

# La bottega della carne

Supplemento al numero 1/2018 di **Unioneinforma**  
Direttore responsabile: Marco Barbieri  
Redazione: Federico Sozzani  
Impaginazione: Santa Santacesaria  
Editore: Promo.Ter Unione  
Sede e amministrazione: corso Venezia 47/49 - 20121 Milano  
Stampa: Graphiti Industria Grafica via Newton 12 - Pero (Milano)



Gennaio 2018  
Anno 8 - Numero 1

Trimestrale di Federcarni

Dal 31 gennaio al 3 febbraio  
con Fieragricola

**Eurocarne a Verona:  
perché dobbiamo esserci**



**D**al 31 gennaio al 3 febbraio si svolge a Verona la 27esima edizione di Eurocarne. Questo tradizionale appuntamento dei macellai italiani, in quest'edizione, si arricchisce del contemporaneo svolgimento della Fieragricola, la più importante rassegna italiana dedicata all'agricoltura e all'allevamento. E' necessario trovare il tempo per partecipare e incontrarci nei nostri stand. Avremo così l'op-



di **Stefano Casella**  
vicepresidente vicario  
Federcarni

portunità di confrontarci con la produzione, di conoscere allevatori e vedere il meglio della zootecnia. Un'occasione per parlare di filiera corta in un contesto che non ci escluda, ma, al contrario, valorizzi la nostra professionalità e la capillarità delle nostre aziende per la

segue a pag. 3

**iMEAT España a Barcellona**  
Andiamo a rappresentare  
la professionalità  
di tutti i macellai italiani

**iMEAT**® Fiera dedicata esclusivamente  
al negozio di macelleria e gastronomia

[www.imeat.es](http://www.imeat.es)

**iMEAT**®  
**ESPAÑA**

**4-5 FEBBRAIO 2018**

Fira de Cornellà  
Barcelona - España



di **Maurizio Arosio**  
presidente Federcarni

possibile realizzare uno stand che chiamiamo "Bottega Italiana" dove vengono proposti il lavoro e la professionalità di tutti i macellai italiani. Abbiamo diviso per competenze le nostre attività in modo da rappresentare per aree tematiche l'attività quotidiana delle nostre botteghe. Abbiamo così rappresentato il lavoro tradizionale fatto di tagli, frollature e presentazione; il lavoro dei pronti a cuocere e quello delle preparazioni gastronomiche; l'attività artigianale di norcineria con salicce, cotichini, salami e

segue a pag. 3



**3341221523**

**Questo è il numero per collegarti con Federcarni**



*Berkel*  
Red.  
Since 1898.



Berkel



theberkelworld



## Eurocarne a Verona...

segue da pag. 1



distribuzione di un prodotto di qualità "Made in Italy". Il futuro della qualità del nostro lavoro dipenderà, sempre di più, dalla conoscenza diretta del prodotto carne e dalle sinergie che riusciremo a creare con chi alleva e garantisce quello che produce. Sono consapevole di chiederVi un grande sacrificio, ma la Vostra partecipazione è troppo importante per dimostrare chi siamo e quanto valiamo. Affermiamo, nello stand di Federcarni, che le nostre capacità professionali sono di alto livello e che chi crede

di poterci escludere rinuncia ad una competenza che non sarà in grado di raggiungere se non in tanto tempo e con costi molto alti. Saremo in tanti per dire "noi ci siamo e siamo pronti. Lavoriamo insieme per il bene comune". Per ottenere gratuitamente i biglietti d'ingressi ad Eurocarne, indirizzate un'email a info@eurocarne.it. Comunicando il Vostro indirizzo email riceverete il codice per l'ingresso gratuito in fiera.

**Stefano Casella**  
vicepresidente vicario  
Federcarni

## iMEAT España a Barcellona...

segue da pag. 1

insaccati per chiudere con i preparati cotti e con la somministrazione oggi in pieno sviluppo in molte macellerie. Federcarni rappresenta ufficialmente 9.000 macellerie in quasi tutte le regioni italiane ed è in piena attività per incrementare l'aumento dei soci, ma, soprattutto, ricerca l'obiettivo di rappresentare il cento per cento delle regioni italiane. Per questo motivo abbiamo chiesto ai nostri presidenti regionali di indicarci un loro socio macellaio in modo da rappresentare veramente tutto il Paese con tutte le sue professionalità. Ripeto: non rappresenteremo regioni o pro-

dotti tipici, noi rappresenteremo le capacità di tutti i macellai italiani, rappresenteremo la professionalità altissima di questo Paese, re della gastronomia. Crediamo che questo modo di confrontarci permetta a tutta la categoria

Il nostro lavoro è in continuo progresso ed è necessario avere lo sguardo rivolto al futuro per rimanere sempre competitivi, come la nostra categoria continua a dimostrare di saper fare.

I colleghi macellai partecipanti non rappresentano se stessi, in nessun modo: a Barcellona rappresentano la fatica quotidiana di tutti nell'alzare la saracinesca e - con passione, arte, affidandosi alla lunga tradizione - fornire un servizio di qualità e competenza. Questo è quanto andiamo a dire ai colleghi spagnoli.

**Maurizio Arosio**  
presidente Federcarni



di migliorare, conoscendo aspetti di altri Paesi che ci sono sconosciuti. La cultura del macellaio passa attraverso Federcarni che, da sempre, crede nello sviluppo continuo di tutti coloro che scelgono di svolgere quest'attività merceologica.

## L'assemblea dell'Associazione Macellai di Roma Capitale

Nella Capitale, presso la sala dei congressi "S. Damaso" in piazza della Cancelleria, si è svolta l'assemblea dei soci dell'Associazione dei Macellai di Roma Capitale. Erano presenti, oltre al presidente Carmine Orelli e a tutto il Consiglio direttivo, il presidente Federcarni Maurizio Arosio, il presidente della Confraternita dei Macellai di Roma Roberto Dionisi, l'avvocato Domenico Timbone e il capo area della ditta Amadori Fabrizio Gerini. La platea era costituita da numerosi associati e anche da molti colleghi non soci, ma curiosi di sapere quali sono i programmi futuri di questa nuova realtà. Dopo aver ringraziato tutti i presenti e gli ospiti, il presidente Orelli ha passato la parola

al presidente Federcarni Arosio che si è congratulato con il presidente e il

to il supporto di Federcarni per lo sviluppo dei programmi futuri. Il presidente

ed ha invitato tutti a partecipare (vedi in prima pagina e sopra n.d.r.). Ha poi

il sostegno di tutti i colleghi che fanno parte del sodalizio. L'avvocato Timbone ha spostato l'attenzione su alcuni problemi che affliggono la categoria: la tassa sui rifiuti urbani e la cottura delle carni all'interno degli esercizi di macelleria (problemi che grazie alla collaborazione di Timbone l'Associazione romana sta cercando di risolvere). Infine Fabrizio Gerini, capo area della ditta Amadori, ha tracciato un ampio panorama sul consumo delle carni bianche sul territorio nazionale e presentato un programma di incentivi per i soci dell'Associazione Macellai di Roma Capitale. Alla fine dell'assemblea è stato offerto un assaggio di prodotti, cotti da alcuni macellai gastronomi, offerti da Amadori.



Consiglio dell'Associazione per i risultati ottenuti in questo sia pur breve tempo. Arosio ha assicura-

nazionale ha poi ricordato ai presenti che il 4 e 5 febbraio a Barcellona, si svolge la fiera iMeat spagnola

preso la parola il presidente Dionisi che ha portato il saluto dei confratelli della Confraternita e assicurato

**Graziano Mangani**

## Carne, sovrastimati i consumi reali

Fino ad oggi i dati diffusi si sono basati sul consumo di carne apparente (che comprende cioè parti non edibili). Il dato reale corrisponde in verità a meno della metà. Lo ha spiegato Vincenzo Russo, docente dell'Università di Bologna

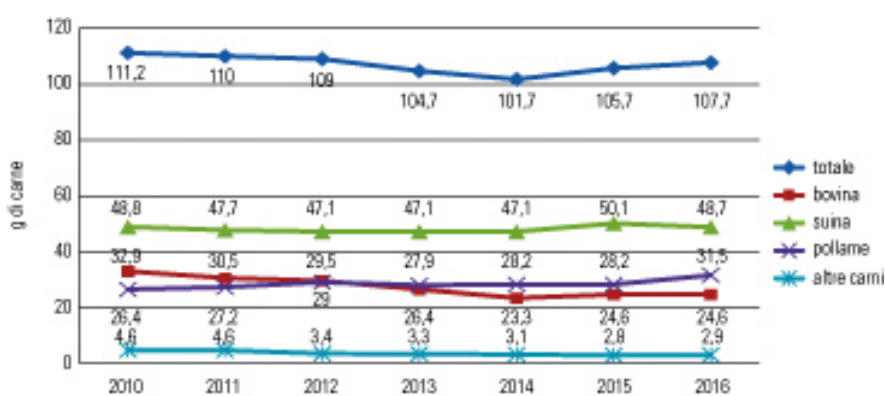
Sulla relazione tra il consumo di carne e il benessere e i presunti rischi per la salute, verrebbe da dire, è proprio il caso di ripartire da zero. E ridimensionare così gli allarmi eccessivi lungo lo Stivale. Per intenderci, "Finora i dati diffusi (Fao, Ismea) si sono basati solo sul consumo di carne apparente che comprende, cioè, parti non edibili come anche cali di lavorazione e scarti, inducendo a una notevole sovrastima del quantitativo ingerito, tant'è che il dato reale corrisponde di fatto a meno della metà. Ossia: negli ultimi anni il consumo giornaliero pro-capite reale di carne (tutti i tipi: pollo, suino, bovina, ovi-caprina) è stato in media di 104 grammi invece che di 237» (figura 1). Lo ha detto Vincenzo Russo, autore del volume "Consumo reale di carne e di pesce in Italia" e professore emerito di Zootecnia all'Università di Bologna, a un'attenta platea di universitari, ricercatori e

imprenditori riunitasi nel capoluogo emiliano presso il comando regionale dei Carabinieri, in occasione del convegno dal titolo "Carne e i suoi valori nell'alimentazio-

