

ANNO II - NUMERO 4 - AGOSTO 2021

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



**IL FUTURO
È NELLE VOSTRE MANI**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

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



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)

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

94/2020

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

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

Endelab

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

SOMMARIO

3 EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

FEDERCARNI INFORMA

4 LA SFIDA TRA GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI
RIPARTE DA LATINA

di Alessandra Silvestri

8 ALLA CERTOSA DI FIRENZE LA SETTIMA TAPPA
DEL CAMPIONATO FEDERCARNI

di Alessandra Silvestri

12 LA CERTOSA DI FIRENZE, GROCEVIA DELL'ARTE
DEL RINNOVAMENTO

di Vasco Tacconi

14 LA SEMIFINALE DEL CAMPIONATO,
UN PASSO DAL TRAGUARDO

di Alessandra Silvestri

17 VERSO LA FINALE

di Alessandra Silvestri

ECONOMIA

18 PANDEMIA E CONSUMI, IMPENNATA DELLA CARNE ROSSA

di Luca Borghi

22 LA CARNE IRLANDESE, "BUONA PER NATURA"

di Luca Borghi

26 FARM TO FORK, QUALE FUTURO PER LA ZOOTECNIA?

di Luca Borghi

SCIENZA

28 LA CARNE ROSSA PROMOSSA DAL BURDEN
OF DISEASE STUDY

di Luca Borghi

30 SICUREZZA ALIMENTARE, IL PRIMO VADEMECUM
SULLA CARNE ROSSA

di Luca Borghi



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

**NON SEI PROPRIETARIO DI BOTTEGA
MA VUOI SOSTENERE LA FEDERAZIONE?**

DIVENTA SOSTENITORE FEDERCARNI!

Per te

- ▶ la **rivista Federcarni** direttamente a casa;
- ▶ l'accesso agli **eventi riservati** ai soci e ai sostenitori Federcarni;
- ▶ l'accesso alla **formazione** e agli **eventi online riservati** ai soci e ai sostenitori Federcarni;
- ▶ la **Tessera Sostenitore** via email.

VUOI DIVENTARE SOSTENITORE FEDERCARNI?*

Possono diventare **Sostenitori** tutti coloro che nutrono interesse per la filiera della carne, inclusi i macellai che **NON** sono proprietari di negozio.

Compila il form di adesione sul sito
www.magazine.federcarni.it/diventa-sostenitore/

*Costo 30 euro - Validità 12 mesi





Oggi nasce il domani di Federcarni

Con la finale del Campionato giovani macellai si conclude un ciclo importante per Federcarni. Il Campionato è stato voluto per avvicinare i giovani al nostro lavoro e per creare le basi per l'associazione di domani, dove forze nuove continueranno l'opera di sostegno ai macellai italiani. Il percorso è stato accidentato. Il Covid ha costretto il progetto a molti rinvii ma, nonostante le difficoltà e alcuni limiti, siamo riusciti a condurre il progetto in porto e siamo soddisfatti. Di fronte a nuove difficoltà abbiamo imparato a usare nuovi strumenti e a percorrere nuove strade.

La partecipazione da remoto, che certamente non equivale alla partecipazione di persona, vero cuore di ogni associazione, è stata determinante per mantenere un filo diretto con i soci macellai. Grazie a essa abbiamo continuato a promuovere il percorso più virtuoso e funzionale allo sviluppo delle nostre attività: un percorso fatto di tradizione, qualità, fantasia, cultura, serietà nelle scelte e uso delle migliori tecnologie per rendere più efficace ed economicamente interessante la quotidiana presenza.

Ora, con le esperienze nate dalle difficoltà affrontiamo il domani. Il domani è una Federcarni

sempre più inclusiva e più vicina alle associazioni della provincia, dove bisogna investire sia dal punto di vista economico sia in termini di idee. Una Federcarni che dialoga con i consumatori, che racconta la capacità professionale e artigianale dei macellai, mostrando quanto impegno ci sia e quanta formazione sia necessaria per garantire la sicurezza alimentare e il rispetto del benessere animale. Una Federcarni che si impegna a dimostrare come l'etica e il rispetto dell'ambiente siano radicati nei macellai italiani. Una Federcarni che promuove il valore del lavoro artigianale quale unico mezzo per combattere lo spreco alimentare, con attenzione al mangiare sano e alla dieta equilibrata.

Come confermato da più studi recenti, i consumatori si fidano sempre di più del macellaio sotto casa e ne riconoscono il ruolo di garante della qualità e della salubrità del prodotto. Un macellaio formato e informato, in grado di selezionare e lavorare con maestria carni pregiate e sicure, con alle spalle un rapporto di fiducia forte con il proprio cliente che assicura equilibrio a tutta la filiera. I macellai italiani devono essere orgogliosi della strada intrapresa. Oggi nasce il domani.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

FRANCESCA DI MARIO

LATINA

1°



MATTIA PACILLI

LATINA

2°



EMANUELE ANDREANI

GENZANO DI ROMA

3°



GIANLUCA NARDI

VITERBO

4°



La sfida tra giovani macellai Federcarni riparte da Latina

di ALESSANDRA SILVESTRI

GESSICA LABBADIA

FONDI



GIORGIO DE ANGELIS

LATINA



LORENZO SANTORO

LATINA



MANUEL DADDABBO

LATINA



BIAGIO DE ANGELIS

LATINA



DEVIS SBOCCHI

LATINA



FABRIZIO CALVESI

LATINA



FRANCESCO DI FONZO

GAETA



Il 13 giugno è finalmente ripreso il Campionato italiano giovani macellai, con una nuova tappa di qualificazione della prima edizione della sfida tra talentuosi macellai under 35 a Latina. L'appuntamento, organizzato con il coordinamento di Federcarni insieme a Federcarni Confcommercio Lazio Sud, Latina formazione e lavoro e Provincia di Latina, si è tenuto presso il campus dei mestieri di Latina formazione e lavoro.

LA GARA

Tredici i young butchers che si sono confrontati nel corso di questa sesta tappa per conquistare l'accesso alla

finale del 12 settembre ad iMeat. La prova ha visto i giovani sfidanti lavorare la carne che hanno ricevuto, secondo regole ben precise. Come nel corso delle precedenti tappe, la valutazione è avvenuta esaminando il lavoro di ciascun concorrente secondo otto diversi parametri: disosso, sezionamento, manualità nel taglio e nella legatura, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione di una preparazione cotta.

LA GIURIA

A decretare la classifica finale una giuria così composta: Bruno Bulga-

relli, presidente di giuria; Sara D'Annibale, macellaia esperta; Anna Fermiani dell'Asl di Latina; la giornalista enogastronomica Tiziana Briguglio; Nicola Bindini, chef di Greci industria alimentare.

