

ANNO V - NUMERO 16 - OTTOBRE 2024

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



**MACELLAI E PICCOLI-MEDI ALLEVATORI**  
**TESTIMONI DELLA CARNE DI QUALITÀ**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



# Irish Grass Fed Beef

Ora, anche IGP



**Da selezionati bovini grass fed:**

allevati all'aperto per almeno 220 giorni l'anno,  
alimentati per il 90% con erba



**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



Scopri di più su  
Irish Grass Fed Beef IGP



#### 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

Carmelo D'Agata  
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** MACELLAI E PICCOLI-MEDI ALLEVATORI TESTIMONI DELLA CARNE DI QUALITÀ

*di Maurizio Arosio*

## FEDERCARNI INFORMA

### **4** 'IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI' ANCHE IN SARDEGNA: VITTORIA PER SAMUELE MURU E MAURO DELOGU

*di Luca Borghi*

### **8** I CONSUMATORI EUROPEI: PIÙ BENESSERE ANIMALE E PREZZI SOSTENIBILI

*di Luca Borghi*

### **10** FEDERCARNI CATANIA SALUTA TONY REALE, IL DIRETTORE VA IN PENSIONE

*di Carmelo D'Agata*

## ECONOMIA

### **14** CARNE E SOSTENIBILITÀ, FILIERA A SPRECO RIDOTTO

*di Marco Testoni*

### **16** CARNE ROSSA, IN EUROPA L'OBIETTIVO È SOSTENIBILITÀ

*di Marco Testoni*

### **17** QUAL È L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA CARNE COLTIVATA?

*di Luca Borghi*

### **20** LA PIEMONTESE, QUALITÀ ELEVATA A BASSO CONTENUTO DI COLESTEROLO

*di Marco Tassinari*

### **22** DODICI PAESI CONTRO LA CARNE COLTIVATA

*di Luca Borghi*

### **24** EUROCRYOR VERTICALIZZA L'ESPOSIZIONE CON LE TORRI REFRIGERATE

*di Redazione*

## SCIENZA

### **26** COME AFFRONTARE IL CAMBIO DI STAGIONE? CON LA CARNE ROSSA DI QUALITÀ

*di Redazione*

### **28** MANGIARE CARNE MIGLIORA LA SALUTE MENTALE

*di Marco Testoni*

### **30** E' ALLARME INFLUENZA AVIARIA AD ALTA PATOGENICITÀ

*di Marco Testoni*

**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)





# Macellai e piccoli-medi allevatori testimoni della carne di qualità

**I**mmagina un paese, il tuo, dove ogni abitante, quando vuole mangiare un piatto di carne, entra sicuro nel negozio del macellaio vicino a casa.

Immagina questo macellaio gentile, pronto a scegliere il pezzo migliore per l'esigenza del suo vicino di casa, pronto a rispondere a ogni incertezza e paura sul cibo che acquista.

Immagina questo macellaio preparato che parla con chi ha allevato quell'animale destinato dalla terra a diventare la nostra fonte di nutrimento e di crescita.

Immagina questo macellaio e questo allevatore onesto insieme, pronti a riconoscere le fatiche, i sacrifici e l'impegno dell'altro.

Immagina questo macellaio e questo allevatore pronti a imparare l'uno dall'altro, pronti a comunicare al vicino di casa il valore del lavoro, sempre invisibile, di chi alleva con etica e coscienza.

Immagina la soddisfazione di vendere una carne di cui conosci tutto molto bene, sacrificandoti per imparare di più e meglio.

Immagina di avere al tuo fianco chi lo ha allevato, garante della qualità totale di quella carne che, con competenza, tu sai lavorare trasformare, garantire e proporre.

Immagina il valore etico di tutto questo, di quanto la tua competenza sappia ridurre a zero lo spreco. Un valore verso l'animale per il quale pretenderai un trattamento degno del suo sacrificio, chiedendo al tuo amico allevatore che si occupi del suo benessere, elemento essenziale per creare la qualità promessa. Etica verso il tuo vicino di casa, rendendolo consapevole che tu sai scegliere per lui quello che non fa non nuoce alla salute e gli spiegherai il perché.

Immagina come tutte queste tue capacità diventino agli occhi dei tuoi vicini di casa il marchio di garanzia. La garanzia che la carne di qualità Made in Italy deve passare dalle tue mani e attraverso il lavoro, ora meno invisibile, del tuo amico allevatore.

Se immagini tutto questo e pensi che potrebbe essere importan-

te per il tuo negozio, devi sapere quanto Federcarni stia lavorando per rendere reale la tua immaginazione.

Federcarni vuole dimostrare che il macellaio è l'unico in grado di essere testimone della carne di qualità prodotta in Italia da piccoli e medi allevatori.

Macellaio professionista di qualità insieme ad allevatore italiano che produce carne di qualità: questo binomio verrà presentato al consumatore con un importante impegno di comunicazione.

Federcarni-Confcommercio ha come partner del progetto il ministero politiche agricole e sovranità alimentare, l'Università di Bologna, Confagricoltura, Consorzi di allevatori, allevatori. Federcarni si impegna a trovare le risorse per comunicare ai consumatori il valore di garanzia nutrizionale, salutistica, etica che l'allevatore e il macellaio, ciascuno per le proprie competenze, possono dare alla carne allevata in Italia.

Un forte valore aggiunto è la comunicazione al consumatore di come il benessere animale sia un punto fermo del progetto, che verrà sostenuto aprendo gli allevamenti per visite dimostrative.

Già ora molti negozi hanno rapporti diretti con un allevatore e le nostre ricerche dicono che la soddisfazione è reciproca, soprattutto perché il consumatore si può confrontare con persone vere che mettono la faccia in quello che dicono e fanno. Non lo possono fare le etichette della carne confezionata, spesso di difficile lettura e interpretazione.

Credi in questo progetto. Molti esperti lo hanno trovato essenziale per la crescita dei nostri negozi e dei nostri allevatori, messi in difficoltà da una concezione industriale della produzione e vendita della carne.

Voi conoscete il valore unico di questo cibo. Insieme potremo comunicarlo a tutti i consumatori, specialmente a quelli che vorrebbero ma sono frenati da paure e fake news.

Insieme si può!

**Maurizio Arosio**  
Presidente Federcarni



# ‘In viaggio nelle generazioni’ anche in Sardegna: vittoria per Samuele Muru e Mauro Delogu



**SAMUELE MURU E MAURO DELOGU**  
**COPPIA VINCITRICE**

di **LUCA BORGHI**

4 In viaggio nelle generazioni', il contest di Federcarni che mette in relazione l'esperienza con l'innovazione dei macellai italiani, per la quinta tappa ha attraversato il mare sbarcando in Sardegna. Ad Arborea, per la precisione, in provincia di Oristano. Ed è stato successo di critica, di pubblico e di condivisione di intenti grazie alla collaborazione della Cooperativa produttori di Arborea. In tanti, davvero tanti, hanno voluto vedere da vicino l'arte della macelleria nelle sue infinite sfaccettature. Una gara-spettacolo che ha permesso al pubblico di incontrare da vicino tutti i giorni entra in negozio per proporre ai consumatori non una 'semplice' carne. Ma la carne di qualità. La tap-



**CRISTIAN PISANO  
E ALESSIA FLORE**



**DANIELE FIORI  
E GIAN NICOLA CARTA**



**GIANNI DE MURO  
E MATTIA SALVATORE ATZEI**



**GUIDO AUGUSTO PODDI  
E NICOLA PODDI**



pa isolana è stata vinta da Samuele Muru di Iglesias in coppia con Mauro Delogu di Usini. Ai due macellai è andato anche il premio messo a disposizione da Eurocryor.

