

# La bottega della carne

Supplemento al numero 9/2013 di **Unioneinforma**  
 Direttore responsabile: Gianroberto Costa  
 Redazione: Federico Sozzani  
 Impaginazione: Santa Santacesaria  
 Editore: Promo.Ter Unione  
 Sede e amministrazione: corso Venezia 47/49 - 20121 Milano  
 Stampa: Graphiti Industria Grafica via Newton 12 - Pero (Milano)



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

Ottobre 2013  
 Anno 3 - Numero 3

Trimestrale di Federcarni



Oltre 2.500 i macellai presenti alla rassegna  
 svoltasi a ModenaFiere  
 organizzata da Ecod con la collaborazione di Federcarni

## "iMeat": bene la prima Appuntamento a maggio 2014

**S**ono stati oltre 2.500 i macellai che hanno visitato iMeat, l'evento fieristico dedicato al negozio di macelleria svoltosi a ModenaFiere in primavera. Un bilancio più che positivo.

Lo testimoniamo, oltre al numero di macellai che hanno visitato la rassegna, i commenti favorevoli da parte degli espositori e la generalizzata soddisfazione. Fin dall'apertu-

ra dei battenti, infatti, si è avuta la sensazione che la prima edizione di "iMeat" - organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni e ModenaFiere - non sarebbe

stata una "prova generale", ma un evento con tutte le carte in regola per essere definito alla stregua di una

..... segue a pag. 4

## "Butchers for Children" Festival dei Macellai: a Carpi numeri da record



Un successo clamoroso, oltre ogni aspettativa. Un grande risultato con 31.450 euro che saranno interamente devoluti alla Pediatria del Ramazzini e a progetti di sostegno dell'infanzia nelle zone della ricostruzione.

**I**n piazza Martiri, i maestri di "Butchers for Children" hanno mantenuto la parola: tantissima carne al fuoco, simpatia, affetto e solidarietà per la Pediatria dell'Ospedale Ramazzini. A 15 mesi dal sisma che ha colpito

Emilia, Veneto e Lombardia, rispondendo al motto "Tutti insieme per ricostruire", i macellai hanno ancora una volta centrato l'obiettivo. È stata una straordinaria e fruttuosa festa quella che ha visto protagonisti i 200 maestri delle carni giun-

..... segue a pagina 8

## La "squadra" Federcarni per la formazione sul territorio

Elenco aperto da integrare con chi vuole impegnarsi in modo propositivo per la crescita della professione di macellaio

**N**el box (pag. 3) la "squadra" che, in ottemperanza al

..... segue a pag. 3

## Assemblea ad "iMeat" Maurizio Arosio confermato presidente di Federcarni



Nell'ambito di "iMeat" si è svolta l'assemblea di bilancio di Federcarni con il Consiglio delle Regioni. Maurizio Arosio è stato riconfermato, per il prossimo quadriennio, alla presidenza nazionale di Federcarni.



Costante Persiani

## Deregulation di orari e aperture Perché è una scelta controproducente

**N**ell'articolo "Sosteniamo le piccole imprese, il nostro vero patrimonio", apparso in un numero precedente (marzo), ho affrontato alcuni argomenti

..... segue a pag. 4



**3341221523**

**Ecco il numero  
 per collegarti  
 con Federcarni**



# nella mia bottega... produco io ... e guadagno di più!

## ...Ma quanto mi costa la tradizione?

Kg 100 di salame tradizionale Stagionato da me...	Kg 100 di salame industriale Comprato...
Coscia refileta (75%) Kg. 98	Carni suine...?
Lardo fresco (25%) Kg. 32	Sale...?
Impasto carneo di filiera corta	Aromi...?
<b>totale Kg. 130 487,00</b>	Spezie...?
Sale marino integrale	Conservanti E250...?
non trattato (N.g. 2,3)	Conservanti E251...?
Pepe nero in chicchi (gr. 40)	Antiossidante E301...?
6,00	Destrosio...?
Vino rosso (lt. 0,75)	Saccarosio...?
24,00	Etichetta comune
Budello torto per 180 salami	senza il mio nome...!
3,50	
Spago	
Energia elettrica totale per 20 gg. 36,00	
180 etichette con il mio nome 9,00	
<b>Spesa totale per Kg. 100 84,00</b>	<b>Spesa totale per Kg. 100</b>
<b>di Salame mio artigianale 571,00</b>	<b>di Salame comprato 1285,00</b>

Con la **tua** qualità guadagni  
da € 1.529,00 a € 6.116,00  
in soli 20 gg. tutti i mesi dell'anno



## ...Frollare la Carne di qualità Italiana

Kg 100 frollata da me in modo tradizionale	Kg 100 sotto vuoto industriale Comprato...
acquisto medio per 10 lombate nazionali di filiera corta 11,50 al kg	acquisto medio per 10 entrecote frollate sottovuoto € 18,00 al kg
<b>Totale Kg. 120 fresca intera 1.380,00</b>	<b>Totale Kg. 100 1.800,00</b>
n. 30 etichette con il mio nome 15,00	Etichetta comune!
energia elettrica totale per 15 gg. 27,00	conservazione corta...?
<b>totale costo 1.422,00</b>	dopo apertura confezione...?
Spesa media al kg frollata tradizionale € 14,22	<b>totale costo 1.800,00</b>
vendita al banco + 31,00	Spesa media al kg carne sottovuoto € 18,00
<b>guadagno medio al kg 16,78</b>	vendita al banco 28,00
	<b>guadagno medio al kg 10,00</b>

...La **tua** carne frollata tradizionale ti fa guadagnare da € 1.680,00 a € 6.712,00 in soli 15 gg. tutti i mesi dell'anno  
...Perché vendere carni sottovuoto e guadagnare meno?



Il tuo laboratorio completo  
nella soluzione brevettata,  
testata ed approvata.

**produco tradizionalmente in piena sicurezza**

Abbiamo l'unico sistema di HACCP brevettato con analisi del prodotto integrato (SCF Sicur Food Control)

APPROVATO E CONSIGLIATO  
DAI MASSIMI ESPERTI EUROPEI



info@stagionello.it  
info@arredoinox.it

Infoline: +39.0962.931654  
www.stagionello.it





## Marco Mola presidente di Federcarni Lombardia

**M**arco Mola è stato eletto a Lodi presidente lombardo di Federcarni. Mola, già nel Consiglio nazionale della Federazione e presidente da 14 anni dell'Associazione macellai della provincia di Lodi, dedica alla categoria dei macellai tempo, passione ed un'invidiabile esperienza maturata in tutta una vita di impegnativo e motivante lavoro nel settore. Mola gestisce a Bertonico (Lodi) un complesso produttivo e commerciale con attività di macellazione e vendita al dettaglio e all'ingrosso di carni da ben 40 anni. Un'azienda storica: l'attività risale, infatti, al 1890. I capi macellati e venduti sono esclusivamente femmine di scottone di razza Charollaise allevate da operatori lodigiani di assoluta



Marco Mola

fiducia, per puntare sull'ottima qualità delle carni. Per questo il punto vendita annovera

clienti che giungono da tutto il Lodigiano ed anche dalle province vicine.