I VINCITORI

La vincitrice di questa tappa è stata Francesca Di Mario, classe '98, di Latina. Al secondo posto Mattia Pacilli, 28 anni, di Latina. Ritroveremo entrambi alla finale del Campionato, che si svolgerà in occasione di iMeat Modena a settembre. I primi due classificati sono stati premiati dalla presidente di Confcommercio Feder-

MANUEL TORA

LATINA



carni Lazio Sud, Mara Labella, alla presenza del presidente di giuria Federcarni Bruno Bulgarelli e di Augusto Muraro, ambasciatore Federcarni per il Centro-Sud e membro del collegio dei proviviri, nonché delegato nazionale in quest'occasione. Il terzo e il quarto classificato, rispettivamente Emanuele Andreani e Gianluca Nardi, hanno invece conquistato con l'ottimo piazzamento un posto nella semifinale che si è svolta il 18 luglio a Firenze. Quinti, pari merito, tutti gli altri concorrenti: Fabrizio Calvesi, Manuel Daddabbio, Biagio De Angelis, Giorgio De Angelis, Francesco Di Fonzo, Gessica Labbadia, Lorenzo Santoro, Devis Sbocchi, Manuel Tora. A tutti loro è stata consegnata una pergamena di partecipazione e la tessera giovani macellai Federcarni.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

Nel corso di ogni tappa di qualificazione del Campionato, le aziende partner Federcarni consegnano dei premi speciali. A Latina il premio **Cuomo Method®** "L'innovazione in macelleria" è stato assegnato a Francesca Di Mario, vincitrice della prova speciale di produzione di salume cotto.



Il premio Epta – Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica" è stato invece vinto da Gianluca Nardi.

FORMAZIONE E APPROFONDIMENTO

Oltre la gara, durante l'evento si sono svolti momenti formativi e iniziative di approfondimento, a partire dalla lezione speciale del corso Federcarni Academy, a cura del professor Marco Tassinari dell'Università di Bologna, coordinatore scientifico del progetto.

I PARTNER

Numerose le iniziative che hanno coinvolto i partner Federcarni nel corso della giornata: la lezione di approfondimento dedicata alle caratteristiche della carne irlandese con il prof. Tassinari; le conoscenze e i suggerimenti relativi alle cotture a cura di Silvano Costantini e dello staff Zanussi professional; la dimostrazione dello chef Nicola Bindini di Greci industria alimentare; l'incontro di approfondimento sulla catena del freddo e sul funzionamento dei banchi refrigerati Eurocryor.



ZANUSSI

PROFESSIONAL

TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UNA GASTRO-MACELLERIA E RECUPERI FINO AL 50% DEL TUO INVESTIMENTO!



FORNO 6 TEGLIE
MAGiSTAR
COMBI

ABBATTITORE 30 KG
RAPiDO
CHILLER



POLLO ARROSTO GOURMET

Programma
Pollo arrosto con
speciale griglia polli

Guadagno medio:
5 € / PEZZO



ROAST BEEF

Programma LTC
(cottura lenta a
bassa temperatura)

Guadagno medio:
15 € / KG



VERDURE GRIGLIATE

Cottura con
speciale teglia
di grigliatura

Guadagno medio:
6 € / KG

Seguici su facebook:  facebook.com/zanussiprofessionallT

www.zanussiprofessionall.it



MARCO DI GIORGIO
PRATO
1°



LEONARDO CUCCUINI
FIRENZE
2°



ANNA MORETTI
AREZZO
3°



DOUGLAS R. SENA JR.
FIRENZE
4°



Alla Certosa di Firenze la settima tappa del Campionato Federcarni

di ALESSANDRA SILVESTRI

FRANCESCO SALERNO
PRATO



GORA THIOUNE
FIRENZE



LORENZO TALARICO
PISA



MARIO D'AMBROSIO
AREZZO



ALESSIO FABBRI
FIRENZE



ALESSIO STOLFI
PISA



CHAOYONG NANTHAWAT
PRATO



DAVIDE SCELZO
PISA



La settima e ultima tappa di qualificazione del Campionato italiano giovani macellai si è svolta il 27 giugno in una cornice storica, esclusiva e affascinosa: la Certosa di Firenze. Il complesso, situato sulla sommità di monte Acuto, un colle di forma conica situato in zona Galluzzo a sud di Firenze, fu edificato da Niccolò Acciaiuoli, personaggio di spicco dell'ambiente politico ed economico trecentesco. La Certosa è stata ampliata e arricchita da numerose donazioni nel corso dei secoli. L'appuntamento è stato organizzato con il fondamentale contributo di Federcarni Confcommercio Toscana e delle Associazioni macellai provinciali della Toscana.

I GIURATI

La giuria, qualificata e imparziale, ha assegnato ad ogni concorrente un voto da 1 a 5 coltelli per ciascuno dei criteri di valutazione. Ad osservare i giovani macellai al lavoro, valutando il loro operato, sono stati: Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze; Marco Stabile chef del ristorante 'Ora d'aria' Firenze; Massimiliano Elia, macellaio esperto Federcarni Salerno; Stefano Bonfigli, responsabile Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare di Firenze; Chiara Brandi alias 'Forchettinagiramondo', food blogger. Delegato nazionale: Luca Menoni.

TOMMASO PIERATTINI
FIRENZE



ROBERTO TAVANTI
PISTOIA



SALVATORE MUSCARELLA
AREZZO



STEFANO CORTINI
FIRENZE



THOMAS MATTESINI
AREZZO



LA CLASSIFICA

A trionfare tra 17 agguerritissimi sfidanti, conquistando la finale, sono stati Marco Di Giorgio - classe '93, di Prato - e Leonardo Cuccuini - classe '90, di Firenze - che si sono classificati rispettivamente al primo e al secondo posto. Terza e quarta posizione per Anna Moretti e Douglas R. Sena Jr., che si sono sfidati nuovamente in semifinale. Quinti, ex aequo, tutti gli altri concorrenti: Alessio Stolfi, Davide Scelzo, Lorenzo Talarico, Gora Thioune, Mario D'Ambrosio, Alessio Fabbri, Thomas Mattesini, Stefano Cortini, Roberto Tavanti, Francesco Salerno, Chaoyong Nanthawat, Salvatore Muscarella, Tommaso Pierattini.



LE ESPERIENZE CON I PARTNER E I PREMI SPECIALI

Nel corso dell'appuntamento alla Certosa di Firenze, i giovani macellai hanno preso parte a esperienze di laboratorio formative a cura dei partner Federcarni, per approfondire diverse materie:

- I segreti per una corretta maturazione e stagionatura, a cura dello staff di Stagionello Store/Cuomo Method, che ha supportato i concorrenti del Campionato nella prova speciale di preparazione di un salume cotto.
- La condivisione di conoscenze sulle cotture in forno e sull'uso dell'abbattitore in macelleria, ad opera dello chef Giancarlo Schettini di Zanussi Professional, marchio made in Italy per la cucina professionale.
- L'approfondimento dedicato alla conservazione del cibo all'interno del banco frigo e alla food safety con Eurocryor, brand del gruppo Epta specializzato in vetrine refrigerate.
- La carne irlandese protagonista della "Meat Academy", il program-



ma educativo creato da Bord Bia che mira a formare e informare i professionisti del settore e, tramite loro, educare i consumatori finali alla scelta di una carne di qualità.