#### **I CONCORRENTI**

Il format studiato da Federcarni non ha cambiato regole. Anche in Sardegna dietro ai banconi di gara allestiti al Centro fieristico hanno preso posto gli aspiranti campioni di diverse generazioni di macellai. Senior e under 35 insieme in una sfida di abilità, passione e capacità di presentare al pubblico preparati sempre più inno-

vativi e in grado di armonizzare gusti, tradizioni, palati ed esigenze del consumatore moderno sempre più alla ricerca di qualità indiscussa e garantita.

Ecco le coppie di macellai che hanno partecipato al contest: Guido Poddi di Cabras con il figlio Nicola Poddi di Cabras, Daniele Fiori di Ploaghe con Gian Nicola Carta di Thiesi, Antonio Dedola di Sassari con Mario Mannu di Thiesi, Cristian Pisano di Oristano con la sua dipendente di 22 anni Alessia Flore di Zerfaliu, Samuele Muru di Iglesias con Mauro Delogu di Usini, Gianni De Muro con Mattia Salvatore Atzei di Oristano.

**ANTONIO DEDOLA  
E MARIO MANNU**





## LA GIURIA

Come sempre la giuria, presieduta da Pino Porcedda, ha avuto un gran da fare per decretare la coppia vincitrice. Gli occhi attenti dei giurati – Alberto Succi in qualità di delegato di Feder-carni, il giornalista Tommaso Sussariello, il veterinario Christian Scarano, lo chef Luca Moro e i consumatori Domenica Obinu e Giuseppe Izza – hanno passato in rassegna più e più volte i banchi di prova. Niente sconti, a nessuno. Proprio come si conviene per le competizioni di razza. Alla fine, dopo una lunga 'camera di consiglio' che ha tenuto i partecipanti con il fiato sospeso, la giuria ha decretato i vincitori. Come detto, Samuele Muru di Iglesias in coppia con Mauro Delogu di Usini.



## I PREMI

Alla coppia di Cabras, formata da padre e figlio Guido Augusto e Nicola Poddi, è stato assegnato il premio messo a disposizione da Menù. Fabio Uccheddu di Arbus e Fabio Oggianu di Sindia, che hanno dato vita a una fantasiosa dimostrazione con i prodotti targati Menù, è andato il riconoscimento personale dell'azienda.



Guido Poddi di Cabras con il figlio Nicola Poddi vincitori del premio speciale di Menù.





## LA CARNE È DEBOLE? DIALOGO TRA PRODUTTORI E SCIENZA

**C**arni bio, tracciabilità della filiera, sostenibilità, ricambio generazionale: sono alcuni dei temi che sono stati affrontati il 29 settembre al centro fieristico di Arborea, in provincia di Oristano, nel corso di un convegno organizzato nell'ambito del progetto Promobovis, a cura della Produttori di Arborea. Il titolo del convegno: "La carne è debole? Qualità di prodotto e di processo delle carni bovine".

Dopo i saluti della sindaca Manuela Pintus e di Walter Mureddu, presidente di Produttori Arborea, sono intervenuti il coordinatore del progetto Roberto Lai e Maurizio Arosio, presidente di Federcarni. Poi spazio alla scienza con gli interventi di Marco Tassinari (Università di Bologna) su "La qualità della carne from farm to butcher", di Luciano Gutierrez (Uni-

versità di Sassari) su "Carne bovina biologica: valutazioni dei consumatori su una filiera regionale", di Christian Scarano (Università di Sassari) su "Bovino nato e allevato in Sardegna, frollatura e quinto quarto" e di Andrea Serraino (Università di Bologna) su "La frollatura a secco". Al termine si è svolta una tavola rotonda moderata da Sante Maurizi dove si sono confrontati Marco Peterle (direttore generale Produttori Arborea), Alberto Lelli (direttore amministrativo Produttori Arborea), Fabio Manconi (responsabile carni Produttori Arborea), Giovanni Sardo (assessore agricoltura Comune di Arborea), Aldo Manunta (direttore AARS), Maria Grazia Farbo (docente di biochimica Uniss), Alberto Stanislao Atzori (Scienze zootecniche Uniss).

*di Luca Borghi*



# I consumatori europei: più benessere animale e prezzi sostenibili

di LUCA BORGHI

**I**l dialogo strategico per il futuro dell'agricoltura ha appena pubblicato il suo rapporto che giustamente sollecita l'Unione europea e i politici a rendere più facile la scelta di un'alimentazione sana e sostenibile in tutte le filiere agroalimentari. Beuc, l'organizzazione che raggruppa le unioni dei consumatori europei, saluta l'esito della deliberazione durata 7 mesi in quanto è un processo che rappresenta un potenziale punto di svolta. Affinché ciò accada, la presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen deve riflettere i risultati del dialogo nella sua prossima visione per l'agricoltura e l'alimentazione e nelle misure concrete che dovranno seguire.

## BENESSERE ANIMALE PRIMA DI TUTTO

“Dopo mesi di colloqui intensi e costruttivi, i rappresentanti dell'intera catena alimentare hanno concordato una direzione ambiziosa per il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura – ha detto Agustín Reyna, direttore generale di Beuc -. Dai rivenditori agli agricoltori all'industria alimentare, ai consumatori, alle Ong ambientali e per il benessere degli animali, tutte le opinioni potrebbero essere liberamente espresse al tavolo delle trattative, ma con spirito franco e in buona fede. Il consenso che ne è emerso da questo gruppo eterogeneo di stakeholder, al di là della polarizzazione, apporta una legittimità unica alle no-



“

***I consumatori sono disposti a fare la loro parte nella transizione, ma hanno bisogno di una mano.***

stre raccomandazioni. Contiamo sulla von der Leyen affinché le integri nella sua prossima visione su agricoltura e alimentazione”.

### **PIÙ DIETE SOSTENIBILI**

“I consumatori sono disposti a fare la loro parte nella transizione, ma hanno bisogno di una mano – ha aggiunto Reyna -. Ecco perché è così. È importante che il dialogo strategico abbia invitato i politici, le aziende alimentari, i rivenditori e tutti gli attori che modellano le nostre abitudini alimentari per facilitare ai consumatori la scelta sana e sostenibile del cibo, sostenendo il passaggio a diete più ricche di vegetali. Dal marketing all'etichettatura fino al pubblico approvvigionamento e offrendo ricette più sane e più ecologiche, il dialogo ha riconosciuto che molto può essere fatto per supportare i consumatori nell'adozione di diete che fanno bene alla salute e al pianeta”

### **LA FORMAZIONE DEI PREZZI**

“Il prezzo è una preoccupazione fondamentale nella mente dei consumatori e il dialogo ha centrato il punto nel sottolinearlo – ha proseguito il direttore generale di Beuc -. Il cibo dovrebbe restare accessibile a tutti mentre procediamo con la transizione. Gettiamo il nostro peso alle spalle. L'invito ai go-

verni è quello di sfruttare al massimo le politiche fiscali, come il taglio dell'Iva, per orientare i consumatori verso scelte alimentari sostenibili, fornendo al contempo un adeguato sostegno sociale e finanziario alle popolazioni a basso consumo e gruppi di reddito per non lasciare indietro nessuno”.