## Cariche sociali: il nuovo assetto di Federcarni

**D**opo le votazioni all'Assemblea elettiva a Modena (in occasione di "iMeat, vedi la prima pagina e le pagine 4 e 5 n.d.r.) e al Consiglio delle Regioni, questo è l'assetto della direzione nazionale di Federcarni:



**Presidente:** Maurizio Arosio  
**Vicepresidente vicario:** Stefano Casella  
**Amministratore:** Enrico Vannini

### Consiglieri del presidente

Giorgio Pellegrini (*rapporti con associazioni e aggregazioni*)  
Pierluigi Sacchetti (*formazione*)  
Sergio Demo (*rapporti con i mercati all'ingrosso*)  
Lucio Tabarrini, Alberto Succi, Gianfranco Piran (*rapporti con le scuole di formazione*)  
Giuseppe Negri (*rapporti con le aziende di colatura e raccolta*)  
Luca Ballabio (*competenza in materia sanitaria e scientifica*)

### Consiglio delle Regioni:

VENETO - Mario Giulianti  
LOMBARDIA - Marco Mola  
EMILIA ROMAGNA - Stefano Casella  
TOSCANA - Alberto Rossi  
UMBRIA - Paolo Rosselletti  
LAZIO - Augusto Muraro  
CAMPANIA - Francesco Maiorano  
MOLISE - Michele Natilli  
PUGLIA - Tommaso Romano  
SICILIA - Carmine D'Agata

### Comitato tecnico tributario:

**Presidente:** Enrico Vannini  
Vittorino Carloni  
Damiano Chiesa  
Giuseppe Alongi  
Massimo Cerretani  
Pietro Canova  
**Coordinatore:** Stefano Casella

### Collegio Revisori dei conti

**Presidente:** Massimo Cerretani  
Damiano Chiesa  
Vittorino Carloni  
**Supplenti:**  
Mario Giulianti, Ilario Lui

### Collegio dei Proviviri

**Presidente:** Pierluigi Sacchetti

Andrea Rossi (Arezzo);  
Marco Rossi (Arezzo);  
Gabriele Singali (Arezzo);  
Bruno Muraro (Latina);  
Lucio Tabarrini (Perugia);  
Emanuele Di Sisto (Camaione);  
Antonio Balocco (Varese);  
Angelo Cannavò (Catania);  
Graziano Zanetti (Milano);  
Roberto Vai (Torino);  
Massimiliano Elia (Salerno);  
Matteo Acurso (Salerno).

## La "squadra" Federcarni...

segue da pag. 1

progetto di sviluppo di una nuova Federcarni, vuole dare risposta concreta sul territorio alle richieste di formazione che giungono da molte Associazioni pro-

vinciali. Non è un elenco definitivo: chiunque possiede caratteristiche propositive e propulsive nei confronti della nostra professione può partecipare, consapevole del sacrificio al quale si va incontro nel momento in cui viene richiesta la disponibilità ad organizzare un corso formativo sul territorio.

Ogni ulteriore informazione la si può chiedere al responsabile Federcarni del progetto: Pierluigi Sacchetti (3335441671).

## La vendita diretta di prodotti primari

**C**i sono risvolti della recente legislazione comunitaria che sono poco noti e che, se non altro per cultura personale, o in previsione di possibili orientamenti commerciali della propria azienda, è bene conoscere. In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, è possibile esercitare la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari. Con ciò si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente il commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda (allevamento o azienda agricola) stessa. Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato in sede comunitaria, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'azienda di origine e il consuma-

tore (11° considerando del Regolamento). E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e, quindi, non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come "ambito nazionale". Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di un'unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Lo stesso paragrafo 3 dell'articolo 1 alle lettere d) ed e), prevede l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento CE vale a dire:

"d) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi (conigli) macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche; e) ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale". Anche in questo caso valgono le indicazioni sopra espresse per quanto attiene il mercato locale e la definizione di un rapporto diretto tra alleva-

tore e richiedente per la cessione diretta ed occasionale. Il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore viene quindi stabilito in un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica (ma il rientrare in questi parametri è un problema che riguarda l'allevatore). Per quanto riguarda, invece, la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un

solo capo per cacciatore per anno. In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 la cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di

segue a pag. 11



### "iMeat": bene la prima ...

segue da pag. 1

manifestazione specializzata. Grazie all'impegno congiunto e coordinato tra Federarni ed Ecod,, "iMeat" è stata un'occasione privilegiata per dare un'interpretazione moderna ed aggiornata alla professione del macellaio e discutere tra addetti ai lavori di carne e delle sue infinite peculiarità. Moltissimi i macellai provenienti dal centro e sud Italia che, insieme a quelli delle regioni settentrionali, hanno fatto centrare l'obiettivo di dare ad "iMeat" un profilo di carattere nazionale. Non si sono fatti scoraggiare per la complessità del viaggio anche alcuni operatori di Sardegna e Sicilia, che sono stati ripagati, per loro stessa dichiarazione, dalle proposte avanzate dalle aziende fornitrici presenti e dagli argomenti interessanti

trattati dai corsi. Proprio i corsi hanno rappresentato la cartina di tornasole dell'interesse dei visitatori: alle iscrizioni effettuate nel periodo precedente all'evento, infatti, si è aggiunto, in tempo reale, un numero di partecipanti a ciascun corso ben superiore ad ogni più rosea aspettativa. Ai macellai è stata data la possibilità di migliorare le proprie conoscenze, approfondire aspetti innovativi, scoprire nuovi prodotti ed ingredienti, valutare la possibilità di integrare la proposta merceologica consolidata con altre referenze all'interno del negozio di macelleria, arricchire la propria esperienza in termini tecnici, conoscere ricette e preparazioni da affiancare con fantasia a quelle della tradizione.

La buona riuscita dell'evento e di tutte le iniziative collaterali ha avuto il supporto fondamentale degli espositori: "Le aziende hanno sposato il progetto con entusiasmo - ha sottolineato Luca Codato di Ecod - e con grande impegno lo hanno arricchito di validi contenuti, sia in termini di prodotti sia di proposte e di immagine".