Forti - in collaborazione con la Società italiana



Figura 1 - Consumo reale giornaliero pro capite di carne (g)



Fonte: Vincenzo Russo

ne umana" organizzato dall'Accademia nazionale di agricoltura - presieduta dal professor Giorgio Cantelli

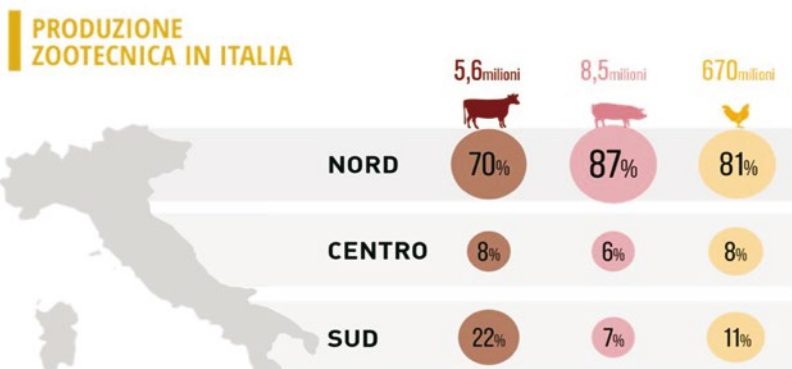
di nutrizione umana (Sinu), l'Associazione Carni Sostenibili,

Da sinistra, il maggiore Umberto Geri, comandante dei Nas Carabinieri di Bologna; il professor Giorgio Cantelli Forti, presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna (foto Emkey)

l'Associazione regionale giornalisti specializzati in agricoltura e ambiente (Arga) e l'Associazione per la scienza e le produzioni animali (Aspa).



Figura 2 - La diffusione della zootecnia in Italia



Fonte: www.carnisostenibili.it

attendibili e precisi, attesi e invocati soprattutto dal comparto zootecnico "che conta in Italia 180mila unità, di cui 80mila addetti nel comparto delle carni bovine; 30mila nelle carni suine e 64mila nelle carni avicole, con un giro d'affari di 10 miliardi di euro (4 dall'avicolo; 2 dal suinicolo e 4 dagli allevamenti di bovini) su un totale di 45 miliardi relativo all'intero settore agricolo", come ha illustrato nel suo intervento Lara Sanfrancesco, segretario generale Associazione Carni Sostenibili (figura 2 e 3). L'importanza economica e sociale del settore zootecnico, sostiene, è da tutelare e da aiutare a crescere

per garantire l'accesso alle proteine nobili verso una popolazione sempre più numerosa.

### Il mercato

"Cresce la dimensione delle aziende zootecniche: molte meno unità produttive, più strutturate e con maggiori competenze; si assiste cioè - prosegue Lara Sanfrancesco - a un processo di concentrazione degli allevamenti". Ne consegue che per una maggior aggregazione dell'offerta, occorre procedere verso l'innovazione di processo e di prodotto. "L'allevatore rimane fortemente legato al territorio, ma, con il ricambio generazionale, le giovani genera-




giorno indicati da Oms/larc quale soglia di rischio per contrarre malattie tumorali. "La nostra ricerca - continua l'autore del libro nato dal lavoro condotto da un team di 14 università - si è posta l'obiettivo di trasformare il consumo apparente in consumo reale attraverso uno strumento di stima rapido e affidabile": il

"Metodo della detrazione preventiva delle perdite", desunto dai bilanci di approvvigionamento dei diversi Paesi". Il Metodo può essere facilmente applicato a tutti gli alimenti disegnando una nuova mappa delle giuste quantità di nutrienti per una sana e corretta alimentazione. In sintesi, fornisce valori più

**Carne rossa: 69 grammi al giorno**  
Nello specifico il consumo reale di carne rossa (bovina e suina) e salumi, escludendo quindi le carni bianche, si attesta a 69 grammi al giorno; se si considera solo la carne bovina il dato scende a 24,8 grammi al giorno pro capite, ben al di sotto dei 100 grammi al



Figura 3 - Il patrimonio zootecnico in Italia

	2006		2010		2016	
	AZIENDE	CAPI	AZIENDE	CAPI	AZIENDE	CAPI
<b>TOTALE BOVINI</b> 	172.355	6.156.374	151.501	5.786.111	129.148	5.568.211
<b>TOTALE SUINI</b> 	80.257	2.460.778	128.780	9.182.314	133.237	8.402.816
<b>TOTALE AVICOLI</b> 	5.919	505.000.000	6.321	575.000.000	6.973	674.000.000

**Nota:**

I dati provengono dalla banca dati nazionale dell'IZS di Teramo per gli anni in oggetto. Dati che si riferiscono alla consistenza annua degli allevamenti bovini (dato totale, esclusi i bufalini) e suini (dato totale) e per gli avicoli, alle seguenti categorie: polli da carne, galline ovaiole, quaglie da carne, tacchini – da carne e da riproduzione- oche, anatre e faraone

Fonte: www.carnisostenibili.it

zioni sono capaci di apportare nuove, importanti conoscenze: un cambiamento rilevante che bisogna favorire”.

**Carne suina, bovina, avicola: i dati**

“Il consumo annuo di carne suina e salumi – asserisce Lara Sanfrancesco, segretario generale Associazione Carni Sostenibili – è di poco inferiore ai 2 milioni di tonnellate di cui circa il 60% made in Italy. Il nostro Paese produce annualmen-

domanda). E' invece auto-sufficiente per quanto concerne la carne avicola, con una produzione superiore al fabbisogno, ed esporta una quantità pari a circa il 14% della produzione interna, forte di una quota d'export in tendenziale aumento.

**Tracciabilità, sicurezza e sprechi**

Tracciabilità e sicurezza? “Sono entrambe garantite” rassicura il segretario generale dell'Associazione Carni

La Regione Emilia Romagna sta finanziando con 50 milioni di euro il Psr 2014-2020 sui progetti d'innovazione e ricerca (18 milioni già stanziati). “Siamo in grado di risalire a cosa ha mangiato l'animale e la carne che proviene da allevamenti ‘di precisione’, attenti al benessere animale, va incontro alle richieste del consumatore di oggi” osserva l'assessore all'Agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli. Il modello alimentare italiano (equilibrato e onnivoro), basato sulla dieta mediterranea, è un punto di riferimento globale anche per garantire l'accesso al cibo di qualità. E c'è la necessità di avere informazioni attendibili

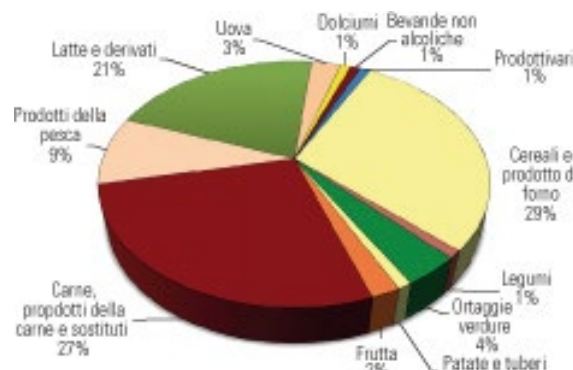
**Una fonte importante di nutrienti**

“La carne in generale, sia rossa che bianca, rappresenta una ricca fonte di nutrienti importanti: proteine, vitamine e minerali. Occorre estrema prudenza per evitare comportamenti alimentari esagerati” ha osservato Laura Rossi, ricercatore del Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura (figura 4). Sul tema è intervenuta Alessandra Bordoni, docente dell'Università di Bologna. “La carne fornisce proteine ad alto valore biologico, ferro e vitamina B12. Quest'ultima è molto importante perché presente solo negli alimenti di origine animale”. Poi ha concluso con una riflessione: “Prima di dichiarare che un cibo fa bene, dobbiamo essere scientificamente certi. Però, ogni giorno, ci sentiamo ripetere che tanti alimenti fanno male pur senza una validazione scientifica. Poi gli studi sul consumo di carne non tengono conto di fattori di rischio quali il peso corporeo, l'attività fisica e il fumo”.