“Accogliamo inoltre con favore il sostegno del dialogo strategico a una politica agricola comune che dia all'Unione europea più forza – ha concluso Reyna -. Bisogna allontanarsi dall'attuale modello inefficace di area-based con pagamenti diretti, il sostegno al reddito dovrebbe essere molto più mirato agli agricoltori che ne hanno più bisogno. Soprattutto verso coloro che si impegnano in modo dimostrabile in pratiche più ecologiche dovrebbero essere debitamente ricompensati. Speravamo che le raccomandazioni del dialogo fossero un po' più audaci in alcuni settori, tra cui il bestiame e l'agricoltura, benessere degli animali, nonché il commercio affinché l'Unione europea smetta di importare alimenti che non soddisfano i nostri standard. Nel complesso, tuttavia, il rapporto offre una visione ben elaborata, coerente ed equilibrata per il futuro I sistemi alimentari e agricoli dell'Ue. Ora la palla passa alla presidente von der Leyen per lanciarla”.



# Federcarni Catania saluta Tony Reale, il direttore va in pensione

di CARMELO D'AGATA

Presidente di Federcarni Catania

**C**aro Tony, Vorrei esprimere la mia sincera gratitudine per il tuo straordinario contributo e la tua leadership durante il tuo mandato come direttore. Il tuo impegno, la tua dedizione e la tua capacità di ispirare gli altri sono stati veramente ammirevoli. Siamo stati fortunati ad averti avuto come guida e mentore.

Il tuo stile di gestione empatico e la tua capacità di prenderti cura del benessere degli associati tutti hanno creato un ambiente di lavoro positivo e produttivo. Hai sempre dimostrato una grande attenzione ai dettagli e una profonda comprensione delle sfide che affrontiamo quotidianamente. Mentre ti prepari per questa nuova fase della tua vita, ti auguro la massima felicità. Spero che tu possa goderti il meritato riposo e dedicarti a ciò che ami di più, la tua meravigliosa famiglia. Sarai sempre parte della nostra famiglia professionale e ti terremo nel cuore.

Grazie ancora per tutto, amico mio Tony Reale. Auguri per il tuo pensionamento. Ti affido un ultimo compito prima della scadenza fissata al 31 luglio 2024, affiancare per il passaggio di consegne, l'uomo designato dal consiglio che ti succederà nel ruolo di direttore di Federcarni Catania, Antonino Sicali, attualmente nostro responsabile marketing e comunicazione, che verrà affiancato da Daniele Di Mauro nel ruolo di sindaco. Con un groppo in gola ti stringo in un forte abbraccio.







## "LAVORARE IN QUESTO GRUPPO STRAORDINARIO È STATO UN PRIVILEGIO"

**C**on grande emozione, desidero informarvi che il 31 luglio 2024 è giunto per me il momento di ritirarmi e andare in pensione. Un saluto affettuoso e di riconoscenza a tutto lo staff di Federcarni Catania e Consulting Srl. Questi anni trascorsi insieme sono stati pieni di esperienze indimenticabili, di crescita personale e professionale, di momenti che porterò sempre con me. Ho avuto il privilegio di lavorare con voi che siete un grande gruppo straordinario, composto da persone eccezionali che mi hanno arricchito sia sul piano umano che professionale.

Ringrazio ciascuno di voi per il supporto, la collaborazione e l'amicizia dimostrata in tutti questi anni. Ognuno di voi ha contribuito a rendere il mio percorso professionale speciale e gratificante. Porterò con me tantissimi ricordi preziosi e sarò sempre grato per le opportunità che mi sono state offerte. Anche se lascio questo capitolo della mia vita, non vedo l'ora di iniziare una nuova avventura, con la speranza di incontrare nuovi orizzonti, dedicarmi a nuove passioni e alla mia famiglia. Grazie di cuore a tutti voi. Vi auguro il meglio per un futuro prospero e di successo.

Tony Reale





## ANTONIO SICALI NUOVO DIRETTORE FEDERCARNI CATANIA

**È** con grande orgoglio che vi presento il nostro nuovo direttore di Federcarni Catania, Antonio Sicali, che assume il ruolo a partire da oggi. E' l'uomo designato dal Consiglio di Federcarni Catania che succede a Tony Reale nel ruolo di direttore, affiancato da Daniele Di Mauro nel ruolo di sindaco. Con una solida esperienza da direttore nella Grande distribuzione e una visione innovativa, Antonio è pronto a guidare la nostra organizzazione verso nuovi traguardi. Antonio è in Federcarni Catania da 3 anni e durante questo lungo periodo, affiancando Tony Reale nel ruolo di responsabile della comunicazione e del marketing, contribuendo al rilancio della Federcarni Catania proponendo idee innovative e nuove proposte comunicative.

Antonio Sicali porta con sé oltre 40 anni di esperienza nella Gdo, avendo ricoperto ruoli di leadership in aziende di alto profilo nel

food retail e della ristorazione. Ha conseguito diversi riconoscimenti anche in ambito sociale, oltre ad avere raggiunto importanti obiettivi per ogni missione a lui assegnati. Il nostro nuovo direttore si impegna a promuovere un ambiente di lavoro collaborativo e innovativo, con l'obiettivo di rafforzare la nostra posizione di sindacato del comparto alimentare e di espandere le nostre attività a livello territoriale. Tra le sue priorità ci sono: migliorare la qualità dei nostri prodotti-prestazioni, sviluppare nuove opportunità istruttive e formative, implementare strategie sostenibili ed etiche, favorire la crescita professionale degli associati e creare una rete funzionale tra operatori del nostro settore. Vi invito a dare un caloroso benvenuto ad Antonio Sicali e a supportarlo in questo nuovo capitolo della nostra storia sindacale. Siamo convinti che, sotto la sua guida, continueremo a crescere e a prosperare.

*Carmelo D'Agata  
Presidente Federcarni Catania*



LINEA  
ASSETTICO  
AUTENTICO MENÙ

*Il nostro Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi*

**NESSUNO**

*viene trattato in poco tempo*

**MERITA**

*con una tecnologia non invasiva che mantiene*

**DI ESSERE**

*le proprietà organolettiche e il gusto intenso e deciso del Parmigiano*

**STRESSATO**

*Nessuno si stressa... nemmeno lo Chef*



*Produttori Specialità Alimentari*

SENZA AGGIUNTA  
DI CONSERVANTI

CONSISTENZA OTTIMALE

COLORE NATURALE E VIVO

SAPORE RICCO E COSTANTE

ALTO POTERE CONDENTE

AROMA INTENSO





# Carne e sostenibilità, filiera a spreco ridotto

di MARCO TESTONI

**F**ino ad oggi si è valutata la carbon footprint della filiera delle carni in termini assoluti: emissioni di CO<sub>2</sub> per unità, cioè chili di carne. Ora, il rapporto richiede necessariamente un nuovo approccio che valuta l'impatto di un alimento sulla base delle quantità realmente consumate nell'ambito di una dieta corretta ed equilibrata. Si tratta di una visione più aderente al nostro contesto sociale attuale che porta a risultati nuovi e per nulla scontati. Una visione, si è detto, che gioca forza, deve aprire e confrontarsi con prospettive di sostenibilità che fino ad ora non erano state misurate in tutta la loro complessità.