- La dimostrazione del cuoco Cristian Baiocchi e del macellaio Stefano Boschi di Greci industria alimentare, che hanno presentato gustosi sushi di carne, svelando trucchi e ricette delle preparazioni.

In occasione della tappa di Firenze, la prova speciale di produzione di salume cotto è stata vinta da Marco Di Giorgio, che ha guadagnato il premio Cuomo Method® "L'Innovazione in macelleria". Il premio Epta – Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica" è stato invece assegnato ad Anna Moretti, che si è distinta tra tutti per aver prestato particolare attenzione alla food safety.





La Certosa di Firenze, crocevia dell'arte del rinnovamento

di VASCO TACCONI

È stato un piacevole incontro quello del 27 giugno nell'accogliente abbazia della Certosa del Galluzzo a Firenze, dove i giovani macellai della Toscana si sono sfidati mettendo alla prova le proprie abilità, per selezionare i candidati che parteciperanno alla finale nazionale a Modena del Campionato Feder Carni. Un incontro amichevole, arricchito dall'attenzione e dalla gioia degli adulti e dei dirigenti delegati delle associazioni della "famiglia" Confcommercio, che ha esaltato la passione e testimoniato la creatività e l'innovazione di un mestiere tanto antico quanto utile alle nostre comunità sociali.

LE NUOVE FRONTIERE

Non ci siamo sottratti da questo comune spirito, con un intervento che ha spaziato dalla Fiorentina alle nuove frontiere del nostro mestiere, ponendo al centro il ruolo dei giovani imprenditori macellai e la loro orgogliosa scelta professionale, e sottolineando l'esem-

plare rapporto di collaborazione tra giovani e anziani.

LA FIORENTINA, CHE EMOZIONE

Non vi nascondo l'emozione e la difficoltà di parlare della Fiorentina, della sua storia, dell'identità che la caratterizza e che la rende tipica rispetto ad una comune bistecca cotta alla griglia su ardenti carboni. Sarebbe stato davvero difficile fornire unicamente nozioni inedite, che non sono già parte integrante della cultura della carne per i macellai. Nello scorso numero della rivista Feder Carni, ho già raccontato il progetto dell'Accademia della Fiorentina che è stato presentato alla Regione Toscana per chiedere l'inserimento della Fiorentina nell'elenco dei prodotti tipici agroalimentari nazionali. Non voglio, dunque, annoiarvi ma coinvolgermi in una riflessione sull'apparente contrasto tra la naturale preparazione della Fiorentina che esclude ogni modalità di manipolazione gastronomica e la fantastica abilità manuale nella

“

Tra la naturale preparazione della Fiorentina, che esclude ogni modalità di manipolazione gastronomica, e la fantastica abilità manuale nella creazione dei preparati a base di carne, il conflitto è solo apparente.

creazione dei preparati a base di carne a cui ho assistito in occasione della gara tra giovani macellai. Questi preparati appaiono come un prodigio di accostamenti e di colori con ortaggi, frutta, formaggi agli occhi dei nostri clienti: un impatto visivo che anticipa una piacevole degustazione.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dicevamo apparente conflitto quasi a rappresentare da una parte il vecchio, la tradizione da conservare e dall'altra il nuovo, l'evoluzione, il moderno, in una società che non mangia per sopravvivere, ma per il benessere e per il piacere di gustare il cibo. Le elaborazioni dei giovani macellai che abbiamo ammirato oggi sono un nuovo servizio che risponde ad una nuova qualità della vita. Bravi, dunque ad averlo intuito e ad esercitarlo con creatività. Eppure, se ben riflettiamo, alla base delle due procedure c'è un'anima comune: il senso profondo della dignità di un mestiere che opera in un mercato competitivo di una società in forte trasformazione negli usi e nei costumi; c'è una consolidata e consapevole cultura della carne, della

sua preziosità nutrizionale, del senso di servizio alla comunità. Il connubio tra tradizione ed innovazione fa sì che si persegua la ricerca, l'esaltazione, il trionfo della qualità, la valorizzazione delle nobili proprietà nutritive della carne. Senza questa cultura della vita non sarebbe mai nata la Fiorentina e non sarebbero stati poi elaborati i preparati a base di carne.

INTERPRETI DEL RINNOVAMENTO

Cari colleghi, cadetti del nostro mestiere, sale e speranza della nostra associazione nazionale, avete una grande responsabilità: siete la testimonianza di una saggezza antica, ma anche di un'abilità manuale che sa interpretare i bisogni della modernità e il rinnovamento. Siete la rappresentazione di quell'arte "De' beccai" medievali che ci permette di offrire oggi sia Fiorentine certificate dalla nostra abilità professionale, sia preparati tipici e garantiti che fanno impallidire quelli standardizzati e anonimi di cui giustamente diffida chi ama la qualità e i gusti genuini della nostra gastronomia. Ancora complimenti e grazie. Immensi passionali auguri, arrivederci a Modena.

“

C'è una consolidata e consapevole cultura della carne, della sua preziosità nutrizionale, del senso di servizio alla comunità.



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

DOUGLAS R. SENA JR.
FIRENZE
1°



ANNA MORETTI
AREZZO
2°



EMANUELE ANDREANI
GENZANO DI ROMA



GIANLUCA NARDI
VITERBO



La semifinale del Campionato, un passo dal traguardo

di ALESSANDRA SILVESTRI



GIOVANNI MARCO CASTORINA
CATANIA



GIUSEPPE VALITUTTO
SALERNO



MATTEO BOTTINI
VARESE



MATTEO LIUZZO
MODICA



La semifinale del Campionato ha decretato i nomi degli ultimi due finalisti della prima edizione della competizione Federcarni riservata ai giovani macellai. Il 18 luglio, 9 young butchers semifinalisti si sono confrontati al mercato di Sant'Ambrogio di Firenze con l'obiettivo di approdare in finale.

LA GARA

Giuseppe Valitutto, Giovanni Marco Castorina, Matteo Liuzzo, Roberto Clerico, Matteo Bottini, Emanuele Andreani, Gianluca Nardi, Douglas R. Sena Jr. e Anna Moretti hanno lavorato suino, pollo e carne irlandese di manzo da allevamenti con alimentazione grass fed, dando vita a meravigliose preparazioni. Ad avere la meglio tra tutti i semifinalisti e a conquistare gli ultimi due agognati posti in finale sono stati il fiorentino di 29 anni Douglas R. Sena Jr. e l'aretina Anna Moretti di 25 anni.

