



# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

---

**I MACELLAI ANELLO  
FONDAMENTALE  
DELLA FILIERA CARNE**

---

**IL CAMPIONATO ITALIANO  
GIOVANI MACELLAI**



# 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®**



**Editore:**

Endelab di Francesco D'Agostino  
Viale dei Ciclamini, 7  
81030 Castel Volturno (CE)  
tel: +39 342 050 6608  
email: info@endelab.com

**Proprietario:**

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

**Direttore responsabile:**

Luca Borghi

**Hanno collaborato a questo numero:**

Antonella Patanè  
Delia Sebelin  
Alessandra Silvestri  
Vasco Tacconi

**Direzione, abbonamenti e pubblicità:**

Endelab di Francesco D'Agostino  
tel: +39 351 582 3520  
email: marketing@endelab.com  
sito web: www.endelab.com

**Progetto grafico:**

Lorenza Donà

**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:  
Francesco D'Agostino

## IN QUESTO NUMERO

**EDITORIALE** 3

### ECONOMIA

PIANETA CARNE: I MACELLAI ANELLO  
FONDAMENTALE DELLA FILIERA 4  
L'OTTIMISMO DELL'IMPRENDITORE MACELLAIO 6  
LA SOLIDARIETÀ DEI MACELLAI ITALIANI 7

### SCIENZA

QUANDO LA CARNE È SOSTENIBILE 8  
"LE CARNI SONO ESSENZIALI" 10  
IGIENE E SICUREZZA:  
IL MODELLO DELLE MACELLERIE 12

### FEDERCARNI INFORMA

IL CAMPIONATO ITALIANO  
GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI 14  
CAMPIONATO ITALIANO  
GIOVANI MACELLAI - 1^ TAPPA 18  
A CATANIA LA SECONDA TAPPA  
DI QUALIFICAZIONE - 2^ TAPPA 22  
ALLA REGGIA DI CARDITELLO - 3^ TAPPA 26  
EMERGENZA COVID-19:  
I MACELLAI ALFIERI DELLA RIPRESA 31





FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**



## TESSERA GIOVANI MACELLAI ITALIANI

**Entra a far parte della famiglia Federcarni!**

La Card può essere richiesta dai macellai under 35 che non sono già iscritti alla Federazione, è gratuita ed è valida fino al 2021. Garantisce a chi la riceve l'accesso agli eventi della Federazione e l'abbonamento gratuito alla rivista Federcarni.



### COME RICHIEDERE LA TESSERA

- Rivolgersi alle Associazioni o Organizzazioni locali aderenti a Federcarni
- Scrivere a Federcarni Nazionale tramite la pagina Facebook (consigliato) o all'indirizzo di posta elettronica [marketing@federcarni.com](mailto:marketing@federcarni.com).

**COSA ASPETTI?**

**RICHIEDI *SUBITO* LA TUA TESSERA!**

Federcarni

Federcarni

federcarniofficial

Federcarni

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

[www.magazine.federcarni.it](http://www.magazine.federcarni.it)



# Editoriale

## La nuova rivista Federcarni

Cari colleghi,

con questo primo numero della nuova rivista Federcarni inizia un percorso inedito. La rivista trimestrale tratterà temi legati all'attualità, alla vita associativa e alle competenze della nostra professione.

Questo nuovo corso nasce dalla necessità di rispettare ciò che diciamo da tempo: è necessario fare un passo in più verso l'apprendimento. Noi macellai dobbiamo essere pronti a rispondere alle domande dei consumatori e le nostre risposte devono essere all'altezza delle loro esigenze. È necessario che il macellaio professionista si distingua e dimostri al cliente qual è il suo valore aggiunto, rispetto ad un banco anonimo di prodotti confezionati ed etichettati.

A prima vista potrebbe sembrare che il prodotto venduto sia lo stesso, in realtà non è così. Dobbiamo essere in grado di far cogliere al cliente le differenze, enormi, tra questi due mondi totalmente diversi. In uno troviamo la massificazione: l'industria che racconta solo la quantità e il prezzo. Nell'altro, il nostro mondo: l'artigianalità, il rispetto del tempo, il lavoro di chi produce e propone al cliente il prodotto, la sua storia, la sua cultura e la sua esperienza. Valori senza prezzo.

Questo proposito comporta una preparazione diversa e una propensione all'ascolto: significa essere predisposti a imparare cose nuove.

È quello che ci prefissiamo di raggiungere attraverso la nuova rivista: aprirci sempre di più alla conoscenza e all'approfondimento, dialogando con le istituzioni, il mondo accademico e la filiera. A tutti voi chiedo di leggerla e di essere critici, in modo da poterla migliorare continuamente.

Questa è la missione della nuova rivista. Possiamo scriverla insieme, così che l'esperienza del singolo diventi un bene comune.

Buona lettura.

*Maurizio Arosio*  
Presidente Federcani





Diaphragma

Costata

Sottofesa

Bav

# PIANETA CARNE: I MACELLAI ANELLO FONDAMENTALE DELLA FILIERA

*di Luca Borghi*





“E’ innegabile, ma è sempre utile sottolinearlo. L’Italia ha una tradizione di grande rilievo in fatto di produzione di carne di qualità. E i macellai, anello fondamentale di tutta la filiera, ne sono garanti e custodi”. Così Paolo De Castro - due volte ministro dell’Agricoltura, presidente della Commissione europea agricoltura e sviluppo rurale ed oggi coordinatore S&D sempre in Commissione agricoltura del Parlamento europeo – interviene sulle difficoltà attuali di tutto il comparto agroalimentare messo in ginocchio dall’emergenza Covid-19: dalle restrizioni alla libera circolazione nel mercato interno, dalla chiusura di negozi, mercati all’aperto, alberghi, bar e in generale degli esercizi di ristorazione il settore è infatti costretto a fare i conti con una ripresa obbligata ma ancora poco sostenuta dalla classe dirigente.

### Sicurezza alimentare

“Per quanto riguarda le carni – commenta De Castro – abbiamo aziende iper competitive che portano il

marchio del Made in Italy in giro per il mondo. Un vanto che, partendo dalle forti competenze delle industrie mangimistiche in grado di contribuire a produzioni certificate e sicure, arrivano sui banconi grazie al lavoro essenziale dei macellai. Professionisti che ci garantiscono carni selezionate, buone, di altissimo pregio addirittura a livello continentale ma soprattutto sicure sotto il profilo della salubrità alimentare”.

### La carne, perno della dieta mediterranea

De Castro non teme smentite: “La carne, assieme ad altri alimenti fondamentali, è uno dei principali perni della dieta mediterranea che, proprio sotto il mio mandato di presidente della Commissione, è diventata patrimonio dell’umanità”. Se da una parte De Castro plaude al ruolo centrale del settore carni nel sistema agroalimentare italiano, dall’altra non nasconde alcune preoccupazioni. “La grande sfida della zootecnia – sottolinea – è quella di diventare un’opportunità e non un peso. Il comparto, dalla produzione alla vendita al dettaglio, può e deve trasformarsi in un’occasione: occupazionale, in primis, e di innovazione. Cioè più tecnologia e professionalità lungo tutti gli anelli della filiera al fine di ridurre al minimo gli sprechi e creare una maggiore efficienza produttiva su scala globale”.

