

La bottega della carne

Supplemento al numero 4/2013 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

Maggio 2013
 Anno 3 - Numero 2

Trimestrale di Federcarni

L'editoriale



Maurizio Arosio,
 presidente Federcarni

Alla recente assemblea di Federcarni svoltasi in occasione di Agriumbria abbiamo tracciato il bilancio del primo anno di gestione collegiale della Federazione.

A proposito di cercando, nel bilancio, il ren- **segue a pagina 7** frattempo, di ricostruire una

I macellai chiedono un po' meno burocrazia e stop agli allarmismi

Grande attenzione alle famiglie in difficoltà

dicono economico evidenzia il risparmio effettuato senza rinunciare ad azioni utili a diffondere la nostra Federazione nel territorio. Soprattutto evidenzia, e conferma, il pensiero del Consiglio direttivo il quale intuì che con una gestione attenta si poteva, in due o tre anni, risolvere il debito

I macellai Federcarni e l'appuntamento di "iMeat"



L'intervento del presidente Confcommercio

Una forza propulsiva, che non viene meno neanche sotto i colpi dell'attuale, gravissima crisi

Carlo Sangalli: la Vostra coraggiosa determinazione ed ostinata passione

economica e sociale. E' la forza di migliaia di micro, piccole e medie imprese, che la recessione ha piegato senza spezzare e che vogliono ancora costruire futuro, nonostante un pre-

sente fatto di consumi in caduta libera, credito latitante, burocrazia asfissiante e pressione fiscale alle stelle. Ebbene, credo che eventi come "iMeat" siano davvero emblematici della coraggiosa determinazione e dell'o-

segue a pag. 3



3341221523

Ecco il numero per collegarti con Federcarni

Federcarni ad "iMeat" (domenica 12 maggio)

Area dialogo

- ✓ **ore 10** - Assemblea nazionale Federcarni elettiva e di bilancio
- ✓ **ore 12** - "Fare rete": esempi reali del fare rete in bottega (marchio di gruppo, consorzio di macellai)
- ✓ **ore 13** - Il futuro del macellaio: Mastermeat
- ✓ **ore 14** - Consumare meno, ma consumare meglio (il valore della qualità del macellaio).



FEDERCARNI

Area Federcarni
 (dalle 9.30 alle 16.30)

- ✓ Dimostrazioni e dialogo sulla bottega delle carni: dalle preparazioni alla forchetta.
- ✓ Dimostrazione di taglio povero: la qualità del macellaio per un prodotto di qualità economico.



Grasso e ossa: per i macellai la giungla delle tariffe Passi avanti nell'incontro con Assograssi

Il 23 aprile rappresentanti dei macellai di diverse regioni e province italiane guidati dal presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio e con il presidente dell'Associazione macellai di Milano e provincia Giorgio Pel-

toscritto, hanno incontrato i rappresentanti Assograssi a Buccinasco (Milano) per fare il punto della situazione sulla delicata questione del grasso e delle ossa.

