

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

## CON LE DONNE



CONCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI

**IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI  
DELLA MACELLERIA ITALIANA**

# BUONA *per natura*

Allevati al pascolo: Grass Fed



Scopri dove trovarla su

**WWW.IRISHBEEF.IT**

#### PROPRIETARIO ED EDITORE

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

#### REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

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

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

#### HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Lucia Bozza  
Luciana Rota  
Marco Tassinari

#### DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.com

#### PROGETTO GRAFICO

Ilaria Lazzaro

#### TIPOGRAFIA

Graphiti - Industria Grafica - Pero (MI)

#### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Regol. UE 2016/679, D.lgs 296/2003  
come modificato dal D.lgs 101/2018  
Responsabile trattamento dati,  
D.Lgs 196/2003:  
Maurizio Arosio

## SOMMARIO

**3** EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

### FEDERCARNI INFORMA

**4** 'IL VIAGGIO NELLE GENERAZIONI', A GIULIATTI-ROSSI  
LA PRIMA TAPPA DI ISOLA DELLA SCALA

*di Luca Borghi*

**8** A SABRINA CARACAPPA IL II TROFEO REGIONE SICILIA  
GIOVANI MACELLAI

*di Redazione*

**12** PARTNERSHIP CON COGEA PER RITIRO GRASSO E OSSA:  
DA ROMA PARTE LA SFIDA DELLA MACELLERIA ITALIANA

*di Redazione*

**14** "LA MIA MACELLERIA", AL VIA IL NUOVO VIDEO-CONTEST  
DI FEDERCARNI

*di Redazione*

### ECONOMIA

**18** IL 2022? ANNO DA INCORNICIARE PER L'INDUSTRIA  
DELLE CARNI

*di GDONEWS*

**20** LA QUALITÀ DELLA CARNE ITALIANA TRAINA I CONSUMI

*di Lucia Bozza*

**22** LA ROMAGNOLA, CARNE DI QUALITÀ IGP

*di Marco Tassinari*

### IN VIAGGIO CON FEDERCARNI

**24** LA BRESAOLA, STORIA DI UN SUCCESSO ITALIANO

*di Luciana Rota*

### SCIENZA

**26** LOLLOBRIGIDA: "ORA È VIETATO PRODURRE  
E COMMERCIALIZZARE LA CARNE SINTETICA"

*di Luca Borghi*

**28** LA QUALITÀ DELLA CARNE? DIPENDE DALL'ALIMENTAZIONE

*di Marco Tassinari*

**30** CARNE DI AGNELLO È PRODOTTO PREMIUM. ECCO I 6 MOTIVI  
PER MANTENERLO NELLA NOSTRA DIETA

*di Redazione*

**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)



## Carne coltivata, l'Italia dice no. Valorizziamo di più le proprietà del prodotto vero

**L**'Italia dice no alla carne di sintesi o coltivata. Siamo assolutamente grati per questa presa di posizione del governo italiano. E l'Europa cosa ne pensa? La Comunità europea si fonda sul libero mercato e sulla libera circolazione delle merci e questo è un bene. La produzione italiana, alimentare e no, ha molte eccellenze e partecipare a un libero mercato permette di valorizzare i prodotti di qualità in uno scenario più ampio. In questo caso però, ad alcuni emendamenti presentati per aprire le porte alla commercializzazione e produzione della carne coltivata, la risposta del Parlamento europeo è stata un deciso no. Importanti in questa ferma opposizione sono state le lobby del mondo agricolo e anche quella dei macellai europei, attraverso la nostra organizzazione che a Bruxelles ci rappresenta. I delegati di Federcarni sono il presidente vicario Stefano Casella e il consigliere Alberto Succi che ringrazio per l'impegno e i risultati ottenuti, Considerata la presa di posizione italiana, che comunque potrebbe essere condizionata da eventuali scelte diverse del Parlamento europeo, possiamo godere di un prossimo futuro tranquillo. Credo anche che non dovremmo cullarci in questa opportunità temporale. Molte volte nel passato l'interesse economico ha poi modificato leggi e regole ritenute giuste e quindi sicure. In

questo caso è meglio ricordare che, a livello mondiale per la commercializzazione della carne coltivata, si prevedono volumi di denaro di alcune migliaia di miliardi all'anno. Qualcuno vuole mettere una mano sul fuoco nel dire che il nemico non passerà?

Credo invece nella necessità di prepararsi per affrontare un nemico potente valorizzando sempre di più la qualità nutrizionale e salutistica di una carne allevata bene, sana. Garantire una vita etica agli animali, una vita "naturale" più libera, il pascolo, spazi più ampi per rendere agli occhi dei consumatori, specialmente quelli più giovani, più umano e accettabile il loro sacrificio. Credo anche inutile dire quanto tutti, operatori e consumatori, perderemmo rinunciando ad una alimentazione naturale e agreste, per una clamorosamente industriale. La storia è piena di alimenti industriali di grande successo, portatori di disfunzioni e patologie gravissime, diventate vere piaghe sociali nei paesi industrializzati.

Macellai, facciamoci portatori di questa vera rivoluzione green: possiamo preservare i nostri amici consumatori dal rischio delle incognite di un prodotto "finto" che di green ha solo il colore dei dollari. Chiediamo alla filiera un impegno nel futuro per rendere sempre più attuale questo straordinario alimento: la carne.

**Maurizio Arosio**  
Presidente Federcarni



## *‘Il viaggio nelle generazioni’, a Giuliatti-Rossi la prima tappa di Isola della Scala*

**ANDREA GIULIATTI E PAOLO ROSSI  
COPPIA VINCITRICE**



di **LUCA BORGHI**

**N**on è un contest. Non è un campionato. Non è neppure una sfida tra chi la macelleria l'ha fatta e chi ha il compito di portarla avanti nell'ottica di una tradizione che strizza l'occhio all'innovazione. 'Il viaggio nelle generazioni', seppur preveda un premio e una classifica, è infatti una vera e propria esperienza per scoprire l'arte della macelleria italiana. Un tour lungo la penisola per scoprire storie e passioni. Uomini che, al di là dell'età anagrafica, hanno scelto di essere alfieri di un comparto, quello della macelleria appunto, che sempre di più è presidio sociale, culturale ed economico di un'Italia capace di coniugare il commercio con la qualità.

**ANGELO CAPIZZI  
E DINO MAZZUCCHI**



**CLAUDIO DAMIANI  
E FILIPPO DAMIANI**



**FRANCESCO BENEDETTO  
E MAURIZIO AROSIO**



**MARZIA INNOCENTE  
E MARCO INNOCENTE**



Un racconto, per così dire, di come i macellai di ieri di oggi possano e debbano ancora incontrarsi in nome di una professione che ha saputo anticipare tempi, tendenze e gusti. 'Il futuro è la nostra storia' è il claim che FederCarni ha scelto per lanciare questa nuova e coinvolgente manifestazione capace di accomunare maestri macellai e giovani professionisti della carne.

### **PRIMA TAPPA**

E' una data da segnare sul calendario il 12 novembre. Così come il luogo, Isola della Scala, in provincia di Verona. E' da lì che è partito 'Il viaggio nelle generazioni'. Sei coppie, formate da un macellaio senior e uno junior. Dodici macellai che da qui al futuro hanno deciso di mettersi in gioco per accendere i riflettori sulle peculiarità della macelleria tricolore. "E' il simbolo della nostra cultura", ha detto il presidente di FederCarni, Maurizio Arosio, che ha deciso di mettersi in gioco partecipando alla manifestazione in prima persona con tanto di coltello e grembiule.



## GRAZIE MARZIA, GRAZIE A TUTTE LE DONNE DI FEDERCARNI

**D**omenica 12 novembre, Federcarni con gli amici veneti ha organizzato a Isola della Scala il prototipo di un nuovo evento che inizierà ufficialmente nel 2024. Sei coppie di colleghi si confrontano nell'allestimento di un banco esprimendo liberamente la loro qualità professionale. La composizione delle coppie deve rispettare solo un parametro: uno deve essere un under 35 e l'altro un over. Nella mattinata ci si è ritrovati per iniziare la dimostrazione, scoprendo che una coppia non era presente per motivi personali. Altri colleghi sono nel frattempo arrivati per assistere alla manifestazione seguendo l'invito del nostro presidente veneto. Tra questi Marzia Innocente e il fratello, due ragazzi molto attivi nella vita associativa di Federcarni.