L'interesse dei visitatori ha premiato l'impegno delle aziende fornitrici di ingredienti, attrezzature, accessori, macchinari specifici, ma anche insaporitori, spezie, salumi che, a fine evento, si sono dichiarate soddisfatte dei risultati e dei contatti sviluppati, con uno sguardo già proiettato verso un'edizione futura.

Maurizio Arosio, presidente di Federarni - sia per l'affluenza, sia per l'interesse dimostrato dai visitatori, confermando la validità del principio ispiratore di "iMeat": dare una visione proiettata nel futuro della professione di macellaio e mettere in relazione tra di loro i colleghi con le loro capacità.

Nella nostra area alcuni macellai hanno realizzato dal vivo le loro preparazioni, raccontando ciò che stavano facendo e dialogando con chi assisteva. Una bella esperienza che ha testimoniato la volontà, da parte dei macellai italiani, di conoscere, migliorare, affrontare ed uscire dal difficile periodo di crisi generaliz-

"E' stato un risultato sorprendente - ha commentato

zata che stiamo vivendo". "iMeat" - ha proseguito Arosio - è stato lo strumento per aggregare un'energia ben intercettata e veicolata opportunamente verso l'evento dalle nostre associazioni territoriali. Molto successo, inoltre, hanno ottenuto i corsi. Ed anche la nostra assemblea, aperta e trasparente, ha visto una grande partecipazione". Durante "iMeat" sono stati premiati anche i vincitori dell'iniziativa "X iMeat", un palcoscenico settimanale attivato in rete nei mesi precedenti l'evento che ha visto l'avvicinarsi delle preparazioni dei macellai italiani: una concreta dimostrazione che anche con la carne si può essere fantasiosi e creativi.

Questa prima edizione di "iMeat" è già il punto di par-



attinenti alle positività e negatività delle normative tendenti a liberalizzare vari aspetti del commercio. In quell'occasione ho sottolineato come, molto spesso, le norme europee sulla libera concorrenza non obblighino necessariamente, come da varie parti viene invece sostenuto, ad eliminare ogni regolamentazione, tutela o limite, previsti dalle leggi degli Stati membri, ma, piuttosto, richiedono che le leggi nazionali puntino a rendere libera la concorrenza tra le imprese, ma senza impedire che rimangano limiti, quando sono necessari a salvaguardare la sopravvivenza delle aziende più piccole e tradizionali evitando condizioni concorrenziali esasperate e non motivate da reali esigenze dell'economia. In parole povere, i limiti sono ammessi dall'Ue se corrispondono ad un interesse generale, ma senza pregiudicare gravemente la concorrenza tra le imprese. Per quanto riguarda gli orari dei negozi, il punto da analizzare, quindi, è se la totale "deregolamentazione normativa" voluta dal Governo Monti con il decre-

### Deregulation di orari e aperture...

segue da pag. 1

to "Salva Italia" che certamente causa alle piccole imprese, soprattutto a condizione familiare, evidenti disagi in termini di minore capacità di effettuare aperture nei giorni festivi rispetto a quelle della grande distribuzione, sia giustificata da una reale esigenza dei cittadini.

Sotto questo aspetto, mi sento di affermare che chi sostiene l'esistenza di tale esigenza o è in mala fede o non conosce gli orari di apertura che vengono praticati dai negozi nelle varie regioni.

Gli orari dei negozi in Italia erano infatti già adatti alla necessità dei consumatori anche prima della totale deregolamentazione voluta dal Governo Monti: da molti anni nessuna delle principali associazioni dei consumatori si è lamentata di orari dei negozi ristretti o insufficienti.

Molte Regioni avevano, infatti, consentito da tempo ampie flessibilità degli orari giornalieri e festivi, per un numero di giorni tale da accontentare le esigenze del territorio, dei cittadini, raggiungendo un giusto equilibrio tra le istanze della grande e della piccola distribuzione senza per questo abolire completamente quei vincoli necessari agli imprenditori più piccoli per rimanere sul mercato ed avere un minimo di possibilità di riposo per sé e per i propri collaboratori. Né si può dire che la liberalizzazione abbia sensibilmente aumentato i volumi di vendita già calati per la crisi economica: l'acquisto domenicale fa diminuire infatti quelli infrasettimanali, ma in compenso fa aumentare i costi di esercizio delle imprese. Non solo le associazioni delle piccole e medie imprese, ma anche le organizzazioni sindacali dei dipendenti del settore del commercio, preoccupate per i disagi causati dalle frequentissime richieste di prestazioni festive, (disagi in termini di minori frequenze festive dei trasporti, di minore disponibilità di





tenza per il cammino futuro: gli organizzatori infatti hanno dato appuntamento a tutti nel maggio 2014, sempre a ModenaFiere.

**Il progetto "Master Meat"**  
Federcarni ha inoltre colto l'occasione di "iMeat" per annunciare il nuovo progetto "Master Meat" legato alla formazione: l'iniziativa si pone l'obiettivo di contribuire a rinnovare la professione del macellaio puntando a sollecitare sia i giovani sia i macellai da tempo in attività con un'offerta formativa per una migliore qualificazione, una proiezione verso il futuro ed un adeguamento all'evoluzione del mercato e dei consumi.

**La casa editrice Ecod**  
Ecod pubblica diversi periodici business to business destinati al target professionale dell'agroalimentare: Ingegneria Alimentare-Le Carni, Qualità e Sicurezza Alimentare, Pest Control Management, Cibi Pronti, iSenza nonché una collana di Guide dedicate a produzioni specifiche. Da diversi anni si dedica anche all'organizzazione di convegni e forum dedicati alla qualità e sicurezza alimentare e alle problematiche delle diverse produzioni agroalimentari.

## E ad "iMeat" la valorizzazione del quarto anteriore

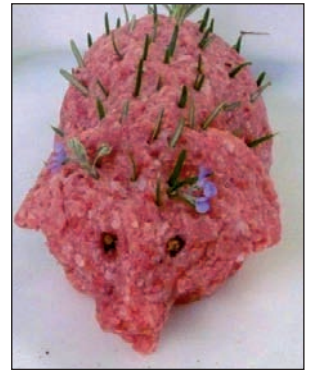
*Interpretazione delle necessità economiche dei clienti: un'iniziativa che ha evidenziato il ruolo del negozio di vicinato*

Sopra un tavolo da lavoro c'è adagiato un bel quarto anteriore del bovino. Quarto anteriore che viene "disfatto", disossato, sezionato e poi....come un prodigio, trasformato in creativi "pronti a cuocere" da abili master in rappresentanza dalle regioni di tutta l'Italia. La dimostrazione si è svolta all'interno della fiera "iMeat" a Modena ed è stata seguita con molto interesse e con

macellerie tradizionali. L'iniziativa ha costituito una proposta importante e significativa. Importante perché ha indicato una strada da percorrere con attenzione ed alta professionalità (valorizzare il quarto anteriore); significativa quale sostegno solidale per le famiglie impegnate a far quadrare in conti mensili dimostrando che si può mangiar bene spendendo il giusto.