LA GIURIA

I giurati, in occasione della semifinale, sono stati: Stefano Casella, vicepresidente

ROBERTO CLERICO
TORINO



dente vicario Federcarni e presidente di giuria; Giorgio Pellegrini, presidente Associazione macellai Milano; Marco Stabile chef del ristorante 'Ora d'aria' di Firenze; Simone Burgassi, dirigente medico veterinario Usl Toscana centro; il giornalista e autore televisivo-Francesco Cirillo Gallucci. Delegato nazionale: Luca Menoni.

RINGRAZIAMENTI

L'evento è stato organizzato in collaborazione con Federcarni Toscana e con il fondamentale contributo dell'Associazione macellai di Firenze. Si ringrazia il C.E.M.S.A. – Comitato Eserciti Mercato Sant'Ambrogio -, il Comune di Firenze, l'assessorato e la direzione allo Sviluppo economico, per la concessione degli spazi e per il supporto ai fini della buona riuscita dell'evento.



PARTNER

Il Campionato italiano giovani macellai è un'iniziativa possibile grazie al supporto degli sponsor e dei partner della Federazione Nazionale Macellai: Attrezzaria Universal S.r.l. proprietario del marchio Grilioo; Bord Bia – Irish Food Board; Contital S.r.l.; Cuomo Method®; Epta S.p.A. proprietario del marchio Eurocryor; De Angelis – Project & Design; F.lli Pagani S.p.A. proprietario del marchio Pagani Chef; Greci Industria Alimentare S.p.A.; Pool Pack S.r.l.; Sirman S.p.A.; Tagliabene S.r.l.; Zanussi Professional. Ringraziamo inoltre le aziende: Professional System S.r.l., Gialtek S.r.l.s., Sanity System Italia S.r.l..



FINALE

12 SETTEMBRE 2021
MODENA - IMEAT



Verso la Finale

iMEAT®

di ALESSANDRA SILVESTRI

La finale della I edizione del Campionato italiano giovani macellai segna il traguardo di un lungo viaggio durato quasi due anni, che ha coinvolto circa 100 macellai under 35 da tutta Italia. Il Campionato ha esordito a Piacenza il 27 ottobre 2019, in occasione dello Street food technology, e si è poi articolato in 8 tappe lungo tutta la penisola, da Nord a Sud: Catania, presso la fiera Ristora Hotel Sicilia, con l'organizzazione di Federcarni Catania e del direttore Tony Reale; Caserta, nella splendida cornice del Real Sito di Carditello, storica residenza borbonica e patrimonio storico e culturale del nostro Paese;

Crotone, insieme ad Alessandro Cuomo e Stagionello Academy, Confcommercio e Camera di Commercio, presso il Laboratorio delle tipicità mediterranee della Camera di Commercio; la 5° tappa a Torino in collaborazione con APM – Associazione provinciale macellai di Torino; le tappe di Latina e Firenze; la semifinale, che ha decretato gli ultimi due finalisti.

I FINALISTI

Ecco i nomi dei 16 giovani macellai che si sfideranno nel corso della finalissima del 12 settembre a Modena per aggiudicarsi il titolo di vincitore della I edizione del Campionato Federcarni:

Giuliano Rivarolo, di Modica
Davide Ferro, di Torino
Lorenzo Agosta, di Modica
Giovanbattista Sciuto, di Catania
Claudio Fidone, di Modica
Giuseppe Longo, di Catania
Angelo Toscano, di Catania
Andrea Pittalà, di Catania
Irene Toni, di Bologna
Luca Rosso, di Torino
Francesca Di Mario, di Latina
Mattia Pacilli, di Latina
Marco Di Giorgio, di Prato
Leonardo Cuccuini, di Firenze
Douglas R. Sena Jr., di Firenze
Anna Moretti, di Arezzo

Chi avrà la meglio e conquisterà la vittoria? Lo scopriremo domenica 12 settembre a Modena.

SIRMAN®

EUROCRYOR
optarefrigeration

PACKAGING & PAPER
POOL PACK®
BY GROSSI GROUP

Pagani
Chef

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

CONTITAL®

DE ANGELIS
PROJECT&DESIGN

ZANUSSI
PROFESSIONAL

GRILIOO

TAGLIABENE

OC
CUOMO
METHOD

GRECI

Pandemia e consumi, impennata della carne rossa



di LUCA BORGHI

Durante i primi sei mesi della pandemia gli italiani non si sono fatti mancare nulla a tavola. E a fare la parte del leone è stata la carne rossa. Più 9,2% di consumi rispetto al 2019 dice l'analisi effettuata da Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, pubblicata il mese scorso. Con il lockdown gli italiani hanno infatti riscoperto il piacere del gusto, della cucina e della prossimità. Cioè l'importanza dei negozi di vicinato, macellerie in testa, che hanno garantito approvvigionamenti, qualità e sicurezza. Ingredienti che, leggendo lo studio Ismea, hanno fatto da propulsore anche al rialzo della capacità di spesa.

LA CATENA DEL VALORE

La pandemia ha avuto la sua influenza, ma l'analisi evidenzia che proprio l'emergenza sanitaria ha aperto gli occhi agli italiani: risparmiare sulla catena del valore agroalimentare non è sempre la scelta giusta. Se infatti la spesa mensile per l'alimentazione in generale è salda a 464 euro per fami-

glia, come sottolinea l'Istat, così non è stato per la carne, e quella rossa in particolare, che nel computo di cui sopra è arrivata a coprire il 27% del budget con un incremento percentuale di oltre otto punti. Merito, sostiene Ismea, della capacità dei macellai di valorizzare provenienza del prodotto, i tagli e la preparazione. Con un occhio di riguardo a ciò che sta a monte del bancone: il benessere animale, considerato da scienza, analisti di mercato e consumatori il fattore che fa la differenza per quanto riguarda il concetto tangibile di qualità, sostenibilità e sicurezza alimentare.

OCCHIO AL COLORE

I ricercatori Ismea hanno analizzato anche i retroscena dell'impennata della carne. E così si sono accorti che il consumatore oggi è sempre più informato. Da una parte i macellai hanno dato una forte spinta alla conoscenza, dall'altra la pandemia ha fatto sì che gli italiani cercassero in rete fonti certificate che facessero da "guide" alla

spesa. Ecco allora che le famiglie hanno scoperto che il colore della carne è un indicatore imprescindibile per capire la genesi alimentare dell'animale: colore rosso borgogna è sinonimo di ciclo alimentare a base di erbe. Poi c'è un nuovo vocabolo che gli italiani hanno imparato ad apprezzare: marezatura, cioè la distribuzione del grasso che deve essere regolare in modo tale da conferire al taglio la giusta consistenza per la cottura a regola d'arte.