Essendo una prima assoluta eravamo dispiaciuti nel non poter rappresentare al completo un progetto che stavamo sviluppando. Conoscendo la bravura di Marzia e del fratello abbiamo chiesto loro di partecipare per realizzare al meglio l'evento. E Marzia con grande generosità ha accettato, nonostante non fosse organizzata. Ma Marzia e il fratello sono molto bravi. Quindi con il niente a disposizione hanno

realizzato un'ottima esposizione come sempre sanno fare.

Nelle settimane successive il mondo ha scoperto (con incomprensibile ritardo) quanto l'uomo, il maschio, sia incapace di avere un rapporto di parità con le donne e di quanto sia vigliacco nel rapportarsi con loro arrivando alla violenza, di qualunque tipo, quando capisce di non avere le capacità umane e affettive che invece loro hanno. Sia chiaro: io non mi escludo da questa mentalità maschile e senza mai essere arrivato e nemmeno pensato di ricorrere alla violenza riconosco però di non aver fatto tutto al meglio rapportandomi con le donne che nella vita ho incontrato.

Per questo ho pensato a Marzia, sentendo la necessità di fare un piccolo passo in avanti. Scrivendo ho pensato a lei così brava, capace e autonoma ma ho pensato anche alle altre donne presenti nel nostro micromondo dei macellai. Sempre in quella manifestazione erano presenti molte donne, imprenditrici, che facevano parte della giuria e molte altre che hanno negozi di successo, altre che riescono a trascinare al successo uomini che sono ottimi macellai ma limitati dal proprio carattere nell'affrontare la sfida quotidiana con i consumatori.

*Maurizio Arosio*



### I PARTECIPANTI

Le coppie che hanno aperto tour sono state quelle formate da Andrea Giuliatti di Arcole e Paolo Rossi di Albaro di Ronco all'Adige, nel Veronese; Angelo Capizzi di Piazza Armerina in provincia di Enna e Dino Mazzucchi di Dongo, in provincia di Como; Claudio Damiani e il figlio Filippo di Martellago in provincia di Venezia; il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio, e Francesco Benedetto di Limena in provincia di Padova; Marco e Marzia Innocente di Montebelluna nel trevigiano.

### I TUTOR

Anche per questa nuova esperienza targata Federcarni, prezioso è stato il contributo dei tutor: Ilario Lio e i macellai veronesi Mario Giuliatti, Germano Crema, Antonello Massagrande e Dante Passarini.

### LA GIURIA

Come per ogni 'gara' che si rispetti anche 'Il viaggio nelle generazioni' ha potuto contare su una giuria esperta e qualificata presieduta da Mauro Zanini, vice presidente di Confcommercio Verona. In giuria anche Alberto Succi, delegato nazionale di Federcarni; Raffaele Soldati, chef di Zanussi Professional; Elena Bejan, amministratrice di Elmas Solutions e Francesca Santin, art director di Passione Preparati.

### I VINCITORI

Alla fine della prima tappa, la coppia vincitrice è risultata quella composta da Andrea Giuliatti e Paolo Rossi. Al secondo posto, Angelo Capizzi e Dino Mazzucchi. Sul terzo gradino del podio padre e figlio, Claudio e Filippo Damiani. Il premio Eurocryor è stato assegnato a Claudio e Filippo Damiani.





# GRECI

Specialità per la Ristorazione

## LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



**Aggiungi alle carni un valore in più:**

### LA DIFFERENZA

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



**Greci Specialità per la Ristorazione**

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



macelleriaartee gusto@greci.it



# A Sabrina Caracappa il II Trofeo Regione Sicilia giovani macellai

a cura di REDAZIONE

**S**abrina Caracappa di Sciacca, in provincia di Agrigento, si è aggiudicata la seconda edizione del Trofeo Regione Sicilia giovani macellai organizzato da Federcarni Catania. Al termine della entusiasmante e tiratissima gara durata oltre 2 ore, sotto la regia di Tony Reale in collaborazione con Antonio Sicali e Daniele Di Mauroa, la 38enne Sabrina si è imposta sugli avversari. Al secondo posto Manuel Arena, di Piazza Armerina in provincia di Enna. Sul terzo gradino del podio Denise Mercorillo di Pedalino-Comiso, nel ragusano. Tutti gli altri giovani concorrenti si sono classificati al quarto posto ad exequo. mentre Sabrina si è aggiudicata anche il premio speciale messo in palio da Zanussi Professional consegnato da Stefano Barbagallo.

## I SOSTENITORI

Ai giovani macellai partecipanti sono state consegnate delle "free samples"

dalla Garozzo ingredienti, Pagani Chef e Greci Alimentari rappresentate sul palco da Benedetto Garozzo. Durante le fasi della gara i giovani concorrenti hanno utilizzato coltelleria messa a disposizione dalla Coltelleria Ragusa, rappresentata da Pietro Ragusa. Le attrezzature sono state messe a disposizione dalla Ando' Contract di Sebastiano Andò e dalla Marino Arredamenti di Alfredo Marino. Tutte le carni utilizzate sono state messe a disposizione da Glorioso Spa, rappresentata da Nerina Basile. A tutti gli allievi dell'Istituto Alberghiero Eredia-Fermi, che hanno assistito per tutta la durata della gara i giovani concorrenti, sono stati consegnati gli attestati di partecipazione, rilasciati da Federcarni Catania.

## I CONCORRENTI

"Non possiamo prevedere il futuro, ma possiamo crearlo" ha detto Tony Reale prendendo in prestito la frase

di George Eliot, scelta per promuovere la seconda edizione del Trofeo. In gara, oltre ai tre protagonisti del podio, Giuseppe Broghiero di Caltagirone in provincia di Catania, Attilio Campisi di Messina, Giorgio Cecala di Termini Imerese in provincia di Palermo, Salvatore Scuto di Catania e Marco Tomasello Poma sempre di Catania.

## 2023 GRAZIE

"Non si può negare che non avremmo potuto fare il Trofeo senza il vostro eccezionale supporto tecnico e amministrativo, grazie a Expo Mediterranea e Confcommercio Catania – ha detto Tony Reale -. Grazie per averci tenuto informati e per averci accompagnato nei preparativi. Apprezziamo il vostro spirito di squadra, il duro lavoro e l'efficienza che avete dimostrato durante tutto il percorso. Riteniamo che siate uno dei migliori organizzatori di eventi e vorremmo estendere il nostro rap-

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA!

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



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

Seguici sui social:  [zanussiprofessionalIT](https://www.facebook.com/zanussiprofessionalIT)  [ZanussiproIT](https://www.instagram.com/ZanussiproIT)

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



porto ad altri eventi di questo tipo in futuro. Essendo noi stessi di Federcarni Catania parte nel settore del comparto alimentare, ci auguriamo di continuare a collaborare con voi in futuro. Ringraziamenti per aver organizzato con competenza un memorabile evento al presidente di Confcommercio, Pietro Agen, e al presidente di ExpoMediterranea, Rosario Alfino. Un ringraziamento speciale a tutto lo staff della fiera Rhs, che per tutte le fasi della realizzazione del nostro evento ci ha supportato con un alto livello di professionalità”.

**LA GIURIA**

La manifestazione era inserita nel programma di Ristora Hotel Sicilia organizzata da Expo Mediterranea. Successo a cui ha contribuito la giuria qualificata designata per valutare i giovani concorrenti. La giuria è stata diretta da Carmelo D'Agata, presidente di Federcarni Catania. Al suo fianco Antonio Giuliano, dirigente Asp Catania-Servizi veterinari, Giuseppe Cusumano, vice direttore di Confcommercio, Maria Giuseppa Giuy Lo Bianco, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero E.Fermi-F.Eredia e Nerina Basile, consigliera del Cda di Glorioso Spa.