I punti salienti emersi da questo incontro sono stati i seguenti: 1) esistono a

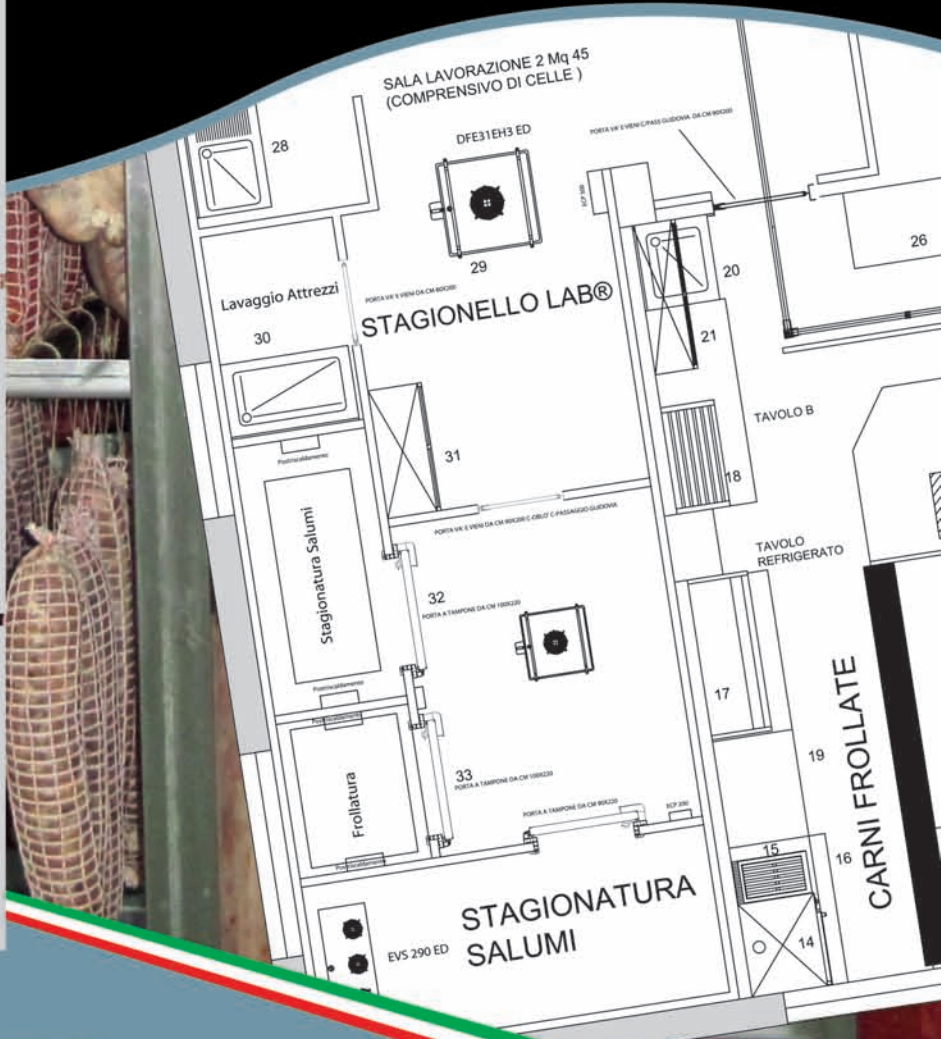
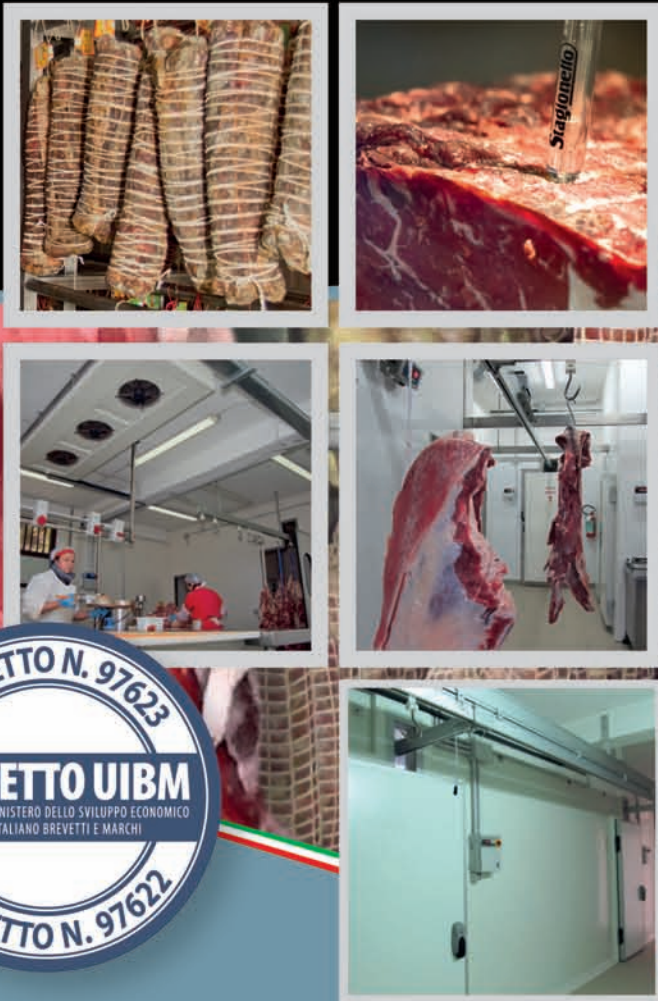
segue a pag. 7

Stagionello[®] Lab
 ... assicura i tuoi salumi alla tradizione

Maturmeat[®] Lab
 ... frolla le carni in gustose e sicure bistecche

il futuro delle tradizioni italiane

unisciti anche tu al successo di Stagionello Lab



SERVIZIO ASSISTENZA IN TUTTA ITALIA
DI AVVIAMENTO PRODUZIONI CON TECNOLOGI E VETERINARI
GETTIAMO E REALIZZIAMO LABORATORI PER STAGIONATURA E FROLLATURA

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

Tradizionalità, Genuinità e Sicurezza

ARREDO[®] INOX info@stagionello.it Infoline: +39.0962.931654
 info@arredoinox.it www.stagionello.it



Latina: la 19esima Festa dei Macellai



Vivace Festa dei Macellai della provincia di Latina, giunta alla 19esima edizione, svoltasi recentemente nella splendida cornice dell'Aenea's Landing a Gaeta. Erano tra i presenti Vincenzo Zottola, presidente della Confcommercio della provincia di Latina, che ha dato il saluto di benvenuto agli oltre 200 operatori del settore provenienti da tutta Italia; il presidente Federcarni della provincia di Latina Augusto Muraro, il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio. "Criteri di degustazione delle carni, progetto sperimentale" e "Aggregazioni e reti d'impresa" sono stati i temi affrontati alla tavola rotonda promossa in occasione dell'evento ed alla quale hanno partecipato la giornalista specializzata in enogastronomia Tiziana Briguglio, Angelo Mengoni, vicepresidente della Società nazionale di buiatria, e Bernardino Quattrocchi, presidente della facoltà di Economia dell'Università di Latina. Primo tema trattato dagli intervenuti: la necessità di creare un marchio volontario per la qualità delle carni bovine vendute nelle macellerie tradizionali. Locali più accoglienti, pulizia irreprensibile e prodotti ben ordinati, ma soprattutto marchio di qualità e garanzia di professionalità. La proposta del presidente Muraro e degli altri soggetti proponenti – Angelo Mengoni, il presidente UMAO Paola Fioravanti e la giornalista Tiziana Briguglio - è stata quella di sviluppare un progetto per il marchio per valorizzare la qualità delle carni bovine che arrivano sulle nostre tavole. Fare sistema e fare sinergia: questa la proposta del presidente Zottola sottolineando l'importanza delle reti di impresa che rappresentano una buona opportunità per il rilancio dell'economia del settore. "Fare rete è fondamentale": questo il commento di Zottola. "Dobbiamo trovare insieme le soluzioni – ha detto il presidente della Confcommercio di Latina - che possano migliorare il lavoro degli operatori commerciali e soddisfare le esigenze dei consumatori. Si può organizzare la comunicazione, fare acquisti insieme o realizzare laboratori". Il dibattito sviluppato alla Festa dei macellai di Latina è stato un momento importante per chiarire ancora meglio quali siano le specificità dei macellai, veri e propri artigiani del settore, che vogliono distinguersi dalla grande distribuzione. Durante la manifestazione è stata consegnata una targa a Natale Gonnella quale macellaio "storico" della città di Gaeta.