### Stop alle fake news

“La carne e i cibi di origine animale – prosegue De Castro – sono da sempre al centro di campagne discriminatorie troppe volte imperniate di notizie e commenti senza qualificazione scientifica. La loro presenza nella nostra dieta fa invece la differenza. Dobbiamo impegnarci tutti affinché vengano sempre smentite tutte le fake news nate a riguardo, che negli anni hanno ingiustamente e pericolosamente demonizzato questi alimenti essenziali, che hanno portato anzi ad un miglioramento della qualità della vita.





# L'OTTIMISMO DELL'IMPRENDITORE MACELLAIO

di Vasco Tacconi

È di buon auspicio rinnovare la nostra veste editoriale, passando da un semplice giornalino di categoria a più qualificata rivista periodica. È un salto di qualità che vuole offrire una comunicazione più esaustiva sotto il profilo culturale e sociale, che sia anche mezzo di dialogo e confronto con le istituzioni che disciplinano la nostra attività commerciale.

La crisi determinata dal Covid-19 ha messo in evidenza il ruolo di servizio delle nostre piccole macellerie che, con spirito di solidarietà, hanno attivato anche nelle situazioni più disagiate consegne a domicilio, dimostrando la necessità del piccolo negozio di vicinato per un sano ed equilibrato rapporto sociale. Alla nuova rivista affidiamo il compito di partecipare alla creazione di un nuovo ordine sociale, economico e politico che, a parere di molti intellettuali ed imprenditori, è ineludibile dopo il Covid-19.

Tutti dicono che nel futuro nulla sarà come prima, ma nessuno sa come sarà. Le problematiche sono tante e complesse, come pure le suggestioni più o meno razionali del percorso da compiere: dai problemi ambientali alla globalizzazione, al rapporto fra lavoro e salario; dalla solidarietà alla ricchezza,

fra privilegi e uguaglianza; dall'economia circolare al consumismo usa e getta, fra diritti e doveri del nuovo cittadino, e così via. Ci sentiamo impegnati in questa nuova sfida, che fa emergere tutte le criticità delle grandi megalopoli, che rappresentano la negazione dell'individuo. È necessario, invece, ripensare ad aggregazioni più diffuse, che favoriscano i rapporti umani e che permettano di godere delle bellezze naturali e dell'armonia del creato; luoghi dove acquistare un bene non sia un atto meccanico che prescindia dalla sua fase produttiva, ma un piacere che da colore e senso alla vita.

Non vogliamo un futuro dove tutto va di corsa, in cui per acquistare quello di cui abbiamo bisogno dobbiamo percorrere chilometri in macchina per raggiungere un ipermercato. Dobbiamo invece favorire il negozio di vicinato, nel quale l'attenzione è verso il cliente, la realtà locale e l'ambiente, con tutti i benefici che ne derivano.

In questo modo, il nostro mestiere e la nostra professionalità continueranno a essere, sempre di più, un valore aggiunto per la comunità.



**NON SOLO BUONO**

Greci, azienda di produzione dal 1923 nata per offrire specialità alimentari al mondo della ristorazione professionale, è partner ideale in macelleria. Il legame storico con questo antico mestiere, unito alla passione per il cibo buono, ha ispirato una collaborazione di reciproco successo e soprattutto una gamma completa, in grado di offrire un vero servizio alla macelleria: prodotti senza glutine, ricchi di sapore, artigianali nella lavorazione, pensati per moltiplicare il valore dell'arte nella lavorazione della carne. Greci è al fianco dei professionisti con tante gustosissime ricette e soprattutto con una consulenza specializzata:

- Iscriviti alla pagina facebook aziendale e a quella del nostro meat specialist «i pronto e cuoci di thomas»
- Partecipa ai nostri Webinar e presto ai nuovi corsi di formazione sul territorio Greci.



Greci industria Alimentare spa - Via Traversante Ravadese 58, 43122 Parma Italia

Tel 0039 0521 606411 - Fax 0039 0521 607109 - grecispa@greci.it - www.greci.com - http://www.facebook.com/GreciIndustriaAlimentare



# LA SOLIDARIETÀ DEI MACELLAI ITALIANI

di Alessandra Silvestri

Nel periodo di emergenza sanitaria Covid-19, numerose sono state le manifestazioni di solidarietà e le iniziative attuate dai macellai e dalle associazioni Federcarni sul territorio. Qui ne riportiamo alcune.

A Catania, Federcarni Catania ha aderito alle opere pie della Compagnia delle figlie della Carità di San Vincenzo de Paoli, fornendo la carne per i pacchi spesa destinati alle famiglie in difficoltà economiche. Grazie al lavoro dei volontari, circa 120 pacchi spesa sono stati recapitati a domicilio.

L'Associazione Macellai di Milano, nel lungo periodo di lockdown, ha definito una vera e propria rete, tesa a garantire un servizio di qualità al consumatore: consegne a domicilio per persone indigenti e turni di lavoro senza soluzione di continuità, per garantire un servizio preciso e puntuale. Questi sono stati veri e propri stimoli per la comunità, con la quale si è cementato un rapporto molto solido, fatto di confronto e calore umano.

A Torino è stata istituita l'iniziativa di solidarietà alimentare "Macellaio amico", promossa dall'Associazione provinciale macellai di Torino e da Ascom Torino, con il Patrocinio della Camera di

Commercio di Torino e dell'Assessorato al Commercio al Comune di Torino, e con il sostegno di Lipitalia 2000 S.p.A e Lenti-Rugger S.p.A. Dal 20 maggio, con soli 5 euro è stato possibile acquistare una spesa composta da: 4 hamburger, 2 etti di prosciutto cotto, 500 grammi di pasta e 1 barattolo di pelati.

L'Associazione macellai di Verona, con il Presidente Giuliatti, ha supportato il lavoro dell'IRCCS Ospedale Sacro Cuore – Don Calabria di Negrar e della Croce Rossa Italiana, contribuendo con delle donazioni. Sono state inoltre consegnate al sindaco del comune di Arcole 40 borse alimentari, destinate alle famiglie in difficoltà.



## Carni Maturate con CuomoMethod®

Cmtbone seleziona le migliori razze da allevamenti certificati italiani ed esteri:

Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Marchigiana, Frisona, Piemontese, Bruna, Chianina, Galiziana, Polacca, Sashi finlandese.

Sicure • Legali • Tracciabili

La carne maturata deve continuare il suo processo negli appositi conservatori PRIMEAT® – MEAT DRYER CELLAR. CMTBONE offre i conservatori PRIMEAT® a partire da **100€** al mese.



