

La bottega della carne

Supplemento al numero 3/2013 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

Marzo 2013
 Anno 3 - Numero 1

Trimestrale di Federcarni

Meno carne, più pane e pasta: come la crisi cambia consumi e abitudini

Il dato sulla tavola degli umbri è emerso in occasione dell'assemblea regionale Federcarni-Confcommercio di Perugia

Meno carne sulle tavole degli umbri, e non per scelta, ma per effetto della crisi, che costringe a fare pesanti rinunce anche in fatto di prodotti alimentari. Negli ultimi mesi gli operatori del settore hanno rilevato un calo del 15-10% nella vendita di carne, mentre è parallelamente cresciuto il consumo di pasta – che spesso è il piatto unico di un pasto – e di pane. Uno scenario preoccupante, emerso nel corso dell'Assemblea regionale di Federcarni-Confcommercio, che si è svolta a Perugia presso l'Università dei Sapori e a cui hanno partecipato – oltre ai vertici Federcarni della provincia di Perugia e di Terni – anche il sindaco di Perugia Wladimiro Boccali, il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio, la presidente dell'Università dei Sapori Anna Rita Fioroni, il direttore Confcommercio della



provincia di Perugia Vasco Gargaglia. Tanti gli operatori del settore che si sono ritrovati per fare il punto sulla realtà e le prospettive di una categoria in profonda trasformazione, che vive non poche difficoltà, ma che è impegnata a rispondere in maniera moderna ai mutamenti delle esigenze dei consumatori e del mercato. Così – in un contesto generalizzato di calo dei consumi di carne – resistono i pronti a cuocere e i preparati, funzionali alle esigenze di tante persone che non hanno tempo per cucinare e cercano soluzioni pratiche e veloci senza rinunciare al gusto. "La nostra categoria – ha sottolineato nel suo saluto introdut-

segue a pagina 9

Migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano nonostante tutto quello che noi possiamo inventare per molestarli, incepparli, scoraggiarli. E' la vocazione naturale che li spinge, non soltanto la sete di denaro. Il gusto, l'orgoglio di vedere la propria azienda prosperare, acquistare credito, ispirare fiducia a clientele sempre più vaste, ampliare gli impianti, abbellire le sedi costituiscono una molla di progresso altrettanto potente che il guadagno. Se così non fosse, non si spiegherebbe che ci siano imprenditori che nella propria azienda prodigano tutte le loro energie e investono tutti i loro capitali per ritrarre spesso utili di gran lunga più modesti di quelli che potrebbero sicuramente e comodamente ottenere con altri impieghi.

Luigi Einaudi



3341221523

Il numero per collegarti con Federcarni

IL PUNTO

Riflessioni su questo 2013

E' passato ormai un quarto di questo 2013. L'aspetto più negativo è la mancanza di lavoro: i giovani e i lavoratori di tante aziende costrette alla cassa integrazione o alla chiusura. La politica – le elezioni si sono appena svolte: vediamo il governo che nascerà – non riesce a trovare soluzioni forse perché il nostro sistema ha trascurato da troppo tempo il valore aggiunto di questo Paese che la bellissima frase di Luigi Einaudi (grande economista e Presidente della Repubblica dal 1948 al 1955) riportata qui a fianco ricorda: la capacità dei tantissimi imprenditori che sono il vero valore aggiunto del nostro Paese. I tanti piccoli imprenditori che non dobbiamo sacrificare sull'altare del "grande è bello". Un esempio per tutti: il "sempre aperto" non ha portato a vendere di più, ma solo a creare una concorrenza disumana e a disconoscere valori importanti come il ritrovarsi in un giorno di festa.



Maurizio Arosio

Scarti degli animali: la "liberalizzazione" che manca

A proposito di liberalizzazioni, non capisco perché sia così difficile, alla luce delle odierne conoscenze, liberalizzare la possibilità di gestire diversamente gli scarti animali delle macellerie. Oggi lo scenario non è più la distruzione di un prodotto pericoloso, ma l'apertura verso nuovi mercati non di rifiuti, ma di un prodotto alimentare adatto alla vendita fino a quando il macellaio, per meglio accontentare i propri clienti, lo scarta. E da quel momento sembra diventare radioattivo: bidoni sigillati, marchi verdi, automezzi con diciture da rifiuti pericolosissimi. E' tutto molto esagerato. Il mercato sta cambiando: dobbiamo rendere economicamente attiva la trasformazione di questo prodotto. Chiediamo di ristabilire in modo più equo i costi del ritiro: un'indagine nazionale compiuta grazie ai presidenti Federcarni provinciali, ha evidenziato disparità e costi esagerati in molte provincie. Ci confronteremo con Assograssi, chiederemo alle Regioni di valutare le nostre proposte che favoriscano l'apertura di mercati e la fine di un diritto di esclusività.

A tutti Voi chiedo di sostenerci facendo "trincea" con la Federazione.

Maurizio Arosio
 presidente Federcarni

Non demonizziamo la carne equina



La forte risonanza avuta dai recenti episodi (che hanno coinvolto grandi marche e gruppi distributivi) di presenza di carne di cavallo – non dichiarata in etichetta – nei preparati per lasagne, ravioli, tortellini, fino alle polpette, ha portato un danno, afferma Giorgio Pellegrini, presidente dell'As-

