

ANNO III - NUMERO 6 - MARZO 2022

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



2^a EDIZIONE 2022-2023

3 APRILE - RISTOREXPO A ERBA

AQUASOL FOOD
IGIENE A PROVA DI SICUREZZA

CARNE,
ELISIR DI LONGEVITÀ



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Carne bovina irlandese da allevamenti al pascolo: Buona per Natura

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

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

E da oggi possiamo dimostrarlo.

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

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

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

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

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

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



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

www.Irishbeef.it

PROPRIETARIO ED EDITORE

Federcarni - Federazione Nazionale Macellai
Piazza Giuseppe Gioachino Belli, 2
00153 Roma (RM)

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Celestino Agostinelli
Emilio Graziuso
Andrea Mauri
Roberto Papotti
Giorgio Pellegrini
Marco Pierantoni
Tony Reale
Mariavittoria Savarese
Marco Tassinari
Vasco Tacconi

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.com

PROGETTO GRAFICO

Endelab

TIPOGRAFIA

Graphiti - Industria Grafica - Pero (MI)

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Regol. UE 2016/679, D.lgs 296/2003
come modificato dal D.lgs 101/2018
Responsabile trattamento dati,
D.Lgs 196/2003:
Maurizio Arosio

SOMMARIO

3 EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

FEDERCARNI INFORMA

4 IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI,
VOLANO PER COMUNICARE IL MESTIERE

di Vasco Tacconi

6 ACADEMY FEDERCARNI, LA FORMAZIONE
DEL MACELLAIO MODERNO

di Redazione

8 BUON VIAGGIO TIZIANA

di Maurizio Arosio, Andrea Mauri, Roberto Papotti, Giorgio Pellegrini

NEWS

12 ERBA - RIPARTE IL SECONDO CAMPIONATO ITALIANO
GIOVANI MACELLAI

di Mariavittoria Savarese

13 VITERBO - GIANLUCA NARDI ALLA GUIDA
DI FEDERCARNI LAZIO NORD VITERBO

di Mariavittoria Savarese

13 CATANIA - FEDERCARNI CATANIA ARRIVA
NELLE SCUOLE ALBERGHIERE

di Tony Reale

ECONOMIA

14 PESTE SUINA AFRICANA, PREOCCUPAZIONE IN ITALIA

di Marco Tassinari

18 BUONA PER NATURA: ECCO I SEGRETI
DELLA CARNE DI MANZO IRLANDESE

di Redazione

20 LA TECNOLOGIA ENTRA NELL'AGROALIMENTARE:
PIÙ CONSUMI DI CARNE SENZA CARNE

di Luca Borghi

22 CARNE SUINA, ALLEVAMENTI IN CRISI
MA I CONSUMI REGGONO

di Marco Pierantoni

24 NEL CUORE DEL SANNIO, LA MACELLAZIONE TRADIZIONALE
SPOSA IL TERZO MILLENNIO

di Celestino Agostinelli

26 GREEN PASS, ATTENZIONE ALLE TRUFFE

di Emilio Graziuso

SCIENZA

28 AQUASOL FOOD, INNOVAZIONE
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

di Marco Tassinari

30 LA CARNE AUMENTA LE ASPETTATIVE DI VITA

di Luca Borghi



DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE

Il partner ideale per una perfetta
presentazione e conservazione
dei vostri prodotti

DEDICATED TO YOUR STORE

Soluzioni del tutto personalizzate: design, flessibilità di forme e dimensioni, materiali di qualità.

DEDICATED TO YOUR FRESH FOOD

Vetrine sviluppate in base alle esigenze del cibo esposto, assicurando una conservazione e una presentazione che ne esaltino la freschezza.

DEDICATED TO SUPPORT YOU

Un Service efficiente e inedito dalla definizione del progetto all'assistenza post-vendita a 360°.