**L'ISTITUTO ALBERGHIERO**

Gli studenti del Filippo Eredia di Catania si impegnano quotidianamente per dare il meglio nel loro studio dell'enogastronomia e crescere sempre di più in questo settore. Con il passare degli anni le competenze richieste ad



un maestro macellaio gastronomico sono progressivamente aumentate. Oggi, oltre ai tagli di carne di diverse tipologie, al macellaio gastronomico si richiedono piatti pronti a cuocere che devono essere sempre più elaborati e originali per incuriosire e conquistare il cliente; ne consegue la necessità di avere nelle macellerie personale qualificato e motivato. “Alla preside, al docente Roberto Giunta e a tutti i giovani

studenti che si sono impegnati distinguendosi per serietà e professionalità al Corso tecnico pratico di Federcarni Catania, vanno i nostri ringraziamenti speciali per aver partecipato alla manifestazione”, ha detto Reale. Ecco i nomi degli alunni che hanno partecipato: Denise Cottone, Massimo Conti, Clara De Filippo, Jeniene Honey Espiritu, Andrea Messina, Michele Palla Michele ed Enrico Volpe.



# ABBIAMO PENSATO A UNA SOLUZIONE **100% SOSTENIBILE** PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI

*contenitori in alluminio  
100% riciclabili*



DISPONIBILI  
NEI FORMATI  
STANDARD  
**B5 & B6**

SCOPRI LA LINEA SU  
[WWW.CONTITAL.COM](http://WWW.CONTITAL.COM)

**SHELF LIFE?**  
PIÙ LUNGA E SICURA

L'ALLUMINIO OFFRE UNA PROTEZIONE  
CONTRO BATTERI, LUCE, OSSIGENO  
E MICROORGANISMI.

UNA BARRIERA CHE CONSERVA LA  
FRESCHEZZA DEGLI ALIMENTI E  
PROLUNGA LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI.

*scopri di più*



I contenitori Contital sono conformi alla norma UNI EN 13430:2005 e ai requisiti per gli imballaggi previsti dal Piano d'azione Nazionale del Green Public Procurement (PANGPP) pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 21 settembre 2011

PER MAGGIORI INFORMAZIONI      
[www.contital.com](http://www.contital.com) | [sales@contital.com](mailto:sales@contital.com)

**CONTITAL®**



# Partnership con Cogea per ritiro grasso e ossa: da Roma parte la sfida della macelleria italiana

a cura di REDAZIONE

Il 24 settembre a Roma, in un luogo iconico per la categoria dei macellai come l'ex mattatoio del Testaccio, si è svolto un importante appuntamento organizzato dall'Associazione macellai Roma Capitale e dal suo presidente Carmine Orelli. Obiettivo dell'incontro la presentazione della convenzione stretta dall'Associazione con l'azienda Cogea per il ritiro gratuito di grasso e ossa. Una partnership strategica per l'economia delle macellerie italiane. Federcarni, in uno stand autonomo con la presenza di Zanussi Professional, di Eurocryor Epta e Greci ondustrya alimentare, ha presentato una dimostrazione dei maestri Sara e Bruno della macelleria Muraro di Cisterna di Latina.

Lunedì 25 settembre si è svolta, inoltre l'annuale assemblea ordinaria della Federazione. La discussione tra i partecipanti ha evidenziato i risultati della seconda edizione del Campionato giovani macellai Federcarni. Sotto la lente anche la necessità di impegnarsi in un nuovo progetto di promozione della categoria per il biennio 2024-2025.

Durante l'assemblea, sono stati toccati anche altri temi strategici come il pericolo per la categoria rappresentato dalla carne coltivata e come Federcarni debba partecipare attivamente al successo delle macellerie italiane come leader della distribuzione della carne di qualità.



Dino Mazzucchi di Como, Lorenzo Lavarino di Torino, Augusto Muraro ambassador Federcarni, Bruno Bulgarelli di Latina, Aristide Bucchi di Firenze, Vasco Tacconi di Firenze, Stefano Casella di Bologna e presidente vicario di Federcarni, Enrico Vannini amministratore di Federcarni, Mara Labella di Latina, Carmine Orelli di Roma, Alberto Succi di Ferrara, Marco Mola di Lodi, Mauro Chinellato di Venezia, Damiano Chiesa di Padova, Tiziano Longato di Padova, Ilario Lui di Lodi, Mario Giuliani di Verona, Dante Passerini di Verona.



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

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



SOLUZIONI  
VEGANE



SOLUZIONI  
BIOLOGICHE



SOLUZIONI  
PER PESCE



SOLUZIONI  
PER CARNE



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



# “La mia macelleria”, al via il nuovo video-contest di Federcarni

a cura di REDAZIONE

**S**i scrive “La mia macelleria”, si legge nuovo format video-social per presentare la propria attività ai protagonisti del settore e al grande pubblico. Saranno proprio i consumatori, assieme a una giuria qualificata, a decretare il vincitore del nuovo contest ideato e promosso da Federcarni per valorizzare ancora di più le nuove generazioni di professionisti della carne.

## COME PARTECIPARE

Il 'gioco' è semplice. Basta fare un mini video con il telefonino da 1 minuto o poco più dove i giovani macellai si presentano, fanno una panoramica sul proprio negozio e sul 'piatto forte' che propongono corredato da una brevissima spiegazione di preparazione. I partecipanti inviano la clip alla redazione che provvederà a pubblicarlo sui social della Federazione.

## PUNTI E GIURIA

La giuria darà un voto che corrisponde a un like. Ma a fare la differenza saranno i pollici in alto di consumatori e il numero di condivisioni che i partecipanti potranno fare sulla propria pagina Facebook e quelli che faranno i clienti. Alla fine della gara, che partirà a gennaio e finirà a maggio, verrà decretato il vincitore. Per correttezza, una volta al mese verrà pubblicata sulla pagina Facebook di Federcarni la classifica parziale.

## I PREMI

Non c'è gara che si rispetti che non abbia uno o più premi. Questa volta non lo sveliamo in anticipo. Possiamo solo dirvi che saranno riconoscimenti tangibili, utili, importanti. E allora forza. Non resta che iscrivervi e iniziare a inviare le vostre clip.



## FEDERAZIONE MACELLAI EUROPEI, LA SFIDA È TROVARE NUOVO PERSONALE

**L**'8 novembre scorso i delegati delle Federazioni che fanno parte della Confederazione internazionale dei macellai (Ibc) si sono incontrati a Bruxelles. Per Federcarni erano presenti il presidente vicario Stefano Casella e il consigliere Alberto Succi. Sotto la lente lo stato di salute della macelleria europea che, stando alla relazione della presidente Jacqueline Balzer sta attraversando un momento di difficoltà. “I prezzi elevati dell'energia non sono più in cima alla lista dei problemi – sottolinea il presidente vicario di Federcarni, Stefano Casella -. Il nodo è la ricerca di persone motivate disposte a intraprendere la professione di macellaio. La presidente ha elogiato l'eccellente cooperazione tra le Federazioni in materia di additivi. In questo modo una riduzione delle quantità massime di nitriti e nitrati aggiunte o anche un divieto imminente potrebbe essere evitato con successo”. La riunione ha affrontato anche le attività politiche e legislative europee che hanno anche un maggiore impatto sulla macelleria e su cui Ibc ha reso note le proprie strategie: revisione del Food Information Regulation

1169/201, inclusi gli aspetti relativi all'etichettatura nutrizionale e di origine e la marcatura della data, impatti del Farm to Fork con la fase di riduzione di gas o gli sviluppi in materia di un sostenibile sistema alimentare. “Per quanto riguarda la revisione della politica di promozione dell'Ue, ci sono segnali di successo – aggiunge Casella -. Una completa rimozione della carne rossa e dei prodotti trasformati a base di carne dal finanziamento sta diventando improbabile. Gli sviluppi nel campo del benessere degli animali sono stati discussi intensamente con il funzionario responsabile della Commissione europea, Denis Simonin”. Balzer ha aggiornato anche in merito a Euroskills che si terrà a Danzica, Polonia. L'Italia ha mostrato interesse a partecipare a competizioni future e si metterà in contatto con il suo ufficio nazionale. Per ultimo, i delegati si sono soffermati sull'attuazione nazionale della direttiva europea sull'utilizzo della plastica in macelleria. Prossima assemblea il 16 maggio 2024 a Bologna.

a cura di Redazione

# Cean realizza la macelleria su misura per te!

cean®

Food Retailers' Experts

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

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



## Il Banco Dinamico

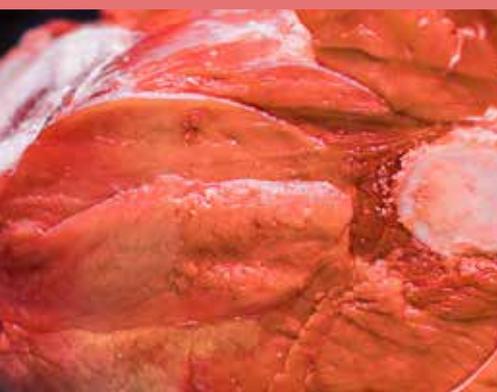


La tecnologia brevettata del banco *Dynamic System* ti permette di:

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

RIDURRE IL CALO PESO = Meno sfrido

RISPARMIARE SULLA BOLLETTA = un impianto evoluto permette un risparmio certo



Luce Tradizionale

Luce Specialistica



Si compra anche con gli occhi!

