FORME RUSTICHE

Le forme sono proprie delle razze rustiche, con treno anteriore più sviluppato del posteriore, sviluppo scheletrico notevole che conferisce aspetto di solidità, robustezza e imponenza, accresciuto dal torace ampio, profondo, possente e dal garrese alto. La razza Maremmana è di statura medio alta, presenta un mantello grigio, più scuro nei maschi, più chiaro nelle femmine, con pigmentazione apicale nera. Il vitello nasce rosso fromentino e comincia ad acquistare il colore tipico verso i 2-3 mesi di età. Le corna sono lunghe e caratteristiche, a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine.



### LA SELEZIONE

Nel 1996 è iniziata l'attività del Centro selezione torelli di Alberese, in provincia di Grosseto, nella zona originaria di allevamento della razza. Qui vengono controllati, per i caratteri di sviluppo muscolare e incremento ponderale, i giovani riproduttori maschi, i migliori dei quali verranno approvati per la fecondazione artificiale. I cicli di prova hanno fornito incoraggianti risultati, lasciando intravedere per la razza

Maremmana notevoli potenzialità e concrete possibilità di un significativo miglioramento dell'attitudine alla produzione di carne. Dotata di grande attitudine materna, la vacca Maremmana ha una buona produzione di latte che assicura eccellenti accrescimenti giornalieri al vitello. I Maremmanni sono bovini straordinariamente rustici e longevi, raggiungendo un'età media a fine carriera di 12 anni. I parti sono spontanei e i vitelli, unica fonte di reddito



in vaste aree di macchia mediterranea, pesano intorno ai 40 kg alla nascita; a 6 mesi raggiungono i 180-220 kg, a dimostrazione della buona attitudine lattifera delle vacche. Le femmine adulte arrivano a pesare 600-800 kg, mentre i maschi raggiungono i 1.000-1.200 kg. La razza Maremmana svolge un ruolo fondamentale sul territorio assicurando il presidio dell'uomo e la conservazione del più tipico paesaggio della Maremma.

### LE CARNI

Le carni dei bovini Maremmani presentano caratteristiche di eccellenza sia sotto il profilo organolettico che dietetico. Salubrità e gusto sono assicurati dai sistemi bradi di allevamento che consentono agli animali di muoversi liberamente al pascolo. Le carni possiedono specifici requisiti di salubrità: ricchezza in acidi grassi insaturi e polinsaturi, basso contenuto in acidi grassi saturi. La favorevole composizione acidica fa sì che la carne di Maremmana, inserita in un'alimentazione completa ed equilibrata, costituisca non solo un alimento sicuro e gustoso, ma un vero e proprio "promotore della salute".

### I NUMERI

Al 31 dicembre 2023 la consistenza della razza Maremmana (fonte Anabic) è di 12.265 capi totali, allevati in 223 allevamenti. Le vacche iscritte al Libro genealogico sono 6.927 e i tori ripro-

duttori autorizzati sono 224. Nel Lazio vi è il maggior numero di capi allevati (9.360 capi totali in 152 allevamenti), poi Toscana (2.552 capi in 59 allevamenti) e Basilicata (242 capi totali in 6 allevamenti).



Vacche con vitelli di Razza Maremmana.



# L'innovazione tecnologica incontra lo stile italiano: la linea Stili di Eurocryor rivoluziona il concetto di macelleria

a cura di REDAZIONE

**E**urocryor, marchio del Gruppo Epta specializzato nella progettazione e realizzazione di vetrine frigorifere dall'alta valenza estetica e prestazionale, affianca i negozi specializzati nel plasmare un'identità visiva unica e distintiva, coniugando innovazione tecnologica, talento creativo del made in Italy e attenzione al design. In linea con l'interpretazione del puro stile italiano, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, il brand propone infatti inedite modalità di presentazione attraverso soluzioni di qualità, personalizzate in ogni dettaglio, dalle forme alle dimensioni, dai materiali alle finiture, per assolvere ad ogni istanza progettuale.