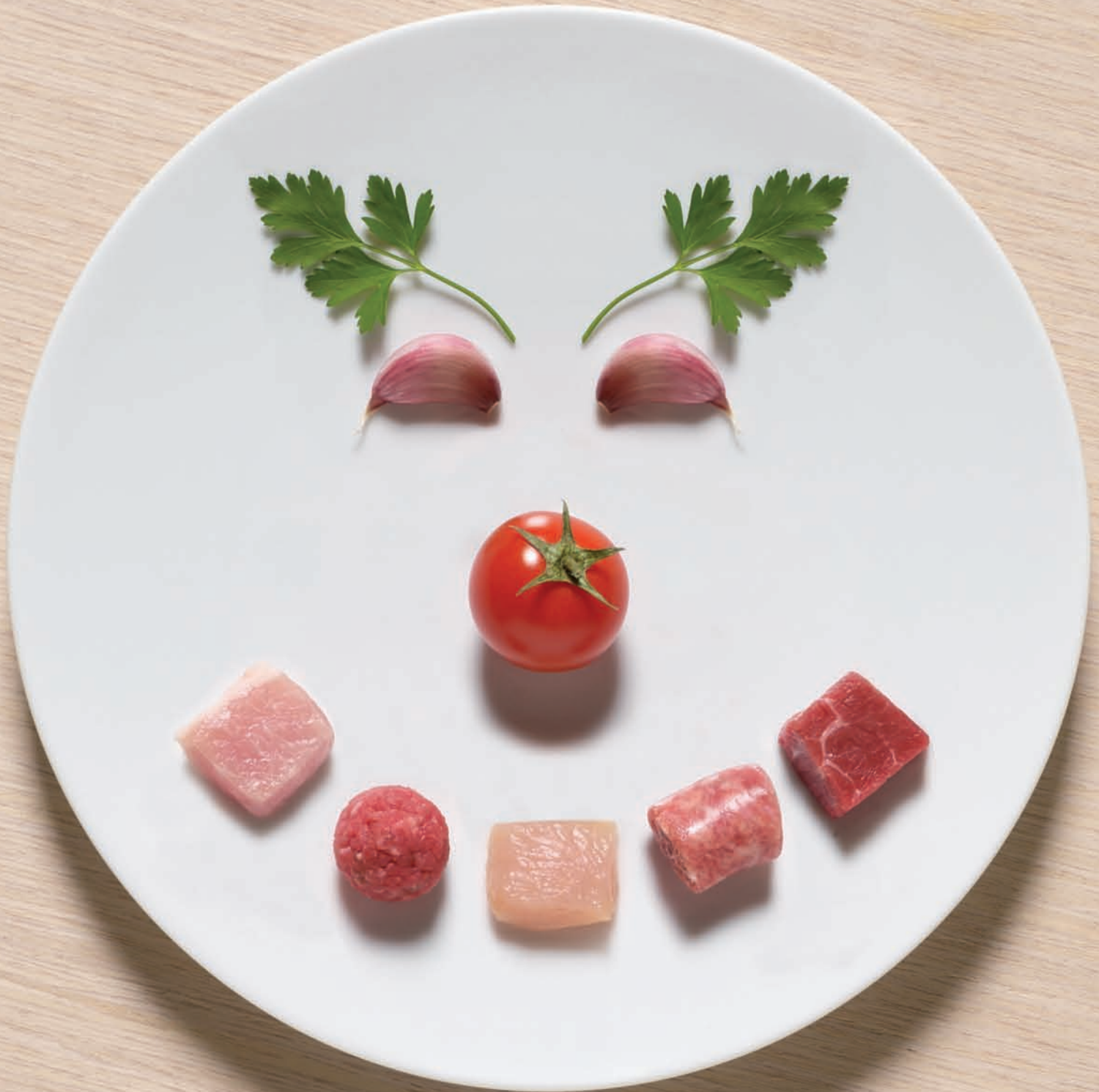
sociazione Macellai di Milano e Provincia di Confcommercio e consigliere nazionale Federcarni "anche a noi macellai, che nulla c'entriamo ed anzi, da sempre, siamo i garanti della qualità del prodotto, a tutela della salute del consumatore". L'effetto mediatico ha infatti prodotto un duro colpo nei confronti delle macellerie equine del

nostro Paese, "incolpevoli destinatarie – sottolinea Pellegrini - di questa situazione che la categoria ritiene paradossale". "Le vendite di carne di cavallo – fa il punto Maurizio Arosio, presidente nazionale Federcarni - sono diminuite del 50%" (nel nostro Paese, in media, si consuma 1 kg all'anno di carne equina a persona). "Noi viviamo, seppur nella totale

estraneità ai fatti di questi giorni – afferma Pellegrini - una situazione difficile figlia della diffidenza alimentata dall'effetto mediatico. Il consumatore ha il diritto di sapere che la carne equina è elemento alimentare d'alta valenza nutritiva. Essa, infatti è carne non calorica, a bassissimo contenuto di colesterolo, ricca di proteine, minerali come il ferro, vitamine. Non si può

definire la carne di cavallo, come purtroppo abbiamo avuto occasione di rilevare, tendenzialmente non nociva". "Noi macellai – conclude Pellegrini – siamo favorevoli a potenziare il sistema della tracciabilità delle carni, di tutte le carni, a tutela del consumatore, ma non vogliamo che l'effetto demonizzazione colpisca un settore, quello della carne di cavallo, che, a livello nazionale, fra macellatori, fornitori, macellai, coinvolge 50.000 persone".

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.



Cari colleghi, l'argomento del giorno, in tutte le manifestazioni legate alle imprese, è il "fare rete". Analizziamo cosa può significare per la nostra categoria e come, se è utile, possiamo applicarlo al lavoro di tutti i giorni all'interno delle nostre macellerie. Ben che io sia relativamente giovane, ricordo come nel passato, in varie fasi, i miei colleghi abbiano cercato di costruire insieme delle possibilità per migliorare le vendite, e questo si sia espresso per la maggior parte concentrando gli acquisti: cooperative,

gruppi di acquisto collettivi, ecc. Per molti anni queste azioni hanno funzionato – del resto erano momenti di forte crescita economica – lo star assieme per produrre benessere era percepito e accolto con favore. Poi, purtroppo, i tempi sono cambiati: l'individualismo ha preso il sopravvento e ci si è adagiati all'arrivo di un benessere collettivo. Oggi non sono più quei tempi, le

Facciamo rete

difficoltà sono sempre maggiori, l'età media si è alzata; a volte è difficile trovare l'entusiasmo necessario per rivoltare le carte in tavola. Proprio per questi motivi, un nuovo modo di fare rete può aiutare proprio chi è rassegnato ad accettare i cambiamenti socioeconomici sempre più veloci e ad aprirsi a nuovi orizzonti commerciali. Solo insieme potremmo trovare persone che, in virtù delle proprie conoscenze

mettano in grado il macellaio del futuro di interagire con quelle persone che oggi non frequentano le macellerie tradizionali. Insieme potremmo avere l'esclusiva di prodotti artigianali locali ritenuti interessanti da molti giovani. Insieme possiamo creare un marchio locale che ci identifichi. Insieme possiamo aprire laboratori e cucine per la produzione di prodotti arti-

ginali di alta qualità a nostro marchio. Insieme si può realizzare un accurato servizio a domicilio allargando il bacino d'utenza del singolo punto vendita. Insieme possiamo esprimere un valore di mercato sicuramente più interessante e significativo nei confronti delle nostre aziende fornitrici. **IO VEDO SOLO VANTAGGI E CRESCITA. E VOI?**

Stefano Casella
Vicepresidente vicario
Federcarni



Dal banco alla tavola, da macellaio a gourmet L'esperienza di Ferrara

nella realizzazione di appuntamenti enogastro-

del Po, manifestazione – foto - del novembre scorso legata alla promozione del parco interregionale del Delta e diversi altri eventi). Dalla carne alla creazione di menù con proposte e appuntamenti tesi

ad accrescere una cultura della buona cucina. Tutto questo in sinergia con altri sindacati della filiera enogastronomica ed in primis Fida (Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione). La formazione e l'informazione alimentare diventano dunque le parole d'ordine di Federcarni che dal banco conquista le tavole.