**La carne (suina) fa bene?**

“Non esiste nessun motivo per criminalizzare il consumo di carne rossa fresca, che va in ogni caso moderato” spiega la ricercatrice del Crea Laura Rossi. Chi non può farne a meno: “Una

Figura 4 - Le fonti di proteine della dieta italiana



Fonte: Crea

Tabella 1 - Contributo all'apporto di nutrienti

1: macronutrienti

	Energia	Proteine	Grassi	SFA	MUFA	PUFA	Col
Cereali e sostituti	38,4	28,8	10,3	9,4	6,7	17,9	11,4
Legumi	0,7	1,4	0,1	0,1	0,0	0,4	0,0
Vegetali	2,2	4,2	1,0	0,5	0,3	3,4	0,0
Patate e tuberi	2,3	1,4	0,8	0,6	0,2	3,5	0,0
Frutta	4,9	1,8	1,3	0,7	1,0	3,1	0,0
<b>Carni e derivati</b>	<b>9,4</b>	<b>27,2</b>	<b>13,8</b>	<b>16,9</b>	<b>11,8</b>	<b>15,4</b>	<b>30,7</b>
<b>Di cui le sole rosse</b>	<b>3,8</b>	<b>13,4</b>	<b>4,5</b>	<b>6,2</b>	<b>4</b>	<b>3,1</b>	<b>15,2</b>
Prodotti della pesca	2,2	9,1	1,6	1,2	1,0	4,2	11,1
Latte e derivati	12,5	20,8	20,4	35,8	12,0	6,1	20,1
Oli e grassi	6,8	0,1	46,2	28,7	64,2	42,2	2,9
Uova	1,3	3,1	2,1	2,6	1,3	2,6	22,6
Bevande alcoliche	2,7	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Dolciumi	5,1	0,8	2,2	3,5	1,6	1,2	1,2
Bevande non alcoliche	1,5	0,6	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
Miscellanea	0,1	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

te 1,2 milioni di tonnellate di salumi di cui oltre il 10% va sui mercati esteri. Il Prosciutto di Parma e il Prosciutto di San Daniele contribuiscono a rappresentare l'Italia nel mondo”. Quanto alla carne bovina, l'Italia è importatore di bovini vivi per l'ingrasso (42% della domanda) e di carni fresche (58% della

Sostenibili. Sprechi? “Nella zootecnia non si generano sprechi e il riutilizzo è un concetto cardine. Oggi esistono sistemi virtuosi per riutilizzare, ad esempio, i sottoprodotti della macellazione. Si va verso un allevamento 4.0 (energie rinnovabili, agricoltura di precisione e app per il controllo dei parametri in stalla).

Sicché la grande sfida è produrre di più con meno risorse. L'innovazione nella zootecnia permette di aumentare la sostenibilità delle attività sia in termini tecnici, sia economici. Risultato: la progressiva riduzione degli impatti ambientali”.

Tabella 2 - Contributo all'apporto di nutrienti

2: micronutrienti

	Minerali						Vitamine						
	K	P	Ca	Mg	Fe	Zn	B1	B2	B6	B12	A	E	D
Cereali e sostituti	14,3	23,6	10,4	26,7	31,3	21,5	31,5	19,0	18,8	3,0	3,7	6,5	10,1
Legumi	1,9	1,7	0,8	3,4	3,2	1,1	2,9	0,8	1,3	0,0	0,5	0,3	0,0
Vegetali	19,3	6,8	9,8	13,4	13,5	9,8	9,7	12,7	12,6	0,1	42,5	14,0	1,7
Patate e tuberi	9,6	2,4	0,8	5,4	3,0	5,5	5,2	1,6	11,0	0,0	0,3	0,6	0,0
Frutta	14,4	3,5	5,3	8,1	7,3	2,8	8,0	5,7	11,2	0,0	13,6	8,4	0,0
<b>Carni e derivati</b>	<b>12,2</b>	<b>17,0</b>	<b>1,9</b>	<b>9,9</b>	<b>16,9</b>	<b>24,8</b>	<b>26,4</b>	<b>16,2</b>	<b>27,0</b>	<b>35,3</b>	<b>1,3</b>	<b>1,5</b>	<b>36,6</b>
<b>Di cui le sole rosse</b>	<b>6,5</b>	<b>8,2</b>	<b>0,9</b>	<b>5</b>	<b>10,3</b>	<b>14,1</b>	<b>11,1</b>	<b>8,7</b>	<b>16</b>	<b>19,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>24,8</b>
Prodotti della pesca	4,6	7,7	3,3	4,6	6,1	6,9	3,2	3,8	6,6	22,3	1,4	3,6	20,0
Latte e derivati	10,1	28,8	53,4	11,6	4,1	21,0	8,2	29,5	7,9	31,7	23,4	3,4	10,3
Oli e grassi	0,1	0,1	0,2	0,1	0,4	0,2	0,0	0,1	0,0	0,2	4,1	58,4	1,7
Uova	0,9	3,5	1,4	1,0	2,9	2,2	2,0	4,3	1,4	5,7	6,8	1,9	18,9
Bevande alcoliche	1,6	1,5	0,7	3,4	5,0	0,0	0,1	1,0	0,2	0,1	0,0	0,0	0,0
Dolciumi	1,5	1,5	1,9	1,9	2,6	1,3	0,8	1,6	0,5	0,9	1,6	0,6	0,7
Bevande non alcoliche	8,9	1,6	9,9	10,1	3,2	2,3	1,3	2,5	1,0	0,0	0,9	0,7	0,0
Miscellanea	0,7	0,3	0,1	0,4	0,5	0,3	0,8	1,1	0,4	0,7	0,0	0,0	0,0

sui consumi reali di carne. L'Associazione Carni Sostenibili, con il supporto di una rete di esperti, ha come obiettivo quello di promuovere questo modello di sviluppo, dare informazioni corrette, combattere le “fake news”, riportare il dibattito su argomenti oggettivi.

speciale attenzione va rivolta alle situazioni dove è particolarmente importante assicurare apporti adeguati di proteine, minerali e vitamine, ad esempio in età evolutiva, negli anziani o negli sportivi” conclude Rossi (vedi tab. 1 e 2).

Mary Mattiaccio

## La bottega della carne

Lo sostiene il Cosnala attraverso il sito carnerossa.info, progetto in linea con l'obiettivo di ripristinare un'informazione corretta e basata su dati scientifici



**PER UNA DIETA COMPLETA ED EQUILIBRATA CONSUMA CARNE ROSSA E SALUMI NELLE GIUSTE QUANTITÀ.**

Il segreto di una corretta alimentazione sta nel variare gli alimenti che mettiamo in tavola. Carne rossa, salumi e insaccati, se consumati nelle quantità raccomandate, apportano una serie di benefici a tutte le età.

### Mangiare carne rossa apporta benefici

Immagini dal sito carnerossa.info

**"I**o mangio anche carne rossa, così cresco forte e in salute": è lo slogan che campeggia sulla t-shirt del bambino biondo che mostra i muscoli. "Per tenermi in forma? Io mangio anche carne rossa!" sembra rispondere un signore con i capelli bianchi e dall'aria di essere davvero in forma.

Non è la trovata pubblicitaria di una macelleria o di un allevatore, ma il messaggio che il Cosnala - Comitato scientifico nazionale sull'alimentazione d'origine animale - vuole diffondere attraverso il sito internet



www.carnerossa.info: "Il segreto di una corretta alimentazione sta nel variare

gli alimenti che mettiamo in tavola. Carne rossa, salumi e insaccati, se consumati

nelle quantità raccomandate, apportano una serie di benefici a tutte le età".

### I dati dell'indagine Nomisma sulla filiera italiana delle carni fresche e trasformate

**I**l 2017, grazie anche al consolidamento della ripresa economica, è dunque l'anno del rilancio dei consumi di carne. I dati forniti da Nomisma, sulle vendite in gdo (gen-naio-agosto 2017), sottolineano un andamento positivo: +1,5% (valore) e +0,1% (volume) per le carni di peso variabile; +11% (valore) e +6,6% (volume) per quanto riguarda le carni dal peso imposto. Più o meno sulla stessa linea anche i consumi dei salumi, più forti quelli preconfezionati in vaschette: +6,7% (valore) e +4,9% (volume). Utile fare un passo indietro (anche perché la ripresa è di timida entità) e analizzare quali siano le tendenze di mercato che nei due anni precedenti al 2017, anno appena chiuso, hanno contribuito a ridurre i consumi di carne e derivati in Italia. Lo studio di Nomisma, a tal riguardo, documenta come siano molti i fattori che influiscono sulle scelte di acquisto. Dimostrano avere un forte appeal i prodotti biologici, vegani, salutistici (integrali, ricchi di fibre...) e i piatti pronti. Tra il 2015-2016 le vendite di tali prodotti sono aumentate rispettivamente del 20,1%, 18%, 1,6%, 6,8%. Per effetto di questo scenario, nello stesso periodo di riferimento, il settore della carne ha sofferto nelle vendite, registrando un calo del 4,1%. Secondo un'indagine svolta da Nomisma su un campione di 1.000 persone su quale fosse la principale motivazione che ha influito sulla riduzione del consumo di carne, ben il 53,1% dei consumatori ha risposto che la carne, se mangiata di frequente, può causare effetti negativi sulla salute. E il 14,1% degli intervistati dichiara di non fidarsi più della qualità dei prodotti. (M.M.)