## RICERCA E PERSONALITÀ

Principio cardine della ricerca firmata Eurocryor è di fatto la customizzazione senza compromessi, ottenuta a partire dall'accurata analisi dei bisogni dei consumatori e delle esigenze degli specialisti della carne, al fine di assicurare un concreto vantaggio competitivo a ogni punto vendita. Enfatizzare la personalità unica delle boutique e attualizzare il gusto della tradizione rappresenta per Eurocryor un'autentica missione, assolta grazie ai diversi moduli della famiglia Stili. La linea comprende e combina tra loro le vetrine a servizio assistito top di gamma Bistrot, Visualis e Panorama, garanzia di flessibilità e assoluta freschezza delle referenze esposte, con le torri refrigerate, per attrarre l'attenzione dei consumatori e garantire la corretta maturazione dei pregiati tagli di carne. In aggiunta, non mancano i semiverticali a libero servizio, come Gemini e Gemini Kristal che, caratterizzati da un'estetica ricca di trasparenze, evidenziano l'esposizione di freschi all'interno del banco, coniugandola con i secchi, posizionati sul tetto del mobile, in una logica di cross-merchandising.

## CUSTODI DEL SAPORE DELLA CARNE

Eurocryor propone ai food experts sistemi di refrigerazione avanzati, concepiti per custodire le proprietà orga-

nolettiche e il sapore autentico della carne, a garanzia della massima freschezza e sicurezza alimentare. Per lo specifico segmento di carni e salumi, Epta ha infatti brevettato il Dynamic System, una gestione dinamica della refrigerazione che mantiene intatte le caratteristiche intrinseche delle referenze durante tutto il loro ciclo di vita,

dalla porzionatura fino alla vendita al consumatore finale. Oltre a minimizzare le variazioni di temperatura e umidità all'interno del banco e la perdita di peso medio della carne in 24 ore, questo sistema assicura una filiera di conservazione senza interruzioni e spostamenti in celle frigorifere, garantendo altresì una drastica riduzio-



ne degli sprechi alimentari. A questo specifico sistema di conservazione si aggiunge Adaptive System che regola, in tutti i modelli della gamma Stili, i parametri di esercizio del banco frigo e modifica la temperatura di evaporazione in funzione delle condizioni esterne, coniugando qualità dei prodotti e riduzione dei consumi energetici. Infine, novità assoluta di quest'anno è l'innovativo sistema di controllo touch screen, user-friendly e intuitivo che, frutto della collaborazione con l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, permette di selezionare con un semplice click la food category esposta e impostare i parametri specifici di esercizio dei banchi Eurocryor. Affidarsi a Eurocryor per rinnovare il layout e l'appeal delle macellerie, significa garantire ai più esigenti amanti della carne un'esperienza dal gusto indimenticabile e al di là di ogni aspettativa.



# TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

## COLTELLERIA PROFESSIONALE

## POLIETILENE PER ALIMENTI

## MACCHINE ALIMENTARI



[www.tagliabene.com](http://www.tagliabene.com)



# HOOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

HOOONVED Ali Group S.r.l a Socio Unico  
Via Ugo Foscolo, 1  
21040 Venegono Superiore (VA) - Italy  
[www.hoonved.com](http://www.hoonved.com)



## Soluzioni di lavaggio per macellerie

Le lavaoggetti Hoonved sono progettate per il lavaggio di coltelli, teglie, attrezzature e utensili. Garantiscono un'igiene impeccabile, conforme ai principi HACCP del settore. Assicurano consumi minimi, grazie alla possibilità di controllo remoto e a tecnologie innovative per il recupero del calore.