Giovani e lavoro: il nostro impegno per una nuova generazione di macellai

Difficile scrivere in modo positivo di un qualunque argomento mentre arrivano messaggi di guerra e disperazione. Strano parlare di lavoro come necessità umana e sociale improrogabile, quando dal tuo osservatorio nazionale vedi una delle professioni più antiche arrancare in cerca di giovani a cui trasferire un'attività che, ancora oggi, è in grado di dare soddisfazioni a chi la intraprende. "Male comune mezzo gaudio" dice un detto popolare: non ci consola sapere quante difficoltà tutte le categorie del commercio stiano incontrando nel cercare persone da inserire nella propria attività. Il tema è così attuale, impegnativo e con dimensioni preoccupanti da diventare Decreto del Ministro per le Politiche Giovanili e del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, adottando il piano "Neet workin" per avvicinare i giovani al mondo del lavoro anche attraverso la formazione. Il piano prevede una interconnessione tra il mondo della formazione e quello delle attività produttive pubbliche e private, Comuni e Regioni. Creare una rete, dunque, che faccia emergere i giovani neet e dia loro strumenti per collegarsi al mondo del lavoro. Federcarni da tempo ha intrapreso la strada della formazione. Non solo con i metodi classici: anche il Campionato giovani macellai Federcarni è stato

creato per dare possibilità di incontro, essere momento di conoscenza e di scambio. La figura dei tutor, tutti macellai di successo, è l'anello di giunzione tra la conoscenza e l'esperienza, tra la voglia di conoscere e l'esperienza del successo vissuto. Per questo motivo, la seconda edizione del Campionato sarà ancora più legata all'aspetto dell'esperienza. Molte attività saranno condivise dai partecipanti con i tutor Federcarni. Inoltre, avranno l'assistenza dai tecnici esperti delle aziende che ci accompagnano, per rendere la giornata un'utile scoperta dove emergono le capacità e la fantasia anche dove manca l'esperienza. Il Campionato deve essere soprattutto una vetrina, deve convincere giovani dubbiosi della qualità, anche sociale, del moderno macellaio: se sai quello che fai, se sai quello che vendi, se sai selezionare e consigliare con onestà il meglio per i consumatori, otterrai la fedeltà e la fiducia. Sono due parole che portano al successo, sono i valori della qualità del macellaio. Abbiamo molta fiducia nella nuova generazione: sono pochi ma sono capaci e determinati, oltre ad essere molto bravi. Lo abbiamo imparato dai nostri ragazzi che hanno partecipato al primo Campionato. Sono sicuro, anche i prossimi ci daranno grandi soddisfazioni.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

Il Campionato italiano giovani macellai, volano per comunicare il mestiere

di VASCO TACCONI

A mici e colleghi è stato unanime l'apprezzamento che ha evidenziato l'abile creatività dei nostri giovani macellai. In amichevole conversazione, l'infaticabile Alberto Succi, esprimeva la sua grande soddisfazione per aver coinvolto nello svolgimento del Campionato oltre duecento giovani macellai del Nord, Centro e Sud d'Italia. Una miniera di professionisti motivati e 'aggressivi' nel mercato delle offerte delle macellerie tradizionali, fiore all'occhiello nella distribuzione delle carni di qualità garantita. E, come si suol dire, l'appetito vien mangiando, anche per noi non poteva essere diversamente.

NUOVI OBIETTIVI

I consiglieri della Federazione nazionale hanno programmato una seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai arricchendo la gara con nuovi obiettivi ed abilità. L'accurata preparazione, l'esposizione nel banco, fantasiosa e con stile che si fa ammirare anche per la sua bellezza, sono la testimonianza di passione creativa, la suggestione per una degustazione gioiosa con i commensali. Siamo convinti, che queste mobilitazioni così piene di entusiasmo devono mettere le ali, uscire dal nido delle compiacen-

ze professionali, anche se ambite, e diffondersi fuori, fra la gente, fra i nostri clienti estimatori.

COMUNICARE CON PASSIONE

Farsi conoscere, non stancarci di comunicare. Come diceva Adriana Fallaci: "l'importante non è esistere, ma far sapere che esisti". Oggi, al tradizionale rapporto diretto con i nostri clienti dobbiamo appropriarci dei vari mezzi di comunicazione telematici per una informazione continua e aggiornata. A tal proposito attuare, a coronamento dei nostri Campionati, una rassegna delle forme di comunicazione adottate nei nostri punti vendita, non solo per confrontare le esperienze, ma acquisire maggiore dimestichezza e professionalità anche nel trasmettere messaggi informativi. L'evoluzione tecnologica oggi ce lo permette sostituendo altri mezzi, come quelli televisivi più costosi, che non ci possiamo permettere (realizzare un festival di immagini e suggestioni ispirate al nostro mestiere, alla nostra storia, al nostro ruolo e al servizio sociale esercitato presentato ed illustrato dai giovani realizzatori). Ma quanto noi pionieri del passato possiamo apprendere da questi giovani ai quali consegnare lo scettro del nostro glorioso mestiere?





TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com



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



Academy Federcarni, la formazione del macellaio moderno

a cura della REDAZIONE

Federcarni Academy, sono iniziati i moduli di aggiornamento professionale per i macellai italiani. Decisamente tanti gli argomenti proposti dall'Academy, che si avvale del patrocinio dell'Università degli studi di Bologna, tutti fondamentali per interpretare al meglio la professione moderna della macelleria. I docenti apriranno finestre su tutte le principali tematiche sanitarie, fiscali, giuridiche, commerciali e di design, di marketing e comunicazione, di conservazione e preparazione delle carni per offrire ai partecipanti un ventaglio formativo indispensabile per capire, orientare ed essere protagonisti attivi del mercato di riferimento.

LE LEZIONI

Le lezioni sono iniziate il 14 marzo con Marco Tassinari, professore di

scienze mediche veterinarie all'Università di Bologna, che ha parlato de "Il bovino: conoscere le razze e la classificazione delle carcasse". Sempre il professor Tassinari, il 16 marzo, ha tenuto un'altra lezione: "Tipologie di allevamenti, alimentazione e benessere animale". Il 21 marzo è stata invece la volta di Alessandro Cuomo di 'Cuomo Method' con "Frollatura e maturazione della carne". Il 23 marzo, l'Academy ha ospitato l'intervento di Francesca Perfetto di Bord Bia su "Produzione e qualità dell'agnello irlandese e le carni bovine grass fed". Il 28 marzo il professor Andrea Serraino dell'Università di Bologna è entrato nel vivo della legislazione con "Sicurezza e igiene alimentare". Sempre il professor Serraino il 30 marzo ha poi incentrato il suo intervento su "Manuale qualità e Haccp".



ACADEMY FEDERCARNI, IL CALENDARIO DELLE LEZIONI

LUNEDÌ 4 aprile

Prof. Marco Tinelli, Società italiana di malattie infettive: Gestione delle malattie infettive nell'ambito della filiera alimentare delle carni

MERCOLEDÌ 6 aprile

Avv. Domenico Timbone: Normativa alimentare, note legali, rischi penali e amministrativi

LUNEDÌ 11 aprile PRIMO INCONTRO IN PRESENZA

MERCOLEDÌ 27 aprile

Epta Group: Funzionamento sistema del freddo

LUNEDÌ 2 maggio

Epta Group: Celle refrigerate, banchi espositivi e qualità di conservazione

MERCOLEDÌ 4 maggio

Silvano Costantini, Zanussi Professional: Aspetti economici dei prodotti trasformati, cotti e importanza dell'abbattimento

LUNEDÌ 9 maggio

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

MERCOLEDÌ 11 maggio

Giulio De Angelis: Progettazione e realizzazione di una macelleria/gastronomia moderna

LUNEDÌ 16 maggio SECONDO INCONTRO IN PRESENZA

MERCOLEDÌ 18 maggio

Enrico Vannini, Federcarni: Federcarni: la Federazione al fianco dei macellai; i passi per iniziare l'attività del macellaio moderno

LUNEDÌ 23 maggio

Enrico Vannini, Federcarni: Vari tipi di società e ditta individuale: aspetti fiscali

MERCOLEDÌ 25 maggio

Prof. Andrea Serraino: Economia e gestione d'impresa - Parte 1

LUNEDÌ 30 maggio

Prof. Andrea Serraino: Economia e gestione d'impresa - Parte 2

LUNEDÌ 6 giugno

Maria Vittoria Savarese: La corretta comunicazione anche sui social media

MERCOLEDÌ 8 giugno

Massimiliano Elia, macellaio: Lavorazione (con video) carcassa/ carni di suino

DOMENICA 12 E LUNEDÌ 13 giugno

A fine corso previsti 2 giorni in presenza (Napoli) con lavorazione preparati di carne, visita allevamento, il ruolo del grossista, cerimonia premiazione

