

MEATing 2008

FIERA DI ROMA 19 / 21 SETTEMBRE

La prima manifestazione dedicata alla carne organizzata dalla FIERA DI ROMA e dalla soc. EVENT, ha visto la partecipazione dei nostri associati, come sempre protagonisti e presenti quando si tratta di manifestare la valenza professionale nell'allestire dei banchi con la lavorazione di prodotti cotti e pronti a cuocere.

In questo contesto, i macellai intervenuti, hanno gestito anche la zona ristorazione allestita nello Stand Federcarni che per la durata della fiera ha ospitato a pranzo espositori, visitatori e colleghi macellai.

Il macellaio ha dimostrato ancora una volta, preparazione, competenza e fantasia per personalizzare le ricette e proposte per la gastronomia, questo permette di offrire piatti tradizionali cotti al consumatore consentendo di ampliare le referenze merceologiche in macelleria.

La gara di valenza professionale che si è svolta Domenica 20, ha visto la partecipazione dei maestri macellai di cinque regioni: CAMPANIA, EMILIA ROMAGNA, LAZIO, PIEMONTE e UMBRIA, che nel tempo assegnato hanno allestito dei veri banchi di macelleria con preparati pronti a cuocere. Una giuria formata da: cuoco, macellai e giornalista di settore ha valutato, oltre l'allestimento del banco, anche il prodotto cotto di ogni singola squadra.

La gara molto serrata ed avvincente ha visto primeggiare i maestri di Latina – Lazio che hanno vinto il Coltello d'Oro; la squadra del Piemonte si è aggiudicata il Coltello d'Argento, mentre la coppia dell'Emilia Romagna si è aggiudicata il Coltello di Bronzo.

Durante lo svolgimento della gara, nella sala convegni della Fiera di Roma, si è svolta la Conferenza Organizzativa dei Quadri Dirigenti di Federcarni con il tema “ QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE” nella Bottega del Terzo Millennio.

Il Presidente Maurizio Arosio nella sua relazione ha tracciato il percorso della Bottega della Carne analizzando gli ultimi vent'anni e soffermandosi a sottolineare l'attività svolta della Federazione nell'accompagnare questo processo proponendo un supporto legislativo ai Ministeri competenti.

L'ampliamento delle referenze merceologiche, la certificazione sanitaria dell'attività e del negozio, e il nuovo percorso della gastronomia, ha consentito al macellaio di svolgere un ruolo determinante nel comparto dell'alimentare fresco, proponendo la propria individualità in un sistema globalizzato.

Gli interventi dei Presidenti Provinciali hanno evidenziato e portato a conoscenza dei colleghi le iniziative intraprese dalla categoria a livello periferico.

La manifestazione che si è svolta nell'ambito della nuova Fiera di Roma, ha registrato un'affluenza significativa degli addetti ai lavori, soprattutto macellai, ma i tempi stretti con la quale è stata organizzata non ha consentito di promuovere l'avvenimento con un più ampio scenario europeo.

L'appuntamento è alla prossima edizione.