Scansiona il QR  
per maggiori  
informazioni

PARTNER UFFICIALE



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**

# Più polifenoli nella dieta dei bovini, più qualità della carne

di LUCIA BOZZA

**F**ino ad oggi, la carne non è mai stata considerata tra le migliori fonti di polifenoli. A torto o a diritto, oggi la 'musica' sta cambiando e si sta diffondendo l'integrazione con polifenoli nell'alimentazione del bestiame. Si può dire, come sostengono gli scienziati, che siamo di fronte a una nuova strategia per migliorare la qualità della carne e prevenire il deterioramento ossidativo dei lipidi e delle proteine. Non è dunque un caso che, in fase di allevamento, la modulazione della razione per aumentare il valore nutritivo dei prodotti, sia una tecnica che ormai si sta consolidando portando con sé tanti vantaggi.

## FACCIAMO IL PUNTO

E' cosa nota l'aumento dei grassi insaturi omega 3 nella carne e nel latte, grazie all'aggiunta di semi di lino o altri integratori nei mangimi. Il procedimento influisce in modo positivo sulle difese immunitaria e soprattutto sul benessere animale in quanto permette di ottenere una carne più sana, con meno colesterolo e meno grassi saturi. Discorso a parte per i tannini, classe distintiva di polifenoli. Gli esperti del settore fanno notare che stanno emergendo come protagonisti cruciali nella trasformazione e nell'arricchimento della carne con proprietà benefiche. Se i polifenoli sono noti per le loro proprietà antiossidanti, i tannini stanno via via guadagnando riconoscimento per il loro ruolo nell'alimentazione animale come parte di

una nuova strategia per migliorarne la salute, la qualità della carne e proteggere i lipidi e le proteine dal deterioramento ossidativo. Sempre per gli esperti di alimentazione e benessere animale l'aggiunta di tannini nella dieta dei ruminanti non solo influisce positivamente sulla loro digestione, ma contribuisce in modo significativo anche a ridurre le emissioni di metano. In due parole: benessere e sostenibilità.

## AGGIUNGERE POLIFENOLI

L'aggiunta di polifenoli, ottenuti da varie fonti, come ad esempio dalle acque reflue dei frantoi, ha dimostrato effetti positivi sulle caratteristiche qualitative e sulla conservabilità della carne, migliorando il profilo degli acidi grassi, con una più alta proporzione di grassi monoinsaturi, la diminuzione dei grassi saturi e dell'ossidazione del prodotto. Sono diversi i sottoprodotti agroindustriali che trovano largo impiego a questo scopo, come gli scarti derivanti dalla lavorazione dei cereali e dalla produzione di succhi, vino e birra, quindi le vinacce, le bucce, i semi e gli steli, contribuendo alla circolarità della zootecnia. Visti i benefici apportati dai polifenoli, è aumentato l'interesse per le nuove tecniche di allevamento, che conferiscono potenziali benefici per la salute umana e animale. Data la loro attività antiossidante, l'inclusione diretta di questi sottoprodotti naturali nelle razioni alimentari animali, migliora la stabilità ossidativa, la conservabilità e la qualità della carne.

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# 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](https://www.facebook.com/zanussiprofessionalIT)  [ZanussiproIT](https://www.instagram.com/ZanussiproIT)

[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)





**UN'ESPLOSIONE  
DI GUSTO E VALORE  
PER LE TUE PREPARAZIONI**



## **SOLUZIONI PER CARNE**

Pagani Chef affianca le macellerie e le industrie di piccole e medie dimensioni nella lavorazione e trasformazione dei prodotti a base di carne con un'offerta di qualità, genuina ed in chiave Clean Label.



**PRODOTTI  
GENUINI**



**EXPERTISE  
ITALIANA**



**SOLUZIONI  
CREATIVE**



[paganichef.it](http://paganichef.it) | [fratellipagani.it](http://fratellipagani.it)





W8 TOP



STER UV



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



DRAKE



MULTIPATTY



LEONARDO



*INNOVATION for professionals.*

[www.sirman.com](http://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

## TORRE PLUG-IN CLASSE B:

la rivoluzione della carne  
in macelleria.

## ESPOSIZIONE VERTICALE SCENOGRAFICA:

cattura l'attenzione e valorizza  
ogni taglio.

## TRASPARENZA E PROTEZIONE:

freschezza garantita, autenticità  
esposta.