Alberto Succi
Presidente Federcarni
Ferrara

Cambiano i tempi, si modificano le mode alimentari. Ma la la buona cucina, condita da ottime carni, rimane un perno centrale. Un ruolo tenuto alto anche a Ferrara della locale Federcarni che negli anni ha deciso di intraprendere un preciso percorso di valorizzazione della gastronomia locale nel quale la carne ed i salumi tipici giocano il ruolo di protagonisti della buona

cucina ferrarese. In questo cambiamento di mentalità, dunque, il ruolo di Federcarni ha assunto



nomici d'eccellenza curandone in ogni aspetto la ristorazione (ad esempio, nell'ambito del Buy Delta

il compito guida, presso i propri associati, di proporsi



Bologna: con i macellai i tortellini in piazza

Tortellini in Piazza Maggiore: un'iniziativa di successo a Bologna con i macellai di Federcarni-Ascom, panificatori e sfoglino, l'Associazione cuochi bolognesi.

BOLOGNA CRONACA 9

La ricetta
Secondo quella depositata alla camera di Commercio, per il ripieno si vogliono lombi di manzo, mortadella bolognese, prosciutto di Parma e parmigiano reggiano, spiccano gli esperti di Federcarni. Per la sfoglia invece sono, farina e tanta esperienza

La due giorni del tortellino prende la piazza per la gola
Dieta rinviata: il piatto bolognese torna anche oggi sul Crescentone

500 chili
LA QUANTITÀ
I tortellini preparati dai panificatori, Federcarni e Cuochi bolognesi

10.30
GLI ORARI
L'iniziativa torna in piazza Maggiore anche oggi, fino alle 19.30

GUSTO
Un volontario alle prese con il ripieno tradizionale, in bianco, il prosciutto di Parma e sfoglia

LA RICETTA
Per chi vuole un chilo di tortellini – spiega Paolo Lattari, presidente della sfoglia – si vogliono 500 grammi di carne (tempo di cottura, 10 minuti) e una cipolla tritata. Va fatto la sera prima perché deve riposare tutta la notte.

LA RICETTA
La sfoglia deve essere sottile e tenera. Per chi vuole un chilo di tortellini – spiega Paolo Lattari, presidente della sfoglia – si vogliono 500 grammi di carne (tempo di cottura, 10 minuti) e una cipolla tritata. Va fatto la sera prima perché deve riposare tutta la notte.

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'acciaino giusto
- Miglior qualità
- Manico di plastica pregiata, igienico

Attenzione a non esporre informazioni non veritiere sull'origine dei prodotti alimentari Quando diventa una questione d'etichetta

Alla luce di pesanti sanzioni che hanno colpito alcune realtà commerciali sul territorio all'inizio di questo 2013, vediamo di fare il quadro sul discorso etichettatura dei prodotti alimentari.

Il sistema agroalimentare è stato caratterizzato negli ultimi decenni da due cambiamenti principali: l'aumento della distanza tra i siti di produzione e di consumo, nel quale giocano un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti e la dimensione della filiera alimentare, e l'aumento della tecnologia applicata alle produzioni e alla conservazione dei cibi.

L'Italia, a livello internazionale, è uno dei Paesi che possiede il più ricco e variegato patrimonio agroalimentare, con produzioni tipiche nazionali di eccellenza la cui ricchezza e varietà rappresentano un punto di forza economico e di qualità alimentare. L'enogastronomia italiana è un tratto distintivo dello stile italiano rappresentando uno dei fattori di successo e di identificazione del Made in Italy.

Per questo i prodotti del cibo italiano sono spesso oggetto di sofisticazioni, falsificazioni, contraffazione e ingannevole utilizzo dell'origine geografica. L'Unione Europea ha registrato oltre 1.093 prodotti con marchi Dop, Igp, Stg, di cui 243 sono di origine italiana. L'Italia, con le 243 denominazioni riconosciute, è al primo posto della graduatoria comunitaria dei prodotti tipici e possiede oltre il 22/23% dell'intera fetta di mercato europeo.

I prodotti certificati costituiscono

Oggi esistono altri organi di controllo che si aggiungono a quelli che da tempo operano nel campo ispettivo igienico sanitario (Asl, Nas, Polizia annonaria..), e che hanno allargato la tipologia dei controlli

un importante patrimonio alimentare ed economico della nazione, che deve essere tutelato a difesa dei consumatori e della qualità dei prodotti, dei produttori e della legalità del mercato.

Per questo è in atto una decisa azione di contrasto nei confronti degli atti illeciti di contraffazione dei marchi di qualità, la cosiddetta agropirateria, quale azione deterrente a tutela dell'intero mercato nazionale.

Nel 2009 la legge 23 luglio n. 99

"Disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia", con l'articolo 15 (tutela penale dei diritti di proprietà industriali) ha introdotto, tra l'altro, il reato di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine protette dei prodotti agroalimentari.

Il sistema normativo predisposto è completo: la fattispecie di reato è prevista quale delitto con la reclusione fino a due anni e con multe fino a 50.000 euro per la contraffazione o l'alterazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari, ma anche per l'introduzione sul territorio nazionale, per la detenzione per la vendita, per la ven-

dità o comunque per la messa in circolazione dei prodotti contraffatti.

Il Parlamento italiano il 3 febbraio 2011, con la legge n. 4, ha promulgato la normativa specifica per la tutela della qualità degli alimenti prevedendo sanzioni e realizzando la connessione tra qualità dell'alimento e origine.

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



Per legge, come misura per migliorare l'azione di contrasto complessiva, sono state istituite le Sezioni di Polizia Giudiziaria del Corpo forestale dello Stato presso le Procure della Repubblica con i compiti di sicurezza ambientale e agroalimentare.