Il messaggio emerso a Roma dalla 48esima assemblea di Uniceb, l'Unione nazionale importatori carne e bestiame

### Comunicare valore e qualità delle carni

**E**voluzione della filiera italiana delle carni, trend di mercato, criticità, biosicurezza. Questi i temi affrontati durante l'assemblea Uniceb (Unione nazionale importatori carne e bestiame) svoltasi a Roma. "L'unione, no la frammentazione, fa la forza del settore. Le Oi sono la risposta giusta per favorire lo sviluppo delle carni bovine". Con queste parole il presidente di Uniceb

Carlo Siciliani ha aperto la 48esima assemblea generale ribadendo che l'assemblea rappresenta da sempre un luogo di incontro stimolante volto a dare spazio alla progettualità di un comparto, quello delle carni bovine, determinante per l'intero comparto agricolo. "Il nostro obiettivo - ha incalzato Siciliani - dev'essere uno solo: la qualità. Fare della buona carne e riuscire

di crescita dei consumi, pari a +0,9%, che il comparto delle carni ha registrato nel primo semestre 2017 rispetto al primo semestre 2016. Dall'indagine di Nomisma (presentata durante l'incontro da Denis Pantini) sulla filiera italiana delle carni fresche e trasformate, si evidenzia come il peso del fatturato del settore sul totale dell'industria alimentare sia pari al 15% (anno 2016) nonostante un calo importante delle imprese di macellazione nell'ultimo decennio: -50%. In Italia, nell'anno 2016, sono stati registrati 83mila allevamenti di carne bovina e 27mila di carne suina. Significativo il valore dell'export di carni e derivati negli ultimi 10 anni: +74%. "La ripresa dei consumi, dopo anni di contrazione, è un dato che ci incoraggia e ci stimola a portare avanti i nostri obiettivi - ha affermato Clara Fossato, segretario generale Uniceb - Dobbiamo lavorare per il consolidamento del settore nei mercati, per semplifi-

Tab. 1 - L'export di carni e derivati dall'Italia nei primi otto mesi del 2017 (var. % sui valori gen-ago 2017 vs gen-ago 2016)

Mercato di export	Salumi	Totale carni e derivati	Incidenza sul totale delle carni
Corea del Sud	54,6%	83,5%	0,03%
Canada	52,3%	54,6%	0,90%
Cina	18,8%	30,4%	0,10%
Romania	21,4%	23,1%	1,57%
Giappone	16,8%	19,6%	3,70%
Spagna	19,8%	8,0%	4,43%
Germania	6,0%	7,5%	21,96%
USA	5,7%	6,0%	3,47%
Francia	6,0%	5,8%	13,91%
Polonia	6,9%	5,0%	1,55%
UK	3,2%	-1,9%	7,39%
<b>Totale Mondo</b>	<b>6,8%</b>	<b>5,7%</b>	<b>100,00%</b>
<b>Totale Ue</b>	<b>6,0%</b>	<b>3,6%</b>	<b>78,55%</b>

Fonte: Denis Pantini, Nomisma.



Da tempo i macellai italiani sostengono che sia necessario informare correttamente i consumatori sui reali rischi legati ad un'alimentazione sbagliata, senza i pregiudizi ideologici che generano disinformazione e inutili allarmi. Negli ultimi anni Federcarni non ha mai smesso di rimarcare l'importanza di uno stile di vita sano e di una dieta equilibrata che contempli il consumo di carne rossa nelle giuste quantità, invitando i consumatori a seguire le raccomandazioni dei medici.

Nel momento più difficile, quando le vendite hanno subito un'importante flessione che ha messo a dura prova le nostre botteghe, siamo stati tra i pochi che hanno difeso la bontà della carne rossa. Eppure, contemporaneamente, abbiamo promosso incontri e dibattiti con medici, nutrizionisti, pediatri, sostenendo come il macellaio dovesse essere egli stesso correttamente informato per non infrangere il patto di fiducia con i consumatori. Con tale premessa, non possiamo che essere soddi-

sfatti innanzi a iniziative autorevoli che, al di fuori di ogni fine propagandistico, hanno lo scopo di fare chiarezza sul delicato equilibrio che c'è tra salute e abitudini alimentari. Il Comitato scientifico nazionale sull'alimentazione d'origine animale (Cosnala) nasce da un progetto del Mipaaf (Ministero delle poli-

tiche agricole alimentari e forestali), per iniziativa di Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare). Il suo scopo è "ripristinare un'informazione corretta e basata su dati scientifici riguardo l'alimenta-

zione in generale e quella basata su prodotti di origine animale in particolare". Al progetto contribuiscono il professor Giorgio Calabrese (nutrizionista), il professor Agostino Macri (esperto di sicurezza alimentare), la dottoressa Maria Caramelli (veterinaria), il professor Carlo Gaudio (cardiologo), il dottor Giuseppe Stefano Morino (pediatra). Tanti i contributi di qualità presenti, sia sotto forma di articoli testuali sia di video, che fanno di *carnerossa.info* una fonte attendibile e utilissima di informazione sul rapporto tra carne rossa e salute. Un sito adatto ad essere consultato da tutti dal momento che, come riportato nella presentazione, "il materiale prodotto, nonostante la solida base scientifica, ha un forte orientamento divulgativo". Tra i contributi recenti consigliamo la lettura dell'articolo "Carne rossa, salute e circolazione del sangue" a firma Carlo Gaudio, in cui viene spiegato perché eliminare la carne rossa dalla dieta sarebbe un grave errore.



Francesco D'Agostino

zione in generale e quella basata su prodotti di origine animale in particolare". Al progetto contribuiscono il professor Giorgio Calabrese (nutrizionista), il professor Agostino Macri (esperto di sicurezza alimentare), la dottoressa Maria Caramelli (veterinaria), il professor Carlo Gaudio (cardiologo), il dottor

Francesco D'Agostino



Bovino da carne razza Limousine (fonte: Wikipedia, licenza CC BY-SA 4.0)

## Bovino da carne: nel 2017 produzione e consumi in ripresa

Secondo l'ultimo bollettino Ismea nei primi 9 mesi del 2017 sono saliti i prezzi e i margini degli allevatori. La spesa per i consumi domestici segna un +1,2%

**I**l mercato del bovino da carne è oggetto d'indagine e monitoraggio da parte di Ismea, Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, ente pubblico che ha diffuso i dati relativi agli ultimi 9 mesi del 2017

una sostanziale tenuta della domanda e una ripresa dei prezzi alla produzione. Dal lato del consumo il dato interessante è l'aumento dell'1,2% della spesa domestica per carne bovina, a fronte di un modesto +0,1% dei

evidenziando

volumi: ciò significa che gli italiani stanno acquistando grosso modo le stesse quantità di carne da bovino, ma spendono qualcosa in più in particolare per le carni bovine elaborate (che segnano un +38% su un totale del 4%, costituito in maggioranza da hamburger). (F. D'A.)

care la burocrazia e per un'informazione più chiara e scientifica, supportata da un collaborativo sostegno istituzionale". "La comunicazione della sicurezza alimentare è un punto cruciale - ha affermato durante la tavola rotonda Maria Caramelli, direttore generale di Izs di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta e componente del Comitato scientifico nazionale sull'alimentazione d'origine animale (Cosnala) - Nessun alimento viene venduto se non è percepito come sicuro. E noi siamo il Paese più sicuro al mondo. I controlli vengono effettuati durante tutte le fasi di filiera. I dati riportati dai controlli ci dicono che abbiamo percentuali rassicuranti circa le contaminazioni che tanto preoccupano i consumatori. Questo dobbiamo comunicare. Ma dobbiamo

capire che la 'comunicazione del rischio' è una disciplina scientifica e la fanno gli istituti zooprofilattici. Dobbiamo trasferire queste informazioni, le uniche veramente attendibili". Sulla qualità delle nostre produzioni sono intervenuti anche Antonello Paparella, ordinario di microbiologia degli alimenti presso la facoltà di Agraria dell'Università di Teramo e Silvio Borrello, direttore generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della Salute, i quali hanno confermato gli alti livelli qualitativi delle nostre carni. "Nel 2015 - ha sottolineato Paparella - lo Iarc diceva che un eccesso di salumi contenenti nitriti aveva un ruolo sui grandi numeri tale da incrementare una situazione di rischio per la salute. E' fondamentale far sapere al consumatore che i salumi italiani

non contengono nitriti. Sarà dunque importante comunicare in modo deciso ed efficace i risultati della monografia 2018 dello Iarc". Borrello, nel suo intervento, ha messo l'accento anche su un altro tema caldo per il settore zootecnico: il benessere animale. "La salute dei consumatori va difesa attraverso la sanità animale. Abbiamo lanciato un programma di biosicurezza con l'Istituto di Brescia sulla filiera del Prosciutto di Parma e abbiamo visto che, aumentando il livello di biosicurezza, diminuisce la necessità di utilizzazione del farmaco. Dobbiamo lavorare in questa direzione". Sulla biosicurezza è intervenuto anche Dino Scanavino, presidente della Cia, sostenendo anche come gli allevamenti italiani debbano essere più grandi: "Anziché importare animali dall'estero per l'in-

grassa, precisamente 1 milione di bovini l'anno, è meglio far crescere la nostra capacità produttiva puntando con più forza sul benessere animale, sulla riduzione dei farmaci e soprattutto sulla biosicurezza". A conclusione dei lavori, Paolo De Castro, primo vicepresidente della Commissione agricoltura al Parlamento europeo, riprendendo il tema della comunicazione, ha chiosato affermando che "bisogna anticipare i fenomeni comunicativi, solo così possiamo gestire le cosiddette 'fake news' che tanto attanagliano il comparto. Anticipare a livello europeo. Spetta a noi riuscire a spiegare come stanno davvero le cose, altrimenti parte una comunicazione inarrestabile che non riusciamo facilmente a smontare". Infine, De Castro ha fatto il

punto sugli aiuti accoppiati. "L'Omnibus ha sventato il rischio della cancellazione degli aiuti accoppiati (voluta dalla Germania) e addirittura abbiamo anche aumentato la flessibilità. L'Omnibus prevede, infatti, oggi, una flessibilità annuale degli aiuti accoppiati e quindi possiamo andare avanti tranquilli almeno fino al 2022-23. Però la distorsione che si è generata tra Francia e Germania è enorme e non reggerà a lungo, perché la Francia ha dato tutto l'intero plafond di aiuti accoppiati alla zootecnia e la Germania non li usa proprio. Quindi il differenziale di premio a capo tra la Francia e la Germania è nell'ordine di 200 euro. Ed è chiaro che con un differenziale così prima o poi la Germania vincerà questa battaglia".