✉ [info@cmtbone.com](mailto:info@cmtbone.com)  
🌐 [www.cmtbone.com](http://www.cmtbone.com)

📞 **CMTBONE**  
+39 081 759 8989  
📱 **Domenico Timbone**  
+39 339 304 3217  
📱 **Antonio Catullo**  
+39 328 311 6184





# QUANDO LA CARNE È SOSTENIBILE

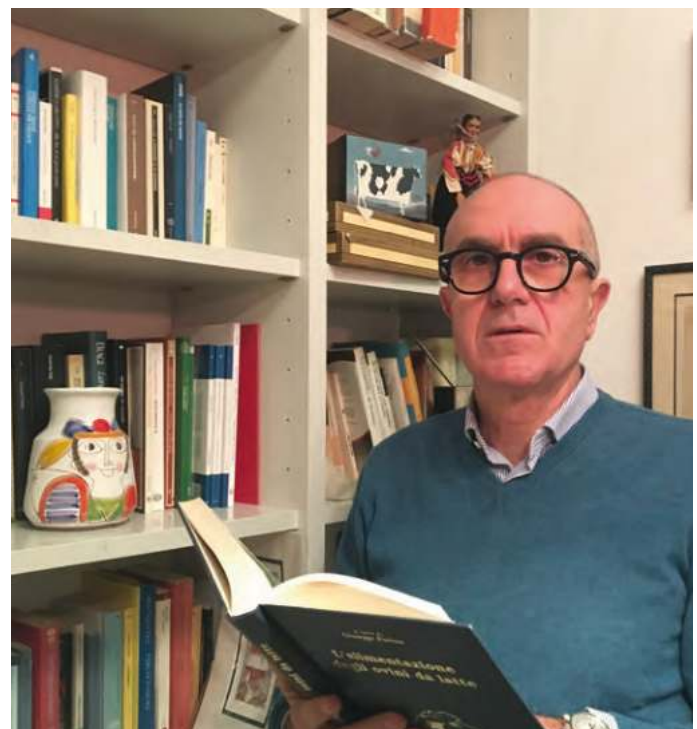
*di Delia Sebelin*

Si può vivere senza carne? Forse, sostengono gli esperti. Ma è utile sostituire i nutrienti che vengono a mancare con integratori o alimenti fortificati. Come dire, se si rinuncia alla fettina, è bene assumere prodotti di sintesi. Da qui si capisce come la carne sia un alimento di primaria importanza. Di cui spesso, tuttavia, si parla male. In realtà, il legislatore è intervenuto a tutela della salute nostra e... loro.

## **Ormoni al bando**

“Gli ormoni sono vietati in Europa dal 1981 - assicura Giuseppe Pulina, professore di Zootecnica speciale all’Università di Sassari, presidente dell’Associazione Carni sostenibili e coordinatore del Comitato scientifico di Assalzoo, Associazione di riferimento dell’industria mangimistica italiana -.

I polli e i bovini di oggi sono più grossi e crescono più in fretta rispetto al passato, grazie alla selezione genetica e all’incrocio con razze ad accrescimento





veloce". Mentre gli antibiotici a scopo preventivo sono vietati dal 2006. Si utilizzano solo se gli animali si ammalano. "Perché vanno curati - conferma il professore -. Fa parte del benessere che dobbiamo assicurare loro". Il farmaco è somministrato su ricetta del veterinario e, a valle della filiera, non ci sarebbero rischi: "L'antibiotico è metabolizzato rapidamente, trovare residui di principio attivo nelle carni è difficile". Lo confermano anche i risultati delle analisi del Servizio sanitario nazionale: su migliaia di campioni, è risultato positivo meno dell'1%. E a fare da garanti sono da sempre i macellai: tutto ciò che arriva nei negozi è garantito sotto tutti i profili. Dalla qualità alla sicurezza, il macellaio italiano è la sentinella della nostra salute.

### **C'è allevamento e allevamento**

Ma come vivono gli animali destinati alla nostra alimentazione? "Gli allevamenti devono rispettare le prescrizioni medico-veterinarie e il benessere animale - chiarisce Pulina -. Ma non dobbiamo confondere l'allevamento intensivo con l'industriale: il primo, massimizza l'efficienza produttiva e la qualità; gli animali, considerati senzienti - come sancito dal Trattato di Lisbona nel 2008 - vivono nel confort. Grazie a tecnologie avanzate sono confinati con il massimo benessere o mantenuti costantemente al pascolo". L'allevamento industriale, invece, punta al profitto: "Le imprese cercano di contrarre i costi (spazi limitati, strutture vecchie, manodopera poco addestrata) e gli animali diventano vittime della spirale del basso prezzo".

### **Produzioni e gas serra**

Gli allevamenti poi, soprattutto dei ruminanti, avrebbero un forte impatto ambientale. E' vero che



producono gas serra (metano, anidride carbonica e protossido di azoto) ma l'apporto, secondo la Fao, è irrisorio: il 14% su scala globale. E in Italia, si scende al 3,2%. "Se nel nostro Paese riducessimo del 50% i consumi di prodotti animali - precisa il professor Pulina - per sostituirli con proteine vegetali, ammesso di trovare la terra per ottenerle, il calo delle emissioni sarebbe solo dello 0,8%: perché al risparmio dell'1,6% della zootecnia si aggiungerebbe lo 0,8% delle coltivazioni. La strada da percorrere è l'intensivizzazione sostenibile degli allevamenti: in Italia, negli anni '70, per ottenere 1 kg di proteina di origine animale si emettevano più di 28 kg di anidride carbonica equivalente, oggi meno di 12".





# “LE CARNI SONO ESSENZIALI”

*di Luca Borghi*

Fermi tutti e nessuno gridi allo scandalo. La carne non solo è buona, ma soprattutto non fa male. C'è voluto un pool di ricerca di Harvard, che qualche tempo fa ha pubblicato lo studio su “Circulation”, per assolvere definitivamente la costata dall'accusa di essere nemica della salute del cuore. La Scienza ha infatti messo un paletto ben preciso. Un discorso

è parlare di carne e un altro è affrontare il problema del prodotto trasformato senza regole. Un fenomeno che non trova esempi in Italia, con i macellai in prima linea da sempre a garantire sicurezza e qualità dei prodotti che finiscono in bella mostra sui banconi e sulle nostre tavole. Insomma, guai a rinunciare alla carne così, a priori.



### **Proteine ad alto valore biologico**

“Le proteine della carne sono ad alto valore biologico - spiega Annalisa Maghetti, medico specialista in Scienza dell'alimentazione e past president dell'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica dell'Emilia Romagna -. Ovvero contengono, in buoni rapporti, tutti gli amminoacidi essenziali; sostanze per noi indispensabili, perché non siamo in grado di produrle e dobbiamo assumerle con la dieta”.

### **La fettina è fonte di ferro**

Ci sono periodi della vita in cui assumere alimenti di origine animale è consigliabile. E' il caso dei bambini o dei ragazzi, perché questi cibi contribuiscono positivamente sulla loro capacità di apprendimento, sulla memoria, e sulle funzioni cognitive, comportamentali e motorie. Infatti, per il corretto sviluppo del cervello sono essenziali micronutrienti come la vitamina B12, l'acido folico e gli acidi grassi omega-3. Tutte sostanze fornite in modo privilegiato dalle carni. “La fettina di bovino o di cavallo - aggiunge poi la dottoressa



Maghetti - è una valida fonte di ferro per le donne in età fertile con ciclo mestruale abbondante, o per lo sportivo in fase di allenamento intenso”.

### **Il sistema dei controlli**

Non è esagerato dire che la carne è oggi in Europa, e in Italia in particolare, l'alimento più controllato in assoluto. L'identificazione individuale dell'animale, la visita ante e post mortem dello stesso (nelle strutture di macellazione viene fatta da veterinari pubblici), i rigidi standard microbiologici e i controlli fatti sui residui chimici sono requisiti di legge non previsti per nessun altro alimento. Insomma come sostiene il dottor Alessandro Pinto, del Dipartimento di Scienze dell'alimentazione dell'Università La Sapienza di Roma, “la qualità della carne commercializzata in Italia è frutto non solo dell'eccellenza e dello sforzo congiunto di tutti i diversi anelli della filiera, ma anche e soprattutto dell'antico know how dei macellai che indirizzano al meglio le nostre scelte. Sempre e comunque, al di là dei tempi, ci aiutano a mangiare bene e sano”.