L'attività operativa della Forestale si concentra soprattutto nel settore della zootecnia e delle carni, dei prodotti lattiero-caseari, dell'olio d'oliva, del vino, dello zucchero, del tabacco, degli animali vivi, dell'emergenza Bse, dei prodotti di qua-

lità certificata (Dop, Igp, Stg, agricoltura biologica), degli Ogm, dei pesticidi e dei contaminanti in genere. L'attività di controllo e d'indagine è realizzata dai Comandi Provinciali, dai rispettivi Nuclei Investigativi di Polizia Ambientale e Forestale (Nipaf) e dai Comandi Stazione del Corpo forestale dello Stato. L'attività di coordinamento informativo ed operativa è svolta sul territorio nazionale dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (Naf), una struttura centrale specializzata nel contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e nella lotta alla contraffazione dei prodotti di qualità.

Occorre ricordarsi sempre che le indicazioni dei luoghi geografici in etichetta sono consentite solo se siamo di fronte ad una Denominazione di origine protetta (Dop) o ad una Indicazione geografica protetta (Igp). La differenza fra una Dop e una Igp sta nel fatto che per un prodotto Dop tutta la filiera produttiva, a partire dalla materia prima, avviene in una determinata zona geografica a differenza della Igp. Ad esempio la mortadella di Bologna Igp può essere prodotta solo in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio, ma non c'è alcuna regola

sulla provenienza delle carni. Stessa cosa per la bresaola della Valtellina (Igp).

Attenzione a non esporre cartelli pubblicitari che riportino "Salamini italiani alla cacciatora Dop" o "Coppa piacentina Dop" quando non è il vero Dop, magari confondendo il consumatore con la dicitura "cacciatorini", "coppa piacentina"...

Rimane sempre vigente la normativa in campo nazionale: mi riferisco al dlgs. 27 gennaio 1992, n. 109: attuazione delle direttive (Cee) n. 395/89 e (Cee) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Vale la pena, quando si ha qualche dubbio sull'etichettatura dei prodotti alimentari, andare a rivedere questo decreto legislativo.

Quindi oggi giorno esistono altri organi di controllo che si aggiungono a quelli che da tempo operano nel campo ispettivo igienico sanitario (Asl, Nas, Polizia annonaria..), e che hanno allargato la tipologia dei controlli. Qualche consiglio a tutti gli operatori nel settore alimentare: leggete bene il dlgs 109/92, ponete attenzione all'etichettatura dei prodotti cosiddetti "certificati", fate chiarezza nell'autocontrollo aziendale in riferimento alla procedura d'etichettatura dei prodotti commercializzati, sia come materie prime, sia semilavorati, sia prodotti finiti, quindi alla corretta documentazione e corretta applicazione della stessa procedura in autocontrollo (sistema Haccp).

dottor Luca Ballabio

Scuola veneta macellai: un'importante realtà



zionale. L'innovativa Scuola per macellai moderni pone al centro dell'insegnamento tutte le

lavoro all'igiene, sanità e microbiologia, marketing e comunicazione, per passare poi al lato pratico con la produzione d'insaccati, cottura dei prodotti



Le foto che pubblichiamo in questa pagina testimoniano come la Scuola veneta macellai, nata il 5 dicembre del 2012, sia una realtà. Il corso di formazione scattato in dicembre grazie ad una sinergia fra Enaip Veneto e l'E.R.I.T. (l'Associazione sindacale di categoria fra commercianti in prodotto zootecnici) di Padova, è infatti l'unico ad essere riconosciuto dalla Regione Veneto con attestato di qualifica profes-



materie utili al mestiere di macellaio: dalla sicurezza sul



e dei "pronti a cuocere".

Particolare cura è assicurata al taglio ed alla lavorazione delle carni, alla fidelizzazione della clientela nonché alla tracciabilità della carne perché si deve garantire la sicurezza alimentare dei cittadini.

Il corso "abbraccia" il periodo dicembre-giugno considerando le feste importanti. Le lezioni teoriche si tengono nel periodo dicembre-gennaio, per una durata di 100 ore,

le lezioni pratiche per 200 ore coinvolgono Maestri macellai associati E.R.I.T. e si tengono nel periodo febbraio-marzo. A seguire, nel periodo aprile-giugno, 300 ore di stage presso macellerie del Veneto. Al termine del percorso, se rispettate le percentuali minime di frequenza definite dalla direttiva regionale, gli allievi potranno sostenere un esame finale, superato il quale otterranno la qualifica professionale ed il relativo attestato della Regione Veneto di "Addetto di macelleria".



Agriumbria

L'AGRICOLTURA FA QUADRATO



MOSTRA NAZIONALE
AGRICOLTURA
ZOOTECNIA
ALIMENTAZIONE

5-7
APRILE 2013

WWW.AGRIUMBRIA.EU - INFO@AGRIUMBRIA.EU

AGRIUMBRIA

@AGRIUMBRIA2013

OFFICIAL PARTNER



UNIONE EUROPEA



SVILUPPUMBRIA



Unioncamere Umbria



COMUNE DI BASTIA UMBRA



PROVINCIA DI PERUGIA



REGIONE UMBRIA

Con il patrocinio della



Camera di Commercio Perugia



ENAMA
ENTE NAZIONALE PER LA
MECCANIZZAZIONE AGRICOLA



ORGANIZZAZIONE



WWW.UMBRIAFIERE.IT - INFO@UMBRIAFIERE.IT - TEL. 075 8004005 - FAX 075 8001389

MAIN SPONSOR



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

Assemblea Annuale Feder Carni
Federazione Nazionale Macellai

Domenica 7 Aprile 2013
ore 9.15
Centro Congressi Umbriafiere

La presente cedola, compilata in ogni sua parte, deve essere presentata alla Segreteria presso l'Ingresso Sud e permette l'ingresso gratuito in fiera per due persone il 7 Aprile 2013 fino alle ore 13.00

professione

nome e cognome

email

indirizzo

località

cap

prov.