a cura di **Mary Mattiaccio**



PRIMO

PIANO

**PrimoPiano:** i nuovi banchi Eurocryor dall'estetica inedita, che avvicina i prodotti al cliente, accrescendone la percezione di freschezza. **Experience the best Shopping Interaction!**

Il cibo come non l'avete mai visto: la sua freschezza, da oggi, è davvero più vicina allo sguardo del pubblico, da tutte le prospettive! Merito di **PrimoPiano**, la gamma di vetrine **Eurocryor** che rivoluziona la presentazione dei prodotti, in forza di un'estetica e un design del tutto inediti.

Le strutture del mobile, progettate per intersecarsi, rendono più vicina la vetrina e **più visibili** i prodotti anche dai lati, per un'interazione perfetta con i consumatori!



puro stile italiano



Seconda edizione dell'iniziativa in tutta la provincia e per un periodo più lungo con il coinvolgimento di 68 attività fra ristoranti, gastronomie e macellerie



**Maiali  
nella Nebbia**

**Nella provincia di Ferrara, tra valli e nebbie,  
si celebra Sua Maestà il Suino  
con golose e speciali proposte.**

## Ferrara alla scoperta del gusto con i "Maiali nella Nebbia"

contenente i vari menu proposti. Chiara Cavicchi, sindaco di Voghiera, ricorda: "Il filo rosso sulle eccellenze enogastronomiche locali ormai unisce il Comune di Voghiera ed Ascom in un percorso strutturato ed efficace di promozione e valorizzazione con diverse tappe: dal gemellaggio con Solomiac in Francia, all'appuntamento con Voghiera in Tavola, fino a 'Maiali nella Nebbia'. Sempre con lo scopo di valorizzare la ristorazione ed in particolare quella tradizionale".

"Abbiamo pensato ad un progetto che diventasse più strutturale nel valorizzare le eccellenze tipiche di questo territorio – spiega Davide Urban, direttore generale di Ascom Confcommercio Ferrara che ha promosso e sostenuto quest'iniziativa – E' stata allargata l'ampiezza territoriale dell'iniziativa,

dando così non solo un momento di degustazione ai clienti, ma anche un'occasione di visibilità in più agli operatori della filiera gastronomica: dalla bottega al ristorante".

Dal canto suo, Alberto Succi, vicepresidente regionale di Federcarni e figura storica dei macellai di Ferrara dichiara: "In questo modo diamo valore e presentiamo correttamente una carne - quella di maiale - che sicuramente è un vanto della nostra tradizione gastronomica ed è spesso attaccata ingiustamente. E' il momento di rimettere la verità al centro e nella sua giusta dimensione".

"Maiali nella Nebbia" ha coinvolto anche i dettaglianti alimentari ferraresi di Fida Confcommercio: "Pieno sostegno – ricorda Mauro Campi, presidente provinciale – Tutto ciò che è di qualità, tutto ciò che è di valore, rappresenta qualcosa di unico da salvaguardare e proporre ai palati dei ferraresi, e non solo".

**E'** tornata a grande richiesta la seconda gustosa edizione di "Maiali nella Nebbia" (dopo il successo della prima iniziativa svoltasi nell'autunno 2016). Un percorso dedicato alle carni suine con due importanti novità: l'allargamento all'intera provincia di Ferrara ed un periodo di tempo più lungo – più di 20 giorni (dal 10 novembre al 3 dicembre) - rispetto al

solo fine settimana del 2016. A "Maiali nella Nebbia" hanno partecipato 38 attività di ristorazione cui si sono aggiunti altri 30 esercizi tra gastronomie e macellerie, per un totale di 68 attività coinvolte dall'Alto al Basso Ferrarese (rispetto alle 35 dell'edizione precedente). Ristoranti, trattorie e gastronomie aderenti – dislocati in molti Comuni del Ferrarese - si sono

cimentati nella preparazione, "in tutte le salse", delle carni di maiale: offrendo piatti particolari e a prezzi speciali secondo esperienze e tradizioni che variano da luogo e luogo. Il tutto è stato raccolto in un'agile pubblicazione (scaricabile online su siti e social di Ascom Confcommercio Ferrara o con un apposito QRcode riportato nelle locandine)



**Alberto Succi,  
vicepresidente  
Federcarni  
dell'Emilia Romagna**

sette e le competenze per poter lavorare sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperativa di consumo, piccole e medie imprese indipen-

enti) sia in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati come macellerie, gastronomie, rosticcerie, ecc.). Il corso – in programma fino al 15 febbraio - ha una durata di 200 ore, suddivise in 100 ore di aula/laboratorio e 100 ore di stage nelle attività aderenti al progetto (tutte le macellerie aderenti al Sindacato Macellai Confcommercio Ravenna e punti vendita della gdo). Ai partecipanti che frequentano almeno l'80% del corso e superano con esito positivo la verifica finale, viene rilasciato l'attestato di frequenza e l'attestato del corso per personale alimentarista.

## A Ravenna il corso "Professione Macellaio"

**N**el momento in cui il giornale è in uscita sta per avviarsi il corso "Professione Macellaio" in programma a Ravenna presso il Laboratorio Accademia del Gusto (via del Pino 102/104 - 0544 515772 - [www.accademiadelgusto.ra.it](http://www.accademiadelgusto.ra.it) - [info@accademiadelgusto.ra.it](mailto:info@accademiadelgusto.ra.it)). Sulla figura del macellaio si concretizza una situazione di richiesta di manodopera da parte delle aziende alla quale non corrisponde la disponibilità di lavoratori con un'adeguata preparazione professionale. Questo

corso – a numero chiuso e che ha come docente

Federcarni dell'Emilia Romagna -



Alberto Succi, perito zootecnico e vicepresidente

permette di acquisire le conoscenze tecniche del





iMeat Spagna 4 - 5 Febbraio 2018

STAND 23

## **Maturmeat®. Il brevetto dedicato a professionisti che vogliono produrre in modo Sicuro, Genuino e Legale**

Mai come negli ultimi anni il tema della sicurezza alimentare è al centro dell'attenzione e dell'interesse degli operatori del settore carni. È al centro degli studi di tutti gli enti istituzionalmente preposti a mantenere alto il livello della sicurezza dell'alimento legiferando di conseguenza per introdurre strumenti preventivi e piani di controlli e verifiche sempre più oculati e precisi. Assistiamo oggi all'introduzione di normative europee rigidissime atte a disciplinare il comportamento dell'operatore del comparto alimentare per quanto riguarda soprattutto la maturazione delle carni bovine. Esistono diversi metodi di "conservare" le carni ma solo con uno è possibile maturare e stagionare le carni in maniera sicura e legale. Maturmeat® non è un normale frigorifero, è l'unico brevetto al mondo dedicato a professionisti che vogliono specializzarsi e produrre in modo Sicuro, Genuino e Legale. Sicuro perché Maturmeat® è in grado di creare e garantire le condizioni climatiche precise per scatenare l'innescarsi dei processi enzimatici necessari al processo di maturazione.

Legale perché rispetta tutte le norme igienico sanitarie nel

pieno rispetto delle normative e direttive vigenti e "traccia" ogni fase del processo di trasformazione, conservando in memoria i dati e rendendoli facilmente rintracciabili e quindi disponibili ad ogni controllo sul prodotto.

Nel 2016 si afferma definitivamente il successo del Metodo di maturazione naturale brevettato da Alessandro Cuomo e dei sistemi tecnologici brevettati che applicano tale metodo. Si consolidano così partnership importanti come quella con la Federcarni Nazionale ed il Predidente Arosio, che da sempre lavora fianco a fianco con i nostri brevetti. Un rapporto professionale e di stima volto al perseguimento ed alla condivisione di un'unica Vision, ovvero quella di Tutelare ed Incentivare la Produzione ed il Consumo di Alimenti Tipici e Tradizionali. Come? Attraverso la formazione ed il supporto al piccolo produttore che desidera specializzare e far crescere la propria attività. E proprio in virtù di tale grande progetto Maturmeat® e la Federcarni volano insieme a Barcellona e vi spettano alla prossima Fiera iMeat il 4 e 5 Febbraio 2018 - STAND 23.