E' meglio preferire la carne bio? C'è ancora molto da scoprire

L'agricoltura biologica è disciplinata in modo rigoroso a livello europeo e nazionale. L'Unione Europea ha adottato anche norme per le produzioni zootecniche biologiche, per garantire in primis il benessere degli animali, che vengono allevati anche all'aperto, tenendo conto delle loro esigenze comportamentali e alimentari. In aggiunta a ciò, le motivazioni alla base dell'acquisto di prodotti biologici da parte del consumatore sono per lo più legate alle preoccupazioni per l'impatto ambientale e la salute.

In Italia esistono diverse aziende che producono e commercializzano carne biologica. Per la maggior parte si tratta di esempi di filiera corta che valorizzano i produttori locali e i loro prodotti, con tutti i vantaggi possibili che ne conseguono. Le possibilità di trovare carne bio sono: acquistare direttamente in azienda, sia i capi sia i tagli desiderati (con risparmio di denaro), frequentare mense o punti vendita specifici (costo più elevato) oppure utilizzare sistemi di consegna a domicilio come fa, ad esempio, l'Emilia Romagna. Ma quali sono i vantaggi e i limiti del consumo di carne bio? Un gruppo di studiosi dell'Università di Stanford (California) ha pubblicato un lavoro su una delle più

importanti riviste di medicina del mondo, gli *Annals of Internal Medicine*. Hanno studiato diverse popolazioni: chi mangiava bio, chi no e chi in parte. I risultati non evidenziano alcuna differenza nutrizionale significativa tra gli alimenti biologici e gli altri. A differenza di quanto ipotizzato da alcuni, non contengono più vitamine, ma solo in qualche caso più fosforo. Allo stesso modo, non hanno mediamente più proteine o meno grassi, anche se in qualche caso hanno più acidi grassi omega

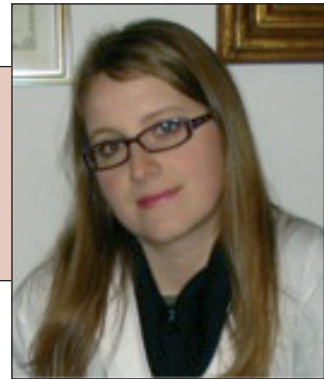
3. Tuttavia, alcuni sostengono che le carni bio siano meno grasse e migliori per la salute avendo un alto tenore di acidi grassi insaturi e bassa quantità di acidi grassi saturi. L'analisi di carcasse di animali allevati con metodi biologici, inoltre, ha evidenziato un maggior contenuto di grasso intramuscolare, che potrebbe essere associato a caratteristiche organolettiche migliori. Un dato sicuramente a favore della carne bio è che gli antibiotici sono somministrati solo in casi eccezionali, ridu-

cendo così il rischio dello sviluppo di batteri resistenti che costituiscono una seria minaccia alla salute. Sono invece minori le certezze sul fronte dell'eventuale contaminazione con residui chimici, metalli pesanti, diossine e pesticidi (ubiquitari nell'ambiente), per carenza di dati scientifici a riguardo, come afferma Sergio Ghidini, veterinario dell'Università di Parma. In realtà ciò che è più evidente è che c'è ancora molto da indagare e da scoprire sulle effettive caratteristiche ambientali, nutrizionali e sulla sicurezza delle carni biologiche. Pertanto, al momento non si può affermare con

certezza assoluta che sia meglio preferirle a quelle tradizionali. Non è certo, infatti, il valore nutrizionale che diversifica il biologico dal prodotto tradizionale, almeno fino a quando i sistemi di coltivazione, allevamento e trasformazione non risponderanno a regole condivise e uniformi a livello internazionale. Per il futuro, quindi, si spera di saperne un po' di più.