Una proposta, tutto sommato, che valorizza il ruolo anche sociale del negozio di quartiere dialogando e interpretando anche le necessità economiche dei propri clienti.

Eccellente la modalità "pedagogica" della dimostrazione, espressa non dalla semplice esposizione del preparato già realizzato, ma del fare, fare insieme, dialogando e rendere i presenti partecipi delle creazioni. Facendo queste riflessioni, ci rendiamo conto che tutta la fiera aveva quest'impostazione molto pratica, quasi familiare, non solo per le sue



dimensioni "umane", ma per lo stile adottato, fortemente comunicativo e mirato della manifestazione. L'aspetto è stato esaltato ed apprezzato dalla scelta del Consiglio di Federcarni di celebrare l'assemblea nazionale proprio all'interno dello spazio-mostra, come a sottolineare il valore del dire e del fare, del progetto di dimostrazione e di proposta e della funzione coordinatrice e creativa dell'Organizzazione nazionale dei macellai italiani. Si sono respirate fiducia e speranza superando un condizionamento della critica situazione generale che non induce all'ottimismo. Auspichiamo di incontrarci nuovamente l'anno prossimo; si possono fare delle migliori, ma dobbiamo impegnarci a non smarrire stile e ruolo della fiera al servizio dei macellai che sono e devono restare i veri e indiscussi depositari della cultura della carne. (Vasco Tacconi)



tanti cellulari in ripresa da un affollato numero di giovani operatori di

ni, ci rendiamo conto che tutta la fiera aveva quest'impostazione molto pratica, quasi familiare, non solo per le sue



*L'Associazione macellai di Milano ha partecipato alla prima edizione di "iMeat" contribuendo al successo della manifestazione con un proprio stand dove il vicepresidente Graziano Zanetti e il consigliere Gerardo Mongiello hanno ese-*

### L'Associazione macellai di Milano ad "iMeat"

*guito una prova che voleva essere la dimostrazione di come da un taglio povero, in un momento di crisi, si potesse, attraverso la "qualità" del macellaio, realizzare piatti pronti a cuocere di grande valore gastronomico e nutrizionale. Un pubblico esperto e interessato ha apprezzato questa prova riconoscendo la qualità dei nostri colleghi milanesi.*

*Il momento centrale della manifestazione è stato organizzato e condotto dal giovane e bravo socio Daniele Biassoni, capace di gestire la partecipazione di 12 maestri macellai provenienti da tutta Italia che si sono esibiti nell'arco della giornata. Tra questi il consigliere di Legnano Gaetano Colnaghi, personaggio storico dell'Associazione.*

tempo per lo svago, il riposo e la famiglia, soprattutto per le lavoratrici ecc.), non hanno mai sostenuto il provvedimento di liberalizzazione.

La deregolamentazione degli orari favorisce, in buona sostanza, solo alcune grandi imprese di distribuzione (le più forti economicamente) che si possono permettere di turnare il personale, di pagare grosse somme in termini di straordinari ottenendo introiti probabilmente sufficienti a compensare l'aumento dei costi e le minori vendite nei giorni feriali. Minori vendite a cui effetti vanno purtroppo ad aggravare, in questo momento di crollo dei consumi, soprattutto i bilanci degli esercizi "tradizionali".

E' quindi opportuno che ritornino ad essere le Regioni a regolamentare gli orari secondo le necessità dei propri territori, ripristinando quei limiti necessari a scongiurare pregiudizi o, addirittura, chiusure degli esercizi tradizionali.

La deregolamentazione non corrisponde ad un'esigenza di interesse generale perché gli orari che già

prima del "Salva Italia" osservavano i negozi, erano apprezzati e tra i più estesi d'Europa. Orari già adatti a far fronte "con giudizio" alle richieste di grandi e piccole imprese e dei consumatori.

Non a caso, già nel 1995, la questione della completa liberalizzazione degli orari dei negozi era stata sottoposta ad un referendum nazionale in cui i cittadini, a sorpresa, evidentemente soddisfatti degli orari dei negozi (sicuramente più di quelli dei servizi pubblici, delle banche, dei musei, ecc.) si espressero per il mantenimento di regole che garantissero sì un buon livello di concorrenza, ma bocciarono la liberalizzazione totale, con una maggioranza che sfiorò il 60%.

Un'ultima osservazione: la deregolamentazione degli orari non è stata, come alcuni hanno sostenuto, voluta dall'Unione Europea, che non ha mosso alcun rilievo alle regole sugli orari dei negozi pre-decreto Salva Italia.

Confcommercio, oltre ad intraprendere un'azione

legale contro il decreto, aveva richiesto al Governo Letta una revisione della legge di liberalizzazione per ripristinare la potestà delle Regioni di regolamentare gli orari. Il ministro Zanonato aveva opportunamente intrapreso un'indagine conoscitiva ed una serie di consultazioni che ci auguriamo possano, a condizione politica generale più serena, portare comunque all'abolizione dell'"infelice" norma. Il Governo Monti sugli orari dei negozi ha preso un abbaglio: volendo forse aiutare l'economia, ha involontariamente danneggiato, oltre al commerciante, il consumatore che rischia di perdere o di vedere diminuire nel numero una delle risorse che apprezza di più per sé e per il decoro e l'immagine del suo territorio: il negozio "sotto casa", quello che con la sua presenza e le sue insegne dà un senso più umano e un aspetto più gradevole alle città, ai paesi, alle strade.