# IGIENE E SICUREZZA: IL MODELLO DELLE MACELLERIE

di Luca Borghi

Da una parte l'Efsa che propone un sistema semplificato per la gestione della sicurezza alimentare nelle piccole imprese di vendita al dettaglio, a partire dalle macellerie. Dall'altra, il cosiddetto "Pacchetto igiene" che il ministero della Salute applica alla lettera per garantire al consumatore la salubrità di ciò che finisce in tavola. Soprattutto se si tratta di prodotti di trasformazione della carne. Risultato: i macellai sono sottoposti a controlli talmente severi da essere in cima alla piramide alimentare della sicurezza. E se lo afferma Marta Hugas, responsabile dell'unità Pericoli biologici e contaminanti dell'Efsa, c'è da crederci.

## Le regole da seguire

In quello che è l'odierno panorama del mondo della macelleria e della carne in generale, un importante fattore di sicurezza poggia sulle nostre normative alimentari. Per tutelare la salubrità degli alimenti, e quindi la salute delle persone che li mangiano, in Italia sono state varate da anni diverse norme che regolamentano il mondo alimentare. "Sebbene queste norme possano a volte essere giudicate poco flessibili da parte di alcuni addetti ai lavori – sostiene Stefano Ferrarini del Servizio

igiene degli alimenti di origine animale - c'è da dire che è anche grazie a tale rigidità che possiamo vantare un'incredibile qualità per la carne messa in vendita in Italia".

## Il concetto di identificazione

Per chi non lo sapesse – sottolinea l'Efsa -, relativamente all'uso degli antibiotici nella carne, in Italia vigono le più restrittive norme al mondo. Una di queste riguarda il concetto di riconoscibilità di ogni singolo animale e pezzo di carne. Infatti, è d'obbligo un sistema di tracciabilità che prevede la codifica di





ogni singolo allevamento, la marchiatura individuale ed il rilascio di uno speciale documento identificativo per ogni capo bovino, una speciale anagrafe nazionale bovina che contiene ed elabora queste informazioni. Un complesso metodo di gestione che però garantisce una totale trasparenza e certezza delle informazioni riguardanti ogni singolo capo. Il che si traduce in certezza di qualità per il consumatore finale.

**Parola d'ordine: semplificare**

L'Efsa sta cercando di mettere a punto un sistema con linee guida chiare per individuare i più importanti rischi biologici, chimici e fisici in ogni fase del processo di produzione, le attività o prassi che incrementano la probabilità di pericoli e le opportune misure di controllo. Molti piccoli rivenditori hanno infatti difficoltà a rispettare i requisiti dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (SGSA). "In particolare – sottolinea l'Autorità di Parma - individuare i pericoli e i punti critici di controllo (HACCP) può risultare complesso negli esercizi con un numero ridotto di addetti. Per risolvere questo proponiamo una soluzione semplificata di controlli, prendendo come modello anche e soprattutto la macelleria".



 **F.Lli TIMBONE**  
INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

*Da quattro  
generazioni  
abbiamo a cuore  
il vostro successo.*



*Serviamo Supermercati, Macellerie,  
Ristoranti e Bracerie  
su tutto il territorio, Isole comprese.*

F.LLI TIMBONE S.A.S.  
VIA DELLA STADERA 160 NAPOLI - 80143  
081 7598989 - [WWW.INGROSSOCARNITIMBONE.IT](http://WWW.INGROSSOCARNITIMBONE.IT)





**1<sup>a</sup> EDIZIONE 2019 - 2021**

# **IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI**

*di Alessandra Silvestri*



I Campionato italiano giovani macellai è la prima iniziativa del settore, di rilevanza nazionale, pensata per i giovani talenti under 35 che operano nel settore della macelleria.

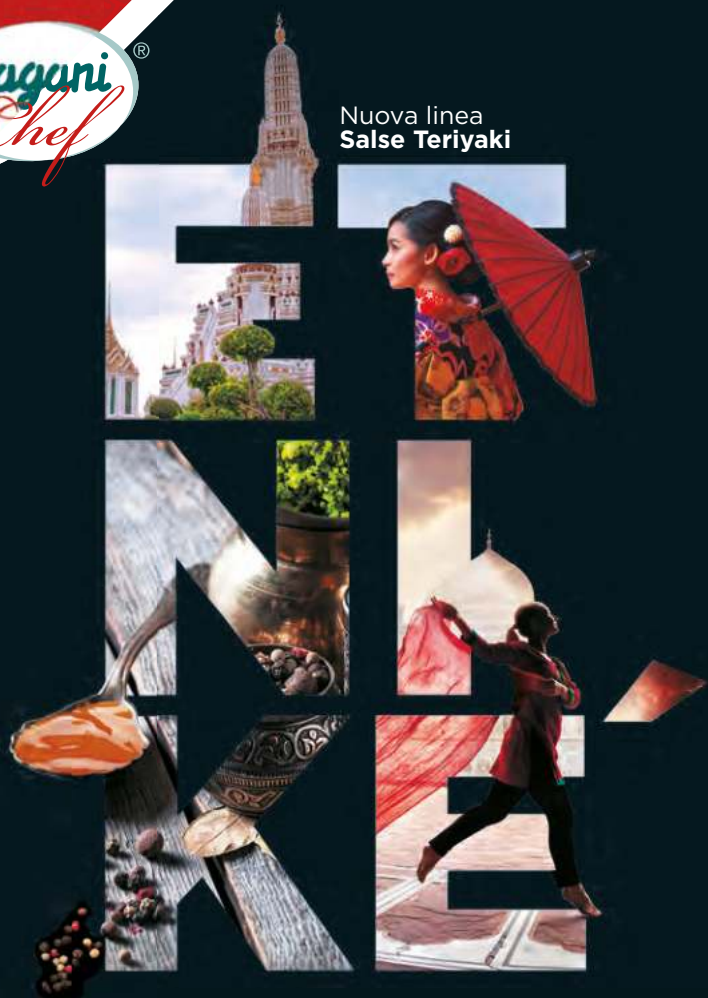
“Il Campionato non si pone l’obiettivo di premiare il più bravo, bensì vuole essere un momento di confronto e condivisione di esperienze e conoscenze” – sostiene Maurizio Arosio, Presidente nazionale Federcarni -. Il macellaio deve essere in grado di garantire che il gusto, la ricerca e l’attenzione alla qualità del prodotto vadano di pari passo con la salubrità; deve inoltre conoscere a fondo il prodotto che vende, in modo da poter rispondere ai desideri di un consumatore informato, esigente e attento a ciò che mangia. Avere un macellaio di fiducia è la migliore certificazione”.

Quest’ambizioso progetto, quindi, mira a riconoscere e valorizzare il talento dei giovani che praticano questo mestiere, li forma professionalmente e ne incentiva la partecipazione alla vita associativa, ponendo le basi della futura classe dirigente della Federazione.



Pagani  
Chef

Nuova linea  
Salse Teriyaki



## UN AUTENTICO VIAGGIO NEL GUSTO

Il Viaggio è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, il gusto in primis. Le nuove marinade Teriyaki Etnike, idrosolubili e senza allergeni, avvolgeranno i vostri prodotti a base di carne e pesce.

**Provatele! Vi trasporteremo in luoghi lontani e sorprendenti.**



Fratelli  
Pagani  
dal 1909 s.p.a.