## LA CLESSIDRA AMBIENTALE

Secondo Massimo Marino, socio fondatore di Life Cycle Engineering, "La clessidra ambientale moltiplica l'impatto ambientale degli alimenti per le quantità settimanali suggerite dalle linee guida nutrizionali. Per questo, una dieta coerente con il modello mediterraneo è equilibrata anche dal punto di vista degli impatti ambientali, perché tutti gli alimenti hanno quasi la stessa influenza. Se si segue dunque il giusto modello alimentare, infatti, l'impatto medio settimanale della carne risulta

allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori". Dai dati emerge che la carbon footprint, vale a dire la quantità di emissioni di gas a effetto serra generate lungo la filiera, delle proteine è pari a 5,9 kg di CO<sub>2</sub> equivalente, un valore in linea con quello di frutta e ortaggi, che arriva a 5,6 kg di CO<sub>2</sub> equivalente.

## IL VALORE DELLA CARNE

"La sostenibilità delle carni in Italia" ha messo in luce un dato fondamentale: il consumo di carne equilibrato costitui-

sce un contributo fondamentale per la tutela della salute delle persone. Negli ultimi decenni c'è stato l'aumento di alcune patologie croniche come diabete, sovrappeso, obesità e ipertensione. La maggior frequenza di queste patologie è da ricercare, secondo gli esperti, in stili di vita scorretti come sedentarietà e cibi ipercalorici, ricchi ad esempio in zuccheri, il cui consumo negli ultimi decenni è cresciuto, in controtendenza alla diminuzione di quello della carne. Il rapporto ha evidenziato come il consumo pro capite reale di carne in Italia, sia abbastanza allineato con le indicazioni del Cra-





Nut più recenti e disponibili e come, nel medio periodo, si sia registrato un trend in leggero calo.

### GLI ASPETTI NUTRIZIONALI

Per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale, Andrea Ghiselli, nutrizionista e ricercatore del Cra-Nut, ha messo in evidenza che "la carne e i salumi consumati secondo il modello della dieta mediterranea rappresentano importanti fonti di proteine e altri nutrienti solitamente assenti (vitamina B12) o poco rappresentati (zinco, selenio) o scarsamente disponibili (ferro-eme) nei prodotti di origine vegetale. Tutti questi elementi svolgono un ruolo importante per il mantenimento in buo-

na salute dell'organismo e per un suo ottimale funzionamento, e forniscono mediamente un apporto calorico molto più basso rispetto alle proteine vegetali".

### FILIERA A SPRECO RIDOTTO

Ogni anno in Europa vengono sprecati circa 90 milioni di tonnellate di alimenti per una media di 180 kg pro capite all'anno, un'abitudine che comporta un impatto ambientale, sociale ed economico non più accettabile. L'analisi dello spreco legato al settore delle carni evidenzia invece come le filiere carni siano tra le più virtuose nell'agroalimentare italiano e possano rappresentare il modello

produttivo per assicurare sostenibilità economica e ambientale in uno scenario che prevede un aumento del 60% della domanda di proteine da parte della popolazione mondiale entro il 2050. Secondo quanto dimostra il rapporto, il settore delle carni è infatti quello meno soggetto al fenomeno dello spreco, sia dal lato del consumo, per il valore economico, culturale e sociale percepito da parte dei consumatori, sia da quello della produzione, per la struttura e l'organizzazione virtuose della filiera. L'allevamento, ad esempio, ha un tasso di spreco dello 0,14% rispetto allo 0,31% del cerealicolo e al 4,67% dell'ortofrutticolo.



## LA DANIMARCA ADDEBITERÀ AGLI AGRICOLTORI LE EMISSIONI DI CO2 DEL BESTIAME

**I**l governo danese attuerà la prima carbon tax europea in agricoltura dopo mesi di negoziati con le organizzazioni agricole in un accordo storico. Lo comunica la Confederazione europea dei macellai a cui aderisce anche Federcarni. La Danimarca, uno dei principali esportatori di carne suina e latticini, addebiterà agli agricoltori le emissioni del bestiame. Dal 2030 la tariffa sarà di 120 corone danesi (circa 16 euro) per tonnellata di emissioni di CO<sub>2</sub>, cifra che salirà a 300 corone danesi (circa 40 euro) per tonnellata nel 2035.

Il governo danese afferma che l'accordo mira a ridurre le emissioni danesi di 1,8 milioni di tonnellate

di CO<sub>2</sub> nel 2030, colmando "il deficit rispetto all'obiettivo climatico del 2030". Stephanie Lose, ministro dell'Economia danese, afferma: "Con l'accordo tripartito dei Verdi, stabiliamo una chiara direzione verde per il futuro dell'agricoltura danese. Creiamo un quadro per una produzione agricola più sostenibile, altamente tecnologica ed efficiente, che garantisca una transizione verde. Non è stato un compito facile, ma sono orgogliosa di aver dimostrato ancora una volta che noi in Danimarca possiamo sederci, ascoltarci a vicenda e trovare insieme soluzioni alle grandi sfide che il nostro buon Paese deve affrontare".

A cura della Redazione

# Carne rossa, in Europa l'obiettivo è sostenibilità



di MARCO TESTONI

**I**l sistema europeo della carne bovina fa quadrato e dichiara l'obiettivo della sostenibilità. A scendere in campo senza mezzi termini è infatti l'organizzazione multi-stakeholder Erbs, European roundtable for beef sustainability, istituita nel 2018 proprio per creare un mondo in cui tutti gli aspetti della catena del valore della carne di origine bovina siano rispettosi dell'ambiente, responsabili sotto il profilo sociale ed economicamente sostenibili.

## IL PROGRAMMA

I membri di Erbs hanno creato una vera e propria comunità pragmatica: lavorare in sinergia per creare un impatto positivo, misurabile e soprattutto credibile del sistema carne. Un fine ambizioso che passa attraverso la condivisione delle conoscenze, creando soluzioni e promuovendo sistemi di allevamento della carne sostenibili capaci di garantire il benessere animale. Pratiche che possono e devono contribuire al miglioramento del paesaggio agricolo, ad affrontare la crisi climatica e a rafforzare i mezzi di sussistenza producendo alimenti sani e nutrienti. Erbs unisce e coordina dunque i programmi di sostenibilità attorno a un'agenda comune, per fornire un impatto misurabile e positivo all'interno della catena del valore della carne bovina, in linea con i principi della Global roundtable for sustainable beef e di altri importanti organismi internazionali.

## L'IMPEGNO

Uno degli impegni prioritari è rendere misurabili gli impatti e i progressi, riconoscendo la diversità dei climi e dei sistemi di produzione europei in base al contesto locale. Detto ciò le organizzazioni devono lavorare in sinergia a partire dalle piattaforme nazionali, cioè stakeholder intersettoriali provenienti da tutta la catena del valore della carne bovina che sono collegati e lavorano insieme verso una produzione di carne bovina più sostenibile, utilizzando gli obiettivi stabiliti da Erbs insieme agli agricoltori. Sei dei maggiori Paesi europei produttori di carne bovina (Francia, Germania, Irlanda, Italia, Polonia e Regno Unito) dispongono già di una piattaforma Erbs e lavorano tutti per lo stesso obiettivo adottando approcci a livello locale: 125 attività con progressi misurabili e credibili.

## IL RICONOSCIMENTO

Le piattaforme richiedono il riconoscimento di Erbs, implementano i piani di attività e mostrano annualmente i loro progressi, supportati dai dati. "Dalla relazione del 2023, ci sono esempi di progressi supportati da dati in ogni area, come medicina animale, benessere degli animali, ambiente e gestione delle aziende agricole - ha spiegato Rozanne Davis di Erbs -. Oltre 250mila allevatori europei sono coinvolti nelle attività delle piattaforme e la loro missione è che tutti gli aspetti della catena del valore della carne bovina siano riconosciuti per aver pro-

dotto impatti positivi misurabili e miglioramenti rispetto alle principali priorità di sostenibilità. L'obiettivo è quello di lavorare in collaborazione con altre organizzazioni impegnate a migliorare continuamente la sostenibilità della produzione europea di carne bovina".