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

# PIÙ FRESCO, PIÙ A LUNGO.

POOL PACK® PER FEDERCARNI



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



# Ovtene

## La tua scelta di qualità

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



### CANINS GMBH - SRL

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

### IGROUP SRL

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

### PLURICART SRL

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### VITTONO CARTA SRL

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

### PLASTICONF SHOP SRL

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

### CARTITALIA SRL

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

### EUROCARD SRL

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

### INGROSSO CARTA SRL

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

### INTERPACK SPA

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

### MALBANIA PACKING SPA

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

### POOL PACK NORD EST SPA

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

### POOL PACK NORD EST SPA

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

### POOL PACK CAMPANIA SRL

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

### POOL PACK PUGLIA SRL

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

### POOL PACK SARDEGNA SRL

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

### PROGETTO PACKING SRL

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

## DOVE ACQUISTARE

### ALIM-PACK SRL

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

### GROSSI CARTA MANTOVA SPA

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

### GROSSI CARTA MANTOVA SPA

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

### LINEA CARTA SRL

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

### SACCARDO SRL

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



# Il 2022? Anno da incorniciare per l'industria delle carni



a cura di GDONEWS

In un contesto fortemente depressivo per i margini delle aziende dell'alimentare italiano, alcuni comparti merceologici, al contrario, hanno vissuto un 2022 particolarmente buono sotto il profilo dei margini, oltre quello dei ricavi. Uno di questi è l'industria delle carni. La macrocategoria delle carni si annida e distribuisce su due codici Ateco, il 10.12 (Lavorazione e conservazione di carne di volatili) e il 46.32.10 (Commercio all'ingrosso di carne fresca, congelata e surgelata).

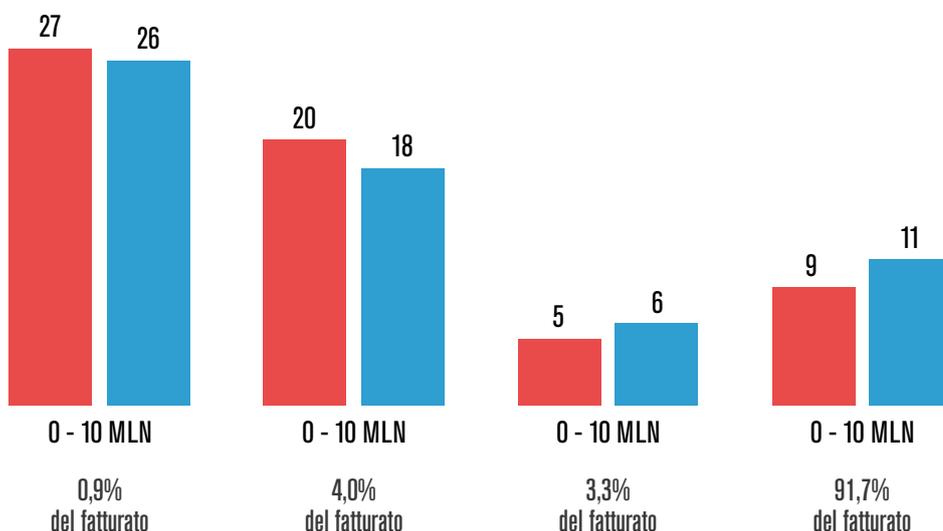
Per quanto riguarda il codice Ateco 10.12, in Italia si contano complessivamente 66 aziende di capitale. Per quanto riguarda il codice Ateco 46.32.10, in Italia si contano oltre 900 imprese ma per questo studio abbiamo esaminato le 16 (bilanci 2022 già depositati) per un totale di 26 che operano nel mercato delle carni con un fatturato oltre i 20 milioni.

## LO STUDIO

Il nostro studio osserva il comporta-

mento di queste imprese che sono state suddivise in quattro classi di fatturato. La prima comprende le imprese con un fatturato fino a 10 milioni; la seconda classe comprende le imprese fra 10 e 50 milioni di fatturato; nella terza classe, le imprese con fatturato compreso tra 50 e 100 milioni di euro; la quarta classe è relativa alle aziende con oltre 100 milioni di euro di fatturato. Come si leggerà tutte le classi di fatturato hanno incrementato i margini.

## INDUSTRIA CARNI - CLASSI DI FATTURATO 21/22





## GDO E BUSINESS

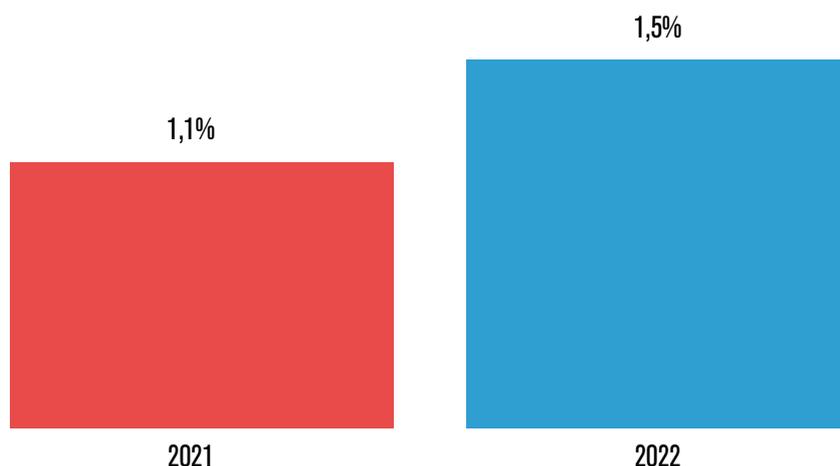
Quando si parla di carni, in Gdo bisogna fare molta attenzione: le differenze tra il business delle carni bianche ed il resto del comparto sono piuttosto nette. Queste, oltre che per l'origine del prodotto, sono rappresentate dal fatto che le bianche sono per la maggior parte appartenenti ad un modello di business che è molto assimilabile alle regole del grocery, territorio nel quale la "brand awareness" è una componente importantissima. Sicco-

me il mercato della Gdo in generale sta rivolgendo le proprie attenzioni all'evoluzione delle distinte Mdd, viene da sè che il mercato delle grandi marche stia soffrendo. Le carni bianche, che essendo carni per definizione vivono di margini risicati, sono dentro questa particolare situazione: sono grandi aziende, spesso con modelli di business differenti (cooperative e Spa), ma tutte stanno lottando con la Gdo per una battaglia all'ultimo margine. In un studio da noi condotto

abbiamo pubblicato l'evoluzione dei ricavi e dei margini di cinque importanti aziende del settore (nei loro valori medi) e le differenze - trend - rispetto al 2021. Ne emerge un quadro molto interessante, infatti molti indicatori a bilancio sono migliorati.

Le aziende interessanti sono: Gesco (Amadori), Aia, Agricola Tre valli società cooperativa, Fileni e Avi Coop, una cooperativa agricola vicina al gruppo Amadori. Due Spa e tre Cooperative.

### AIA, AGRICOLA TRE VALLI, GESCO, AVI.COOP, FILENI - EBITDA MEDIO



# La qualità della carne italiana traina i consumi

di LUCIA BOZZA

**G**razie anche alla dieta mediterranea, più equilibrata e sostenibile, gli italiani sono il secondo popolo più longevo al mondo e la qualità delle carni trasformate è ben diversa dalle produzioni nord europee. Come dimostra un recente studio di settore, gli allevamenti italiani producono carni più magre e di migliore qualità rispetto a quella degli allevamenti di altri Paesi.