### Quando si svolge

Il Campionato italiano giovani macellai è iniziato il 27 ottobre a Piacenza, con la prima tappa nel corso dello Street Food Technology, e terminerà a marzo 2021, con la finale di Modena in occasione di iMeat.

Nel corso di questo lasso temporale, si svolgeranno più tappe di qualificazione, alcune organizzate da Federcarni nazionale e altre dalle Associazioni e organizzazioni sul territorio aderenti a Federcarni.

### Come funziona

Ad ogni tappa di qualificazione una giuria esperta e qualificata, composta da 5 membri, sceglie i 4 talenti da portare alla fase finale. I primi due classificati accedono di diritto alla finale, il terzo e il quarto classificato accedono alla semifinale. Ogni partecipante viene valutato per le sue abilità a 360 gradi, sulla base di 8 criteri di valutazione: disosso, sezionamento, manualità nel taglio e nella legatura, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione di una preparazione cotta.

Per ognuno di questi parametri la giuria dà una valutazione univoca espressa in coltelli, da un minimo di 1 a un massimo di 5.

Nel corso di ogni appuntamento vengono assegnati i seguenti Premi speciali:

- Premio Eurocryor “Sicurezza alimentare e abilità tecnica”, assegnato per sottolineare l’importanza della corretta food safety;

- Premio Cuomo Method “L’innovazione in macelleria”, conferito al vincitore di una specifica prova in cui si produce un salume cotto.

Tutti i partecipanti del Campionato hanno diritto a ricevere la Tessera giovani macellai italiani, che garantisce l’accesso a tutti gli eventi della federazione e l’abbonamento gratuito alla rivista Federcarni.

### Chi può partecipare al Campionato

Al Campionato possono partecipare tutti i macellai che, al momento dell’iscrizione, non abbiano ancora compiuto il 35esimo anno d’età. Il reclutamento dei giovani per la partecipazione a una tappa avviene ad opera del Comitato organizzatore, su segnalazione delle organizzazioni o Associazioni aderenti a Federcarni, oppure tramite analisi delle candidature spontanee pervenute a Federcarni mediante i canali online e offline.

### Come candidarsi

I giovani macellai che vogliono partecipare hanno a disposizione due diverse modalità per avanzare la propria candidatura:

- Rivolgersi all’Associazione o organizzazione locale aderente a Federcarni operante sul territorio (ad esempio: Federcarni Milano, Federcarni Catania, Federcarni Napoli, ecc.).
- Rivolgersi a Federcarni nazionale tramite messaggio privato alla pagina Facebook (<https://www.facebook.com/federcarni/>) o all’indirizzo di posta elettronica [marketing@federcarni.com](mailto:marketing@federcarni.com)





# Le prossime tappe del Campionato

Segui i canali Federcarni per consultare il calendario ufficiale del Campionato.



## **COUSA?**

Campionato Italiano Giovani Macellai Federcarni.

## **QUANDO?**

Da Ottobre 2019 a Marzo 2021

## **CHI?**

I Macellai Under 35.

## **COME?**

In ogni tappa di Qualificazione i partecipanti si sfidano in una complessa prova di circa 3 ore. Una Giuria, esperta ed imparziale, ne valuta la performance e seleziona i 4 talenti da portare alla fase Finale.

## **PERCHÈ?**

Per valorizzare il talento dei giovani e formarli professionalmente, agevolare la condivisione di competenze ed esperienze, favorire il ricambio generazionale.



**Adriano De Mitri**  
Bologna



**Andrea Di Tecco**  
Pescara



**Antonio Prete**  
Brindisi



**Claudio Fidone**  
Ragusa



**Davide Ferro**  
Torino



**Emanuele Scalise**  
Crotone



**Fabrizio Colazzo**  
Lecce



**Gianluca Nardi**  
Viterbo

# CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

## Il via a Piacenza

di Alessandra Silvestri



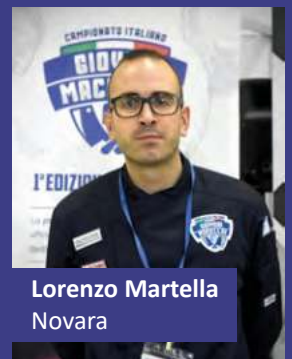
**Giuliano Rivarolo**  
Ragusa



**Giuseppe Valitutto**  
Salerno



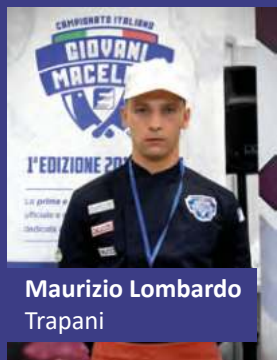
**Leonardo Panzarino**  
Vercelli



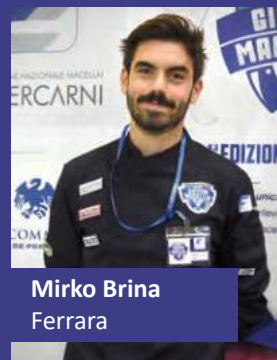
**Lorenzo Martella**  
Novara



**Marco Alesiani**  
Ascoli Piceno



**Maurizio Lombardo**  
Trapani



**Mirko Brina**  
Ferrara



**Placido Lucio Nicolosi**  
Piacenza





Sacha Morini  
Perugia



Samuele Cesarini  
Torino



27 ottobre 2019: è questa la data d'esordio del Campionato italiano giovani macellai. La prima tappa della competizione, infatti, si è tenuta a Piacenza Expo in occasione della seconda edizione dello Street Food Technology. Presso lo stand Federcarni, si sono riuniti i 20 giovani macellai selezionati per la competizione, carichi di adrenalina e pronti a mettersi in gioco.

## I partecipanti

20 i concorrenti under 35, provenienti da tutta la penisola, che si sono sfidati nel corso della prima tappa di Piacenza: ognuno con un trascorso differente alle spalle, ma tutti uniti dalla passione profonda per il proprio mestiere. Percepibili l'emozione e l'apprensione dei giovani ragazzi, così come la voglia di ciascuno di far valere il proprio talento. Un talento che è anche un mestiere, che trova la sua piena espressione in quello che è il lavoro di tutti i giorni in bottega.

I 20 concorrenti, suddivisi in due turnazioni, hanno intrattenuto il pubblico presente in fiera in una prova di circa tre ore.

## Le preparazioni

Per il giovane macellaio che partecipa alla competizione è molto importante saper lavorare la materia prima e conoscerla profondamente. Altrettanto importante è possedere una buona dose di inventiva e fantasia per poter proporre piatti belli e succulenti.

Uno dei criteri di valutazione nel corso della prova è la degustazione. Ogni partecipante deve cuocere un piatto, con relativa degustazione da parte della giuria. Nel corso della prova a Piacenza, i giovani talenti hanno dimostrato di essere non solo abili macellai, ma anche bravi gastronomi. Il pubblico presente allo stand, numeroso e caloroso, ha seguito da vicino il lavoro dei ragazzi e ha tifato per loro.

## I giurati

La giuria a Piacenza era composta da: Bruno Bulgarelli, Federcarni, Presidente di Giuria; Carlo Franchi, macellaio esperto, già Presidente Federcarni Piacenza; Giuseppe Romagnoli, giornalista, IlPiacenza.it; Giuseppe Stigliano, Istituto Professionale Alberghiero Raineri Marcora Piacenza; Marco Tassinari, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum Università di Bologna.

I giurati hanno seguito da vicino le mosse di ogni ragazzo, valutando il loro operato sulla base degli 8 criteri previsti.