## VISIONE COMUNE

Erbs aiuta i fornitori a implementare pratiche di sostenibilità, evidenziando i progressi nelle catene di fornitura europee. La collaborazione coi partner dell'industria della carne bovina su pratiche sostenibili contribuisce ai progressi compiuti in tutta Europa e a promuovere la sostenibilità della produzione, rafforzando i programmi nazionali e locali. In campo ambientale, una riduzione del 15% delle emissioni di gas serra entro il 2025 è un obiettivo che riconosce il ruolo positivo della produzione di carne bovina nel mitigare il cambiamento climatico attraverso strategie di sequestro. Per quanto riguarda il benessere animale i tassi di mortalità target sono inferiori all'1,5% e per i sistemi con tassi di mortalità superiori a tale target si dovrebbe raggiungere una riduzione del 20% su base annua. Tutti gli animali dovrebbero avere accesso a stabulazioni libere entro il 2030 e ricevere sollievo dal dolore per tutte le procedure chirurgiche, per la castrazione e la decornazione. Nella gestione delle aziende agricole, un'area di azione è la riduzione degli incidenti gravi sul lavoro e la riduzione dei decessi con un obiettivo complessivo pari a zero.



# Qual è l'impatto ambientale della carne coltivata?

di LUCA BORGHI

I ricercatori dell'Università della California hanno effettuato un'analisi per cercare di comprendere l'impatto ambientale della carne coltivata nel prossimo futuro, cioè quando il mercato internazionale sarà pronto a raccogliere le rassicurazioni della comunità scientifica. Gli studiosi americani, utilizzando come benchmark le cosiddette tecniche di produzione di tessuti coltivati dalle aziende del settore farmaceutico, hanno comparato in via preliminare le emissioni prodotte dalla carne coltivata e carne di origine animale nell'intero ciclo di vita. In poche parole, i ricercatori hanno messo sul piatto i consumi di energia e di acqua e i materiali necessari per produrli e poi hanno fatto una vera e propria conversione dei dati per capire quale sarebbe stato l'equivalente di anidride carbonica per tentare di calcolare l'impatto sul clima delle due produzioni.

## I RISULTATI

Il lavoro dei ricercatori della California, per ora necessariamente in fase embrionale non avendo a disposizione produzioni di carne coltivata su scala di mercato, sono arrivati a valutare due proiezioni che in prima lettura sembrano molto diverse tra loro. Il primo è relativo alla produzione di carne coltivata con processi paragonabili o comunque simili a quelli utilizzati nell'industria farmaceutica. Il secondo è invece

relativo ai processi produttivi per il mercato alimentare che riescono a fare a meno dei rigorosissimi passaggi di purificazione degli ingredienti che vengono imposti al mercato del farmaco.

I risultati parlano lingue diverse. Secondo i ricercatori nel primo caso, l'impatto sul clima della produzione di carne coltivata sarebbe addirittura 25 volte superiore a quello degli allevamenti. Nel secondo caso potrebbe variare dall'80% di emissioni in meno al 25% in più rispetto a quelle del mercato tradizionale.

## I CIBI CELLULARI NON SONO UNA PANACEA

"I nostri risultati suggeriscono che la carne coltivata non è intrinsecamente migliore per l'ambiente rispetto a quella tradizionale: per farla breve non è una panacea – ha spiegato Edward Spang, professore di scienze e tecnologie alimentari dell'Università della California -. È possibile che in futuro prossimo riusciremo a ridurre l'impatto ambientale, ma serviranno significativi miglioramenti tecnologici per riuscire per aumentare le performance e contemporaneamente ridurre i costi dei terreni di coltura cellulare".



# 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

### VITTONI CARTA SRL

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

### PLASTICCONF SHOP SRL

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



## CONOSCIAMO LE RAZZE BOVINE DA CARNE

# La Piemontese, qualità elevata a basso contenuto di colesterolo

di MARCO TASSINARI

**L**a razza Piemontese, con una consistenza che supera i 300.000 capi, è la razza bovina autoctona meglio rappresentata sul territorio italiano, allevata in 1.500 aziende, per lo più a conduzione familiare, ubicate principalmente in Piemonte, Liguria e nel Pavese. Le origini di questa razza sembrano suggerire un'evoluzione da ceppi di bovini alpini ma è ben noto che una mutazione naturale avvenuta su un bovino nel 1886 ha portato alle caratteristiche della razza attuale. L'analisi del Dna conferma che la mutazione del gene della miostatina è avvenuta sul cromosoma 2. La miostatina è una proteina che regola lo sviluppo muscolare: la mutazione intervenuta fa sì che ne venga prodotta meno del dovuto così i muscoli meno inibiti nello sviluppo dalla miostatina sono liberi di crescere diventando ipertrofici.

### I TRATTI SOMATICI

Il fenomeno "della coscia" o "della groppa doppia" rappresenta uno dei tratti somatici distintivi della razza Piemontese (fassone Piemontese) e si tratta di una ipertrofia (o iperplasia) dei muscoli della coscia dovuta alla naturale mutazione del gene della miostatina. È una razza brachimorfa e decenni di selezione hanno fatto diventare la



Piemontese una delle più esclusive ed apprezzate razze da carne del mondo, con una spiccata muscolosità, un armonico sviluppo somatico, una grande finezza degli arti e pelle molto sottile. Il colore del mantello nei tori è grigio o fromentino chiaro con sensibile accentuazione dei peli neri sulla testa, sul collo, sulle spalle e sulle regioni distali degli arti. Nelle vacche il man-

tello è bianco o fromentino chiaro con sfumature fino al grigio o al fromentino e nei vitelli, alla nascita, è fromentino carico. Le mucose, la lingua, il palato, gli unghioni, la nappa della coda e le corna e sono nere. Questi bovini sono lunghi quasi 2 metri ed alti 1,50 metri (le femmine un po' meno). I vitelli alla nascita pesano sui 45 kg, i vitelloni arrivano ad un peso di macellazione





di 580–660 kg. I maschi adulti (tori) raggiungono pesi oltre 1000-1200 kg. Molto conosciuto è il bue grasso, animale di oltre 48 mesi di età, con mole molto imponente e con carne di eccellente qualità, particolarmente gustosa: i premi destinati al bue più pesante, nelle fiere zootecniche, vedono imporsi animali di oltre 1.400 kg.

### LA SELEZIONE

L'Anaborapi (Associazione nazionale bovini di razza Piemontese) si occupa della selezione genetica, del miglioramento genetico, gestisce il Libro genealogico nazionale ed il Centro genetico per le prove di performance, oltre al Centro tori che produce il seme dei tori abilitati alla fecondazione artificiale.

### QUALITÀ ELEVATA

La razza Piemontese produce una carne di elevata qualità: tenera, magra (si potrebbe quasi definire "light"), con pochi grassi ma di ottima qualità nutrizionale e un basso contenuto di colesterolo (48-60 mg/100 gr a seconda dei tagli). Nel complesso i tagli di carne di razza Piemontese hanno mostrato una concentrazione molto elevata di acidi grassi insaturi che influenzano

positivamente gli indici aterogenico e trombogenico. I motivi della tenerezza della carne sono da ricercare nella sua particolare struttura, con pochissimo tessuto connettivo tra le fibre muscolari (che oltretutto risultano essere più piccole e numerose). La grana è tale

per cui la carne risulta tenera pur in presenza di un basso contenuto di grasso. La resa al macello è attorno al 70%: una resa eccezionale favorita anche dalla ossatura leggera e dalla pelle sottile dell'animale, che riducono lo scarto al minimo.