## Indice sintetico di affidabilità fiscale Il Comitato tecnico Federcarni a confronto con l'Amministrazione finanziaria

L'indice sintetico di affidabilità fiscale rappresenta il posizionamento di ogni contribuente in termini, appunto, di affidabilità dei suoi comportamenti fiscali. E' una media semplice di indicatori elementari. Gli indicatori elementari prendono in considerazione: la plausibilità dei ricavi, del valore aggiunto e del reddito; l'affidabilità dei dati dichiarati; le anomalie economiche. Il valore dell'indice sintetico assegnato al contribuente è compreso fra 1 e 10. L'indice sintetico di affidabilità fiscale permette al contribuente di ottenere una valutazione del proprio



Enrico Vannini

grado di affidabilità, un

Sono presi in considerazione i seguenti indicatori:

*Il Comitato tecnico Federcarni (con il presidente Enrico Vannini; Damiano Chiesa di Padova; Massimo Cerretani di Siena; Vittorino Carloni di Arezzo e Fabio Bruschi di Torino) ha incontrato a Roma, presso la sede Sose, il delegato dell'Agenzia delle Entrate E. Polella e i rappresentanti di Sose e Sogei F. Zaccaria e G. Esposito (e loro collaboratori) per la riunione relativa all'indice sintetico di affidabilità fiscale (ISA), in vigore da quest'anno.*

meccanismo di premialità' basato su uno o più livelli.

ricavi per addetto, valore aggiunto per addetto, reddito per addetto, durata delle scorte, decumulo delle scorte.

Il campione di regressione è costituito dalle imprese presenti nella banca dati degli studi di settore nei periodi di imposta dal 2008 al 2015.

Gli indici premianti vanno dall'8 al 10 e come premio l'Agenzia delle Entrate, in caso di accertamento, tra le altre cose, non può tornare

indietro più di tre anni contro i cinque previsti dalla legge. La media nazionale delle macellerie è di 6,44 per gli anni dal 2008 al 2015. Per quanto possibile, mediante il proprio Comitato tecnico, Federcarni s'impegnerà per evitare che questo strumento, sostitutivo degli studi di settore, costituisca un aggravio fiscale per la categoria dei macellai.

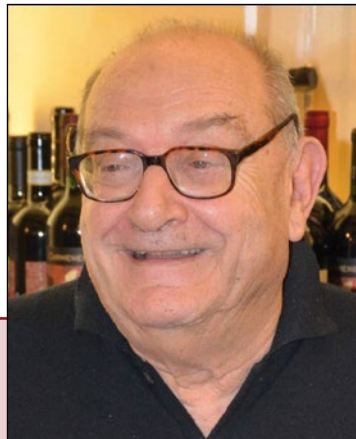
Considerato il nuovo approccio dell'Amministrazione finanziaria, basato su un rapporto di collaborazione fisco/contribuente, si vedranno gli ulteriori sviluppi sull'argomento.

**Enrico Vannini**  
presidente Comitato tecnico Federcarni

## Il professor Carlo Cantoni: conserviamo la memoria di un uomo straordinario

Nella notte tra il 20 ed il 21 novembre 2017 è venuto a mancare il professor Carlo Cantoni. Era malato da tempo e gli acciacchi con l'età sono pesati sempre più. Per chi non ha avuto il piacere ed il privilegio di conoscerlo (nel box le informazioni sulla sua carriera accademica e pubblicistica n.d.r.) posso dire che era un uomo straordinario sotto tutti i punti di vista, sia professionali sia umani. Carlo Cantoni veniva da una famiglia benestante di Milano ed ha speso tutta la sua vita nella professione che amava più di tutto: l'ispezione degli alimenti d'origine animale nel Dipartimento che fa capo tutt'ora alla Facoltà di Medicina Veterinaria

dell'Università Statale di Milano. Quest'uomo è sempre stato, per chi l'ha conosciuto ed in particolare



### Carlo Cantoni: la carriera accademica e pubblicistica

- Assistente presso la Cattedra di Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale (Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale) dal 3 marzo 1963.
- Professore Ordinario di "Ispezione degli alimenti di origine animale" e successive variazioni di denominazione, precisamente 'Ispezione e controllo delle derrate alimentari di origine animale'.
- Direttore dell'Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano, dal 1974 al 2000.
- Vicedirettore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano, dal 2001 al 2009.
- Direttore della rivista 'Archivio Veterinario'.
- Il professor Cantoni è stato autore di circa 2.000 pubblicazioni scientifiche edite su riviste italiane e straniere.

per chi, e sono tanti, l'hanno avuto come professore all'università (quindi una gran parte dei veterinari oggi in attività), un punto di riferimento, una guida. Carlo Cantoni è sempre stato da un lato un "signore"

capace di stare sempre con i piedi per terra senza mai ergersi a sapiente luminare..., dall'altro lato è stato un uomo sempre contro tutto e tutti. Mi spiego meglio: era una persona che andava contro

corrente e contro chi voleva seguire schematismi preordinati, contro chi voleva imporre determinate regole. Andava contro un po' a tutta quella politica fatta da bandiere ed idee capaci di cambiare a seconda di dove tira il vento. Un uomo straordinario capace di consigliarti, guidarti, sempre con modi semplici e garbati. Quanta gente ha aiutato ad inserirsi nel mondo del lavoro? Quante battaglie abbiamo affrontato insieme, in nome dei

macellai?! Quanti convegni, lavori fatti insieme: non ultimo il Manuale di Corretta Prassi Igienica per le Macellerie; quante tavole rotonde, quanti scontri con i personaggi delle Autorità sanitarie di controllo ufficiale, contro magari stessi colleghi e veterinari. Tematiche affrontate più volte con lui: gli additivi alimentari, la microbiologia nelle carni. Non ho più parole per definire Carlo Cantoni, ho tanti ricordi e voglio, con quest'articolo, dare una memoria che rimanga a voi tutti per tanto tempo, anche ai nostri posteri.

Luca Ballabio

### Varese

**CORSO  
ADDETTO ALLA  
MACELLERIA**

Gennaio 2018

**Corso con rilascio di Attestato di competenza della Regione Lombardia**

**I requisiti**

Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)  
Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso  
Capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana

**Durata**

230 ore di attività teorico/pratiche e 340 ore di stage

Sponsor ZaroCarni S.p.A.  
Per le iscrizioni al corso rivolgersi all'Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a  
tel. 0332/810421 e-mail: segreteria.adult@agenziaformativa.va.it





## ITALIAN BUTCHER LIFESTYLE

Sicurezza e legalità.  
Brevetti unici e garantiti.



*"Salt is born of the purest parents:  
the sun and the sea"*

*Pythagoras*



Crotone - City of Pythagoras - Italy

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

[info@arredoinox.it](mailto:info@arredoinox.it)

Tel. +39 0962/931654



Successo dell'iniziativa promossa dal Sindacato provinciale e organizzata da Confcommercio

## Oristano e il "Miglior Banco"

Premiazioni, degustazioni e il convegno "L'evoluzione dei consumi e le prospettive della professione"

Grande successo in Sardegna a Oristano per l'evento organizzato dalla Confcommercio e promosso dal Sindacato macellai della Provincia di Oristano "Miglior

Banco 2017". Assieme alle premiazioni e alle degustazioni il convegno (nell'hotel Mistral 2) "L'evoluzione dei consumi e le prospettive della professione".

### Il convegno

L'iniziativa della Confcommercio di Oristano ha testimoniato il forte interesse e l'indiscusso sostegno che la stessa sta operando in favore della categoria dei macellai. Il presidente della Confcommercio di Oristano, Nando Faedda, ha salutato tutti gli intervenuti con grande soddisfazione introducendo le tematiche legate all'evoluzione della macelleria e sottolineando come il banco stesso sia lo strumento più visibile di questa trasformazione. Gianni De Muro, presidente del Sindacato dei Macellai della Provincia di Oristano, ha preso la parola aprendo il convegno e argomentando come questa professione si trovi a dover ricercare continuamente un equilibrio per coniugare due qualità spesso in antitesi: tradizione e innovazione.

Sara Pintus, direttore della Confcommercio di Oristano, ha coordinato l'iniziativa dando vivacità con domande contestualizzate e richieste d'intervento mirate ai tecnici

presenti. Il primo intervento è stato del dottor Fabio Madau dell'Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Scienze per la Natura e le Risorse Ambientali, che ha introdotto la tematica "Il mercato delle carni: dinamiche e



prospettive" affermando come esista una flessione del consumo della carne bovina in tutti i Paesi europei e come circa il 7% della popolazione si dichiara vegetariano. Allo stesso tempo, però, emerge un incorag-



giante e significativo dato in crescita: quello dei prodotti a base di carne bovina tendenzialmente tipo "pronti a cuocere" e cresce anche la domanda nei Paesi in via di sviluppo. E' stata poi la volta della dot-

toressa Anna Nudda dell'Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Agraria, Sezione di Scienze Zootecniche, che ha sottolineato l'enorme importanza del ruolo dell'alimentazione animale sulla qualità della carne bovina. Anna Nudda ha portato il focus su quanto sia fondamentale per la qualità del prodotto un'alimentazione attenta e curata, che favorisca possibilmente il pascolo naturale.