Costante Persiani



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## ERGOGRIP

Il coltello „energico“

## LA FAMIGLIA DICKORON

Per coltelli sempre taglienti



- Manico sicuro, antisdrucchiolo con ampio appoggio per il pollice
- Lama lucida, stabile
- Igienicamente perfetto – nessun sedimento tra lama e manico

- Per ogni settore l'acciaio giusto
- Miglior qualità
- Manico di plastica pregiata, igienico

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

Coltelli . Attrezzi . Acciaini . Affilatrici



## I macellai pontini a Gastronomica Latina 2013



assaggio della salsiccia tipica locale, da loro espressamente realizzata,

di Gastronomica Latina 2013 in programma dal 22 al 24 novembre all'Expo di Latina. I macellai pontini realizzeranno tre banchi espositivi con le migliori preparazioni di carne. Gli esperti maestri macellai dimostreranno, in diretta ai visitatori, la loro professionalità unica. Inoltre, organizzeranno un

in collaborazione con gli amici dell'Associazione panettieri che sforneranno il pane necessario ad accompagnare la gustosissima salsiccia. Questa Fiera è un altro passo in avanti della Federazione per avvicinare i macellai sul territorio: scambiarsi idee e conoscenze per migliorare la qualità e la quantità del nostro lavoro

L'associazione macellai Federarni di Latina e provincia, guidata dal presidente Augusto Muraro, partecipa alla prima edizione

### Come sarà Gastronomica Latina

L'idea progettuale di Gastronomica Latina è di realizzare una fiera/evento dedicata ai vari aspetti della produzione e della trasformazione di prodotti agroalimentari della provincia di Latina. La fiera è concepita secondo tre aree tematiche e una quarta riservata alle iniziative programmate per arricchire la scaletta con appuntamenti di grande rilievo.

La prima area è riservata ad aziende di grandi dimensioni, capaci di soddisfare una richiesta importante in termini di volumi, che hanno l'opportunità di allestire uno stand di circa 18 mq. utile a rappresentarsi e ad incontrare buyer nazionali ed internazionali ma che non prevedono la vendita diretta di prodotto. La seconda area è destinata, invece, a quelle aziende di medie dimensioni che possono cogliere l'occasione di offrire percorsi degustativi dei loro prodotti e realizzare la vendita degli stessi. La terza è una vera e propria area mercato, caratterizzata da stand allestiti come banchi nei quali promuovere e vendere merci e prodotti al consumatore finale. Un palco di grandi dimensioni, e allestito per eventi anche collettivi, è invece destinato a tutte le attività di divulgazione, conoscenza e spettacolo che il programma di Gastronomica Latina prevede: dagli show cooking con chef di fama nazionale e internazionale, alla Scuola del gusto, attività formativa riservata agli studenti della provincia di Latina di ogni ordine e grado.

## Macellai romani in lutto per la scomparsa di Giuseppe Adamo



*Era il presidente della Confraternita di Santa Maria della Quercia dei Macellai di Roma*

Giuseppe Adamo

ai suoi antichi splendori e reso orgogliosi i macellai romani di farne parte. Ostico, a volte oltre il

Lutto dei macellai romana per la scomparsa di Giuseppe Adamo, da oltre venticinque anni presidente della Confraternita di Santa Maria della Quercia dei Macellai di Roma. Nato il 10 luglio 1933 in un paese del Nord-Est, Adamo era naturalizzato romano (come lui amava definirsi). Dopo aver militato nell'Associazione dei Macellai di Roma, nell'Unione Commercianti di Roma e nella Confcommercio, il 3 settembre 1984 Adamo è arrivato al vertice della Confraternita, il più antico e prestigioso sodalizio della categoria romana. In questi lunghi anni ha saputo riportare il sodalizio

limite, ma sempre proteso al bene della categoria, dei confratelli, in difesa dei diritti dei macellai romani, Adamo è stato un severo difensore dei doveri nei confronti dei consumatori che definiva il nostro bene maggiore. Se la Confraternita dei Macellai di Roma è arrivata alla visibilità attuale, lo si deve a Lui, alla sua grande fede nella Madonna della Quercia e alla sua voglia di sentirsi "bottegaio" nonostante l'alta carica ricoperta. Tutta la categoria e Federarni si associano al dolore della famiglia e del sodalizio romano per la perdita di un grande uomo.

MG

## Benessere degli animali? Attenzione vecchia come il mondo

Le direttive sul benessere degli animali definiti "esseri senzienti" (ministro Lorenzin) sembrerebbero l'espressione di un'aumentata sensibilità delle popolazioni nei confronti degli stessi; inoltre da anni ormai la Comunità Europea sta legiferando su questo argomento definendo standard di allevamento, normando i metri quadri a disposizione per capo allevati, le misure degli abbeveratoi, le modalità di trasporto e quant' altro. Niente di nuovo sotto il sole in quanto la cura e l'attenzione per gli animali da parte dell'uomo si pone in stretta correlazione con l'allevamento e l'addomesticamento degli animali stessi che iniziarono nel neolitico. La prima traccia storica degli operatori della cura degli animali (attuali medici-veterinari) la ritroviamo nel Codice di Hammurabi (2.250

a.C.) dove si stabilisce anche i compensi per tale opera. L'uomo ha sempre saputo che per avere alimenti sani e sicuri, agli animali doveva essere garantita la massima attenzione. A maggior ragione oggi in un mercato globalizzato caratterizzato da una congiuntura economica gravissima, l'attenzione dei consumatori è elevata e si impongono livelli qualitativi eccezionali raggiungibili solo con un'alta professionalità da parte di tutti gli operatori del settore. E' in questo contesto che un ruolo fondamentale è rappresentato dalla bottega del macellaio di fiducia che, per fidelizzare la clientela, sceglierà per noi consumatori alimenti di eccellenza.

Angelo Mengoni  
Vicepresidente Società italiana di buiatria e benessere animale



Il professor Giorgio Persiani

I macellai milanesi rivolgono un addolorato saluto al professor Giorgio Persiani, di recente scompar-

## I macellai milanesi ricordano il professor Giorgio Persiani

so, e si stringono in un sentito abbraccio alla sua famiglia. Il professor Giorgio Persiani rappresenta la storia dell'innovazione e della costruzione della moderna macelleria italiana. Gli anni che lo videro impegnato in prima persona, sono stati contraddistinti da un continuo cambiamento delle possibilità di allargare le referenze di vendita e, di conseguenza, hanno rappresentato l'alba della bottega delle carni così

come oggi la intendiamo. Anni affascinanti, grazie alla capacità di comprendere come i tempi cambiavano e come il macellaio dovesse diventare da bottegaio a professionista che conosce il prodotto che vende. I macellai milanesi ricordano con molto affetto il professor Persiani: spesso interveniva come ospite alle assemblee e, seppure già in pensione, raccoglieva calorosi consensi grazie alla sua capacità di essere sempre parte del nostro mondo.