Simone Serzenti  
Torino



Verino Di Paolo  
Chieti



In ordine da sinistra verso destra: Carlo Franchi; Bruno Bulgarelli; Giuseppe Romagnoli; Marco Tassinari; Giuseppe Stigliano

## I vincitori della prima tappa di qualificazione

Tangibile l'emozione al momento della proclamazione dei vincitori, ben rappresentata dall'abbraccio che si sono scambiati i primi due classificati: Giuliano Rivarolo, 25 anni, Ragusa e Davide Ferro, 31 anni, Torino.

I due giovani, premiati da Sergio Coppelli, Coordinatore Segreteria Organizzativa di PiacenzaExpo, e dal Presidente Federcarni Maurizio Arosio, accedono di diritto alla finale. Terzo e quarto classificati rispettivamente il salernitano Giuseppe Valitutto, di 26 anni, e il ragusano Claudio Fidone, di 32 anni. Il piazzamento è valso a entrambi la qualificazione in semifinale.

Claudio Fidone si è aggiudicato anche il premio Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica".

## Le parole del Presidente - Maurizio Arosio

"Siamo finalmente arrivati al taglio del nastro del Campionato italiano giovani macellai. Un progetto che inseguivamo da tempo e in cui crediamo moltissimo, perché i giovani sono il futuro della nostra categoria. Con questa manifestazione puntiamo a creare il macellaio del futuro, che sia più consapevole di tutti gli aspetti della carne, compresi quelli relativi alla salute". Queste le parole del Presidente Federcarni Maurizio Arosio - intervistato a Piacenza - che definisce il Campionato "un vero e proprio percorso formativo, più che una gara".



## Lo staff Federcarni

L'apporto dei componenti della grande famiglia Federcarni è fondamentale in ogni tappa del Campionato. A Piacenza hanno collaborato tra gli altri: Alberto Succi, Presidente Federcarni Ferrara e responsabile Formazione e Giovani, che si è occupato del reclutamento e della selezione dei giovani partecipanti; Ilario Lui, che si è occupato dell'organizzazione interna allo stand Federcarni e dell'allestimento; Giorgio Pellegrini, che ha raccolto le testimonianze dei ragazzi nel corso della competizione, intervistandoli; Augusto Muraro, Luca Menoni, Bruno Muraro.

## Partner ufficiali Federcarni

Il Campionato è possibile grazie al supporto dei partner che hanno deciso di appoggiare il progetto lungo tutta la durata dello stesso. In ordine alfabetico: Attrezzatura Universal S.r.l. proprietario del marchio Grilioo, Cuomo Method®, Epta S.p.A. proprietario del marchio Eurocryor, Fratelli Pagani con il marchio Pagani Chef®, Greci Industria Alimentare S.p.A., Pool Pack S.r.l., Sirman S.p.A., Tagliabene S.r.l.





# GRILIOO NO SMOKING BBQ

SCOPRI UN GUSTO DI UN ALTRO LIVELLO.

NON FA FUMO,  
CUOCE DA SOLO E  
SI PULISCE IN MENO  
DI 2 MINUTI!

VIENI A SCOPRIRLO [GRILIOO.COM](http://GRILIOO.COM)





**Andrea Pittalà**  
Centuripe



**Antonio Guerrieri**  
Sciacca



**Fabio Vito Lazzara**  
Catania



**Giovanbattista Sciuto**  
San Gregorio



**Giovanni Marco Castorina**  
Aci Bonaccorsi



**Giuseppa Guzzi**  
Mascalucia

# A CATANIA LA SECONDA TAPPA DI QUALIFICAZIONE

di Alessandra Silvestri



**Pietro Motta**  
Catania



**Santina Maccarone**  
Biancavilla



**Giorgio Vecchio**  
Termini Imerese





**Gianpiero Catinella**  
Mazara Del Vallo



**Giuseppe Longo**  
Gravina di Catania



**Lorenzo Agosta**  
Modica



La seconda tappa di qualificazione del Campionato italiano giovani macellai si è svolta il 17 novembre 2019 a Catania, all'interno della prestigiosa fiera Ristora Hotel Sicilia. Lo staff di Federcarni Catania, con il Direttore Tony Reale e il Presidente Carmelo D'Agata, hanno curato l'organizzazione di questo nuovo emozionante appuntamento.

## I partecipanti

Il reclutamento dei partecipanti è avvenuto ad opera di Federcarni Catania. Tra tutti gli aspiranti candidati sono stati selezionati per partecipare come concorrenti 12 ragazzi, uomini e donne dai 20 ai 34 anni.

## La giornata

I concorrenti hanno potuto contare sul calore e sul sostegno del numerosissimo pubblico accorso presso Ristora Hotel Sicilia. La postazione del Campionato Federcarni, ospitata nello stand Zanussi, è stata presa d'assalto dai visitatori, che hanno seguito con entusiasmo e interesse tutti i momenti della competizione, con un tifo quasi da stadio.



## La giuria

La giuria in quest'occasione era composta da Carmelo D'Agata, Presidente Federcarni Catania, nonché Presidente della giuria; dal dottor Piero Agen, Presidente Camera di Commercio Sud Est Sicilia e Vicepresidente Confcommercio Catania; dal dottor Emanuele Farruggia, Direttore SIAOA Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ASP Catania; Pino Glorioso, Presidente Glorioso S.p.A., azienda siciliana di commercializzazione e lavorazione di carni fresche provenienti da allevamenti Piemontesi; e dal Cavalier Alberto Succi, rappresentante del Direttivo nazionale Federcarni e Presidente provinciale Federcarni Ferrara.

## I vincitori

Ad aggiudicarsi la vittoria della seconda tappa sono stati Lorenzo Agosta di Modica (Ragusa) e Giovanbattista Sciuto di San Gregorio (Catania), entrambi 27enni. Terzi in classifica, a pari merito, Giovanni Marco Castorina di Acì Bonaccorsi (Catania), 25 anni e Pietro Motta di Catania, 31 anni. Andrea Pittalà di Centuripe (Enna), 27 anni, si è invece aggiudicato il premio Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica".

Federcarni ringrazia le aziende che ci hanno supportato durante la tappa di Catania: Camuti, Consulting srl, Coltelleria Ragusa, Fratelli Pagani, Garozzo, Glorioso, RHS e Zanussi Professional.







# 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)



**Antonio Prete**  
San Michele Salentino



**Antonio Valitutto**  
Salerno



**Biagio Cristiano**  
Marcianise



**Gennaro De Falco**  
Napoli



**Genny Nettis**  
Conversano



**Giuseppe Del Giudice**  
Mugnano



**Vincenzo Vitiello**  
Pompei



# ALLA REGGIA DI CARDITELLO

## La terza tappa

*di Alessandra Silvestri*



**Michele Abategiovanni**  
Aversa



**Michele Loverre**  
Altamura



**Pasquale Acampora**  
Castellammare  
di Stabia



**Simone Ciarocchi**  
Roma



**Claudio Fidone**  
Modica



**Giuseppe Longo**  
Catania







Gaetano Pagano  
Scafati



Giuseppe Valitutto  
Salerno



Santo Zappalà  
Catania



Raffaele Carfagna  
Polla

Il terzo appuntamento del Campionato giovani macellai, a cura di Federcarni nazionale, si è svolto domenica 26 gennaio 2020 in una location d'eccezione. Inedito scenario della competizione tra giovani talenti della macelleria è stato infatti il Real Sito di Carditello, splendida residenza borbonica in provincia di Caserta. La Sala Monta della Reggia, abitualmente utilizzata per concerti e conferenze, si è trasformata per l'occasione nel luogo di incontro della gara.