Buon viaggio Tiziana

Lo scorso dicembre se n'è andata Tiziana Nogara, stimata collega e parte attiva dell'associazione benefica dei Butchers for Children. Originaria di Sovizzo, gestiva insieme alla famiglia la macelleria aperta nel 1969. Tiziana raccontava, attraverso occhi curiosi e un sorriso gentile, le meraviglie di un mondo che voleva a portata di bambino. In tutte le manifestazioni benefiche ha portato il suo cuore e le sue preparazioni gastronomiche. Con il suo grembiule sempre allacciato in vita ha partecipato e dato tutto per ciò in cui credeva. Amici e colleghi vedevano in lei una donna dal coraggio e dalla forza incredibili, una donna a cui ispirarsi, una professionista di grandissimo livello. Sarà strano non vederla dietro il banco o alle feste dei tuoi amati Butchers. Ma non è affatto così strano esserci affezionati a te, alla tua vulcanica genialità in cucina e alla tua immancabile generosità. Sarai sempre con noi, in tutte le nostre feste. Buon viaggio Tiziana!

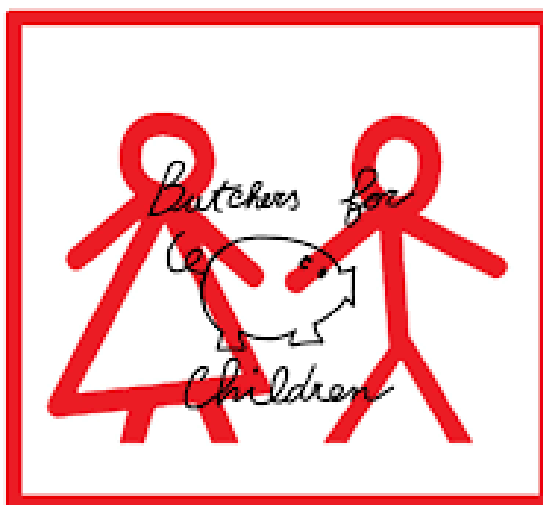
Roberto Papotti
Butchers for Children



IL GIOCO DELL'IMPRENDITORE, UN ATTO DI FEDE

Se devi lanciare una pallina a una persona che sta correndo non la lanci nel punto in cui si trova, ma nel punto in cui sarà. È il gioco dell'imprenditore. Lui sa che deve lanciare la pallina sempre in avanti verso l'ignoto, compie un atto di fede perché sa che sarà lì che, nel futuro, domanda e offerta si incontreranno.

Tiziana Nogara



SEMPLICEMENTE, GRAZIE TIZIANA

Un giorno, nella sede di Confcommercio a Vicenza, ho conosciuto una giovanissima presidentessa fresca di nomina: Tiziana Nogare. Certamente giovane, ma con una energia, una passione grandissima. Determinata a non occupare quella posizione per caso, aveva in testa un progetto definito per la sua associazione e lo perseguiva con forza. Ricordo la visita all'azienda di famiglia, i fratelli, l'orgoglio di tutti per il successo di una impresa che voleva allargare i propri confini, l'affetto che avvolgeva Tiziana rendendola ancora più consapevole delle responsabilità di cui si faceva carico.

Poi, come sempre accade, ognuno porta avanti la propria vita. Così un giorno, sotto un cielo di piombo, con una pioggia implacabile, la ritrovo. In un bel paese del Veneto, una delle numerose iniziative organizzate dai Butcher for Children: eccola in compagnia dei generosi macellai legati dalla voglia di aiutare i bambini. Erano tutti sconsolati, con quel tempo infame pochi coraggiosi avevano visitato gli stand dei Butcher, ma lei spargeva ottimismo, sorride: "Se questa è andata maluccio, la prossima sarà un successo" e avanti verso la vita, verso domani.

Grazie Tiziana.