## "Butchers for children"...

segue da pag. 1

ti da tutta Italia in piazza Martiri a Carpi per l'edizione emiliana del Festival dei Macellai con l'iniziativa Butchers for Children (già tenutasi a Milano in via Spallanzani). Dalle prime ore del mattino gli operatori delle macellerie hanno allestito i propri gazebo, preparando carni, salumi e gustosi piatti della tradizione locale e regionale. Il loro lavoro e impegno è stato accolto con entusiasmo da una grandissima folla di visitatori che sin da metà mattina ha saturato la piazza.

I numeri sono da record: a fine giornata l'incasso ha raggiunto 31.450 euro che saranno interamente devoluti al reparto di Pediatria dell'Ospedale Ramazzini di Carpi e a progetti di sostegno dell'infanzia nelle zone della ricostruzione. Si è stimata la presenza di 2.500 ospiti paganti e non meno di 5.000 persone oggi presenti in questo cuore "carnivoro" della città. 50 giovani volontari hanno curato ogni aspetto dell'organizzazione: logistica, casse, vendita di gadget, fino alla manutenzione degli spazi occupati da 60 gazebo e da 3 maxi tensostrutture. La rete dei maestri delle carni era

capitanata da Dario Cecchini, superstar della manifestazione. L'emozionato macellaio poeta dell'Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti (Firenze) ha tagliato il nastro dell'inaugurazione ufficiale insieme a Manuela Ghizzoni, parlamentare; Palma Costi, presidente dell'Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna; Matteo Tassi, instancabile pitmaster e conduttore televisivo di "Serial Griller" su Gambero Rosso Channel e al più che soddisfatto Enrico Campedelli, sindaco di Carpi.



### BUTCHERS FOR CHILDREN: IL GRUPPO DEI MACELLAI

"Butchers for children" è un gruppo di macellai provenienti da tutta Italia, che organizza manifestazioni enogastronomiche a scopo benefico. E' nato da un'idea dell'amico e collega Dario Cecchini, il macellaio più famoso d'Italia, a cui Bill Buford, scrittore e giornalista del New Yorker, ha fatto da sguattero per raccontarlo poi nel bestseller "Calore". Da ormai 12 anni questo gruppo si batte per la tutela dei bambini. Toscana, Lombardia, Veneto, Piemonte, sono solo alcune delle Regioni che ospitano periodicamente manifestazioni dei "Butchers".



### RACCOLTA DI FONDI

Nel corso degli ultimi 12 anni sono state raccolte decine di migliaia di euro che sono state destinate a importanti ospedali pediatrici (Fondazione "Città della Speranza" di Padova, Ospedale "Mayer" di Firenze, Ospedale "De Marchi" di Milano ed, in ultimo, al reparto di pediatria dell'Ospedale Ramazzini di Carpi).



La celiachia è una patologia cronica indotta dal glutine, una miscela di proteine contenuta in diversi cereali: frumento, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale e avena (quest'ultima da una possibile contaminazione con gli altri cereali). Interessa circa l'1% della popolazione generale, con un rapporto femminile/maschi pari a 2:1. I celiaci italiani sarebbero almeno 600.000, ma secondo i dati del Ministero della Salute (2010) quelli diagnosticati

circa 135.000. Il glutine, nelle persone geneticamente predisposte affette da celiachia, innesca una reazione autoimmune, con il risultato danno della mucosa intestinale. L'unica terapia efficace, dopo opportuni accertamenti medici, è una rigorosa alimentazione priva di glutine.

## Come comportarsi nell'acquisto e nel consumo degli alimenti senza glutine

### Carne e celiachia

Questo implica un forte impegno di educazione nutrizionale, rivolta sia alla popolazione in generale sia agli operatori di tutto il settore alimentare. Questi ultimi devono essere informati adeguatamente sul controllo delle materie prime, del processo di produzione e del prodotto finito - compresi

ambienti di lavoro, attrezzature e operatori - al fine di evitare fenomeni di contaminazione con la presenza, ad esempio, di amidi, farine o fecole negli alimenti. La contaminazione può essere crociata (tra alimenti diversi) o ambientale, ad esempio nella produzione in ambienti

dove si lavorano anche sfarinati. La normativa attuale sull'etichettatura impone l'obbligo di indicare la presenza di glutine solo se viene aggiunto volontariamente nel prodotto, ma non riguarda la potenziale presenza in tracce, derivante da una contaminazione accidentale. Il glutine che viene assunto dagli animali viene digerito e quindi non si trasmette con le carni. L'importante è che i metodi di cottura e di condimento dei prodotti carnei non



Ecco i riferimenti dei tanti macellai, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, giunti a Carpi domenica 1 settembre:

- ▶ Antica Macelleria Cecchini, Greve In Chianti (Fi)
- ▶ Antica Macelleria Falaschi, San Miniato (Pi)
- ▶ Antica Macelleria Nutini, Piano Di Coreglia (Lu)
- ▶ Macellerie di Modena e Provincia
- ▶ Macellerie Equine di Modena e Provincia
- ▶ Macelleria Camassa, Grottaglie (Ta)
- ▶ Macelleria Piero Grossi, San Giorgio Jonico (Ta)
- ▶ Macelleria Equina Roberto Pisu, Settimo San Pietro (Ca)
- ▶ Macelleria Giovanni Sassu, Bonarcado (Or)
- ▶ Macelleria Walter Vivarelli, Cagliari
- ▶ Macelleria Bruno Bassetto, Treviso
- ▶ Macelleria Carne Asiago, Asiago (Vi)
- ▶ Macelleria Contini, Cremona
- ▶ Macelleria Diego e Mauro, Mondovì (Cn)
- ▶ Macelleria Equina Pellegrini, Milano
- ▶ Macelleria F.Li Vicenzutto, Fiume Veneto (Ud)
- ▶ Macelleria Favaretto, Mirano (Ve)
- ▶ Macelleria Ferretti, Reggio Emilia
- ▶ Macelleria Gaudio 1930, Genova
- ▶ Macelleria Motta, Inzago (Mi)
- ▶ Macelleria Salumificio Nogara, Sovizzo (Vi)
- ▶ Macelleria Puntin, Monfalcone (Go)
- ▶ Macelleria Savigni, Pavana (Pt)
- ▶ Macelleria Tonioni, Arezzo
- ▶ Macelleria Tozzetti, Mercadale Val Di Pesa (Fi)
- ▶ I Macellai Del Circuito Le Macellerie Del Gusto, Vicenza
- ▶ Ass. Macellai di Ferrara
- ▶ Ass. Macellai di Padova e Provincia
- ▶ Ass. Macellai di Lodi e Provincia
- ▶ Ass. Macellai di Milano e Provincia
- ▶ Mauri Evoluzione Carne, Seregno (Mb)
- ▶ Terra Di Siena, Poggibonsi (Si)
- ▶ I Macellai Del Circuito Tutti Matti Per La Ciccia, Treviso
- ▶ Ist. Italiano Assaggiatori Carne - De Gustibus Carnis Gruppo Italiano Carni Equine
- ▶ Quando Il Gusto Diventa Fashion...