DATI PRIVACY
Si informa che i dati assunti dalla Umbriafiere S.p.A. saranno conservati a cura della stessa in archivi cartacei e elettronici nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal dlgs. 196/03. Per i diritti spettanti all'interessato a propria tutela si rinvia all'art.7 della citata norma. Per informazioni ed esercizio relativi diritti:
UMBRIAFIERE S.p.A. - P.zza Moncada
06083 BASTIA UMBRA (Pg) - Italy
tel. 075 8004005 - fax 075 8001389
www.umbriafiere.it - info@umbriafiere.it

Carne fondamentale per la nostra alimentazione

Andare oltre la disinformazione sostenuta da pregiudizi e da semplificazioni salutiste. Essenziale, ad esempio, una dieta equilibrata per l'infanzia

Nel settore dell'alimentazione, nonostante il galoppante progredire delle conoscenze scientifiche, persistono sacche di disinformazione sostenute da pregiudizi e da certi messaggi dei mass media incentrati da semplificazioni salutiste non del tutto corretti. E così spesso vengono fatte classifiche tra alimenti "buoni" e "cattivi" che non fanno che confondere il consumatore: in effetti nessun prodotto valutato idoneo alla sua



immissione in commercio può essere considerato di per sé buono o cattivo per la salute, ma va valutato per i nutrienti che apporta alla razione alimentare giornaliera. La carne e i salumi, ma anche le uova e i formaggi, sono stati ripetutamente indicati quali fattori di rischio alimentare per alcune patologie cardiocircolatorie. In effetti vi è la tendenza ad identificare i grassi saturi (laurico, miristico e palmitico) associabili alle citate patologie, con i grassi animali. Tali grassi sono tuttavia presenti sia nel mondo animale che vegetale, unitamente ai grassi insaturi, e rappresentano dei nutrienti importanti per la vita umana. L'importante è non oltrepassare il limite giornaliero previsto per l'intera categoria dei grassi. E' stato per esempio rilevato con certezza che le popolazioni che consumano una prima colazione a base di prosciutto, bacon e con largo uso di carni crude o cotte di maiale hanno un'incidenza di infarti miocardici (purché non superino il limite giornaliero previsto dalla dieta)

addirittura inferiore alla media della popolazione italiana.

Ruolo nutrizionale della carne e dei salumi

Carni e salumi sono ricchi di ferro biodisponibile: più precisamente il ferro in questi alimenti è sotto forma "emica" cioè legato al gruppo "eme" dell'emoglobina: tale forma ne determina un assorbimento intestinale diretto. Poiché il ruolo del ferro è fondamentale per l'organismo umano (trasporto di ossigeno, sintesi di molecole vitali per i processi chimico-metabolici), una sua carenza determina gravi patologie (anemia, ridotto sviluppo neuro-cognitivo nel bambino ecc.). Poiché il ferro biodisponibile raggiunge il 20% del contenuto nella carne e nei salumi, mentre nella verdura è dell'1% si comprende perché la carne e i prodotti da questi derivati costituiscono un approccio dietetico fondamentale e in particolare per i soggetti in età pediatrica. Studi epidemiologici recenti e condotti su larga scala (studio di popolazione) hanno evidenziato che una dieta totalmente priva di carne e derivati (quindi privi di vitamina B12 e di altri nutrienti essenziali, quali il ferro biodisponibile) se cominciata sin dalla tenera infanzia, può avere un impatto fortemente negativo sullo sviluppo cognitivo anche durante l'adolescenza. E' infatti dimostrato che una dieta povera di proteine animali (meno di 20 g/die) in bambini di 3-5 anni ha un notevole impatto negativo sulle loro "performan-

ces cognitive", valutata secondo lo "score" Terman-Merrill (Scrimshaw, 1998). In effetti la nutrizionista Elisabetta Bernardi, impegnata a demolire quei pregiudizi che nel corso del tempo si sono sviluppati intorno alla carne, così si esprime: "La bistecca fa bene al cervello, mentre una dieta priva di carne, soprattutto nei bambini, rischia di non favorire lo sviluppo cognitivo".

I prodotti di origine animale sono gli unici a portare calcio a livello adeguato e vitamina D (completamente mancante nei prodotti vegetali). Le carenze di vitamina D sembra colpiscano circa il 50% degli americani (le persone che vivono in città non ricevono sufficiente irradiazione solare). L'elevata nutrizionalità della



Riportiamo, di Giorgio Poli, ampi stralci dell'articolo "Le carni e i prodotti di origine animale" pubblicato con "I perché dell'alimentazione" della Fondazione IEO (Istituto Europeo di Oncologia)

carne deriva dalla sua ricchezza in proteine nobili contenenti amminoacidi essenziali (cioè indispensabili alla vita e acquisibili solo con l'alimento) ed altri amminoacidi con attività anche "extranutrizionale" che favoriscono ad esempio la crescita dell'individuo: è indicativo al riguardo il rapporto, nella popolazione umana, tra consumo di carne e statura media. La carne è inoltre ricca di sali minerali indispensabili, sotto forma "organica" e quindi più facilmente assimilabili;

vitamine idrosolubili (B1, B2, B12 ecc.); vitamine E con attività antiossidante; nucleotidi, metionina e arginina che favoriscono il metabolismo energetico supportando l'attività del sistema immunitario, quindi potenziando le difese contro le malattie infettive.

Tutte queste caratteristiche positive propongono la carne rossa in generale quale nutriente più

ricercato e rappresentativo anche per chi pratica attività sportiva intensa o ancora per i soggetti in età pediatrica e geriatrica.

Dieta mediterranea

Oggi la nuova piramide della dieta mediterranea prevede un incremento, rispetto a quella tradizionale, proposta sin dagli anni '60, di tutte le fonti di proteine animali; viene però ribadito che si rivolge a tutti gli individui di età compresa tra 18 e 65 anni, quindi sono confermati i rilievi di un diverso approccio nel consumo di proteine animali nell'infanzia, nella pubertà e negli anziani.

La ricetta

Ingredienti per 4 persone:
4 costate di maiale
80 gr. di caciocavallo fresco
150 gr. carne macinata di maiale
80 gr. di fegatini di pollo
3 dl di vino rosso
80 gr. di salame
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
un rametto di rosmarino
20 gr. di marsala secco
sale e pepe

Procedimento

Senza privarle dell'osso, incidere le costole come per farne una tasca. Tagliare a fettine il caciocavallo e tenerlo da parte. Mescolare la carne macinata, i fegatini tritati al coltello, il vino, il salame tagliato a cubetti, una presa di sale e una macinata di pepe. Farcite le costole con il ripieno di carne tritata e le fettine di caciocavallo. Cucite con lo spago da cucina per evitare che il ripieno fuoriesca oppure utilizzate alcuni stecchini da cucina tra loro ben ravvicinati. In padella, fate scaldare l'olio, aggiungete le costole e gli aghi di rosmarino; fate rosolare la carne da entrambe le parti a fuoco molto basso. Al termine della cottura, regolate di sale e pepe. Prima di servire, togliete il filo e cospargete con aghi di rosmarino. Potete presentare i fagottini tagliandoli in piccoli pezzi e servendoli su un letto di foglie d'insalata.