I TAGLI PREFERITI

L'indagine Ismea ha evidenziato che, nel fare la spesa, gli italiani si affidano alla sapienza dei macellai ma non rinunciano a dire la loro, dopo aver riscoperto nel web o nei cassetti di casa le ricette tradizionali e il valore della cucina italiana senza contaminazioni. Risultato: secondo i ricercatori i tagli che sono stati più richiesti sono stati quelli più versatili, cioè le parti magre che sono perfette per realizzare carpacci, tartare e scaloppine. Sul podio anche scamone, roastbeef e reale.

I consumatori premiano la carne sostenibile

Il lockdown ha cambiato le abitudini di consumo degli italiani, più attenti verso salute, sicurezza, origine e sostenibilità dei prodotti acquistati. E della carne soprattutto. È quanto emerge dal focus di luglio sui trend dei consumi alimentari dell'osservatorio di Nomisma, che indaga in maniera continuativa abitudini, stati d'animo, consumi e aspettative relative al post Covid su un campione di 1.000 italiani responsabili degli acquisti di età compresa tra i 18 e i 65 anni. L'approfondimento rileva come l'origine 100% italiana, sostenibilità e biologico siano diventati per il consumatore indispensabili nel fare la spesa nel negozio sotto casa. Per quanto riguarda la carne il 78% dei consumatori reputa importante il made in Italy dei tagli, il 75% preferisce carne proveniente da animali allevati senza antibiotici, il 66% proveniente da allevamenti all'aperto e il 65% chiede che l'animale non sia stato cresciuto con alimenti Ogm.

**PIÙ SICUREZZA NELLA TUA MACELLERIA
CON LA "NOSTRA" CASSA
AUTOMATICA. ORA AL SUD, TUA
CON IL 95% DI CREDITO D'IMPOSTA**



Conosciamo bene ciò di cui hai bisogno per la tua attività.
Contattaci subito per avere ulteriori informazioni: 081.8259209

 **PROFESSIONAL
SYSTEM**
professionalsystem.com



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

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 | sales@contital.com

CONTITAL®



COS'È MEATERS®

È l'app ufficiale della Federazione Nazionale Macellai, per smartphone e tablet, Android e iPhone.

CHI PUÒ USARE MEATERS®

Le macellerie iscritte a Federcarni, tutti i clienti/consumatori.

COSA FA MEATERS®

- ✓ Vetrina negozio con foto del banco del giorno
- ✓ Geolocalizzazione della macelleria
- ✓ News sul settore carni e le iniziative associative
- ✓ Pulsante "Richiamami" (Pro)
- ✓ Prenotazione spesa in negozio (Pro)
- ✓ Vendita online per il ritiro in negozio e la consegna a casa (Pro)
- ✓ Sistema di supporto alla rintracciabilità degli ingredienti **COMING SOON**

VANTAGGI DI MEATERS®

- ✓ Più vendite e nuovi clienti
- ✓ Visibilità e autorevolezza
- ✓ Facilità di contatto con i clienti
- ✓ Minori tempi di attesa in negozio e più sicurezza
- ✓ Vendita online
- ✓ Zero commissioni

QUANTO COSTA MEATERS®

- Clienti/consumatori: gratuita
- Soci Federcarni: versione Basic gratuita, versione Pro €99 all'anno

SOLO
€99
all'anno



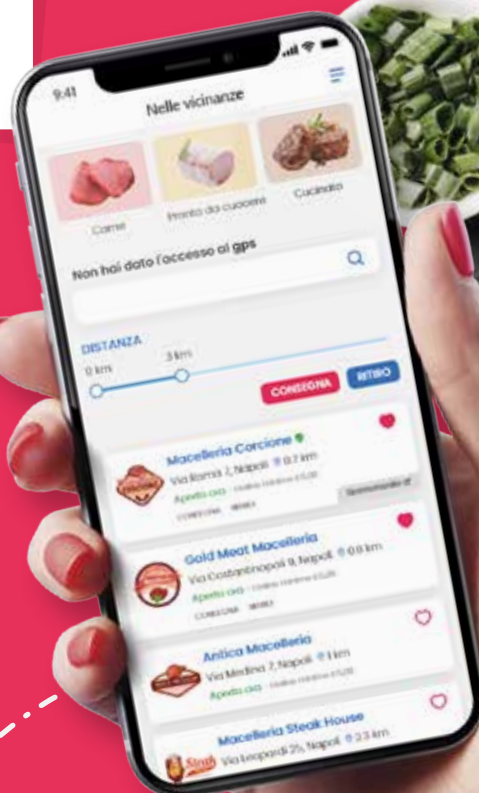
meaters®

L'App ufficiale di Federcarni

SCARICA L'APP E REGISTRA LA TUA MACELLERIA

www.meaters.app

Delivery e Take Away



DISPONIBILE SU
Google Play



Scarica su
App Store



La carne irlandese, “Buona per natura”

di LUCA BORGHI

Il mercato italiano rappresenta da sempre una piazza strategica per l'Europa. Soprattutto per quanto riguarda il settore agroalimentare. Ne abbiamo parlato con uno dei principali protagonisti: James O'Donnell, direttore Italia di Bord Bia.

Qual è il ruolo e quali gli obiettivi di Bord Bia?

“Bord Bia è un ente governativo irlandese che nasce con l'obiettivo di promuovere i prodotti agroalimentari e bevande irlandesi nel mondo. Il nostro Paese ha solo 5 milioni di abitanti ed è un importante esportatore di alimenti, in particolare carne di manzo e di agnello, e prodotti lattiero-caseari. Esportiamo oltre 500 mila tonnellate di carne bovina all'anno. D'altronde, l'agroalimentare in generale è uno dei

settori chiave della nostra economia. Il nostro ufficio, qui a Milano, si concentra sulla promozione della carne di manzo irlandese, agnello e prodotti ittici, campi nei quali abbiamo sviluppato un forte commercio nel corso degli anni. Lavoriamo a livello commerciale per far conoscere i nostri prodotti e stabilire le catene di fornitura. Mentre a livello dei consumatori stiamo promuovendo attivamente la carne di manzo e agnello irlandese supportati da personalità chiave in questo settore come Simone Rugati, chef e personaggio televisivo e Fabrizio Nonis, macellaio e comunicatore, che sostengono e apprezzano i nostri prodotti per la loro qualità premium. Bord Bia è il primo punto di riferimento per quanto riguarda la carne irlandese e per i nostri esportatori. Per avere infor-

“

La carne irlandese è la scelta preferita per quanto riguarda la carne bovina europea. L'Italia è uno dei nostri mercati più importanti nell'Unione europea per quanto riguarda la carne bovina irlandese.

mazioni dettagliate sulla carne bovina irlandese e agnello è possibile visitare il nostro sito web www.irishbeef.it”.