## IL PROGETTO "INSIEME PER RICOSTRUIRE"

Lo sciame sismico iniziato con la scossa del 20 maggio 2012 ha danneggiato gravemente numerose strutture ospedaliere nell'alta provincia di Modena. In particolare, risultano gravemente danneggiati gli ospedali Ramazzini di Carpi, l'ospedale Santa Maria Bianca di Mirandola e l'Ospedale di Finale Emilia. Immediatamente dopo il sisma, si è creata una catena di solidarietà che ha coinvolto tutti i macellai aderenti al gruppo Butchers for Children (BfC), i quali si sono resi disponibili ad organizzare iniziative di raccolta fondi in favore delle zone terremotate. Per rispondere a tale esigenza di solidarietà, dal gruppo "Butchers for Children" è nato il progetto: "Insieme per Ricostruire", finalizzato all'organizzazione di eventi di carattere enogastronomico con una raccolta fondi in favore delle zone terremotate. Capofila del progetto il macellaio Roberto Papotti, storico membro del gruppo BfC, con bottega a Fossoli di Carpi (Modena), frazione particolarmente colpita dal sisma. Numerose le iniziative avviate dal luglio 2012.



Un ringraziamento agli sponsor che hanno sostenuto l'iniziativa: Angelo Po Grandi Cucine, GARC, Cantina Sociale di Carpi, Cantina Sociale di Santa Croce, Leporati Prosciutti Langhirano, Acetaia Ponterotto, Pradella Giuseppe, C.M.B., Pluricart, AEB, Coop. Cartai Modenese, Bord Bia Irish Food Board Italia, Banca Generali, UNIPEG Soc. Coop., Eblex Carni Inglesi, Fideuram, Special Formaggi, Coltelleria Saladini, Ferrarini, Salumificio Veroni, Eurocarni Magazine.



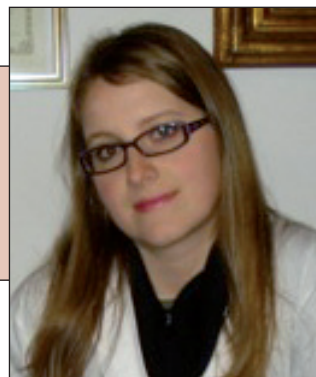
prevedano l'uso di farine o altri ingredienti contenenti glutine o di panatura non "gluten-free", cioè priva di glutine. Queste possono costituire, infatti, le possibilità di contaminazione di una dieta priva di glutine. Quindi, nello specifico, tutti i tipi di carne non miscelati con altri ingredienti possono essere consumati tal quali, come anche il prosciutto crudo. Invece sono alimenti a rischio: salumi e insaccati di carne suina, bovina o avicola (bre-

saola, coppa, cotechino, lardo, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, sal-siccia, speck, würstel, zampo-

**d.ssa Lucia Taragnoloni**  
Biologa nutrizionista libero professionista.  
Ricercatrice affiliata al Centro Studi Nutrizione Umana di Gubbio (Perugia)

ne, affettati di pollo o tacchino, ecc.), conserve di carne (ad esempio carne in

scatola, in gelatina), omogeneizzati di carne e prosciutto,



piatti pronti o precotti a base di carne, dadi, preparati per brodo ed estratti di carne. Sono vietati i prodotti impanati (come cotoletta, crocchette, etc.), infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughi e salse addensate con farine vietate (fonte: AIC, Associazione Italiana Celiachia). I prodotti senza glutine sono contrassegnati in modi diversi, tra cui il marchio *Spiga Barrata*, di proprietà

dell'Associazione Italiana Celiachia, che aiuta il consumatore nell'identificazione degli alimenti adatti. Inoltre, il Ministero della Salute aggiorna periodicamente il *Registro Nazionale degli Alimenti senza Glutine*. È comunque fondamentale leggere con attenzione le etichette per accertarsi dell'idoneità all'utilizzo del prodotto.

**Lucia Taragnoloni**  
biologa nutrizionista





CASEIFICIO ZUCHELLI - ORIO LITTA (LO)



CASEIFICIO PASSIATORE - SANREMO (IM)



GASTRONOMIA MANGILI - CITTÀ ALTA - BERGAMO



MACELLERIA ERETTONI - GALLARATE (VA)

dal CLASSICO

al MODERNO



REFRIGERAZIONE COMMERCIALE  
E ARREDAMENTI

www.arredamentimauri.com



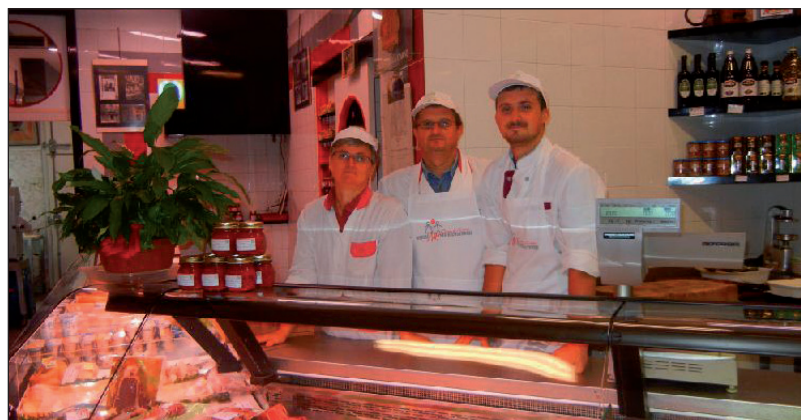
## Macelleria "Maggio Maria" a Milano in viale Monza

**A**perta il 1° settembre del 1920, la Macelleria Maggio Maria a Milano in viale Monza passa attraverso quattro generazioni mantenendo sempre il nome della storica fondatrice e vivendo le evoluzioni che "La Macelleria" è stata in grado di realizzare nei decenni trascorsi. "La Macelleria Maggio" prosegue con la famiglia Biassoni la sua attività proponendo alla propria clientela, oltre ad una gamma merceologica di assoluta qualità, una professionalità artigianale tramandata di padre in figlio. I tempi

moderni, portando con sé tecnologie sempre più affinate, ci stanno permettendo di proporre alla nostra clientela sia preparati a base di carne, che piatti cotti in grado di soddisfare ogni esigenza.