## I CONSUMI

Nel 2022 gli italiani hanno mangiato meno carne rispetto agli anni passati: se si confrontano i dati attuali con quelli del boom economico, oggi ne consumiamo oltre 5 chili in meno a persona all'anno. Numeri sicuramente da tenere sotto controllo per un settore che, nonostante le difficoltà, riveste ancora un ruolo importante per l'economia italiana, coinvolgendo 230 mila addetti in oltre 135 mila aziende, e che rappresenta più del 4% del fatturato dell'agroalimentare, per un valore di oltre 6 miliardi di euro. Ma, come sempre, numeri e tendenze vanno lette con estrema capacità analitica ed oggettività. Se diminuisce infatti il volume dei consumi, aumenta il valore. In parole povere a fronte di un minor consumo di carne, cresce la qualità scelta dai consuma-

## ENTRO IL 2050 LA RICHIESTA DI CARNE AUMENTERÀ DEL 29%

**L**a richiesta di alimenti di origine animale vedrà un aumento del 30% entro il 2050 (+29% carne, +35% latticini, +25% uova e +37% pesce), secondo le stime della Fao, ed è evidente che il comparto dovrà essere in grado di produrre di più continuando a ridurre i propri impatti ambientali. Un percorso già intrapreso dal settore agricolo, che a livello mondiale ha ridotto le emissioni pro-capite del 20% in 30 anni a fronte di un aumento della popolazione di 2,5 miliardi di individui. "In Italia le attività zootecniche negli ultimi 10 anni non solo non hanno impattato sull'ambiente, ma hanno contribuito a raffreddare l'atmosfera con emissioni ricalcolate cumulativamente a -49 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente" sottolinea Giuseppe Pulina, professore di zootecnia speciale all'Università di Sassari, in base a

nuovi studi che rivedono le metriche proposte dal team di fisici dell'atmosfera dell'Università di Oxford pubblicate su 'Naturè e applicate al nostro sistema dagli studiosi dell'Università di Sassari sulla base dei dati Ispra dal 1990 al 2020.

"Lo studio dei ricercatori di Oxford prende in considerazione per la prima volta la differenza in termini di azione sul riscaldamento globale tra gli inquinanti climatici a vita breve, come il metano, e gli inquinanti climatici a vita lunga come l'anidride carbonica - ribadisce Pulina -. Ed è così che viene dimostrato come a tasso di emissioni costanti, il metano non si accumula in atmosfera e non la riscalda mentre l'anidride carbonica si accumula in atmosfera e la riscalda".

*A cura della Redazione*

tori, soprattutto per quanto riguarda la carne bovina con le razze italiane in testa.

### VALORIZZARE LE RAZZE

Come spiegano dall'Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne "Valorizzare e promuovere la carne di razze come la Chianina, la Romagnola, la Marchigiana, la Maremmana e la Podolica vuol dire contribuire a dare un importante contributo a quel made in Italy che il mondo intero, a ragione, ci invidia. I circa 160.000 capi di bestiame che Anabic rappresenta, distribuiti in 5.000 allevamenti sparsi in 18 regioni e allevati per almeno il 70% al pascolo, rappresentano un plus sia da un punto di vista qualitativo e nutrizionale della carne sia da un punto di vista ambientale. Nel primo caso, prendendo ad esempio la Chianina, è scientificamente provato che il suo tenore di grasso non supera il 2% ed è ben al di sotto di quello che si re-

gistra in produzioni estere che vengono spesso proposte sulle tavole; per non parlare dell'enorme impatto ambientale che genera il trasporto di una produzione proveniente da oltreoceano. Si tratta di aspetti molto importanti che Anabic intende mettere al centro del dibattito per favorire la trasmissione di informazioni corrette".

### CARNE SINTETICA VS CARNE VERA

Un'analisi di Market Insight di Statista mostra che il mercato delle alternative alla carne resta un mercato di nicchia. Negli ultimi 10 anni, infatti, il mercato globale dei sostituti della carne è cresciuto del 48% all'anno. Ma la sua influenza rimane minuscola rispetto alla tradizionale produzione di carne. Nel 2023, i ricavi della carne fresca e trasformata dovrebbero raggiungere quasi 1,3 trilioni di dollari a livello globale, rispetto ai soli 13 miliardi di dollari realizzati nel mercato dei sostituti della carne.



# 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)

## CONOSCIAMO LE RAZZE BOVINE DA CARNE

# La Romagnola, carne di qualità Igp

di MARCO TASSINARI

**L**a razza Romagnola deriva dal *Bos Taurus Macrocerus* (Uro dalle grandi corna), originario delle steppe dell'Europa centrale e orientale, giunto sino a noi tra il IV e il V secolo d.C. con le invasioni dei Longobardi guidati da Agilulfo. La Romagnola è riconoscibile per il mantello grigio chiaro tendente al bianco, particolarmente nelle femmine, con sfumature grigie nell'anteriore (collo e spalle). Le corna sono di caratteristica forma a lira nella femmina e a mezzaluna nei maschi. I vitelli nascono di color fromentino per diventare poi bianchi nell'arco di 4 mesi d'età.

### I PRIMI SCRITTI

I primi veri scritti su questa razza sono datati alla fine del 1800, con la presentazione di alcuni soggetti alla Fiera Internazionale di Parigi del 1900, dove ottennero premi ed elevati consensi. In passato veniva utilizzata soprattutto per il lavoro agricolo: sono famose e storiche le foto che testimoniano la "potenza" di traino dei bovini Romagnoli che venivano impiegati con una o più coppie nei lavori più duri, quali trainare i carri agricoli e gli aratri nei terreni più argillosi e tenaci.

### LA SELEZIONE

L'azione di selezione è curata dall'Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne (Anabic), allo sco-



po di migliorare l'attitudine alla carne dell'animale. La razza Romagnola presenta un notevole sviluppo ed una conformazione armonica con masse muscolari potenti, che spiccano nel posteriore (da cui si ottengono i tagli più pregiati). Di spiccate attitudine materne, la vacca Romagnola partorisce vitelli di 40 kg ed oltre, allattandoli per circa 5-6 mesi sino allo svezzamento. L'allevamento al pascolo delle fattrici con i vitelli in ambienti lontani dall'inquinamento urbano e l'alimen-

tazione naturale costituita da erba del pascolo, fieni polifiti e di erba medica, cereali (mais, orzo), favino e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici testimoniano in modo concreto la qualità e salubrità delle carni che ne derivano facendone una ragione del loro successo

### LE TAGLIE

I bovini Romagnoli sono animali di grande taglia: le vacche adulte possono raggiungere i 900 kg ed i tori



oltre 1.300-1.500 kg. I soggetti destinati all'ingrasso raggiungono ai 20 mesi di età pesi di 750-800 kg, con rese al macello attorno al 60%, per l'elevata incidenza del quinto quarto (pelle, corna, apparato gastro-enterico).

### CARNE MAGRA

La carne della razza Romagnola, per i soggetti iscritti al Libro genealogico nati ed allevati nell'area tipica, ha la certificazione Igp dell'Unione europea con la denominazione "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale". Per le sue caratteristiche, la carne di Romagnola spicca per l'eccellente qualità nutrizionale ed organolettica: la carne magra è composta per il 75% da acqua, il 22-23% da proteine e per il 2-3% da grassi. I grassi possono variare dall'1 al 7% (nei bovini) in funzione del sesso, dell'età e dell'alimentazione somministrata. Le caratteristiche di genuinità e gustosità del prodotto vengono conferite anche dal sistema di allevamento brado (al pascolo) e dall'utilizzo di foraggi ed alimenti aziendali (cereali, favino ecc..).

### CARNE ROSSO VIVO

La scottona e il vitellone possiedono

la carne più succulenta e nutriente: la carne di Romagnola si riconosce dal colore rosso vivo, dalla grana fine, consistente, contemporaneamente soda ed elastica al tocco, dalle piccole infiltrazioni di grasso (bianche o leggermente biancastre) che solcano la massa muscolare e dallo spessore esteriore del grasso, di colore bianco o giallo chiaro, che ricopre la superficie del dorso e dei lombi.

Il periodo ottimale di frollatura necessario per migliorarne la tenerezza e aumentare la proteolisi del muscolo, il cui risultato finale è la formazione di polipeptidi e aminoacidi che conferiscono il caratteristico sapore di questo taglio, è di almeno 10-14 giorni.