Qual è l'importanza del mercato italiano?

“L'Italia è uno dei nostri mercati più importanti nell'Unione europea per quanto riguarda la carne bovina irlandese ed è particolarmente importante per quanto riguarda i tagli da bistecca. Il nostro prodotto è ben noto ai consumatori italiani come un'offerta premium sotto lo slogan “Buona per natura” - un prodotto realizzato con un nutrimento di erba fresca, in perfetta armonia con la natura. La carne di manzo irlandese è presente presso i principali rivenditori come offerta premium ed anche nei menu dei ristoranti è molto rinomata e spesso indicata come “Irish Angus”, una razza tradizionalmente associata all'Irlanda. Dalle nostre ricerche emerge che i consumatori italiani associano la carne di manzo irlandese agli elevati standard di sicurezza degli animali, prodotta in armonia con la natura grazie all'alimentazione a base di erba che conferisce al prodotto un gusto e una consistenza particolari.

Il progetto per il futuro è quello di costruire una maggiore consapevolezza del nostro prodotto all'interno del settore macellaio italiano e stabilire

una forte presenza accanto alla carne italiana nelle macellerie. La carne irlandese è la scelta preferita per quanto riguarda la carne bovina europea. Stiamo introducendo l'agnello irlandese sul mercato italiano e il nostro prodotto è nettamente diverso dall'agnello italiano. Le nostre razze ovine sono destinate alla produzione di carne piuttosto che di latte e si suddividono in due categorie: il nostro agnello di collina o hill lamb con un peso di circa 16 kg, molto più piccolo di un agnello di pianura che può arrivare a pesare circa 22 kg. Gli agnelli in Irlanda trascorrono le loro vite all'aperto nei prati e producono una carne dal gusto delicatamente saporito”.

Quali sono i prodotti di punta?

“Il nostro prodotto di punta è la carne di manzo irlandese: si contraddistingue grazie al suo caratteristico “golden fat”, il succulento grasso dorato che ricopre e penetra all'interno di una polpa color rosso borgogna, risultato del metodo di allevamento dei bovini al pascolo e dell'alimentazione degli animali, costituita per il 90% a base di erba. In una sola espressione è “Buona per natura”. Si tratta di un prodotto che incontra alti standard anche dal punto di vista della sostenibilità: nell'ambito di “Origin green”, il programma nazionale per lo sviluppo del-



La carne di manzo irlandese si contraddistingue grazie al suo caratteristico grasso dorato che ricopre e penetra all'interno di una polpa color rosso borgogna, risultato del metodo di allevamento dei bovini al pascolo e dell'alimentazione degli animali, costituita per il 90% a base di erba.

James O'Donnell, direttore Italia di Bord Bia.





la sostenibilità alimentare introdotto nel 2012, la produzione di carne bovina in Irlanda oggi ha un'impronta di CO2 inferiore del 5% rispetto a quando abbiamo avviato il programma. Il nostro obiettivo è quello di rendere la produzione alimentare il più sostenibile possibile, riducendone l'impatto sull'ambiente. Il valore aggiunto di queste carni, provenienti da diverse razze tra cui spiccano le celebri Irish Angus e Irish Hereford, è nell'importante apporto di sostanze nutritive – vitamine, minerali, acidi grassi, omega3 e betacarotene – e nella minor concentrazione di grassi saturi.

Alla carne di manzo si affianca un'altra eccellenza dell'isola di Smeraldo che è la carne di agnello: 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. Le abbondanti precipitazioni dell'isola di Smeraldo forniscono una lunga stagione di crescita dell'erba e ciò fa sì che nelle zone collinari si creino ricchi ecosistemi in grado di sostenere questi sistemi di allevamento tradizionali. Il risultato di queste pratiche si ritrova nella varietà dei prodotti disponibili che vanno dall'agnello di pianura a quello più leggero proveniente dalle colline che si affacciano sull'oceano Atlantico,

ognuno dei quali con un gusto unico e inconfondibile. L'Irlanda è uno dei principali produttori di carne d'agnello in Europa, riuscendo a soddisfare sia il fabbisogno interno che quello di altri Paesi.



Carne bovina irlandese da allevamenti al pascolo: Buona per Natura

Irlanda, il nuovo Standard Bord Bia per la carne bovina Grass Fed

Quando si parla di carne bovina, i consumatori di tutto il mondo sono oggi alla ricerca di un prodotto naturale, sostenibile e di prima qualità. Grazie ai nostri pascoli rigogliosi e verdeggianti, il clima mite e la lunga tradizione di allevamento all'aperto, l'Irlanda è perfettamente in grado di soddisfare la crescente richiesta di carne bovina Grass Fed di prima qualità.

E da oggi possiamo dimostrarlo.

Il nuovo Grass Fed Standard per la carne bovina irlandese, sviluppato da Bord Bia – Irish Food Board, ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi, è il primo protocollo al mondo che verifica in modo indipendente la carne bovina Grass Fed, garantendo una carne proveniente da bovini nutriti per almeno il 90% ad erba o foraggio a base d'erba, che pascolano all'aperto per buona parte dell'anno per tutta la loro vita. È la garanzia di quanto abbiamo da sempre saputo: è l'erba l'ingrediente fondamentale che rende il manzo irlandese una carne di prima qualità.

I dati utilizzati per garantire la dieta a base di erba di ciascun animale sono raccolti nel corso di controlli effettuati nell'ambito del Programma Nazionale di Qualità e Sostenibilità Assicurata per la carne bovina e ovina (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme), sviluppato da Bord Bia.

Solo la carne dei bovini allevati nel rispetto di questi standard, può vantare il marchio Grass Fed.

L'Irlanda, quindi, grazie ai suoi allevamenti al pascolo, produce carni bovine di prima qualità, naturalmente gustose e nutrienti.

Carne bovina irlandese Grass Fed, prodotta in armonia con la natura.

Per saperne di più, visitate la pagina: irishfoodanddrink.com/manzo-irlandese



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

www.Irishbeef.it



Farm to fork, quale futuro per la zootecnia?

di LUCA BORGHI

Farm to fork, realtà o paradossi? Il settore zootecnico europeo cerca il dialogo con l'Europa. Obiettivo: ottenere quel riconoscimento istituzionale necessario ad ottenere un posto al tavolo legislativo che porterà all'applicazione della strategia destinata a orientare le politiche agroalimentari comunitarie nei prossimi decenni.

TRANSIZIONE SOSTENIBILE

“Il post Covid non può e non deve semplicemente tradursi in un tornare alla normalità. Ogni protagonista, ogni settore, deve recitare il proprio ruolo per raggiungere la transizione verso dei sistemi alimentari sostenibili. L'allevamento è uno dei comparti essenziali dell'agricoltura europea ed è parte della soluzione, io conto che questo settore faccia tutti gli sforzi verso una produzione sostenibile in linea con gli obiettivi del green deal”. Lo ha detto Claire Bury della Commissione Ue che ha partecipato al dibattito sul futuro della zootecnia anche in vista della nuova politica agricola comunitaria.