E' stato importante sottolineare come questa competenza determini, poi, diversi tempi di frollatura e una consapevolezza sulla materia prima che porta il macellaio a veicolare al suo cliente preziosi consigli in campo nutrizionale. In quest'ottica, bene si collegava l'intervento successivo, a cura del dottor Antonello Trincas, medico dietista, specialista in Scienze dell'Alimentazione e Medicina dello Sport, che si è concentrato, in particolare, sulla dieta mediterranea e sull'importanza delle proteine animali fondamentali per un'alimentazione sana e completa che non esclude alcun tipo di alimento. Ultimo intervento quello di Marco Marinelli, amministratore della Poolpack Sardegna, tra gli sponsor dell'evento, portavoce per l'occasione di Federcarni nazionale, che ha specificato come si manifesti sempre maggior sostegno per l'espansione e l'evoluzione delle ancora più specifiche competenze attuali di una professione nobile che affonda le sue radici in una solida tradizione.

### "Miglior Banco 2017": i premiati

Concluso il convegno, si è proceduto con la premiazione del "Miglior Banco 2017". La giuria - composta da William Dasso, chef e docente di cucina all'alberghiero di Oristano; Roberto Petretto, giornalista di La Nuova Sardegna e Marco Dessi, macellaio in pensione con comprovata esperienza nel settore - ha visitato le macellerie aderenti al concorso ed ha riscontrato in tutte l'ottima professionalità dei titolari nella creazione delle proprie vetrine. Pulizia, cura nell'esposizione e attenzione al taglio delle carni sono state caratteristiche comuni a tutti i partecipanti.

Le specificità dei tagli hanno creato un'armonia di colori con piacevoli ed invitanti contrasti. Ognuno ha saputo dare il giusto valore ai prodotti offerti e alle tipicità delle carni nostrane. Le ricette proposte ne hanno evidenziato la bontà, e la fantasia degli "chef macellai" ha fatto il resto. La giuria si è espressa in merito a: taglio della carne; esposizione; freschezza; abbinamenti e colori del banco. Ogni macellaio partecipante ha inoltre elaborato una ricetta: la giuria ne ha valutato "l'equilibrio e il gusto". Il compito dei tre giurati non



è stato per niente facile e, alla fine, solo alcuni dettagli hanno reso possibile stilare la classifica finale che ha sancito i tre vincitori senza nulla togliere agli altri partecipanti. Al primo posto Piero De

Muro di Oristano. Secondo Carni Doc Srl rappresentata da Gildo Murgia di Ghilarza. Terzo classificato Giovanni Sassu di Bonarcado. Il premio per la miglior ricetta, infine, è stato assegnato

a Marco Vargiu di San Vero Milis. L'evento si è concluso proprio con la degustazione dei cinque piatti che hanno totalizzato più punti, preparati per l'occasione dallo chef Zaccaria Saba: "i bocconcini di sardo modicana con patate e zenzero" su ricetta di Giovanni Sassu di Bonarcado; "le costine di vitello caramellate al profumo di mirto" di Carni Doc di Ghilarza; "l'arista agli agrumi" di Piero De Muro e C. Sas di Oristano; "il muscolo di melina marinato alle erbe" di Gianni De Muro di Donigala Fenugheddu e, infine, "l'agnello affogato al cardo selvatico con purea di topinambur" miglior ricetta in concorso (Marco Vargiu).

Anna Mura



**D**opo 16 anni di messa al bando, Pechino ha riaperto le frontiere alla carne bovina italiana. Ad annunciarlo sono stati il ministero dell'Agricoltura cinese e l'Amministrazione per il controllo della qualità, l'ispezione e la quarantena (Aqsic), a conclusione dei lavori del comitato governativo Italia-Cina presieduto dai rispettivi ministri degli Esteri, Angelino Alfano e Wang Yi. Per ora la rimozione del divieto riguarderà la carne destinata alla produzione di cibo per animali, mentre a breve il via libera sarà dato anche per quella disossata di bovini con meno di 30 mesi per l'alimentazione umana. L'accordo con le autorità di Pechino è stato sottoscritto dal direttore generale della Sanità animale e farmaci veterinari, Silvio Borrello. Contestualmente è stato approvato l'elenco degli stabilimenti italiani del pet food autorizzati all'export. Le autorità cinesi hanno confermato che, a seguito degli esiti favorevoli delle

## Carne bovina italiana: ritorno in Cina dopo 16 anni

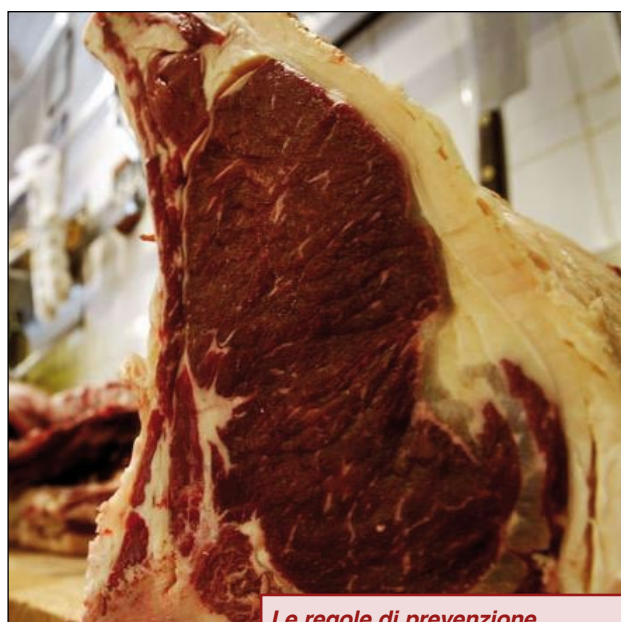
verifiche svolte in Italia lo scorso settembre, procederanno presto a ufficializzare la rimozione dei bandi per l'Encefalopatia Spongiforme Bovina (la più nota Bse, patologia per la quale l'Italia è classificata come "rischio trascurabile" dal 2013) e per il virus di Schmallenberg, quest'ultimo introdotto nel 2012. "La rimozione del bando sulla carne bovina da parte della Cina, annunciata dal ministero dell'Agricoltura di Pechino, apre le porte a un canale commerciale particolarmente vantaggioso per il Made in Italy, con potenzialità interessanti per le nostre produzioni, in particolare del Nord Italia, che rappresenta circa il 70% del totale nazio-

nale" ha affermato il presidente della Confederazione degli Agromeccanici e Agricoltori Italiani (Cai), Gianni Dalla Bernardina. Solo il Veneto alleva il 28%, con 455.000 capi, secondo il Rapporto di Veneto Agricoltura. "Pur consapevoli che la produzione di carne bovina italiana non garantisce l'autosufficienza - ha osservato Dalla Bernardina - siamo convinti che, una volta varato il protocollo di intesa con i requisiti sanitari, la filiera italiana saprà trovare



spazi, grazie alla qualità dell'offerta". L'auspicio di Cai è che i tempi per la definizione del protocollo siano rapidi, in modo da consentire operativamente le esportazioni. Sulla stessa linea Coldiretti che osserva come nel 2017 l'export agroalimentare italiano verso la Cina sia cresciuto del 17%: la rimozione del divieto all'ingresso

della carne bovina costituisce perciò una grande opportunità per gli allevatori del nostro Paese. "Nelle stalle tricolori dove si producono carni più sane perché magre, non trattate con ormoni (a differenza di quelle americane) e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione che assicurano il benessere e la qualità dell'alimentazione



## Un mercato corretto è la miglior tutela per la nostra salute

nonché ai complessi percorsi che portano gli alimenti dai luoghi di produzione a quelli di distribuzione e al consumatore. In questo contesto, particolare importanza riveste l'igiene della preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti presso gli esercizi pubblici. Con errori sotto il profilo igienico nelle varie fasi, i cibi possono provocare seri

tutto il settore di preparazione alimentare quali macellerie/gastronomie e ristorazione in genere con l'osservanza di regole di comportamento che consentono di eliminare qualsiasi forma di rischio per la salute.

### Rischio e consapevolezza

L'operatore alimentare dev'essere consapevole che gli alimenti possono essere facilmente contaminati e quindi diventare veicolo di malattie o di intossicazioni per chi li consuma. La contaminazione degli alimenti (batteri, sostanze chimiche, corpi estranei) può verificarsi in vario modo e per varie cause, ma sicuramente con l'adozione di una corretta prassi igienica si può evitare la contaminazione e prevenire così l'insorgere di Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) quali: Clostridium Botulinum, Salmonella, Stafilococco Aureus, Clostridium Perfringens, Bacillus Cereus. I sintomi fisici più frequenti nei casi in cui si assimilano

contaminazione sono: diarrea, febbre, dolori addominali, cefalea, vomito, disidratazione, crampi muscolari, ipotensione, collasso, costipazione e ritenzione urinaria, difficoltà respiratoria/paralisi respiratoria, disturbi dell'equilibrio, visione doppia, e malessere in generale.