Lucia Taragnoloni

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



stinata passione che questa forza viva e vitale racchiude. Ne sia reso merito al presidente Maurizio Arosio e a tutte le aziende rappresentate da Federcarni cui, dunque, va il mio più vivo apprezzamento e ringraziamento per l'impegno profuso nel promuovere questa manifestazione. E' stato fatto moltissimo, e al meglio, centrando obiettivi davvero importanti. Come l'aver realizzato un "luogo" di incontro e confronto specificamente dedicato agli operatori di questo comparto food, nell'ottica del business to busi-

ness ed in linea con i più avanzati standard di aggiornamento e valorizzazione professionale. Una "vetrina" dinamica, capace di gettare un ponte fra passato e futuro, fra rispetto della tradizione e ricerca di innovazione, in linea con gli asset fondamentali del patrimonio di esperienze e competenze della categoria: attenzione al cliente, formazione continua, legame con il

territorio e promozione delle sue specificità gastronomiche. Ancora una volta, dunque, Federcarni – la memoria nel cuore e il futuro nella mente - è riuscita a confermare concretamente la propria vocazione storica a confrontarsi con l'evoluzione strategica del settore. Così testimoniando quanto sia vitale e prezioso, per la crescita economica e sociale del Paese, il ruolo

delle imprese rappresentate. Risorsa pregevolissima, che merita di essere coltivata e sostenuta e sulla quale occorre specificamente investire, se si vuole davvero tornare a crescere e competere. E' questo, d'altro canto, l'obiettivo comune della Federazione e di Confcommercio: continuare a lavorare insieme, pur tra le difficoltà del presente, per costruire un'Italia più

ambiziosa e con un futuro migliore. A Federcarni ed alle imprese del settore, che a quest'ambizione mostrano di voler portare il loro fattivo contributo, così come a ModenaFiere, perfetta "padrona di casa", nonché a tutti i partecipanti all'evento, vanno, dunque, i più sentiti auguri di buon lavoro, miei personali e dell'intera Confederazione, per l'oggi e per il domani.

Carlo Sangalli
Presidente
di Confcommercio

Carlo Sangalli: la Vostra coraggiosa determinazione...

segue da pag. 1



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

Successo dell'iniziativa realizzata da Federcarni

Ad Agriumbria il primo educational per i bambini sulla lavorazione delle carni suine

È andato ben oltre le aspettative il successo dell'educational rivolto ai bambini delle elementari che Federcarni ha tenuto ad Agriumbria sulla storia del "maiale e del macellaio". Solo nella prima delle due giornate previste per l'iniziativa, ai circa 30 alunni della quarta classe elementare di Bastia Umbra, a cui l'incontro era rivolto, se ne sono presto aggiunti spontaneamente più del doppio, attratti dall'abilità di narratori dei macellai che hanno fatto da docenti. I ragazzi hanno incontrato i maestri macellai per imparare "la storia del maiale e del macellaio" – cioè alcuni aspetti dell'allevamento dei suini e della loro lavorazione - che è indissolubilmente legata alle radici contadine della terra umbra. Muniti di tutto ciò che serve a garantirli dal punto di vista della sicurezza e dell'igiene, i ragazzi hanno preso parte attiva alla lavorazione dell'impasto e alla preparazione delle salsicce che poi hanno potuto portarsi a casa per gustarle assieme alle loro famiglie. I giovanissimi studenti hanno ascoltato le descrizioni del presidente provinciale Federcarni di Perugia Paolo Roselletti e del vicepresidente Lucio Tabarrini, che poi hanno coinvolto gli scolari nella preparazione pratica delle salsicce mostrandone le fasi di lavorazione (utilizzando, tra l'altro, anche una macchinetta vecchia di 120 anni). Il ciclo di lavorazione del maiale

e di consumo delle sue varie parti è stato presentato come una vera e propria lezione sulla storia dei nonni di questi bambini. Storia che in una società ai tempi prevalentemente agricola ruotava, da un punto di vista alimentare, proprio attorno all'allevamento, alla lavorazione e al consumo durante l'anno di questo prezioso animale di cui, tradizionalmente "non si buttava nulla", e che ancora oggi rappresenta un caposaldo sia delle tavole quotidiane degli

"L'esperienza che abbiamo finora fatto nelle scuole – ha commentato Paolo Roselletti – ci ha dimostrato che i ragazzi partecipano con entusiasmo a questo tipo di attività. Sono curiosi, fanno domande alle quali siamo sempre molto contenti di rispondere. Il nostro obiettivo è proprio quello di contribuire alla formazione di quelli che domani saranno consumatori



arrivare nel piatto. E' invece importante che si appropriino di queste competenze per poter poi scegliere la qualità, ovvero solo ciò che contribuisce ad

della Regione Umbria Catiu- scia Marini si è fermata qualche minuto apprezzando l'azione che Federcarni sta compiendo da tempo per avvicina-



L'assessore regionale alle Politiche agricole Fernanda Cecchini all'assemblea dei macellai ad Agriumbria

Carni: una filiera "corta" e rilancio delle produzioni di qualità

L'impegno a costituire in Regione Umbria un tavolo permanente di confronto

maggiormente importante nel settore delle carni dove la qualità deve essere garantita in ogni passaggio. L'assessore si è presa l'impegno di costituire in Regione un tavolo permanente in cui agricoltori, operatori della filiera della carne e macellai, possano incontrarsi per confrontarsi su strategie di mercato e nuovi modi per il rilancio delle produzioni di qualità. Numerosi interventi si sono susseguiti con richieste di iniziative che tutelino la categoria soprattutto in merito all'unicità delle interpretazioni delle norme da parte degli organi di controllo (più interpretazioni a seconda dei vari organi ispettivi) e alla necessità di più controlli per le macellazioni private che nascondono ancora, troppe volte, vendite in nero della carne soprattutto bovina.