RISCHI E OPPORTUNITÀ

Sui rischi e opportunità della strategia Farm to fork è intervenuto anche Luigi Scordamaglia, presidente di Assocarini. “Siamo di fronte ad una straordinaria opportunità – dice Scordama-

glia – ma anche ad un rischio molto più che concreto. C'è il timore che la transizione verde non sia guidata da un approccio obiettivo e razionale, basato su numeri e dati, bensì sia condizionata da approcci ideologici o peggio ancora strumentali e questo trasformerebbe un'opportunità in una sconfitta per i produttori ma anche per i consumatori europei. A chi pensa di diventare sostenibile tornando ad usare l'aratro in legno, faccio presente che i risultati di sostenibilità raggiunti in Italia derivano dall'essere il secondo paese al mondo nell'uso dei robot e nell'automazione del settore alimentare. Siamo l'ottava economia al mondo per Pil, ma solo la terzultima per emissioni di Co2, per quanto poco ne emettiamo. È questa la via alla sostenibilità che vogliamo”.

COINVOLGERE I CONSUMATORI

“La strategia Farm to fork proposta dalla Commissione per le filiere agroalimentari è sicuramente di alto valore per un coinvolgimento efficace sia dei consumatori che degli operatori. Dobbiamo però valutare gli impatti di questa strategia anche a livello economico e sociale: è una responsabilità verso i cittadini e anche per gli operatori che sono impegnati a garantire l'accessibilità al cibo” ha affermato



Herbert Dorfmann, deputato europeo, Commissione Agri, che ha ribadito che per essere sostenibili è imprescindibile un approccio scientifico.

VISIONI POLITICHE

Su posizioni distanti Jytte Guteland, europarlamentare del gruppo dell'alleanza progressista dei socialisti e democratici che invoca un cambiamento di passo anche nel settore zootecnico in vista di un obiettivo di sostenibilità che oggi, secondo la deputata, ancora non sembra essere raggiunto. "Di fronte alla strategia Farm to fork ci sono molte sensibilità, ma va ricordato che stiamo attraversando un momento storico, il green deal che rappresenta un passo fondamentale per le generazioni future - ha più volte rimarcato Guteland -. Deve essere chiara la direzione sulla sostenibilità sebbene molto sia stato fatto, c'è ancora da lavorare ma possiamo farcela. Gli allevatori oggi sono i veri eroi del quotidiano perché il cibo è fonte di vita. Serve però un futuro sostenibile per questo settore, una nuova direzione dell'Europa nella distribuzione degli

incentivi che devono essere destinati soprattutto a quegli allevatori che decidono di orientarsi alla sostenibilità. In sintesi possiamo dire che gli allevatori non sono parte del problema ma della soluzione".

Per Pekka Pesonen, in rappresentanza di European Livestock Voice, l'associazione che riunisce gli organismi europei della filiera zootecnica, l'impegno in termini di sostenibilità della zootecnia è costituito anche dal suo valore: il settore rappresenta circa il 40% dell'intero comparto agricolo europeo per un valore di 170 miliardi di euro con 4 milioni di addetti. "Quello di cui abbiamo bisogno - ha concluso Pesonen - è che l'Unione europea implementi politiche che consentano al settore agricolo di apportare le modifiche necessarie a mantenere autonomo il nostro modello di produzione, affinché sostenga le nostre tradizioni culinarie conosciute in tutto il mondo, contribuisca allo sviluppo economico delle zone rurali, supporti l'economia circolare e risponda alle aspettative future dei consumatori".

STER UV

DRAKE

IP 50 XP BA

LEONARDO

KATANA

CANEVA

IS IDRA

W8 TOP

SOFTCOOKER WIFOOD

TC NEVADA ICE

SO INOX

SIRMAN **Passione al servizio dei professionisti.**

sirman.com

La carne rossa promossa dal Burden of disease study

di LUCA BORGHI

Dal 1990 ad oggi i ricercatori del "Burden of disease study", pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica *The Lancet*, hanno analizzato i dati sull'alimentazione di 195 Paesi del mondo prendendo in esame 15 diversi cibi consumati in quantità più o meno elevate. Tra gli alimenti finiti sotto la lente c'è ovviamente anche la carne. Secondo lo studio gli alimenti non vanno infatti demonizzati, piuttosto va veicolato il concetto che la salute pubblica si tutela attraverso diete sane e bilanciate, che prendano in considerazione gli alimenti da integrare e non da evitare. I ricercatori hanno infatti valutato l'impatto dei diversi nutrienti sulle malattie causate dall'alimentazione: dalle patologie cardiovascolari al diabete fino ai tumori. Risultato: nei Paesi con un livello socio-economico più alto, come l'Italia, la mortalità per cause alimentari è legata soprattutto allo smodato consumo di sodio e all'insufficiente assunzione di cereali integrali, frutta fresca e secca, semi, vegetali e alimenti ricchi di omega 3 e fibre.

LE CARNI ROSSE

Lo studio ha dimostrato come le carni rosse anche trasformate siano al penultimo posto tra i principali fattori di rischio legati a ciò che mangiamo. "I dati sui fattori dietetici ci dicono che una dieta con troppi 'senza', eccezion fatta per il sodio, è più pericolosa di una con qualche 'con' di troppo - spiega Elisabetta Bernardi, specialista in Scienza dell'alimentazione e biologa all'università di Bari -. Il messaggio che dobbiamo cercare di veicolare è che la dieta mediterranea non esclude nessun alimento, anzi li contempla tutti nelle giuste quantità". Lo studio demolisce una volta per tutte la fake news secondo cui il consumo di carne sia dannoso per la salute.



registrati su

► academy.federcarni.it

Modulo I (4 lezioni)

- 1 Marco Tassinari, Unibo: Allevamenti (dimensioni e tipologie, mercato italiano ed europeo)
- 2 Marco Tassinari, Unibo: Il bovino, conoscere l'animale e le razze, classificazione delle carcasse
- 3 Marco Tassinari, Unibo: Alimentazione degli animali e benessere animale
- 13 Francesca Perfetto (Bord Bia), Giorgio Pellegrini (Federcarni), Andrea Segrè (Unibo): Grass Fed e Sostenibilità della filiera in Irlanda: le testimonianze del Prof. Andrea Segrè e del Maestro Macellaio Giorgio Pellegrini

Modulo II (1 lezione)

- 4 Alessandro Cuomo, Cuomo Method®: Frollatura e maturazione

Modulo III (1 lezione)