Macelleria Parenti e Sani
Via Cavour, 288 - Siena
Tel. 0577 44 891



Come noto, sono da tempo in via di attuazione le procedure per semplificare l'attivazione delle attività economiche, in particolare anche per quanto riguarda le attività connesse alla commercializzazione e somministrazione degli alimenti. Il procedimento per l'apertura di una nuova attività prevedeva, oltre ad una licenza (di fatto ormai quasi completamente abrogata salvo casi particolari) anche l'autorizzazione sanitaria

Nuove procedure di inizio attività: semplificazione o complicazione?

rilasciata, a seconda, dalle Regioni, dal Comune o direttamente dall'Asl. Si è così passati alla Dia e quindi alla Scia, Segnalazione certificata di inizio di attività. Scia che va inoltrata al Suap (Sportello unico delle attività produttive comunale, che qui da noi in Lombardia pare funzioni abbastanza bene, ma non dappertutto). Fin qui tutto bene: l'utente sembrerebbe assai facilitato. Basta segnalare che intende aprire l'attività ed avendo i requisiti di legge, se e dove previsti, può farlo immediatamente. Una piccola e forse non proprio

piccola complicazione è, però, rappresentata dal fatto che la comunicazione e l'inoltro della relativa certificazione va ora fatta tramite Pec (cioè tramite posta elettronica certificata). E qui sorge la complicazione perché se l'utente non è dotato della strumentazione necessaria, deve per forza rivolgersi ad un professionista intermediario che possiede gli strumenti elettronici per poter provvedere all'inoltro della comunicazione e della documentazione richieste nonché al deposito della "firma certificata". L'invio della domanda in forma elettronica è peraltro possibile

in presenza di linee telefoniche appositamente predisposte per supportare un traffico di dati di mole consistente; cosa che, al momento, non è possibile in tutte le aree del nostro Paese. Ed in tal caso resta la consegna a mano o per via postale. Tuttavia, nei comuni e nelle zone dove tale rete telefonica e telematica è presente, la consegna a mano o per via postale è ora quasi ovunque impossibile. Le associazioni di categoria offrono per fortuna quasi ovunque supporto all'utente e ad esse ci si rivolga con fiducia. Insomma, la liberazione da una

parte di burocrazia crea la dipendenza da altri e da altro, e la liberazione dell'utente, anche nel settore strettamente "alimentare" del commercio, rischia di essere solo virtuale. Siamo comunque in una fase transitoria. Quando ci saremo abituati a tutto questo (la Pec) forse ci sembrerà una bazzecola. E la Asl cosa fa? Nelle nuove procedure riceve direttamente dal Comune la comunicazione Scia ed è tenuta a registrare le nuove attività nonché a vigilare sulle attività nuove e già in essere, secondo la programmazione dettata da specifiche linee di indirizzo su base regionale.

Dottor G. P. Pirola
Dipartimento Veterinario
Asl di Milano



CASEIFICIO ZUCHELLI - ORIO LITTA (LO)



CASEIFICIO PASSIATORE - SANREMO (IM)



GASTRONOMIA MANGILI - CITTÀ ALTA - BERGAMO



MACELLERIA ERETONI - GALLARATE (VA)

dal CLASSICO

al MODERNO



REFRIGERAZIONE COMMERCIALE
E ARREDAMENTI

www.arredamentimauri.com

Un marchio di qualità per i macellai lodigiani

Hanno vinto il premio Golosario, hanno consegnato generi alimentari alle popolazioni messe in ginocchio dal terremoto, hanno partecipato a fiere e manifestazioni in provincia e in regione, sconfinando anche in Veneto. Per l'Associazione provinciale macellai di Lodi lo scorso anno è stato decisamente frenetico, ma denso di soddisfazioni. Le somme le ha tirate il presidente Marco Mola all'assemblea annuale dei soci. Ospiti, fra gli altri, il presidente dell'Associazione macellai di Milano e provincia Giorgio Pellegrini, il presidente di Federcarni Maurizio Arosio, Carlo Alberto Panigo per Unione Confcommercio Milano, Lodi Monza Brianza. Invitato anche Giuseppe Granata, direttore del Dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asl di Lodi. "Se facciamo una sfida ai supermercati sulla base dei prezzi abbiamo perso in partenza, noi dobbiamo guardare alla qualità e alla competenza" ha detto agli associati Mola. Quindi: locali più accoglienti, con luci adatte, pulizia irriprensibile e prodotti ben ordinati, ma soprattutto marchio di qualità delle carni

lodigiane e garanzia di professionalità. "Purtroppo ci aspettiamo anche tante difficoltà" ha aggiunto Mola citando, ad esempio, l'applicazione della Tares, la nuova tassa sui rifiuti. Sul tema smaltimento grassi è intervenuto il presidente di Federcarni Arosio, che ha anche informato i presenti della possibilità di attrezzare le macellerie con un punto di cottura per prodotti di consumo. "Fare rete è fondamentale e voi lo state facendo - hanno commentato Arosio e Panigo - bisogna trovare insieme delle soluzioni che migliorino il nostro lavoro. Ci si può organizzare per la comunicazione, un altro modo è fare gli acquisti insieme o realizzare un laboratorio". I dati sui controlli sanitari li ha forniti Giuseppe Granata sottolineando come nel Lodigiano sia stata debellata la Bse, la mucca pazza. "L'Asl di Lodi - ha detto - è quella che fa più prelievi, più di 800 l'anno, il 40 per cento di tutta la Lombardia. In provincia di Lodi, ci sono 28 macelli, 24 macelli a capacità limitata".



Foto dell'assemblea di Lodi: Marco Mola, presidente dei macellai di Lodi con Giuseppe Granata (direttore Dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asl di Lodi), Carlo Alberto Panigo (Unione Confcommercio Milano, Lodi Monza Brianza), Maurizio Arosio (presidente nazionale Federcarni)

Sosteniamo le piccole imprese nostro vero patrimonio

Da uno Statuto regionale a norme che tengano conto con equilibri o di liberalizzazioni, carico fiscale ecc. Negli anni, abbiamo assistito ad una continua evoluzione delle regole, anche dovuta ad obblighi di adeguamento alla legislazione europea, che ultimamente non è stata, a mio avviso, di aiuto alle piccole imprese che devono rimanere sul mercato con sufficiente competitività rispetto alle grandi catene distributive.