Ad Agriumbria hanno partecipato 400 imprenditori del settore carni, provenienti da tutta Italia. E con Agriumbria l'assemblea nazionale Federcarni per la prima volta si è svolta in Umbria (presenti il presidente Maurizio Arosio e i membri del Consiglio nazionale della Federazione). All'assemblea dei macellai Fernanda Cecchini, assessore alle Politiche agricole della Regione Umbria, ha sottolineato come sia necessaria una collaborazione sempre più stretta fra le produzioni di qualità umbre e del resto d'Italia con le aziende commerciali di qualità, arrivando alla costituzione di una filiera corta che funzioni. Questa filiera è

umbri, sia della tradizione enogastronomica per cui l'Umbria è famosa in Italia, con la "noricineria".

ancora più informati e consapevoli. Oggi i ragazzi hanno perso l'esperienza diretta del percorso che fa il cibo prima di

una corretta alimentazione". E nel suo tour per la manifestazione che era venuta ad inaugurare, anche il presidente

re i più piccoli alle tradizioni del territorio umbro e alle basi di un corretto consumo del prodotto carne.

Il Regolamento CE 178/2002, norma primaria ed originaria del famoso "pacchetto igiene" che stabilisce i rinnovati principi di sicurezza alimentare validi per tutti i Paesi aderenti alla Comunità europea, prevede l'obbligo della rintracciabilità dei prodotti alimentari in qualsiasi fase della catena commerciale e quindi fino all'esercizio al dettaglio e, recepito a livello nazionale, prevede anche le relative sanzioni tramite il dl.vo 190/2006. In tema di responsabilità il Regolamento CE n. 178/2002 testualmente prevede, all'art.17: "spetta agli operatori del settore alimentare (OSA) e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte". L'operatore del settore alimentare è definito come "la persona fisica o giuridica responsabile nel garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo". Tale responsabilità si deve manifestare anche mediante un adeguato sistema di rintracciabilità da attuarsi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, con obbligo per gli operatori di individuare i fornitori di alimenti, animali e mangimi (rintracciabilità a monte) e le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (rintracciabilità a valle), con sistemi e procedure documentati. Tuttavia, l'obbligo delle procedure di rintracciabilità deve intendersi finalizzato alla gestione della rintracciabilità ai

Il Regolamento CE 178/2002

La rintracciabilità dei prodotti alimentari

fini della gestione dell'allerta alimentare ed al ritiro dal commercio di prodotti alimentari e mangimi pericolosi, e non, specificamente, alla corretta commercializzazione dei prodotti alimentari stessi, anche se ultimamente le due finalità tendono ad essere considerate sostanzialmente sovrapponibili. Si noti che, nella pratica, all'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere un imprenditore agricolo, un altro commerciante al dettaglio, un commerciante all'ingrosso, un importatore, ecc. Per tracciabilità si intende, invece, la possibilità di "rintracciare o seguire i singoli componenti o materie prime utilizzate all'interno di uno stabilimento alimentare in ogni momento dell'attività produttiva nel percorso di produzione dell'alimento stesso". Quindi, rintracciabilità e tracciabilità sono due cose diverse! Ancora: il regolamento 178/2002 non prescrive agli operatori l'adozione di specifici mezzi per garantire la rintracciabilità (esempio: archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, ecc). La scelta degli strumenti di raccolta e custodia dei dati sono pertanto rimessi alle scelte organizzative dei soggetti obbligati (dell'O.S.A.). Certamente, però, la conservazione dei documenti di ricevimento delle merci, delle fatture e

dei documenti di spedizione delle stesse, risulta uno dei metodi più semplici ed efficaci per assolvere agli obblighi previsti dalla norma. A prescindere dalle procedure utilizzate, si deve essere in grado di fornire, a richiesta delle autorità di controllo, le informazioni essenziali in merito all'approvvigionamento di qualsiasi alimento posto in vendita e cioè: nominativo e recapito del fornitore; natura del bene ricevuto (carne, acqua minerale, ecc). Inoltre, se si tratta di operatori all'ingrosso o di industrie alimentari, laboratori, ecc. questi dovranno anche rendere disponibile la lista dei clienti acquirenti un determinato bene. E' escluso, ovviamente, solo l'obbligo di segnalare il consumatore finale da parte del dettagliante, anche perché il consumatore finale al quale la merce è venduta resta spesso sconosciuto al dettagliante stesso in quanto questi non è tenuto a conoscerne indirizzo o recapito. E' altresì compito dell'impresa procedere al ritiro dal mercato dei prodotti non conformi o sospettati di esserlo e al richiamo, con opportuna informazione, di tali alimenti eventualmente già forniti ai consumatori, con informazione delle autorità competenti (autorità sanitaria -Asl) sugli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale. Gli organi di controllo applicano sanzioni proporzionate e dissuasive poste in essere dagli Stati membri. Con il decreto legislativo 5 aprile 2006 n.190, sono state fissate le sanzioni previste per la violazione del Regolamento 178/2002.

Giovanni Pietro Pirola



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

Coltelli . Attrezzi . Acciaini . Affilatrici

I macellai chiedono ...

segue da pag. 1

Federazione utile ai macellai. Questo giornale è, ormai, una realtà consolidata; gli sponsor sono pochi, ma qualificati, contribuiscono a rendere possibile questo sforzo economico e siamo arrivati a distribuire 6.000 copie effettive. Vi chiedo uno sforzo per farci arrivare sempre più notizie, informazioni, pareri di esperti e rendere ancora più vivo questo mezzo che lega tutto il nostro mondo e dimostra come, da Nord a Sud, abbiamo gli stessi problemi, le stesse difficoltà da affrontare. Anche il sito di Federcarni, aggiornato costantemente con le notizie che arrivano dalle Associazioni provinciali che si impegnano nell'attività sindacale, aumenta i propri visitatori. Lo dimostrano il numero di richieste per frequentare scuole per macellai e le domande che iniziano ad arrivare agli esperti delle rubriche presenti nella pagina di apertura del sito.