### I NUMERI

Al 31 dicembre 2022 la consistenza della razza Romagnola (fonte Anabic) era di 10.064 capi totali, allevati in 301 allevamenti.

Le vacche iscritte al Libro genealogico sono 5.390 e i tori riproduttori autorizzati sono 262. L'Emilia-Romagna (233 allevamenti e 8.104 capi totali) è la regione con più capi allevati seguita da Basilicata (12 allevamenti e 394 capi) e Toscana (18 allevamenti e 365 capi totali).



Allevamento di Romagnole sull'Appennino (Provincia di Ravenna).



# La bresaola, storia di un successo italiano

di **Luciana Rota**

**T**erra eroicamente golosa, la Valtellina si gusta con il dovuto rispetto come un'epica terra gastronomica dove la bresaola Igp emerge come un gioiello culinario. Ancora una volta è il tempo a guidare nel profondo racconto della qualità. La sua nascita è infatti intrecciata con secoli di tradizione artigianale, alimentata dalla passione dei locali per la cura degli animali e la maestria nella lavorazione della carne. Come spesso accade, dietro ad una storia "non facile" da realizzare ecco la magia della concretizzazione di un progetto: dietro la preparazione della bresaola di Valtellina c'è un processo di qualità attento e interessante: il taglio accurato, per prima cosa, poi la marinatura con le spezie locali e l'essiccazione lenta in un clima montano unico. Questo processo non solo preserva la carne ma ne esalta il sapore, conferendole quel caratteristico gusto delicato e aromatico che è diventato il biglietto da visita della Valtellina.

## STORIA E TRADIZIONE

È qui che entra in gioco il legame culturale e sociale della bresaola, parte

integrante delle tavole locali e un vanto della Lombardia, porta con sé storia e tradizione. Il rispetto per la qualità e l'artigianato dei produttori di bresaola diventa un tributo alla ricca eredità enogastronomica della Valtellina. La provenienza delle materie prime, per capirci, ci racconta bene del territorio impervio e selvaggio che dona carattere alla carne stessa, e va da sé che ogni fetta racconti una storia di montagna, natura e cultura. Alla fine, la bresaola diventa un'esperienza sensoriale e un viaggio attraverso la passione e l'impegno di chi ha plasmato questo capolavoro gastronomico della Valtellina. Si potrebbe chiamare antropologia del gusto.

## BUONA PER LA SALUTE

La bresaola offre non solo un gusto straordinario ma anche benefici salutari. Gli esperti la indicano come un prodotto fonte eccellente di proteine magre e nutrienti essenziali per il benessere nutrizionale. La bresaola è infatti nota per la sua bassa percentuale di grassi e colesterolo, ideale per una dieta equilibrata. È inoltre ricca di ferro e vitamina B12, contribuisce alla



“salute” arteriosa e al corretto funzionamento del sistema nervoso. La sua preparazione tradizionale, che prevede una stagionatura controllata e un ridotto contenuto di sodio, la rende anche adatta a chi ha restrizioni alimentari o preferisce un'opzione più salutare senza rinunciare al piacere della gola. E poi è “certificata”. Unica ed eccellente la bresaola della Valtellina Igp è un racconto italiano di successo.

### IN CUCINA

In cucina, la bresaola fa divertire: opzione versatile, perfetta per uno spuntino leggero o come ingrediente di piatti raffinati e creativi, gioca con la fantasia. Il Consorzio di tutela della bresaola della Valtellina, nato nel 1998, si impegna a promuovere e tutelare questo patrimonio, ottenendo l'adesione unanime dei produttori locali. Questo impegno condiviso riveste un ruolo cruciale nell'economia della zona, preservando una tradizione di grande valore e contribuendo all'immagine della Valtellina nel mondo.



## NEL CALICE L'INFERNO DOCG

**E**tichetta da abbinare a un piatto di braciole di maiale con erba aromatica oppure a una selvaggina da penna o una selezione di formaggi di media stagionatura e sopra tutti un Bitto, per accordanza di denominazioni. “Consiglio un La Cruus Valtellina superiore Inferno Docg 2018 - Mamete Prevostin – spiega Bruno Ferrari, docente Ais e comunicatore enogastronomico - 14,1/2 gradi alcolici. Il nome è un programma: perché La Cruus significa “la croce”. Questa etichetta racconta un progetto che ci riporta alle cime più alte, quelle ambite, dove piantare una croce. E allo stesso tempo ci riporta alla difficoltà di allevare una vigna a 570 metri di altitudine, antica, impiantata nuovamente laddove il tempo aveva già scelto quel percorso lavorata per 7 anni per dare questo vino, un Valtellina superiore sottozona Inferno Docg, che nella sua versione 2018 ha vinto il Decanter World Wine Awards”.



## VALTELLINA GOLOSA, DAI PIZZOCCHERI ALLE MELE

**D**ici Valtellina e pensi ai suoi pizzoccheri, sono anche Igp dal 2016 e tutelati dal Consorzio nato nel 2018. Piatto della tradizione contadina, i pizzoccheri della Valtellina sono un simbolo gastronomico. Piatto genuino, è una pasta da farina di grano saraceno, grano duro e grano tenero (e acqua naturalmente), servita condita con patate e verze, con coste oppure spinaci, insaporite dal burro e dal formaggio Valtellina Casera Dop. L'antica ricetta? Un tesoro. Custodito dall'Accademia del pizzocchero di Teglio. Si va molto indietro nel tempo: si torna al 1600.

### UNA MELA AL GIORNO

Terra eroica ma anche golosa, terra che fa bene. Una mela al giorno, mela di Valtellina Igp, non è solo un modo di dire che ci porta a prenderci cura della sana dieta quotidiana. La mela della Valtellina è una produzione limitata di grande qualità, a basso impatto ambientale. Le mele crescono e maturano naturalmente, riscal-

date dal sole e accarezzate dal vento negli avvallamenti di mezza costa, fra i 200 e i 900 metri sul livello del mare. La Valtellina è un giardino per mele che durano nel tempo: due le varietà su tutte, la Stark Delicious, rosso brillante intenso, e la Golden Delicious, gialla con la faccetta rosa. D'estate entra in campo invece la mela Gala, che matura a Ferragosto.

### E IN CANTINA? DICI ROSSO

Nel calice di questa terra c'è il vino rosso. Senza dubbio. La Valtellina è la più vasta area terrazzata d'Italia che propone prodotti d'eccellenza dal vitigno Nebbiolo, localmente chiamato Chivennasca, da cui nascono lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina Docg, primo passito rosso italiano ad ottenere questa certificazione, il Valtellina Superiore Docg, con le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, e il Rosso di Valtellina Doc di pronta beva.

*Luciana Rota*

# Lollobrigida: “Ora è vietato produrre e commercializzare la carne sintetica”



di LUCA BORGHI

“Tuteliamo il nostro cibo, il nostro sistema di alimentazione, per mantenere il rapporto tra cibo, terra e lavoro dell'uomo che ci ha accompagnato per millenni, garantendo la qualità che l'Italia esprime e che è l'espressione della sicurezza alimentare per tutto il pianeta. Il cibo sintetico, coltivato, lontano dalle nostre tradizioni, non garantisce questo principio. Dobbiamo proteggere i nostri lavoratori, i nostri imprenditori agricoli e i nostri cittadini che hanno diritto a mangiare bene”. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida commentando il via libera definitivo, alla Camera dei deputati, del disegno di legge che vieta la produzione, la commercializzazione e l'importazione in Italia di carne coltivata e altro cibo sintetico.

## LA PAROLA ALL'UNIONE EUROPEA

“Questo cibo attualmente non è consentito in Europa e non è stato testato e sperimentato adeguatamente – ha aggiunto il ministro Lollobrigida -. Siamo ottimisti sul fatto che l'Unione respingerà la possibilità di produrlo, importarlo e commercializzarlo. Il Parlamento europeo attualmente ha respinto con i voti trasversali dei parlamentari Ue qualsiasi emendamento che aprisse a queste procedure. Lavoreremo per rafforzare questo principio e rendere il mondo degli agricoltori,

degli allevatori e della qualità, centrale nelle nostre dinamiche e produrre alimenti che garantiscano la salute dei nostri cittadini”.