### Macellazioni ad uso privato e ristorazione parallela

E' noto che per oltre sei mesi all'anno, come è tradizione, ma ultimamente in maniera esponenziale vengono svolte attività di ristorazione a cielo aperto, in varie forme (feste politiche, sagre paesane, feste sportive, feste religiose, battesimi, cresime, anniversari di matrimoni, lauree, compleanni, mercatini in piazza) Dietro a queste manifestazioni vi è in generale il potenziale rischio che si nasconda una non corretta applicazione di quello che sono le normative in merito alla somministrazione di alimenti e bevande. Va ricordato che nel nostro territorio per tradizione ed uso proprio, la fa da padrone il suino, nelle sue varie ricette gastronomiche. L'arte tramandata della lavorazione del suino per uso proprio, porta ad eccessi di produzione che, oltre al consumo

### Le regole di prevenzione

- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.
- ✓ Etichettatura.
- ✓ Uso di prodotti allergeni.
- ✓ Il rispetto della catena del freddo.
- ✓ L'applicazione dell'Haccp (analisi dei rischi e controllo dei punti critici).
- ✓ Idoneità sanitaria dell'operatore.
- ✓ Idoneità sanitaria dell'ambiente di lavoro (il locale).

**L**'alimentazione è uno dei più importanti fra i diversi fattori che concorrono ad assicurare la tutela della salute e la qualità della vita. La salubrità degli alimenti è fondamentale per evitare gravi problemi di salute associati a fenomeni di contaminazione biologica e chimica degli alimenti. L'essenziale per la salubrità di un alimento è l'assenza di microrganismi patogeni o comunque nocivi e di livelli

significativi di contaminanti chimici. La salubrità degli alimenti dipende da un gran numero di fattori relativi alla produzione e alla trasformazione,

problemi alla salute identificabili come infezioni, tossinfezioni ed intossicazioni alimentari. Da ciò la necessità di una crescente professionalità in



degli animali – ha spiegato Coldiretti – l'annuncio di Pechino è solo l'ultimo di una serie di segnali positivi sul versante del commercio internazionale che nelle settimane scorse hanno già visto il dimezzamento dei dazi all'importazione su alcuni prodotti cardine del Made in Italy a tavola. Si segnalano in particolare le riduzioni previste per Parmigiano Reggiano, Grana Padano e altri formaggi stagionati e per il Gorgonzola (da 15/12% a 8%); per formaggio grattugiato e fuso (dal 10 al 5%); salsicce/salami (da 15 a 8%). Ma ad ottobre la Cina aveva anche disposto – sottolinea Coldiretti – la rimozione del blocco alle importazioni di Gorgonzola, Taleggio e agli altri formaggi erborinati, a crosta fiorita o muffettati, che era stato deciso a fine agosto per un improvviso irrigidimento nell'applicazione delle norme sull'import dall'Unione europea". Anche Confagricoltura ha accolto con grande soddi-

privato favorito da un regio decreto del 1928, avvia la vendita a prodotto finito sulle mense di tutte quelle manifestazioni con la possibilità di elusione di controlli sanitari e il conseguente rischio per la salute dei cittadini. Toxoplasmosi, Listeria; Taenia, Cisticercosi, Trichina, Balantidium coli: questi sono alcuni dei casi infettivi a dimostrazione di come la carne di suino contenga un alto tasso di agenti patogeni che comportano un non indifferente rischio di malattie. In realtà, non esiste nessun altro animale tra quelli inclusi nelle tradizioni alimentari fuori dalla norma, portatore di un così alto potenziale di effetti nefasti per la salute dell'uomo quanto il maiale. Il fenomeno delle macellazioni ad uso privato, e degli abusi ad esso legati, è stato finora troppo sottovalutato nonostante le reiterate proteste e le segnalazioni da parte degli imprenditori operanti nel settore. Questi ultimi, con gli anni, hanno rilevato lo svilupparsi della presenza e dell'attività di falsi operatori tra il macellatore autorizzato ed il consumatore finale. Operatori che, in pratica, acquistano animali vivi o macellati presso allevamenti, li sottopongono a macel-

lazione privata a proprio nome o a nome di persone più o meno inconsapevoli, ne preparano le carni in ambienti di fortuna e le rivendono ai consumatori finali che confidano eccessivamente nel bollo sanitario "MUF", ovvero "macellazione ad uso familiare" che accompagna l'animale ed è presente sulle carni. Quest'attività, assolutamente al di fuori delle regole, non può essere facilmente verificata e repressa, in quanto ai rappresentanti dei servizi veterinari e degli organi di vigilanza è impedito accedere alle private abitazioni senza una preventiva autorizzazione da parte della magistratura. Oltre al rischio della salute e al danno economico legato all'abusivismo, vi è anche un danno ambientale sui quintali di scarti (ossa, pelli, sangue, stomaci, e liquami) che non si sa dove vadano a finire. Non sono da sottovalutare, poi, i rischi tossicologici che si possono manifestare nell'uomo in seguito all'assunzione di residui antibiotici presenti nelle carni se non sono stati rispettati i tempi necessari dal momento dell'assunzione di

farmaci e dell'abbattimento dell'animale. In ogni caso i rischi vengono quasi azzerati se l'animale viene sottoposto ai normali controlli sanitari, prima e dopo la macellazione. **Contrastare l'abusivismo coinvolgendo i consumatori** Con il proliferare di manifestazioni che, con il falso intento di far valere l'importanza della valorizzazione dei prodotti alimentari sul territorio, di fatto non tutelano il lavoro degli operatori del settore della ristorazione e macelleria già presenti e ben distribuiti, si alimenta una concorrenza non corretta con fenomeni di abusivismo commerciale. In questi anni vi è stata una forte sensibilizzazione da parte dei commercianti, ma ancora cerchiamo di vedere dei risultati su questo versante perché siamo solo agli inizi di una questione che, se questo Paese vuol darsi legale, deve affrontare e risolvere. L'abusivismo, insomma, non è una questione che può essere lasciata a sporadiche iniziative dei soggetti danneggiati, i commercianti, che legalmente pagano le



## Valore aggiunto delle macellerie per la qualità del prodotto locale Sinergia nella filiera della carne

**E'** importante aprire tavoli di lavoro diplomatici con le parti che compongono la filiera delle carni, cioè macellai e allevatori (nella parte iniziale del giornale l'importante opportunità con la fiera agricola di Verona n.d.r.).

L'obiettivo è quello di riportare la questione in un quadro di sinergie tra le due componenti della filiera e consentire al consumatore di continuare ad apprezzare le straordinarie qualità del prodotto locale, a condizione e con il grande "valore aggiunto" del servizio dei titolari delle macellerie. Non dimentichiamo che quella dei macellai è una delle categorie più preparate e apprezzate in tutta Italia, che ha saputo mettersi in discussione e rinnovarsi di fronte a molte emergenze.

L'imprenditore macellaio sa e, nel rispetto della clientela, non dimentica mai che il consumatore ha il potere di scegliere e premiare le imprese più virtuose che non necessariamente sono quelle che hanno prezzi più bassi o più alti, ma, piuttosto, quelle che al giusto prezzo associano l'alta qualità.

A noi operatori resta il compito di trovare un'intesa di filiera per contenere prezzi e privilegiare la commercializzazione del prodotto locale.

I macellai, poi, hanno davvero una marcia in più e collezionano premi e riconoscimenti grazie alla loro professionalità che

migliora ogni giorno di più, e se le macellerie continuano a lavorare è per la grande fiducia che i consumatori ad esse riconoscono.

Purtroppo è quindi un problema di filiera che non può ricadere solo sulla nostra categoria: auspico quindi un'apertura di dialogo fra i vari anelli della filiera perché ognuno faccia la propria parte.

Ben venga un tavolo di confronto tra allevatori e macellai: insieme possiamo rendere più trasparente e diretto il percorso del prodotto dalla stalla al consumatore intervenendo su eventuali inefficienze della filiera. E' importante il lavoro congiunto delle parti in causa per salvaguardare le produzioni locali di carne che possono presentare costi superiori a quelle d'importazione, ma si fregiano di caratteristiche come il legame stretto con il territorio, la provenienza certa, continui e severi controlli sanitari, sistemi di allevamento tradizionali o anche biologici che sono certamente apprezzati dai consumatori. Non dimentichiamo, infine, il ruolo di presidio dell'ambiente svolto dalle imprese zootecniche che salvano dal degrado aree agricole altrimenti incolte, così come le attività di macelleria che, da anni, sono inserite in un tessuto commerciale di grande importanza economico/sociale.

(A.S.)

tasse e che hanno il diritto di non avere sconfitte sul versante della legalità con concorrenze abusive. Occorre un'azione di forte coinvolgimento del cliente dell'abusivo. Cliente che spesso pensa di risparmiare qualcosa, ma, molto più facilmente, realizza un van-

taggio economico per chi produce l'abuso. Comprando dall'abusivo noi squalifichiamo anche la creatività lavorativa di tante aziende che hanno contribuito nella legalità a creare posti di lavoro nel nostro Paese.

Alberto Succi





Pagani Chef amplia l'offerta con 3 nuove Gustosì



AWDgroup srl.it



"La Cubana"

Le fresche note di lime,  
rum e menta



"L'Ortolana"

L'equilibrio perfetto  
delle nostre fragranti verdure



"La Pizzaiola"

Il ricco sapore  
della ricetta tipica

Tutto il gusto della Natura nelle nuove Gustosì Pagani  
con ingredienti in pezzi interi

Proposta lancio in pratica vaschetta da 2,5 Kg