Attraverso internet una rete di contatti sta iniziando a ricostruire i rapporti con le Ascom provinciali. Il grande successo arrivato con Eurocarni, è stato il trampolino di lancio per avere richieste di partecipazione ad altri eventi: dalla recente presenza ad Agriumbria (la nostra Federazione deve tornare ad essere faro per tutti quei colleghi del Centro-Sud ancora così numerosi e attivi nelle loro storiche botteghe, pronti a raccogliere la sfida del futuro) ed ora a Modena ad "iMeat" presso questa nuovissima fiera, interamente dedicata alla nostra categoria. Anche "iMeat" deve diventare la nostra fiera, e ci giochiamo credibilità nel costruire un evento che sia utile ai macellai con la presunzione di poterlo esporre in altre province dove forte è la categoria mentre l'interesse delle aziende che fanno riferi-

mento a noi è frammentato e non riesce a coagularsi intorno ad un progetto comune. Noi offriamo loro questa opportunità dimostrando, qui a Modena, come può evolversi il nostro lavoro. Quest'occasione di incontro ad "iMeat" ha anche un momento sindacale con l'Assemblea elettiva di Federcarni e il bilancio economico 2012. Ci attende un percorso non facile con la crisi economica, la sempre difficile situazione politica, le market farm che godono di forti agevolazioni europee creando differenze sulle possibilità di sviluppo in barba alla concorrenza con cui tanti si riempiono la bocca. E, ancora, le macellazioni familiari senza applicare le regole e senza controlli, mentre invece è sempre facile entrare in un negozio per strada ed esigere il rispetto di una delle migliaia di regole che nel tempo si sono accumulate, spesso in contraddizione, obsolete e talvolta stupide.

Lo abbiamo visto anche in questo periodo: con l'industria che ha fatto quello che gli pare e le macellerie di carne equina che hanno dimezzato le vendite. L'autorità cosa fa? Controlla e sanziona le botteghe. Ma ricordiamo insieme che i casi dei vitelli italiani estrogenati, i vitelloni gonfiati d'acqua con gli steroidi, le mucche cannibali, i polli alimentati ad antibiotici, non sono figli dei macellai e delle loro botteghe, ma di industrie senza scrupoli e di piccoli uomini disposti a tutto per il denaro. Ma chi paga in realtà? Noi. I nostri negozi, le nostre famiglie, la nostra vita e i consumatori ignari perché dietro a queste forme di tutela per i consumatori, leggi etichette, in realtà vi sono gli interessi dei grossi produttori, non certo chiarezza o qualità. Faccio un

esempio che ho ricordato all'assemblea ad Agriumbria: conoscete qualche vostro cliente che sia interessato a dove sia macellato il bovino? Oppure che capisca, leggendo l'etichetta, il perché sia stato allevato un po' qui e un po' là? Io non ne conosco; invece tanti mi chiedono cosa il bovino mangi, come venga allevato, dove, da chi, se io conosco chi lo alleva. Invece, queste etichette oltre a non soddisfare i clienti, sono fonte di tanta costosa burocrazia e di lucrose multe da migliaia di euro. Non perché ven-

esaurirsi con tutte le notizie tecniche e i codici all'arrivo nei nostri frigoriferi. Al consumatore noi macellai dobbiamo dare le informazioni che lo interessano e che possa capire con facilità: dove è stato allevato e, dove è possibile, da chi e con che alimenti. Credo sia necessario stabilire forme di collaborazione con gli allevatori onesti, con quelli che credono giusto condire la loro esperienza con la nostra esperienza e insieme costruire qualità e sicurezza. Abbiamo un altro grande problema che si presenterà nei

persone in difficoltà. Ad Agriumbria ho proposto di studiare un'iniziativa comune da pubblicizzare per dare dimostrazione che non vendiamo gioielli, ma qualità, e che è possibile avere la nostra qualità con un prezzo accessibile a tutti. Un ultimo appello lo faccio ai media che troppo spesso diffondono notizie (anche in modo errato) su presunti allarmi alimentari: è vero che il diritto all'informazione è sacrosanto, ma dare notizie usando parole allusive per creare la notizia, anche quando non è tale, non

La competizione promossa da Federcarni ad Agriumbria
Ai colleghi di Lodi la prima "Olimpiade" del macellaio gastronomico

La squadra dei macellai di Lodi si è aggiudicata la prima "Olimpiade" del macellaio gastronomico organizzata da Federcarni ad Agriumbria. Lasciamo agli articoli riprodotti qui a fianco l'evidenza del risultato conseguito da Ilario Lui, Gaetano Bertelli, Luciano Astorri.