## IL RUOLO DELL'ITALIA

“Siamo orgogliosi che l'Italia sia la prima nazione del pianeta a proibire questo tipo di produzioni che cancellano il nostro sistema alimentare tradi-

zionale. C'è questa possibilità e noi la riteniamo non in linea con quello che è il modello che conosciamo, che rispettiamo e che ci ha reso anche forti e competitivi in questo settore – ha concluso il ministro -. L'Italia, quando è all'avanguardia e riesce a spiegare le buone ragioni che la spingono a normare in questo senso, riesce anche a coinvolgere gli altri Stati”.

## DISEGNO DI LEGGE PASSATO CON ASTENSIONE PD E VOTI CONTRARI DI M5S E AVS

**V**ia libera definitivo dell'aula della Camera al divieto di produrre e vendere in Italia di carne coltivata. L'Italia è il primo Paese in Europa ad introdurre questo divieto. L'assemblea di Montecitorio ha approvato con 159 sì, 53 no e 34 astenuti il disegno di legge presentato dal ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, che proibisce la produzione

e immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali. Il testo è stato votato dalla maggioranza. Il Pd si è astenuto, mentre il M5S e Avs hanno votato contro il provvedimento.

di Luca Borghi

*La cornice perfetta*  
per i tuoi capolavori



VASSOIO WOOD

280x210

VASSOIO URBAN

280x210



# La qualità della carne? Dipende dall'alimentazione

di MARCO TASSINARI

**È**risaputo che grazie alle tecniche di allevamento ma soprattutto con l'alimentazione si ottengono carni che soddisfano le richieste dei consumatori: già da tempo vi è richiesta di carni tenere, chiare, più succulente e con migliore aroma. Oggi possiamo parlare di carni "dietetiche" poiché la qualità della carne si "costruisce" con una specifica e corretta alimentazione in allevamento.

## DIETA E AMBIENTE

Molti sono i fattori che influenzano la qualità della carne e sono compresi in due categorie: direttamente collegati all'animale (razza, età, sesso ecc.) e fattori esterni all'animale (alimentazione, tipo di allevamento, procedure di macellazione ecc.). Tra i fattori ambientali, l'alimentazione ha un ruolo importante, anche se di non facile valutazione, perché la dieta nel suo complesso influenza anche l'accrescimento e l'ingrassamento degli animali ed è difficile stabilire quanto delle caratteristiche della carne sia dovuto ai componenti della dieta stessa e quanto alla velocità di accrescimento e alla composizione corporea negli animali. È infatti noto, ad esempio, che una diversa quantità di grasso della carcassa influisce sulla frollatura, e quindi sulle caratteristiche finali della carne, come colore della carne, tenerezza.

## LE INTEGRAZIONI

La perfetta conoscenza dei fabbisogni degli animali e la formulazione di razioni con ottimali integrazioni di vitamine e minerali consentono di ottenere un

prodotto finale di ottima qualità. Le caratteristiche di genuinità e gustosità del prodotto vengono conferite anche dal sistema di allevamento brado (al pascolo) oltre che dall'utilizzo di foraggi e mangimi di buona qualità.

## IL RUOLO DEI CEREALI

Per i bovini allevati nelle nostre stalle la caratteristica saliente del sistema di produzione è sicuramente l'utilizzo di elevate quantità di cereali (o mangimi). L'apporto dei cereali caratterizza non solo la composizione della dieta dei bovini, ma le stesse caratteristiche qualitative e nutrizionali, che consentono di ottenere animali maturi con carni tenere, con un grado di marezza che conferisce gusto sapido, privo di quegli odori e sapori tipici delle carni di animali allevati al pascolo. Il valore aggiunto della carne prodotta in Italia consiste anche nella scelta di materie prime di elevata qualità (mais, orzo, proteine vegetali nobili quali la soia) e con l'esclusione di sottoprodotti, che garantirebbero costi più bassi di alimentazione ma che penalizzano poi le caratteristiche qualitative finali della carne. L'utilizzo eccessivo di insilati, tuttavia, può modificare e "peggiore" le caratteristiche qualitative della carne.

## I FORAGGI

In animali allevati con diversi modelli alimentari vi sono nel ruminante differenti concentrazioni di acidi grassi volatili (Agv) e dagli Agv originano diversi composti responsabili di aromi e gusti di carne specifici. Anche le caratteri-

## INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

• dal 1879 •



**DA OGGI ANCHE LOMBATE DI RAZZE ITALIANE ED ESTERE:**  
Chianina, Marchigiana, Romagnola, Bruna, Biologica,  
Pezzata rossa, Pezzata nera, Frisona, Valdostana, Polacca,  
Irlandese, Danese, Sashi finlandese e Iberica.



Concessionari alla vendita IGP di  
Chianina, Marchigiana e Romagnola.

### PER CONTATTI

- ✓ **F.lli Timbone**  
+39 081 759 8989
- ☐ **Domenico Timbone**  
+39 339 304 3217
- ☐ **Salvatore Timbone**  
+39 333 335 8396



stiche dei foraggi influenzano la qualità delle carni bovine, e di particolare interesse è il pascolo, usato soprattutto negli allevamenti tradizionali e di tipo biologico. La carne dei ruminanti allevati e ingrassati al pascolo è più scura di quella di animali nutriti con concentrati negli allevamenti. Questo sembra derivare dal fatto che più di un fattore determina queste differenze e importanti sono la differente velocità di accrescimento corporeo e una tendenza a pH finale più alto dei muscoli negli animali macellati.

### IL GUSTO

Per quanto riguarda il gusto (aroma e sapore) della carne dei bovini allevati al pascolo l'odore più atteso è quello di erba, per lo più identificato come esanale o aldeide caproica, un composto organico appartenente alla classe delle aldeidi e con un odore che ricorda quello dell'erba appena tagliata. L'esanale, comunemente presente nella carne bovina, è un prodotto dell'ossidazione degli acidi oleico e linoleico e, mentre per alcuni è un composto sgradevole, per altri risulta

piacevole. L'allevamento dei bovini al pascolo, come avviene in molti allevamenti biologici, oltre a ottimizzare il benessere degli animali migliora anche la qualità delle loro produzioni. Se è importante che il pascolo fornisca agli animali una sufficiente quantità di

alimento, molto più sfumato è il rapporto che vi può essere tra la qualità delle specie di erbe dei pascoli e la qualità delle carni degli animali al pascolo, con aromi e sapori "diversi" in funzione delle differenti erbe ingerite dagli animali.



# Carne di agnello è prodotto premium. Ecco i 6 motivi per mantenerlo nella nostra dieta



a cura di REDAZIONE

**Q**uando parliamo di dieta mediterranea come esempio riconosciuto di salute alimentare, ne evidenziamo l'abbondante presenza di vegetali freschi, l'opportunità di consumare in giusta quantità cereali e derivati, citiamo il pesce e l'olio d'oliva come alimenti salutari, ma ci dimentichiamo che la dieta mediterranea vera, quella che si pratica nei Paesi che si affacciano sul mare nostrum, vede anche il consumo frequente della carne d'agnello, un alimento ricco di pregi nutritivi. La carne di agnello irlandese è sicuramente un prodotto che si distingue dagli altri per diverse ragioni, innanzitutto il metodo di allevamento che, ancora oggi, applica le pratiche tradizionali, le stesse utilizzate per centinaia di anni. Ecco i sei ottimi motivi per cui Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto in nutrizione e educazione alimentare, consiglia di inserirlo all'interno di una dieta equilibrata.

## FONTE DI PROTEINE

L'agnello ne è infatti un'eccellente fonte: 100 grammi di agnello al forno ne danno ben 25 grammi (più di un terzo di quelle utili al giorno a un adulto di corporatura media), e si tratta di proteine di alto valore biologico ricche di tutti gli aminoacidi essenziali, cioè

quelli di cui l'organismo ha bisogno ma che non fabbrica da solo e deve quindi introdurre con il cibo. Le carni d'agnello vantano anche un'ottima digeribilità risultando ideali per tutti, in particolare per i soggetti in crescita che hanno bisogno di proteine per costruire i tessuti corporei (non a caso gli omogeneizzati d'agnello sono tra i primi a comparire nella dieta dei neonati), per chi con l'avanzare dell'età ha necessità di contrastare la perdita di massa magra e mantenersi forte, per le donne in gravidanza per le quali il fabbisogno proteico cresce sensibilmente, e per gli sportivi che desiderano aumentare in modo sano la propria massa muscolare.