E' vero che alcune norme europee dovevano essere adottate dall'Italia e da tutti gli altri stati membri dell'Unione Europea, pena pesantissime sanzioni, soprattutto in materia di liberalizzazione delle attività economiche, ma è altrettanto vero che molte leggi hanno reso e rendono la vita difficile ai nostri operatori e potevano quindi essere diverse e migliori. Ad esempio, quando nell'esercizio dell'attività d'impresa l'Europa prevede liberalizzazioni che favoriscono la concorrenza, non è necessario abolire tutte le regole esistenti, ma, sia pur nell'ottica di una graduale liberalizzazione (che significa mettere tutti nelle stesse condizioni operative e di concorrenza) è sufficiente introdurre le opportune modifiche legislative che tengano però anche conto delle esigenze delle piccole imprese di rimane-

re sul mercato senza eccessi di concorrenza a solo vantaggio di quelle più grandi. Qualche limitazione anche in nome dell'occupazione di imprenditori e loro collaboratori, del rispetto dell'ambiente, della viabilità e della vivibilità ed immagine delle città, del servizio locale ai clienti disagiati, di cui il negozio tradizionale è elemento fondamentale, può sicuramente esserci e, dove è stata tolta, occorre reintrodurla, pena la rinuncia ai nostri negozi "sotto casa".

Indipendentemente dall'Europa, devono essere cambiate anche le leggi che hanno portato all'attuale enorme pressione fiscale:

non resisteranno a lungo né le imprese né la capacità di spesa dei cittadini e neppure il rilascio dei consumi con gli attuali insopportabili ed ingiusti esborsi. Il federalismo e la riforma fiscale potrebbero essere un punto di partenza per un fisco più giusto e per un nuovo sistema che consenta ai nostri

operatori di respirare (purtroppo, a volte, i mancati pagamenti di tributi sono inevitabili per mancanza di fondi). Sono vari gli interventi legislativi necessari, di cui dovranno occuparsi le Regioni e il Governo che verrà. Ecco alcune priorità. Sostegno alla piccola impresa: occorre, a livello regionale, una legge quadro; uno "statuto della piccola e media impresa", che



Modello Unico 2013: alcune novità

Incremento detrazioni di recupero del patrimonio edilizio
Passano al 50% e il limite massimo di spesa è innalzato a 96.000 euro (anziché 48.000) per ogni unità immobiliare relativamente al periodo 20 giugno 2012-30 giugno 2013.

Contributi Ssn auto
I contributi versati al Ssn (Servizio sanitario nazionale) con il premio di assicurazione sono deducibili solo per la parte eccedente 40 euro.

Redditi dei terreni
Il reddito dominicale, per i terreni non affittati, non è assoggettato a Irpef e addizionali. Il reddito agrario va assoggettato a Irpef e addizionali. Ai terreni esenti dall'Imu, anche se non affittati, vanno applicate l'Irpef e le addizionali (esempio: esenti Imu, ma ricadenti in aree montane o di collina determinate ai sensi dell'art. 15 legge 27 dicembre 1977 n. 984)

Tares: rinvio a luglio della prima rata

Slitta a luglio il pagamento della prima rata della Tares (la nuova tassa sui rifiuti con una quota di servizi che sostituisce Tarsu e le tariffe rifiuti Tia) mantenendo, però, l'entrata in vigore da gennaio di quest'anno.

Questa nuova imposta non ha senso e suona come una beffa per i contribuenti. Come dice Rete Imprese Italia "tutto fa pensare che si tratterà di una stangata visto che il Governo si aspetta dalla Tares maggiori entrate pari a 1 miliardo nel 2013 e 1 miliardo nel 2014 equivalenti a 16 euro per abitante".

Enrico Vannini
Comitato tecnico tributario Federcarni

Meno carne, più pane e pasta

segue da pag. 1

tivo il presidente Federcarni della provincia di Perugia Paolo Roselletti - è impegnata a coniugare i valori della tradizione con l'esigenza di rinnovamento, e in questo percorso la parola d'ordine è professionalità".

Ad Agriumbria l'assemblea nazionale Federcarni e la prima Olimpiade del macellaio gastronomo

La Federcarni della provincia di Perugia, in collaborazione con la Federazione nazionale, promuove due eventi nell'ambito di Agriumbria, all'Umbria Fiere di Bastia Umbra. Il 7 aprile infatti si svolge l'assemblea nazionale Federcarni, con la presenza del presidente, del Consiglio nazionale e di circa 400 operatori da tutta Italia. Sempre il 7 aprile si svolgerà la prima edizione della "Olimpiade nazionale del macellaio gastronomo", con la partecipazione di almeno una delegazione di macellai per ogni regione.

E inoltre: lotta all'abusivismo dilagante anche nel settore alimentare, una più equilibrata programmazione della presenza di nuovi insediamenti di grande e media distribuzione da ottenere con regolamentazioni che garantiscano le condizioni di esistenza nel territorio di tutte le forme distributive, tra cui la piccola distribuzione; il contenimento dei tributi locali e dell'Iva. Il primo dovere di uno Stato, di una Regione, di un Comune, deve essere la valorizzazione

delle migliori risorse del proprio territorio. Nel nostro Paese, nelle nostre Regioni, le migliori risorse che trainano gran parte dell'economia creando occupazione sono le piccole imprese, gli imprenditori e i loro collaboratori: dobbiamo pretendere che tutti se ne ricordino non solo con le parole, ma anche con le azioni.

Costante Persiani

iMEAT® - Per l'INNOVAZIONE IN MACELLERIA

L'evento dedicato al macellaio del futuro

iMEAT®



12-13 MAGGIO 2013

ModenaFiere

www.imeat.it

Per informazioni marketing@ecod.it



Segreteria organizzativa:
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780
marketing@ecod.it - www.ecod.it



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

Promosso da



Organizzato da Ecod e promosso
da Federcarni e ModenaFiere

"iMeat®"

Il 12 e 13 maggio nei padiglioni
di ModenaFiere

Qualificare ulteriormente la figura del macellaio moderno e rinnovare il negozio di macelleria, non solo dal punto di vista tecnico, ma anche sotto l'aspetto propositivo e di immagine. Scaturisce da queste esigenze il progetto "iMeat®". Organizzato da Ecod e promosso da Federcarni e ModenaFiere, l'evento nazionale "iMeat®" – in programma il 12 e 13 maggio nei padiglioni di ModenaFiere - mette in relazione i macellai italiani con i fornitori di tutte le merceologie dedicate. Due giorni di manifestazione scelti per permettere ai macellai italiani, e non solo, di visitare la rassegna quando i negozi sono tradizionalmente chiusi, senza rinunciare a seguire, anche solo per una giornata, la propria attività.

Gli espositori

"iMeat®" ha come utenti espositori le imprese che realizzano prodotti, ingredienti e tecnologia espressamente studiati e realizzati per i negozi di macelleria e le loro specifiche esigenze. Per le aziende fornitrici dei macellai, la presenza a "iMeat®" permette di dare una risposta immediata alle esigenze del momento, di valutare i trend di mercato e di intercettare le richieste dei clienti consolidati e potenziali in rapporto ad abitudini di consumo in rapida evoluzione.