- 5 Andrea Serraino, Unibo: Sicurezza e igiene alimentare

Modulo IV (1 lezione)

- 6 Bruno Muraro, Federcarni e con la partecipazione del Prof. Filippo Rossi di Unicatt: Macelleria e gastronomia: conoscere gli ingredienti

Modulo V (1 lezione)

- 8 Ciro Sinagra, Contital: Food packaging: alluminio, sostenibilità e soluzioni per il futuro

Modulo VI (3 lezioni)

- 7 Stefano Trabucchi, Epta Innovation Centre Engineer: Funzionamento sistema del freddo
- 9 Alberto Questori, Specialized Brand Manager - Misa: Celle refrigerate e qualità di conservazione all'interno delle celle
- 10 Marika Emanuelli, Product Manager - Eurocryor: Esposizione e conservazione all'interno del banco frigo

Modulo VII (1 lezione)

- 11 Silvano Costantini, Zanussi Professional: Cotture in macelleria: attrezzature e tecniche

Modulo VIII (1 lezione)

- 12 Francesco D'Agostino (Federcarni) e Francesco Di Caprio (Meaters): Marketing: le 5C per crescere e affermarsi

Dalla stalla al piatto

LE CONOSCENZE DEL MACELLAIO MODERNO PER GARANTIRE LA QUALITÀ

*Corso di formazione e aggiornamento
professionale a distanza*

CON IL PATROCINIO DI



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE



Sicurezza alimentare, il primo vademecum sulla carne rossa

di LUCA BORGHI

Dai processi di lavorazione delle carni ai consigli pratici su come conservarla a casa. Sono i cardini della prima guida, scritta a quattro mani da Agostino Macri e Gianluigi Valsecchi, sulla conoscenza e utilizzo delle carni da parte dei consumatori. 'Come gestire la carne in completa sicurezza' è il titolo del volume edito da Le point vétérinaire Italie destinato a chi vuole capire il mondo della carne in tutta la sua filiera. Ma soprattutto è un manuale per la perfetta conservazione casalinga di ciò che viene acquistato dal macellaio.

LA CARNE, IL PIÙ PREZIOSO DEI NUTRIENTI

"La carne è un alimento che per le sue caratteristiche nutrizionali è di fondamentale importanza per la nostra salute - spiega Agostino Macri, fra i massimi esperti di sicurezza alimentare in Italia -. Come tutti gli alimenti può presentare qualche elemento di criticità legato al modo di gestirla e in particolare alla cottura e alla conservazione. Nel volume si esaminano in modo approfondito, sotto il profilo scientifico, proprio questi elementi e si suggeriscono le modalità da seguire per mangiare la carne in completa sicurezza".

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali, metodi di allevamento e questioni ambientali sono parte integrante del volume che, per la prima volta, analizza a 360 gradi il pianeta carne con l'occhio della scienza al servizio del consumatore. Il lavoro degli autori è minuzioso e prende in esame le domande più frequenti dei consumatori offrendo risposte tecniche che hanno ricevuto il plauso anche

dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Il primo passo per capire qual è la carne migliore per ogni palato e arrivare preparati davanti al bancone del macellaio di fiducia. Anche la parte dei vari metodi di cottura si rivela particolarmente utile per portare sulle nostre tavole una carne più saporita, oltre che sana.

FAKE NEWS

Una delle maggiori preoccupazioni dei consumatori, in quanto legata ad uno dei principali falsi miti più resistenti, è quella della possibile presenza di residui di antibiotici, ormoni, contaminanti ambientali nelle carni. Nel libro gli autori, a suon di dati ed analisi scientifiche degli ultimi dieci anni su scala internazionale, fanno chiarezza una volta per tutte su quale sia la reale situazione. E parlando di fake news,

che in modo inesorabile hanno via via investito anche e soprattutto la filiera agroalimentare, non poteva mancare una trattazione di temi come quello della monografia IARC sulla presunta cancerogenicità delle carni rosse e trasformate, che ancora viene cavalcata dai detrattori del consumo di carne nonostante le numerose smentite della stessa Organizzazione mondiale della sanità.

Macri e Valsecchi hanno messo insieme con perizia certosina un libro ricco di contenuti e allo stesso tempo facile da leggere. Un importante vademecum, consigliato ai professionisti del settore ma anche a tutti coloro che apprezzano alimenti importanti come la carne, la sana alimentazione e il desiderio di sapere come stanno veramente le cose quando si parla di carne e sicurezza alimentare.





COLTELLERIA PROFESSIONALE

TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com



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



SCOPRI GLI
ORIGINALI IMPIANTI
DI MATURAZIONE
STAGIONATURA
BREVETTATI

Maturmeat[®]

Stagionello[®]

follow us



stagionellostore.com
cuomomethod.it

DE ANGELIS
PROJECT & DESIGN

SPECIALISTI nella realizzazione di MACELLERIE e GASTRONOMIE con servizio CHIAVI IN MANO

Partiamo dalla PROGETTAZIONE e arriviamo alla REALIZZAZIONE dei Punti Vendita, passando per le demolizioni, la muratura e l'impiantistica, incluso il disbrigo di tutte le pratiche amministrative. Tutto con UN UNICO REFERENTE.



De Angelis srl - Via Trieste 36, 04014 Pontinia (LT)

Responsabile commerciale: Giulio De Angelis - giulio@deangelisarreda.com - +39 335 7489594

www.deangelisarreda.com   | Rivenditore:



eurocryor
eptarefrigeration

Offri ai tuoi clienti un negozio ancora più sano e sicuro



**VALIDATO
SCIENTIFICAMENTE
Contro il Covid-19**

Test in laboratorio dell'Università di Padova

-99% | ABBATTIMENTO DELLA
CARICA VIRALE*

* Esami effettuati in laboratorio. L'efficacia nell'utilizzo professionale o domestico dipende dalle condizioni d'uso.

Macchine per la sanificazione di ambienti.

Validate scientificamente contro il Covid-19*.

I **sanificatori Sanity System** uccidono i microrganismi (virus, batteri, muffe, funghi) e neutralizzano gli odori, lasciando una gradevole sensazione di pulito. **Facili da usare e automatici**, consentono di sanificare in piena autonomia ogni ambiente di lavoro. **Versatili e portatili**, igienizzano contemporaneamente aria, superfici, oggetti e tutto ciò che è presente all'interno della stanza. La tecnologia **validata scientificamente contro il Covid-19** sfrutta il naturale potere disinfettante dell'ozono, per una sanificazione ambientale profonda, ecologica e sicura.

Affidati a chi ha **più di 10 anni di esperienza** nel settore della **sanificazione ambientale con l'ozono**. Scegli Sanity System per sanificare la tua bottega di macelleria.

Per informazioni: www.sanitiesystem.it





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°.

eurocryor

PURO STILE ITALIANO