## MINIERA DI VITAMINA B12

La vitamina B12 è molto abbondante nell'agnello e essenziale in particolare per il corretto funzionamento del sistema nervoso e la produzione di globuli rossi; una sua carenza, molto diffusa in tutta la popolazione italiana soprattutto dopo i 50 anni, può portare stanchezza, debolezza, pallore, problemi neurologici e difficoltà cognitive. "È qui che la carne di agnello può venirci in aiuto: basti pensare che 100 grammi di carne d'agnello sono sufficienti per fornire la metà del fabbisogno giornaliero di vitamina B12, e

una quota importante di altre vitamine del gruppo B, in particolare la vitamina B6, la niacina (vitamina B3), la riboflavina (vitamina B2) e l'acido pantotemico (vitamina B5), implicate tutte nei meccanismi che ottimizzano la produzione di energia nel nostro organismo" chiarisce l'esperto.

## AIUTA IL SISTEMA IMMUNITARIO

In Italia siamo abituati a consumare carne d'agnello in primavera, associandolo alle tradizioni pasquali. In realtà, è proprio in inverno che questa carne fornisce più vantaggi per la salute, quando freddo, umidità, mancanza di luce naturale e livelli d'inquinamento più alti, indeboliscono l'organismo. In Irlanda, il periodo principale per la produzione di carne d'agnello va da maggio a settembre, ma le diverse tipologie di questa materia prima (in particolare gli agnelli di collina) garantiscono un ciclo continuo durante tutto l'anno che consente di consumare sempre un prodotto di altissima qualità. Contro tosse, raffreddore, influenze... insomma, contro i tipici mali di stagione, possiamo trovare proprio nella carne d'agnello Grass Fed un validissimo alleato: è infatti un'ottima fonte di selenio e zinco, minerali utili come fattori protettivi contro lo stress ossidativo che danneggia i tessuti

dell'organismo indebolendone le difese.

### **FORNISCE MOLTO FERRO**

L'agnello si rivela anche un'ottima fonte di ferro e ne contiene più del doppio rispetto alle carni di pollo e di tacchino: basta una sola porzione di agnello arrostito per dare a un bambino quasi la metà di tutto il ferro che gli occorre durante la giornata. Peraltro, la maggior parte del ferro contenuto nella carne di agnello si trova in una particolare forma chimica, chiamata ferro "eme", che viene assorbito molto meglio del ferro presente negli alimenti vegetali. "Anche nel caso di questo minerale – aggiunge Donegani – la quantità presente nella carne di agnelli come quelli irlandesi, è adatta a tutti, ma a maggior ragione a soggetti che, per determinate condizioni, ne sono a più alto rischio di carenza". Come ad esempio le donne durante il periodo delle mestruazioni, le future mamme in dolce attesa, gli anziani, ma anche gli sportivi che praticano sport aerobici di lunga durata, come le maratone e il ciclismo e hanno bisogno di ferro non solo per massimizzare la prestazione ma anche per rigenerare i tessuti.

### **GLI OMEGA 3**

L'agnello Grass Fed ha anche un contenuto insolitamente elevato di acidi grassi omega-3. In effetti, quando pensiamo agli omega-3, pensiamo a pesce, noci, mandorle e frutta a guscio. In realtà, anche l'agnello nutrito con erba al pascolo ne vanta un ottimo contenuto, tanto che in alcuni paesi che non si affacciano sul mare, l'agnello è al primo posto come fon-

te alimentare di omega-3 nella dieta. Il motivo della sua ricchezza dipende dalla dieta dell'animale: è stato dimostrato che l'agnello nutrito con erba contiene in media almeno il 25% in più di omega-3 rispetto a uno nutrito con mangimi convenzionali e additivi artificiali. Nel caso dell'agnello da latte non ancora svezzato, è l'alimentazione con erba della madre a fornire benefici nutrizionali per l'agnello che allatta. In Irlanda, nella regione del Connemara – una zona selvaggia situata nella parte occidentale del paese – e più precisamente sulle colline delle Connies di Mayo, Donegal e Kerry, vengono allevati i cosiddetti hill lambs (o agnelli di collina), una specie autoctona molto importante anche per il mantenimento della flora e fauna locali: attraverso la loro dieta fatta di erbe selvatiche, carici, eriche e fiori di montagna, mantengono l'equilibrio ambientale. Questo fa sì che gli animali siano leggermente più piccoli rispetto agli agnelli irlandesi tradizionali, con una carne dal gusto più caratteristico, merito delle erbe di cui si cibano e dell'influenza salina proveniente dall'Oceano Atlantico.

### **ACIDI GRASSI ANTINFIAMMATORI**

Oltre ad essere ricca di omega-3, la carne di agnello Grass Fed contiene elevate quantità di un altro particolare acido grasso benefico per la salute: l'acido linoleico coniugato. Si tratta di un acido grasso omega-6 capace di agire come antinfiammatorio, oltre a migliorare la funzione immunitaria, a sostenere la formazione di massa ossea e a favorire una migliore regolazione dello zucchero nel sangue. "Anche per questa sostanza, diversi studi

hanno messo in evidenza l'importanza delle modalità con cui l'agnello viene nutrito: quello allevato al pascolo e alimentato con erba contiene quasi il doppio di CLA rispetto all'agnello nutrito con mangimi convenzionali e additivi artificiali" chiarisce l'esperto.

### **ALLEVAMENTO AL PASCOLO**

Nell'Isola di Smeraldo ci sono circa 34mila allevatori di ovini e oltre 2,5 milioni di capi da riproduzione. "Non c'è dubbio che le pratiche di allevamento tradizionale, unite alla disponibilità di prati rigogliosi nei quali gli agnelli possono pascolare per gran parte dell'anno, siano alla base della particolare qualità nutrizionale e gustativa delle loro carni" continua Donegani. Proprio per offrire la certezza delle massime garanzie di qualità del prodotto, salvaguardando al tempo stesso l'ambiente che la determina, gli allevatori irlandesi aderiscono al Sustainable Beef & Lamb Assurance Scheme (SBLAS), il Programma di qualità e sostenibilità assicurata per la carne ovina e bovina, un programma nazionale di controllo della qualità, che veglia affinché gli allevamenti e le aziende agricole irlandesi operino secondo i più elevati standard possibili. Si tratta di un'iniziativa indipendente e rigorosa, ideata e condivisa da uno speciale comitato di consulenza tecnica che coinvolge numerosi enti e organizzazioni istituzionali. Offre un meccanismo uniforme per registrare e monitorare gli standard qualitativi e di sostenibilità delle aziende agricole, e serve anche a stabilire i criteri per le buone pratiche nell'allevamento ovino e bovino irlandese.





**Maturmeat**<sup>®</sup>

**Scegli il Cuomo Method**<sup>®</sup>  
matura le tue carni in sicurezza!



Da **60** a **5000 Kg** di carni maturate al mese  
**Sicure e al sicuro:**

**Sicure**= salubri e nutrienti!

**Al Sicuro**= shelflife del prodotto fino a 365 giorni!

**Specializzati e renditi unico!**

SCOPRI DI PIÙ:

[WWW.STAGIONELLOSTORE.IT](http://WWW.STAGIONELLOSTORE.IT)





W8 TOP



STER UV



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



DRAKE



MULTIPATTY



LEONARDO



*INNOVATION for professionals.*

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



TC NEBRASKA ICE



KATANA



KAIROS



IS IDRA



SO INOX





# DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE

Il partner ideale per una perfetta  
presentazione e conservazione  
dei vostri prodotti

## DEDICATED TO YOUR STORE

Soluzioni del tutto personalizzate: design, flessibilità di forme e dimensioni, materiali di qualità.

## DEDICATED TO YOUR FRESH FOOD

Vetrine sviluppate in base alle esigenze del cibo esposto, assicurando una conservazione e una presentazione che ne esaltino la freschezza.

## DEDICATED TO SUPPORT YOU

Un Service efficiente e inedito dalla definizione del progetto all'assistenza post-vendita a 360°.