# Dodici Paesi contro la carne coltivata

di LUCA BORGHI

**D**odici Paesi, guidati da Italia, Francia e Austria, sono pronti a chiedere all'Unione europea un supplemento di indagini sulla carne coltivata prima che l'Autorità Ue per la sicurezza alimentare o un'altra istituzione comunitaria prendano qualsiasi decisione in merito. La richiesta è contenuta in una nota che i 12 Paesi hanno preparato in vista del Consiglio Ue dell'Agricoltura che si è svolto a Bruxelles.

## LA MINACCIA

“In tutto il mondo sono emerse alcune nuove pratiche di produzione alimentare basate su cellule artificiali coltivate in laboratorio - si legge nel testo -. Tuttavia, queste pratiche rappresentano una minaccia agli approcci primari basati sull'agricoltura e ai metodi di produzione alimentare genuina che sono al centro del modello agricolo europeo. Lo sviluppo di questa nuova produzione alimentare coltivata in laboratorio solleva molte domande che devono essere discusse approfonditamente tra gli Stati membri, la

Commissione, le parti interessate e il pubblico in generale”.

## CONSULTAZIONE PUBBLICA

Il documento inviato all'Ue è stato redatto dalle delegazioni italiana, francese e austriaca e sostenuto da quelle di Repubblica Ceca, Cipro, Grecia, Ungheria, Lussemburgo, Lituania, Malta, Romania e Slovacchia. L'Italia è stato il primo Paese in Europa ad approvare una legge che vieta espressamente la produzione e la commercializzazione di carne coltivata. Dal canto suo,

la Commissione europea ha ricordato che “non è stata ancora ricevuta alcuna domanda di autorizzazione, ai sensi della legislazione sui nuovi alimenti. E se una domanda di autorizzazione dovesse essere presentata, sarà l'Efsa a valutare”, cioè l'Autorità europea per la sicurezza alimentare. I Paesi firmatari del documento chiedono però che, prima di qualsiasi autorizzazione al commercio, la Commissione avvii una consultazione pubblica sulla carne coltivata in laboratorio e conduca una valutazione d'impatto.





# 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](http://www.zanussiprofessional.it)**





# Eurocryor verticalizza l'esposizione con le torri refrigerate

a cura di REDAZIONE

**L**a verticalizzazione espositiva delle referenze di alta qualità sta emergendo come una strategia di visual merchandising efficace nelle macellerie specializzate. Questo approccio attrae i clienti e migliora la loro esperienza di acquisto e inoltre offre una serie di vantaggi legati al layout e alla commercializzazione dei prodotti. Pertanto, questa tendenza è una scelta strategica importante per le macellerie specializzate che desiderano aumentare il loro successo commerciale. Collocare gli alimenti in strutture verticali permette infatti di ottimizzare la gestione degli spazi, liberando preziosa superficie di vendita, organizzare la materia prima in modo più ordinato e renderla più accattivante e

visibile con un solo colpo d'occhio ai consumatori. In risposta a questa tendenza, Eurocryor, marchio del Gruppo Epta specializzato nella progettazione e realizzazione di vetrine refrigerate dall'alta valenza estetica e prestazionale, ha sviluppato un'ampia proposta di torri refrigerate, concepite per far raggiungere all'esposizione della carne una visibilità senza precedenti.

## ELEVARE L'IMMAGINE DELLE MACELLERIE

Tra le torri Eurocryor in grado di elevare lo stile delle macellerie spiccano le versioni di torre ventilata e torre maturazione. La prima, altamente personalizzabile in altezza, profondità, allestimento interno ed estetica, è do-

tata di un avanzato sistema di refrigerazione ventilata, volto a garantire una corretta conservazione delle proprietà della carne, messa in risalto anche da un'efficace illuminazione e da mensole in vetro, al fine di potenziare la visibilità totale del prodotto anche in trasparenza. La seconda è invece dedicata alla maturazione dei tagli più pregiati, grazie a ripiani tubolari che facilitano il circolo dell'aria e a un meccanismo di luce UV invisibile dall'esterno che elimina la proliferazione dei batteri, a vantaggio di una superiore tenerezza e di un sapore più ricco della carne.

## IL CONNUBIO CON I BANCHI

In aggiunta, entrambe le tipologie di torri possono essere canalizzate con



tutti i banchi tradizionali della famiglia Stili di Eurocryor, al fine di conferire dinamicità all'esposizione, teatralizzata su diversi livelli. Armonizzate con le vetrine refrigerate anche dal punto di vista estetico, le torri refrigerate del brand possono infatti combinarsi con le gamme Bistrot, Panorama e PrimoPiano, in funzione delle istanze progettuali e delle specifiche richieste dei gestori dei punti vendita. Se Bistrot, top di gamma della famiglia Stili di Eurocryor, è ideale per coniugare nel negozio eleganza, versatilità e robustezza, Panorama si distingue invece per la raffinata trasparenza, con una struttura in vetro che, senza montanti, telaio o cerniere, assicura una visibilità totale delle referenze. Infine, PrimoPiano spettacolarizza le specialità di carne e i preparati freschi grazie a una sovrastruttura minimale in vetro dotata di un'illuminazione completamente integrata.

### LE ULTIME SOLUZIONI

Le ultime innovazioni tecnologiche firmate Eurocryor hanno condotto, nel segmento delle torri refrigerate, allo sviluppo della torre retrobanco, una soluzione progettata per preservare per una lunga durata i tagli, anche di grandi dimensioni, dietro il tradizionale. Una conservazione resa possibile da un sistema di refrigerazione dedicato, in grado di mantenere temperatura e umidità stabili, e una struttura in acciaio inox, che favorisce una corretta circolazione dell'aria. Infine, il design a tutto vetro e il retro specchiato rendono la carne esposta assoluta protagonista del punto vendita. Per concludere, Eurocryor sta attualmente proponendo una nuova linea di torre collocata nelle isole o nella parte posteriore del banco assistito, che diventerà uno strumento di conservazione e vendita delle referenze, all'insegna di trasparenza e traslucenza. Proprietà che rendono il nuovo modello adatto a molteplici contesti e perfetto per quelle macellerie che scelgono di mostrare a vista il proprio laboratorio, con l'obiettivo di rafforzare nel consumatore la percezione di qualità, igiene e artigianalità. Inoltre, destinata non solo a tagli di carne, la torre si apre al mondo dei salumi in una versione molto alta e dotata di ganciera, dall'elevato effetto scenico. Eurocryor si dedica allo studio di soluzioni all'avanguardia per movimentare l'esposizione nelle macellerie, confermandosi partner ideale per la refrigerazione, a vantaggio di una superiore attrattività e redditività dei punti vendita.







# Come affrontare il cambio di stagione? Con la carne rossa di qualità

a cura di REDAZIONE



Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto in nutrizione ed educazione alimentare.

**C**on il cambio di stagione arrivano anche insonnia, irritabilità, stanchezza e sonnolenza perenne. Come fare per superare i sintomi e affrontare al meglio questo passaggio? Alimentazione corretta, la scelta di ingredienti di ottima qualità, buone abitudini e attività fisica sono gli alleati perfetti dell'organismo. Bord Bia, ente governativo irlandese per la promozione del food & beverage dell'Irlanda di Smeraldo, ha interrogato Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto in nutrizione ed educazione alimentare, per capire come l'introduzione della carne rossa, come quella di manzo e agnello irlandesi, può essere di aiuto all'interno di una dieta equilibrata per superare al meglio questa fase di transizione.