I visitatori

"iMeat®" tratta esclusivamente i temi di interesse per la macelleria del futuro: un'occasione di aggiornamento professionale per tutti i soggetti coinvolti, con un ricco calendario di convegni ed incontri dedicati alla figura del macellaio moderno. A visitare "iMeat®" sono invitati i macellai di circa 35 mila punti vendita italiani, ma anche quelli delle aree confinanti di Paesi limitrofi quali Svizzera, Austria, Slovenia, Croazia, Francia. Fin dalla sua prima edizione, infatti, "iMeat®" intende offrire un'opportunità di aggiornamento professionale allargato.

Le iniziative

Accanto al momento espositivo, "iMeat®" prevede un programma di iniziative collaterali tra cui corsi di preparati promossi da Federcarni e dagli stessi organizzatori, nuove proposte senza glutine e per intolleranze alimentari, corsi di analisi sensoriale, corsi di degustazione delle varie tipologie di carne sia italiane sia estere, interventi di nutrizionisti per un adeguato consumo di carne ed etichettatura. "iMeat®" intende occuparsi anche dei giovani con progetti formativi. "iMeat®" è un marchio registrato Ecod che, quanto prima, diventerà anche la testata di un periodico dedicato ai macellai ed ai professionisti del settore.

Il diciassettesimo incontro annuale di Federcarni Molise

Grande successo di pubblico per la XVII edizione dell'incontro annuale Federcarni Molise che si è tenuto a Campobasso, presso la sede Confcommercio di Contrada Colle delle Api. Tema affrontato: "Come la crisi economica sta modificando i consumi delle carni". "La nostra Federazione, da tempo, con impegno e perseveranza – ha detto il presidente di Federcarni Molise Michele Natilli - organizza eventi per la promozione della corretta alimentazione. Il nostro impegno deve dare la speranza alle nuove generazioni per evitare la globalizzazione selvaggia e senza regole che coinvolge non solo i mercati, l'occupazione, la cultura e le tradizioni, ma soprattutto incide pesantemente sulla qualità dei cibi. I veri artigiani, perché noi siamo artigiani, sono coloro che danno forma ai prodotti del territorio".



Macellai senesi I quarant'anni Catem

In occasione della ricorrenza del patrono Sant'Antonio Abate, al ristorante "Alcide" a Poggibonsi sono stati celebrati i quarant'anni del Catem, l'Associazione dei macellai di Siena: nella foto un momento dell'intervento del presidente nazionale di Federcarni Maurizio Arosio. Una festa che arriva in un momento congiunturale non facile per i macellai. Come ha ricordato lo stesso Arosio: "dobbiamo portare avanti una modalità nuova di gestione" con una collaborazione concreta nell'intera filiera, dalla produzione alla vendita. La professione del macellaio può trovare più slancio sviluppando le macellerie-gastronomie con il doppio ruolo macellaio-chef.



Pierfranco Pandolfi, presidente Catem di Siena, ha sottolineato l'impegno e il radicamento dell'Associazione che si è fatta interprete delle difficoltà degli operatori. Massimo Cerretani, direttore Elcont Catem, ha ricordato i problemi delle imprese di

macelleria a gestione familiare con il calo delle vendite e l'accresciuta pressione fiscale. I quarant'anni dell'Associazione sono stati raccolti in un dvd di fotografie proiettato nel corso della manifestazione e donato ai partecipanti.

A Trivento "La spezzatura del maiale"

Evento
organizzato
da Comune
e Federcarni
Molise

Presso il centro polifunzionale di Trivento si è svolta la seconda edizione de "La spezzatura del maiale". L'evento, che ha riscosso un grande successo di pubblico, è stato organizzato dal Comune di Trivento e da

Federcarni Molise - in collaborazione con la Regione Molise. I Maestri Macellai del Molise e i Maestri

Macellai di Trivento: Pietro Scarano; Lorenzo Fiore; Daniele Scarano; Mirella Mastroiacovo; Patrizia Gargaro, coordinati dal presidente regionale Federcarni Michele Natilli, hanno lavorato le carni di un intero maiale, allestendo oltre 70 preparazioni diverse. A seguire si è svolta la tavola rotonda sul tema: "Il maiale nel gusto



La fressóra

Ingredienti:

- carne tagliata a pezzetti (cicoli) della grandezza di circa 3-4 cm;
- peperoncino, buccia d'arancia, qualche foglia di alloro;
- peperolesa sotto aceto;
- sale.

Preparazione:

mettere i cicoli in padella, girarli lentamente per far sciogliere il grasso, evitando che si attacchino alla padella. Aggiungere le bucce di arancia, continuando a girare con un cucchiaino di legno, fino a che i cicoli non diventano ben coloriti e croccanti. Aggiungere in successione: alloro, peperoncino e, a cottura quasi ultimata, le peperolesse tagliate a pezzetti e sale quanto basta. La cottura va fatta a fuoco lento.



della tradizione". Subito dopo la benedizione degli animali, da parte di monsignor Di Tella, e l'accensione del fuoco di Sant'Antonio (altro importante rito legato alla tradizione molisana del maiale), i tanti presenti hanno potuto gustare la tipica fressóra molisana (cicoli di maiale con "peperolesa" sottaceto).

Stagionello®

... assicura i tuoi salumi alla tradizione

Maturmeat®

... frolla le carni in gustose e sicure bisticche

i più copiati i più garantiti, i più assistiti

Stagionello® e **Maturmeat®** sono nostri brevetti (n° 1395586 e n° 97622) rilasciati dal Ministero dello Sviluppo economico, Ufficio italiano brevetti e marchi. Vantano i più numerosi tentativi di contraffazione, lo dimostra la sentenza n. 12/11663 del tribunale di Milano. I nostri prodotti sono testati, approvati e utilizzati da Federcarni, Università di Leeds, Università di Fresno California. Un retail nazionale di consulenti tecnici e tecnologici diretti garantisce l'assistenza su tutto il territorio nazionale. Trova quello più vicino a te.



MODELLI
da 60 a 1200 KG

Stagionello®

Maturmeat®



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



Leeds City College

CALIFORNIA STATE
UNIVERSITY
FRESNO

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

Tradizionalità, Genuinità e Sicurezza



info@stagionello.it
info@arredoinox.it

Infoline: +39.0962.931654
www.stagionello.it