## La giornata

I numerosi visitatori dell'evento hanno potuto assistere allo scontro tra i macellai under 35, e al contempo degustare il buffet e le preparazioni dei macellai Federcarni capitanati da Massimiliano Elia di Federcarni Salerno, in un'atmosfera festosa e coinvolgente, tipica delle domeniche trascorse in famiglia. Gli ospiti, inoltre, hanno potuto fruire gratuitamente della visita guidata lungo il complesso di Carditello. I ragazzi della Cooperativa Il Cardo, che opera a Carditello, hanno accompagnato i visitatori in tutte le stanze della Reggia, raccontando loro la realtà del luogo e le curiosità inedite legate alla sua storia.

## I partecipanti

17 i concorrenti che si sono sfidati a Carditello, che hanno dato vita a una competizione di un livello molto alto. La classifica finale ha, infatti, visto un distacco di punteggio molto ridotto tra i vari concorrenti.



## La giuria

Questa la composizione della giuria: Antonio Antuono, specializzato in Ispezione degli alimenti alla Asl di Caserta; Bruno Bulgarelli, del Direttivo Federcarni, nonché Presidente di giuria; Giulio Esposito, Macellaio esperto; Marilù Musto, giornalista de Il Mattino redazione di Caserta; Francesca Pace, Food blogger & content creator.

## I vincitori

Il vincitore della terza tappa del Campionato è stato Claudio Fidone, 31 anni, di Modica. Al secondo posto si è classificato Giuseppe Longo, 23 anni, di Catania. Al terzo posto, a pari merito, Giuseppe Del Giudice, 31 anni, e Vincenzo Vitiello, 29 anni, entrambi napoletani. Quinti, ex aequo, tutti gli altri concorrenti.

Biagio Cristiano, classe '88, di Succivo (Caserta), si è aggiudicato il premio Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica".

Novità assoluta di questa tappa è stata la prova relativa alla produzione del salume cotto a cura di Cuomo Method-Stageionello Academy. Raffaele Carfagna, salernitano di 31 anni, ha ricevuto il Premio Cuomo Method "L'innovazione in macelleria".

Tutti i partecipanti hanno ricevuto la tessera Giovani macellai italiani Federcarni.

## Il Real Sito di Carditello - Tra storia e restauri

*a cura di Antonella Patanè*

Nel 1744 Carlo di Borbone sconfigge gli austriaci a Velletri e affitta il feudo di Carditello, di proprietà del Conte di Acerra, per destinarlo all'allevamento dei cavalli poiché aveva bisogno di potenziare il suo reparto di cavalleria. Obiettivo di Carlo è quello di realizzare una razza competitiva e vincente. In seguito ad un accordo con il sultano turco ottiene quattro stalloni di razza turca che aggiunge a quella siciliana, napoletana, calabrese e a quella pugliese, riuscendo così ad ottenere una nuova razza di cavallo scattante, resistente e robusta. Nel 1758 la Real Razza viene spostata nel Real Sito di Persano e da qui ne prenderà il nome.

Carlo di Borbone esegue diverse azioni a Carditello: bonifica i terreni, migliora le principali vie di comunicazione, adatta le vecchie costruzioni a scuderie per i cavalli. Gli edifici in condizioni migliori vengono utilizzati per dare riparo al sovrano e alla sua corte nel corso delle battute di caccia.

È però con suo figlio Ferdinando, nel 1787, che la tenuta viene ampliata e trasformata in una vera e propria fattoria modello, specializzata nella produzione dei latticini: è proprio grazie a Carditello che la mozzarella viene distribuita in tutto il Regno. Di mozzarella si parla in realtà già dal 1570, ma la sua piena distribuzione avviene con i Borbone, grazie ai miglioramenti stradali posti in essere per collegare e bonificare i Siti Reali da loro realizzati. All'interno della Reggia si producono formaggi di altissima qualità e burro. Il Real Sito di Carditello diventa quindi il luogo ideale per l'allevamento delle vacche lodigiane, per la coltivazione di cereali e di importanti inserimenti innovativi nella lavorazione della terra.

Ferdinando di Borbone decide a questo punto di intraprendere dei lavori per la realizzazione di appartamenti reali all'interno del Real Sito, con lo scopo di integrare necessità venatorie, agricole e abitative in un unico progetto urbanistico-architettonico. I lavori vengono commissionati a Collecini, allievo di Luigi Vanvitelli, che realizza una struttura a doppia "T", nella quale ben si sposano la produzione e la caccia.

L'intento della caccia non è unicamente ludico, ma anche politico: è il modo di allenarsi per la guerra, poiché chi è un abile guerriero è anche un abile cacciatore, nonché di testare la resistenza dei cavalli. Nel 1860 la tenuta di Carditello viene occupata dai garibaldini e, dopo l'Unità, passa alla Casa Reale dei Savoia. Dal 1920 la proprietà viene ceduta all'Opera Nazionale Combattenti, mentre i dipinti e gli arredi ancora in loco vengono trasportati nelle altre residenze reali. Da questo momento, purtroppo, inizia il declino della Reggia.

Nel febbraio del 2016 è stata istituita dal MiBACT, dalla Regione Campania e dal Comune di San Tammaro, la Fondazione Real Sito di Carditello presieduta dal Prof. Luigi Nicolais. Attualmente il Real Sito, sebbene in fase di restauro, è visitabile grazie all'opera di riqualificazione e al lavoro della Fondazione, nonché al contributo della Cooperativa Il Cardo.







follow us  
   
stagionellostore.com  
cuomomethod.it



SCOPRI GLI  
**ORIGINALI** IMPIANTI  
DI MATURAZIONE  
**BREVETTATI**





1ª EDIZIONE 2019 - 2021

GRILIOO



EUROCRYOR  
epta refrigeration



IL CAMPIONATO RIPARTE  
A SETTEMBRE  
— IN TOTALE SICUREZZA —



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

## PER INFORMAZIONI, PARTNERSHIP E SPONSORIZZAZIONI

Francesco D'Agostino  
+39 342 050 6608  
f.dagostino@federcarni.com

Alessandra Silvestri  
+39 351 582 3520  
marketing@federcarni.com

Segui la pagina Facebook e il Magazine Federcarni per conoscere il programma aggiornato con le nuove tappe.

f Federcarni [www.magazine.federcarni.it](http://www.magazine.federcarni.it)

Federcarni

Federcarni

federcarniofficial

Federcarni

marketing@federcarni.com

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



# EMERGENZA COVID-19: I MACELLAI ALFIERI DELLA RIPRESA

di Luca Borghi

I macellai italiani sono pronti a ripartire. Nonostante il grande momento di difficoltà sanitaria e di incertezza economica che attanaglia il Paese, gli aderenti a Federcarni hanno già ingranato la marcia della ripresa. A settembre, infatti, nessuna saracinesca abbassata. Nessuna chiusura forzata. Nessuna resa. Anzi. Tutti aperti, con la certezza di dare come sempre un importante contributo. Non solo sotto il profilo della cooperazione con l'intero sistema Italia per uscire dalla stagnazione post Covid-19, ma anche e soprattutto per esercitare ancora di più il proprio ruolo. Sì perché se i macellai sono da sempre un punto di riferimento nel modello del commercio - garanti come sono della sicurezza e della qualità dei prodotti -, oggi hanno deciso di esprimere ancora di

più il virtuosismo delle attività di prossimità.