## I BIORITMI

Lo studio dei bioritmi ha dimostrato che nell'avvicinarsi delle stagioni si modificano i ritmi di tutto l'organismo e si verifica un'alterazione delle secrezioni ormonali. Questo il motivo per cui,

con l'arrivo della primavera, insieme alla natura si risveglia anche il nostro metabolismo rallentato per il freddo e per la poca luce. È un risveglio che dobbiamo affrontare ben preparati perché servono più energia e fattori nutritivi per sostenerlo adeguatamente. Per rimettersi in forma e recuperare le energie, possiamo contare su un eccellente compagno: il cibo. Vitamine, proteine, sali minerali, sostanze antiossidanti, stimolanti della digestione e del sistema nervoso. In questo quadro, il consumo di una giusta quantità di carne rossa, inserita in una dieta varia ed equilibrata, può essere un aiuto prezioso.

## PROTEINE DI ALTA QUALITÀ

Durante il cambio di stagione, è importante mantenere una buona massa muscolare e le proteine della carne di manzo sono ideali. Infatti, questa carne è ricca di aminoacidi "essenziali" che servono alla costruzione e riparazione del tessuto muscolare e che il nostro organismo ha necessità di assumere con l'alimentazione non potendoli pro-





durre da solo. Le proteine della carne si rivelano preziose non solo nella costruzione dei muscoli: alcuni degli aminoacidi che contengono, sono precursori di neurotrasmettitori come la serotonina e la dopamina che influenzano l'umore, il sonno e il comportamento. In particolare, il triptofano, un amminoacido essenziale ben presente nella carne di manzo, è noto perché serve alla produzione della serotonina che non a caso viene definita "ormone del benessere". Senza dimenticare che la stessa serotonina, quando l'esposizione alla luce diminuisce verso la sera, può essere convertita in melatonina, l'ormone che regola il ciclo sonno-veglia favorendo la qualità e la regolarità del sonno. E' importante ricordare che le proteine sono cruciali per la costruzione e il mantenimento del sistema immunitario. Aminoacidi specifici trovati nelle proteine animali, come la lisina e la metionina, sono importanti per la produzione di anticorpi e il mantenimento di una risposta immunitaria sana.

### FERRO E ZINCO

La carne rossa deve il suo colore alla particolare ricchezza di ferro presente in una forma facilmente assimilabile dall'organismo. Questo minerale è un componente chiave dell'eme (una parte della molecola dell'emoglobina nei globuli rossi e della mioglobina nei muscoli) essenziale per il trasporto dell'ossigeno in tutto il corpo. È noto come una buona circolazione dell'ossigeno sia cruciale per la produzione di energia a livello cellulare e per la vitalità e il benessere generale, soprattutto durante il cambio di stagione. Il ferro, inoltre, è essenziale per mantenere efficace il meccanismo di regolazione termica del corpo, aspetto importante quando si passa da un clima freddo a uno più caldo.

Oltre al ferro, lo zinco - presente anch'esso in ottima quantità nella carne di manzo - svolge un ruolo importante in moltissime reazioni vitali all'interno dell'organismo. Lo zinco, grazie alle sue proprietà immunomodulanti, aiuta a ridurre la durata e la severità di raffreddore e tosse e gioca un ruolo chia-

ve nella manutenzione della salute della pelle ed è il motivo per cui un consumo adeguato di carne di manzo può contribuire a mantenere la pelle sana durante il cambio stagionale, combattendo i problemi di secchezza e irritazione, tipici del post-inverno.

### LE VITAMINE DELL'ENERGIA

Parlando delle difficoltà del cambio di stagione, si devono considerare le vitamine del gruppo B ovvero le "vitamine dell'energia" che intervengono per ottimizzare il metabolismo energetico. La carne di manzo è una fonte eccellente di diverse vitamine del gruppo B, in particolare: Vitamina B12 (Cobalamina): abbondante nella carne rossa, essenziale per la formazione dei globuli rossi e per il funzionamento del sistema nervoso, particolarmente importante per prevenire l'anemia. Vitamina B3 (Niacina): favorisce il metabolismo energetico e mantiene la pelle sana, oltre a giocare un ruolo nella funzione cerebrale. Una sufficiente assunzione di niacina può aiutare a migliorare l'umore e ridurre la stanchezza, contribuendo anche a proteggere la salute cardiovascolare. Vitamina B6 (Piridossina): fondamentale per il metabolismo delle proteine e per la produzione di neurotrasmettitori come la serotonina e la dopamina, la vitamina B6 aiuta a regolare l'umore e promuove un sistema immunitario sano. Vitamina B2 (Riboflavina): utile per la conversione del cibo in energia, per mantenere la salute degli occhi, della pelle e del sistema nervoso e per ridurre l'affaticamento. In particolare, aiuta a gestire i cambiamenti nella qualità della pelle che possono verificarsi con l'aumentare dell'esposizione alla luce solare durante il cambio di stagione. Vitamina B1 (Tiamina): essenziale per il metabolismo energetico e per il funzionamento dei nervi, aiuta il corpo a convertire i carboidrati in energia fornendo supporto durante periodi di aumento delle attività all'aperto tipiche del passaggio al clima caldo. Inoltre, è efficace per combattere l'inappetenza che spesso si associa all'astenia primaverile.

### QUALITÀ

Carne rossa, dunque, come alimento prezioso per affrontare il cambio di stagione, ma nella scelta è necessario tenere presente che la qualità della carne non è tutta uguale e che la modalità di allevamento non influisce solo sul benessere degli animali ma anche sul profilo nutrizionale e sulle caratteristiche organolettiche della carne che consumiamo. Un allevamento al pascolo come quello irlandese beneficia di venti oceanici e abbondanti precipitazioni che garantiscono terreni fertili e erba rigogliosa: il risultato è un prodotto non solo ricco di gusto, ma anche di sostanze nutritive molto utili per la dieta come un contenuto molto maggiore di beta carotene, una decisamente più elevata presenza di Vitamina A e di Vitamina E, insieme a quei preziosi acidi grassi Omega 3 che nella carne degli animali allevati al pascolo raggiungono livelli importanti.

### BUONA PER NATURA

Ma come fare a soddisfare tutte queste necessità? Con la carne bovina irlandese Grass Fed "Buona per Natura" e ora anche Igp: infatti, la Commissione europea ha recentemente riconosciuto lo status di Indicazione geografica protetta all'Irish Grass Fed Beef, riconoscimento del metodo unico di produzione della carne bovina. Proprio grazie alle pratiche di allevamento sostenibili, i manzi irlandesi si nutrono al 90% di erba e pascolano liberi per una media di 220 giorni all'anno. Questo metodo conferisce alla carne irlandese alcune caratteristiche riconoscibili a colpo d'occhio come l'inconfondibile colore rosso borgogna - risultato di un'altissima concentrazione di betacarotene dovuta proprio a un'alimentazione prevalentemente a base di erba - il grasso dorato (golden fat) e una marezza ottimale che la rende tenera in cottura. Il grasso è infatti perfettamente infiltrato nella polpa, merito del tempo che i manzi trascorrono liberi al pascolo e garantiscono un gusto intenso e distintivo che la rendono la carne bovina irlandese Grass Fed una materia di prima qualità.