TRIONFO IN UMBRIA
Parlano lodigiano le Olimpiadi dei macellai

Le Olimpiadi del macellaio gastronomico. I cigni preparati con cosce e ali di pollo hanno meravigliato la giuria, che ha eletto il "squadra" dell'Associazione Macellai della provincia di Lodi vincitrice delle prime "Olimpiadi del macellaio gastronomico" tenutesi domenica scorsa a Bastia Umbra. Ilario Lui di Casale, Gaetano Bertelli di Guardamiglio e Luciano Astorri del villaggio San Biagio Codogno, sono i tre portabandiere scelti dalla delegazione lodigiana che è partita alla volta dell'Umbria per confrontarsi con i macellai delle province di Arezzo, Bari, Bisceglie e Latina. La gara si svolge sul filo dell'improvvisazione, perché nessun concorrente sapeva cosa sarebbe stato chiamato a fare e ha dato il meglio di sé in un aringo dove hanno fatto la differenza creatività, velocità e precisione. Incarnate al meglio di loro il regno del trionfo, Gaetano Bertelli, rapidissimo nel disossare e Luciano Astorri, un ufero.



"OLIMPIADI DEL MACELLAIO GASTRONOMICO", UN TRIONFO LODIGIANO A BASTIA UMBRA

Trionfo dell'Associazione Macellai di Lodi alle prime "Olimpiadi del Macellaio Gastronomico" che si sono svolte domenica 7 aprile a Bastia Umbra, nell'ambito della fiera Agriumbria: i lodigiani hanno sbaragliato tutti e si sono aggiudicati il primo posto. Ilario Lui di Casalpusterlengo, Gaetano Bertelli di Guardamiglio e Luciano Astorri del villaggio San Biagio a Codogno hanno gareggiato con i macellai delle province di Arezzo, Bari, Bisceglie e Latina, impressionando la giuria per la velocità di esecuzione e la creatività. Alla spedizione in Umbria c'erano anche Piercarlo Curtarelli di Castelnuovo Bocca d'Adda, Luigi Pagani di Lodi, Franco Soffientini di Senna Lodigiana, Guido Delfini di Chignolo Po e Giuseppe Imperatore di Pandino, che hanno fatto da supporter alla squadra. Il presidente dell'associazione Marco Mola di Bertinico si è congratulato con il gruppo per l'ottimo risultato raggiunto.

diamo un veleno, in questo caso sarebbero sacrosante, ma perché forse quella mattina la penna non scriveva bene, oppure più verosimilmente, sono troppo complicate e il tempo che devi dedicare ai clienti non sempre ti permette di registrare, minuto per minuto, il pezzo di carne che hai venduto. Noi siamo favorevoli all'etichettatura delle carni, ma deve

prossimi mesi: la crisi economica stringe le borse dei cittadini. Le famiglie con figli precari o disoccupati sono destinate a consumare le riserve accumulate durante la loro vita lavorativa. Noi dobbiamo avere una grande attenzione, per valutare come muovere la nostra attività, per non perdere clienti e reddito, aiutando i consumatori con iniziative che non allontanino le

solo è scorretto, ma dannoso per i consumatori e per tutte le persone che basano il proprio reddito in quell'attività. Questi allarmi creano dubbi e panico, non hanno - a mio parere - nulla a che vedere con la libera stampa che aiuta a crescere e a migliorare i propri lettori.

Maurizio Arosio
presidente Federcarni

Grasso e ossa ...

segue da pag. 1

tutt'oggi, come hanno fatto notare alcuni rappresentanti di categoria dei macellai, evidenti differenziazioni di tariffa e di servizio da parte dei raccoglitori di grasso e ossa "materiale di categoria 3" (ricordiamo il Reg. CE n. 1069/2009) sul territorio nazionale, ed anche significative differenze di prezzo da comune a comune nella stessa provincia. Dobbiamo, a questo punto, mettere in risalto le differenti situazioni che si ritrovano sul territorio: esistono punti vendita/macellerie, macelli a capacità limitata che si sono dovuti adeguare per

diventare bolli CEE. Quindi sono diverse le quantità, le frequenze, di asporto del materiale di cat. 3 a cui si associa per i macelli anche la spesa di asporto materiale Cat. 1 come le pelli. Altra differenza emersa: chi effettua il ritiro degli scarti di lavorazione, rimanendo anche solo nella cat. 3, sono, a seconda delle zone, o direttamente le grandi ditte che conferiscono ai "colatori" (smaltitori/inceneritori), quindi prezzi più contenuti in genere, o "padroncini", vettori, che portano a queste grandi ditte il materiale da loro raccolto, quindi con costi più alti del servizio. Esempi di costi: a Milano siamo in un intervallo di spesa

per grasso e ossa che va 51 a 67 euro + Iva, quindi con una media di 60 euro per quattro passaggi al mese; l'Emilia è sullo stesso livello di costi;

Luca Ballabio, medico veterinario libero professionista igienista alimentare, collaboratore dell'Associazione Macellai di Milano e di Federcarni