Lo spirito necessario per raggiungere e superare i 90 anni è stato ed è quello di non fermarsi mai di fronte alle difficoltà e di ricercare sempre nuove idee, per il semplice motivo che non si finisce mai

di imparare. I portabandiera di quest'epoca sono Francesco, Giuliana e il figlio Daniele, lo spirito è sempre quello, Vogliamo andare avanti!



### La ricetta

#### Gli spiedini di manzo

*Dosi per 8 spiedini*

700 grammi di polpa di manzo,  
300 grammi di pancetta fresca di suino,  
1 zuccina,  
300 grammi di salsiccia fresca  
8 stecchi da spiedo

#### *Procedimento*

Affettare in modo sottile, tipo carpaccio, la polpa di manzo; disporla su di un foglio di carta, creare così dei fogli di carne, fare la

stessa cosa con la pancetta e sovrapporla alla carne.

Arrotolare poi il tutto dalla parte più larga creando così dei cilindretti di carne; lasciare riposare in frigo per un'oretta.

Affettare le zucchine a rondelle e tagliare la salsiccia a pezzetti lunghi due dita circa.

A questo punto iniziare tagliando i cilindretti di carne e infilzare in sequenza carne, zuc-

chine e salsiccia fino al riempimento degli stecchi da spiedo.

Cuocere in padella preriscaldata anche a secco, 5/6 minuti per parte, "et voilà" gli spiedini sono pronti da degustare.



Oltre a proporre al consumatore la carne bovina di razza piemontese, al via anche un progetto pilota sulla carne di pollo allevata in modo tradizionale

## Il Consorzio Macellai Tipici Cuneo Carnè

**U**n intraprendente gruppo di macellai cuneesi ha costituito lo scorso anno il "Consorzio Macellai Tipici Cuneo Carnè", il cui scopo principale è quello di valorizzare il prodotto carne derivante da capi bovini di razza piemontese nati ed allevati in provincia di Cuneo. Considerata l'attività dello scorso anno ed il successo

delle iniziative già messe in atto, Carnè ha intenzione, a partire proprio da questo periodo, di proporre al consumatore oltre che la carne bovina, anche la carne di pollo a marchio Carnè. I capi provengono direttamente da un'azienda agricola cuneese selezionata che lavorerà in esclusiva per il Consorzio. Quest'iniziativa rappresenta un progetto pilota

con l'obiettivo di far arrivare al consumatore finale una carne di pollo allevata in modo tradizionale, naturale, senza alcun tipo di forzatura, rispettando un ciclo di vita più lungo di quello normalmente utilizzato. Il ciclo di vita più lungo, il maggiore spazio, l'alimentazione tradizionale naturale garantiscono al consumatore una qualità eccellente e proprietà organolettiche della carne di pollo completamente

differenti da quella che oggi è l'offerta convenzionale. L'attività di Carnè relativa a questo progetto, (affiancare carne bianca alla classica offerta di carne bovina di razza piemontese nata ed allevata in provincia di Cuneo), presuppone investimenti mirati alla promozione attraverso vari strumenti pubblicitari per identificare questa linea nuova di prodotto. Il progetto è da considerarsi

assolutamente innovativo e, per il momento, unico almeno a livello provinciale, in grado di garantire al consumatore finale un prodotto di assoluta eccellenza e tipicità. Anche in questo caso si parla di un prodotto fortemente legato al territorio cuneese. Inoltre Carnè ha stipulato un accordo di collaborazione con due ditte per la raccolta e lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale a prezzi concordati appositamente per il Consorzio.

Il Consorzio ha anche predisposto un accordo per la cessione del marchio Carnè ad altre macellerie del territorio e non solo, che hanno intenzione di vendere in esclusiva carne Carnè all'interno dei propri punti vendita, a fronte di una somma da riconoscere periodicamente al Consorzio stesso.

lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Regolamento n. 853/2004/CE, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed immesse al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Nel caso della selvaggina, il caccia-

### La vendita diretta..

*segue da pag. 3*

tore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione, la zona di provenienza degli animali cacciati. Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai

provvedimenti e ai controlli sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare. In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei

prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. 178/2002CE relative alla rintracciabilità. Rintracciabilità oggetto di verifica da parte delle autorità sanitarie ed i controlli sono orientati a verificare l'attuazione del Regolamento (CE) n.178 del 2002.

**Giovanni Pietro Pirola**



# Se il piatto piange?



**Dona ai tuoi piatti  
tutto il sorriso che meritano.**

## Pagani Chef, gusto e creatività nelle carni

Tutte le novità, i consigli e le ricette sono stati scelti e catalogati nel volume "Pagani Chef".

Consultandolo troverete tantissime nuove idee, facili da realizzare ma con grande consenso di pubblico, utili suggerimenti descritti passo per passo, con un linguaggio semplice e chiaro.

Durante i corsi dimostrazione tenuti dai nostri tecnici specializzati avrete la possibilità di apprendere i metodi e le tecniche più innovative per la preparazione e la trasformazione delle carni per ottenere tante alternative appetitose e di pronto consumo.

**Richiedi il tuo volume "Pagani Chef" direttamente allo 02 5456785.**



www.paganichef.it

## Gustosi Pagani



**Gustosi**, la marinata cremosa made in Italy che arricchisce di gusto e colore le preparazioni dei macellai, rendendole sfiziose.

La carne da ora sarà più brillante e con un sapore molto più ricco. Basta spalmare, massaggiare ed ecco un piatto pronto-cuoci appetitoso. Pochi gesti per un risultato immediato di sicuro effetto.

**Offerta Promo  
COMBO BOX  
a € 90,00!**

Confezione contenente:

- 1 kg novit burger chef na,
- 1 kg novit burger speck,
- 1 kg novit burger pizzaiola,
- 1 kg novit burger cipolla,
- 1 kg novit burger formaggio,
- 1 kg novit aroma  
(va a sostituire tutti gli antiossidanti gamma, Roxan c, roxibit, color fix)
- 1 kg novit salsiccia,
- 1 kg gustosi' verde
- 1 kg gustosi' rossa,
- 1 kg country decor con sale

+ Omaggio:

Cappellino Pagani Chef  
e schede tecniche di  
tutti i prodotti.

valida  
sino al  
30 ottobre  
2013!



**Fratelli Pagani S.p.A.**

Via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia  
Tel. +39 5456785 (r.a.) - Fax +39 55191646  
E-mail: fpagani@fratellipagani.it

Azienda con  
Sistema di Qualità  
Certificato