# Mangiare carne migliora la salute mentale

di MARCO TESTONI

**M**angiare carne migliora la salute mentale ed è essenziale per scongiurare il rischio di depressione e ansia. È quanto sostiene uno studio pubblicato sulla rivista internazionale *Critical reviews in food science and nutrition*. Sotto la lente dei ricercatori la relazione tra il consumo di carne e il benessere psicologico. È dello stesso parere anche il medico americano Georgia Ede, psichiatra nutrizionale e metabolica, che ha studiato la correlazione tra ciò che mangiamo e la nostra salute mentale e fisica.

## I NUTRIENTI

La carne non contiene solo proteine, costituite da aminoacidi essenziali necessari per la salute dei muscoli e delle ossa, ma molti nutrienti di cui abbiamo bisogno tra cui vitamina B12, acidi grassi omega-3, zinco, colina, ferro e iodio. La vitamina B12 riveste un ruolo fondamentale nella produzione dei globuli rossi e nella formazione del midollo osseo, ma è anche essenziale per la produzione di serotonina. Bassi livelli di serotonina sono stati collegati a un aumento del rischio di depressione e ansia. Anche scarsi livelli di

zinco, micronutriente di cui la carne è fonte, sembrano essere associati a un maggior rischio di depressione. La conferma arriva anche da uno studio pubblicato sulla rivista *Frontiers in pharmacology* che mostra il ruolo dello zinco nel ridurre l'infiammazione nel cervello.

## CARNE E CERVELLO

La revisione sistematica del 2021 condotta su 18 studi ha confrontato coloro che consumano carne da coloro che non la consumano, su un totale di 160.257 partecipanti di età compresa tra gli 11 e i 96 anni (il 53% dei quali donne) provenienti da Europa, Asia, Nord America e Oceania, di cui 149.559 consumatori di carne e 8.584 non consumatori. Undici di questi studi hanno dimostrato come le diete prive di carne fossero associate a esiti peggiori per la salute mentale: i vegetariani, infatti, avevano una probabilità del 35,2% di sviluppare una depressione maggiore, rispetto al 19,1% dei consumatori di carne. Inoltre, è stato evidenziato come l'astensione dalla carne fosse associata a tassi più elevati di ansia e autolesionismo. Per i vegetariani, la prevalenza



dei disturbi d'ansia era del 20,4%, del 31,5% e del 31,5%, rispettivamente per un mese, dodici mesi e per tutta la vita. Significativamente più bassa nei consumatori di carne dove, a parità di tempistiche, si aggirava al 10,7%, 17% e 18,4%.

#### **L'IMPORTANZA DEGLI ALIMENTI ORIGINE ANIMALE**

L'importanza degli alimenti di origine animale per la salute dell'uomo è evidenziata anche nel Rapporto 2023 dell'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura che ha esaminato più di 500 studi, mettendo in evidenza come i cibi di origine animale siano fonti cruciali di nutrienti e micronutrienti necessari per la salute dell'uomo. Elementi difficili da trovare "nella qualità e quantità richieste" se si segue una dieta vegana. Inoltre, la carne, ma anche uova e latte sono definiti nel rapporto come "particolarmente vitali" per i bambini, i giovani e gli anziani, così come per le donne in gravidanza e quelle che allattano.

#### **I BISOGNI CEREBRALI**

"Il cervello ha bisogno di carne – ha detto la dottoressa Ede -. Siamo abituati a sentire che la carne è pericolosa per la nostra salute generale, compresa la salute del cervello, e che i vegetali sono il modo migliore per nutrire e proteggere il nostro cervello. E' vero esattamente l'opposto. I prodotti animali sono essenziali per la salute mentale. La carne è ricca di sostanze nutritive come zinco, vitamina B12 e colina, che sono collegate a una migliore salute mentale e sono più difficili da trovare negli alimenti vegetali. Puoi soddisfare il tuo fabbisogno proteico attraverso una dieta vegana e vegetariana se la pianifichi attentamente, ma mangiare carne va ben oltre le sole proteine. Molti degli altri nutrienti essenziali sono più difficili, se non in alcuni casi impossibili, da ottenere dai vegetali. La carne è l'unico alimento che contiene tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno nella loro forma corretta ed è anche l'alimento più sicuro per i nostri livelli di zucchero nel sangue e di insulina".



# **TAGLIABENE**

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

## **COLTELLERIA PROFESSIONALE**

## **POLIETILENE PER ALIMENTI**

## **MACCHINE ALIMENTARI**



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



Vizzolo Predabissi MILANO - Via G. Miglioli, 3 Ang. Via C. Battisti, 2 - Tel. 02 9838410 / 02 98125378  
Mail: [arrotino@tagliabene.it](mailto:arrotino@tagliabene.it)



# E' allarme influenza aviaria ad alta patogenicità

di MARCO TESTONI

**L'**Organizzazione mondiale per la sanità animale ha lanciato l'allarme: in diverse parti del pianeta si sta diffondendo l'influenza aviaria ad alta patogenicità. Una vera e propria epidemia, secondo la comunità scientifica internazionale, che si è propagata dai mammiferi e poi in particolare nel bestiame. Una diffusione preoccupante che ora è sotto la lente di ingrandimento per capire gli eventuali rischi per gli animali e l'uomo.

## LA MALATTIA

L'influenza aviaria ad alta patogenicità colpisce principalmente pollame e uccelli selvatici. In alcuni casi però può essere trasmessa ai mammiferi, compresi gli esseri umani. Tant'è che la comunità scientifica internazionale negli ultimi due anni ha registrato un aumento dei casi di influenza aviaria H5N1 anche in mammiferi terrestri e acquatici. Le più recenti segnalazioni

di influenza aviaria ad alta patogenicità nel bestiame da latte negli Stati Uniti – i capi mostrano sintomatologia ben precisa come la diminuzione della lattazione, appetito ridotto, letargia, febbre con conseguente disidratazione – hanno fatto scattare l'allarme sanitario perché le infezioni potrebbero essere indicatrici di un aumento del rischio che i virus H5N1 si adattino meglio ai mammiferi e potenzialmente si trasmettano agli esseri umani e a altri animali da allevamento.

## LE INDAGINI

Le indagini compiute fino a questo momento non hanno però rivelato specifiche forme di adattamento agli esseri umani e ai mammiferi. Un risultato confortante che allo stato attuale non è sufficiente per fare dormire sonni tranquilli ad allevatori e scienziati. Tant'è che sono in corso studi specifici per esplorare di più ma soprattutto

meglio la virulenza e la trasmissibilità di questi virus, incluso tra il bestiame, e per valutare il rischio di trasmissione agli animali e agli esseri umani, attualmente considerato molto basso ma non impossibile.

## CHE FARE?

Nell'attesa dei responsi dei gruppi di ricerca, l'Organizzazione mondiale per la sanità animale ha recentemente pubblicato alcuni suggerimenti da seguire con scrupolo e soprattutto tempestività. In pratica i vertici della sanità animale raccomandano di segnalare sempre, subito e in modo deciso dal punto di vista della trasparenza i casi rilevati e in odore di influenza aviaria ad alta patogenicità. Secondo l'Organizzazione mondiale per la sanità animale, infatti, questa attività è "cruciale per mantenere una buona comprensione della situazione della malattia e prevenire qualsiasi tipo di disinformazione".



# HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

HOONVED 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**



**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 | frateLLipagani.it**







W8 Top



STER UV



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



DRAKE



MULTIPATY



LEONARDO

 **SIRMAN**®

*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.

**eurocryor**