Se da una parte, infatti, la scontistica e le promozioni saranno una delle azioni da intraprendere su scala nazionale per sostenere la riqualificazione dei consumi, dall'altra sui banconi dei macellai ci saranno ancora di più le garanzie di artigianalità declinate con le più severe norme di sicurezza che il momento impone. Insomma, i macellai italiani continueranno a proporci il meglio delle buone proteine della carne con un occhio di riguardo ai prezzi. Nessun saldo, badate bene. Solo un concreto aiuto alle famiglie che, dall'emergenza virus, sono uscite provate nei bilanci domestici. Fare sistema è dunque questo: non lasciare indietro nessuno.

STER UV



DRAKE



IP 50 XP BA



LEONARDO



KATANA



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



**SIRMAN** *Passione al servizio dei professionisti.*

CANEVA



IS IDRA



W8 TOP



SOFTCOOKER WIFOOD



TC NEVADA ICE



SO INOX





FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



Tradizione, Arte e Passione.



# La shopping bag Federcarni

bella ✓  
capiente ✓  
resistente ✓

## Nella tua macelleria non è ancora arrivata?



Richiedila al distributore Poolpack del tuo territorio:

### AZIENDA

ALIM-PACK SRL  
CANINS GMBH - SRL  
EUROCARD SRL  
GARLATTI SRL  
GROSSI CARTA MANTOVA SPA  
I-GROUP SRL  
IOVI SRL  
IMBALL GEST PACKING SPA  
INGROSSO CARTA SRL  
INTERPACK SPA  
MALBANIA PACKING SPA  
MANTOVA PACKAGING SRL  
  
MARAGNO SPA  
PANTAGROUP SRL

PLURICART SPA  
POOL PACK SARDEGNA SRL  
PROGETTO PACKING SRL  
RIBUCART TRADE SRL  
S.B. INCARTA SRL  
SACCARDO SRL  
VERSILCARTA SRL

### LOCALITÀ

MONTICELLO D'ALBA (CN)  
BOLZANO (BZ)  
CASTELLO D'ARGILE (BO)  
UDINE (UD)  
MANTOVA (MN)  
VOGHERA (PV)  
ATENA LUCANA SCALO (SA)  
VILLASTELLONE (TO)  
GOSSOLENGO (PC)  
OSTE MONTEMURLO (PO)  
ARA NOVA FIUMICINO (RM)  
MANTOVA (MN)  
SAN GIORGIO (MN)  
PADOVA (PD)  
LOANO (SV)  
ARMA DI TAGGIA (IM)  
SAN QUIRICO (GE)  
BORGHETTO S.SPIRITO (SV)  
CALERNO DI S.ILARIO (RE)  
SAN SPERATE (CA)  
PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)  
RUFFANO (LE)  
CRESSA (NO)  
MIRANO (VE)  
PIETRASANTA (LU)

### TEL

0173 466914  
0471 202855  
051 6869511  
0432 626211  
0376 2381  
0383 366094  
0975 71302  
011 9696093  
0523 557341  
0574 68381  
06 32466701  
0376 245552  
0376 245552  
049 7800971  
  
0184 484800  
010 714774  
0182 940640  
0522 942966  
070 9165039  
0736 892480  
0833 692803  
0322 538762  
041 430913-443  
0584 756363

### MOBILE

+39 333 3032606  
+39 335 7504227  
+39 335 5228681  
+39 348 4443441  
+39 335 218904  
+39 348 7974561  
+39 346 5901350  
+39 335 7226222  
+39 327 0708463  
+39 348 8914530  
+39 335 7226222  
  
+39 348 2242478  
+39 335 1419140  
  
+39 348 8914530  
+39 348 4443441  
+39 335 5993533  
+39 338 8162265  
+39 339 2305016  
+39 3472554765  
+39 348 5105297

### MAIL

info@alim-pack.it  
info@canins.com  
info@eurocartspa.com  
info@garlattispa.com  
info@grossicarta.com  
info@igroupsrl.com  
info@iovisrl.it  
info@imballgest.it  
ingrossocarta@virgilio.it  
info@interpackspa.com  
info@malbaniapacking.it  
info@mnpackaging.it  
info@mnpackaging.it  
info@maragnocarta.it  
amministrazione@pantagroup.it  
info@abbocarta.it  
info@polceveracarta.it  
info@rossellocarta.it  
pluricart@pluricart.com  
info@poolpacksardegna.it  
info@progettopacking.com  
info@ribucart.com  
sbincarta@ngi.it  
com@saccardo.eu  
versilcarta.versilcarta@gmail.com



La tradizione si sposa con la tecnologia per creare un confezionamento semplice, conveniente ed amico dell'ambiente: un particolare incarto per alimenti realizzato accoppiando carta kraft a film biodegradabile e compostabile.

Questo è solo uno dei tanti articoli che offre **POOL PACK**, una fitta rete di piattaforme logistiche ed una struttura commerciale che assicurano ai clienti prodotti di qualità, rapidità delle consegne ed assistenza continua.

Grazie alla lunga esperienza sul campo, Pool Pack è in grado di soddisfare ogni esigenza proponendo soluzioni ad hoc per il **confezionamento al banco, l'asporto o il delivery.**



## CARTA ACCOPPIATA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE



GASTRONOMIA

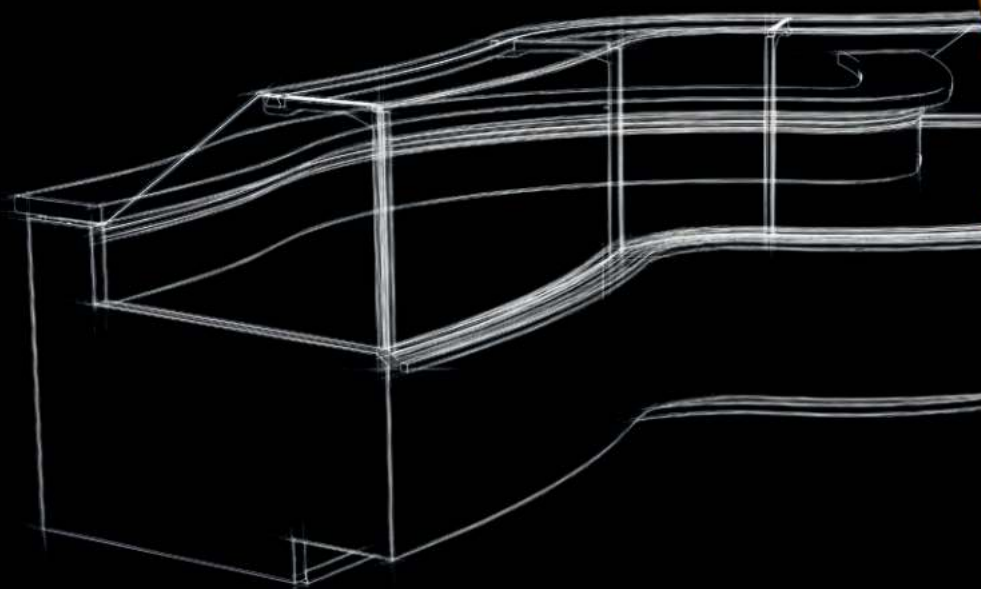


MACELLERIA



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





# 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°.