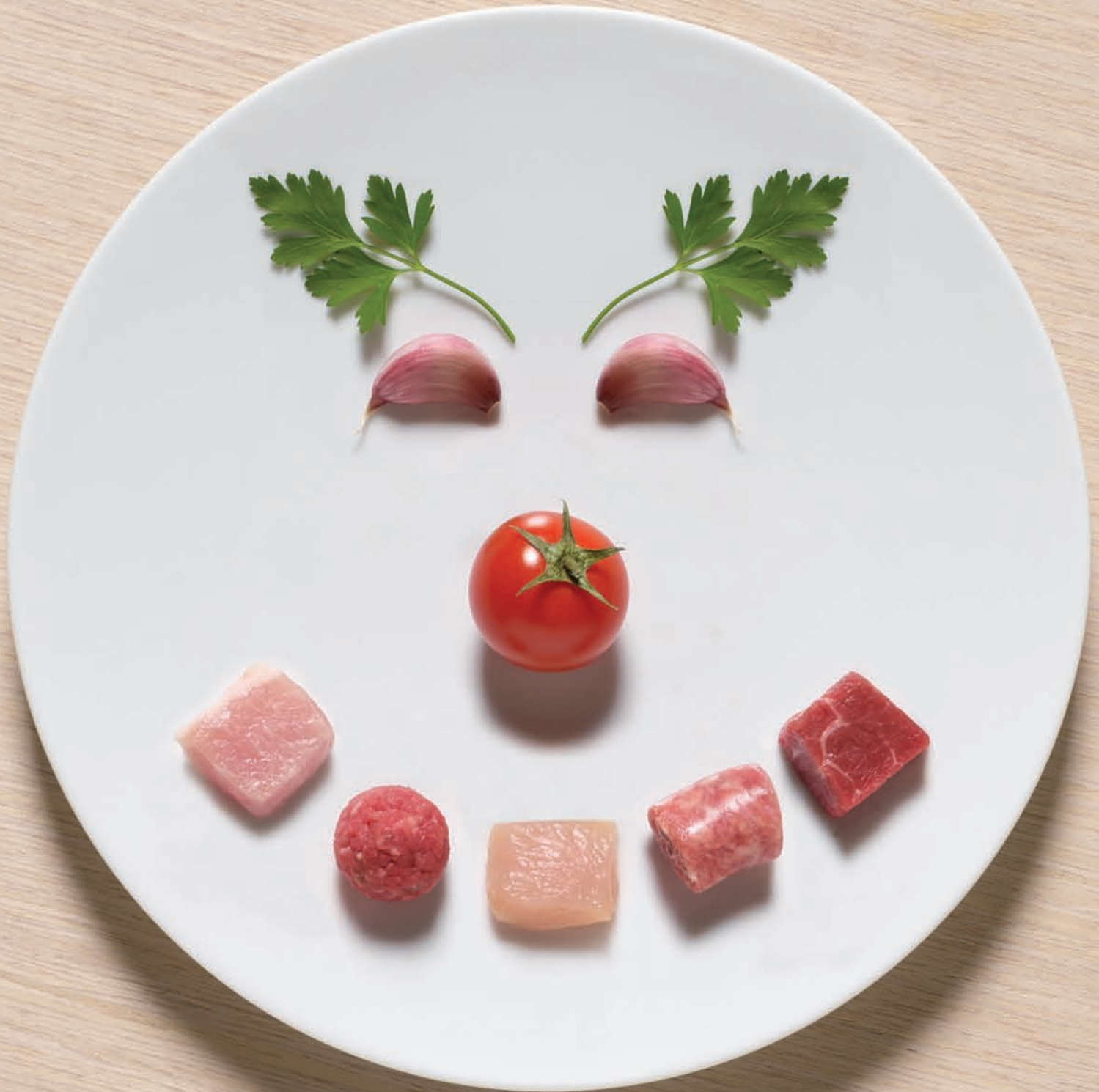
Latina, invece, si aggira sui 100 euro al mese; Belluno/Padova 80 euro, Treviso 100 euro, Vicenza 105 euro. In Toscana arriviamo a 100/120 euro. A Mantova esistono tre differenti prezzi a seconda del Co-

mune: da 50 a 150/200 euro. 2) Si vuole a questo punto, con l'intervento di Assograssi, arrivare ad una pianificazione dei prezzi del servizio mediante la creazione di un listino prezzi a livello nazionale. Assograssi contatterà tutti i propri associati affinché si livellino i prezzi del servizio, sia che esso sia svolto dalle maggiori ditte raccoglitori sia se la raccolta venga effettuata dai cosiddetti padroncini o intermediari. Si tiene presente che la differenziazione di costi comunque

sarà sempre attuata per località (con comuni difficili da raggiungere o comunque fuori dal giro dei raccoglitori). 3) Si è poi arrivati a concordare con Assograssi una diminuzione dei costi dove realmente il macellaio ha quantitativi minimi di scarto, grasso e ossa. Prendiamo, ad esempio, chi lavora solo merce sottovuoto, già spolpata e disossata: parliamo di quantitativi che possono arrivare a 100 kg al mese circa. Questo è quello che è emerso dall'ultimo incontro, e sono importanti le risposte che sono state date. Speriamo di arrivare presto ai fatti dopo tante parole e discussioni.

Luca Ballabio

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 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



FRATELLI PAGANI S.p.A.

Via Ennio 20 - 20137 Milano - Italia
Tel. +39 02 5456785 (r.a.)
Fax +39 02 58191476
E-mail: fpagani@fratellipagani.it

Ringraziamo tutti i Gentili Clienti che abbiamo avuto il piacere di accogliere ad EUROCARNE 2012, per la fiducia e l'affetto dimostratici. Marco e Francesco Cardazzi, insieme a tutto lo staff Pagani, rinnovano il loro impegno professionale per essere sempre all'altezza delle Vostre aspettative.