Maurizio Arosio



TIZIANA, GLI OCCHI DELLA FELICITÀ

Tiziana e mio papà avevano un feeling speciale. Dopo che lui è mancato, quando ci sentivamo, Tiziana si commuoveva sempre ricordandolo. Era uso, durante le riunioni dei Butcher, che papà preparasse il risotto giallo, mantecandolo dentro mezza forma di parmigiano. Ne preparava tanti in tutta la mattinata, ma l'ultima padellata era un rito per tutti i partecipanti, come il brindisi per il successo della giornata. E insieme si mangiava, si scherzava e si parlava della prossima volta e dove. Così ho negli occhi Tiziana, mentre ride, scherza e pensa a cosa fare domani, sempre energica e mai stanca. Così ho negli occhi la felicità con le persone che amo.

Giorgio Pellegrini
Presidente Federcarni Milano



TIZIANA SEI SEMPRE CON NOI

Cio che mi manca di Tiziana, ma rimane sempre impresso nella mia mente è la sua energia, la sua simpatia, la sua grinta, il suo trasmettere con gioia la nostra amata professione. Rimpiango di averla incrociata tantissime volte in innumerevoli fiere ed eventi, ma di averla veramente conosciuta negli ultimi anni. E malgrado la nostra amicizia sia scattata negli ultimi anni ha saputo trasmettermi tanto, tantissimo. Sempre con me insieme al mio caro papà e con noi macellai. Una grande persona, una grande professionista. Tiziana, ti vogliamo sempre bene e sei sempre qui con noi.

Andrea Mauri



GRECI

Specialità per la Ristorazione

LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



*Meat Sushi
ai Carciofi*

Aggiungi alle carni un valore in più:

LA DIFFERENZA

- Per rendere anche la carne sempre nuova e stagionale.
- Per dare servizio ai consumatori con piatti completi di pietanza e contorno.
- Per integrare la carne con la fibra ed i minerali dei carciofi.
- Per offrire la garanzia dei migliori **carciofi italiani 100%**.



Greci Specialità per la Ristorazione

Via Traversante Ravadese, 58 • 43122 Ravadese • Parma • Tel. 0521.606411



macelleriaarteegusto@greci.it



UNA GAMMA ANCORA PIÙ RICCA E GUSTOSA,
TUTTA DA SCOPRIRE.

IFFA

Vi Aspettiamo!

14-19/05/22

Messe Frankfurt

**STAND B90
PAD 12.1**



Tutta la qualità di Pagani Chef in un'offerta **4 VOLTE** più ampia.

Per soddisfare un consumo alimentare in continua trasformazione Pagani Chef ha intercettato le tendenze contemporanee e i trend di consumo sempre più globalizzati, esplorando nuovi sapori e tradizioni culinarie. Forti del know how nel settore della carne, core business dell'Azienda, gli interni Laboratori R&D e Aromi hanno studiato e sviluppato soluzioni innovative e d'eccellenza per un'offerta completa destinata a nuovi settori e campi d'applicazione: **Biologico, Pesce e Vegan.** Un brand in continua evoluzione, un'offerta per tutti i gusti.

SOLUZIONI PER
CARNE



SOLUZIONI PER
PESCE



SOLUZIONI
BIOLOGICHE



SOLUZIONI
VEGANE



fratellipagani.it | paganichef.it



News



ERBA TORNA IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

di MARIAVITTORIA SAVARESE

Campionato italiano giovani macellai di Federcarni: si riparte il 3 aprile. Dove? A Erba, all'interno di RistorExpo, il salone professionale di riferimento del canale Ho.re.ca. L'occasione giusta per i macellai under 35 di mettersi alla prova: non solo coltelli e manualità, ma anche innovazione e fantasia per conquistare la giuria e iniziare il cammino verso la finalissima.

Grazie a tutti i partner che hanno scelto di sostenere il Campionato. Cosa aspetti a iscriverti? Il prossimo campione potresti essere tu.



VITERBO GIANLUCA NARDI ALLA GUIDA DI FEDERCARNI LAZIO NORD VITERBO

di MARIAVITTORIA SAVARESE

Classe 1991 e già titolare di due macellerie, una a Viterbo e un'altra in attività durante la stagione estiva a Montalto di Castro, Gianluca Nardi incarna perfettamente il macellaio 4.0: preparato, motivato e pronto a trasmettere il suo know-how ai più giovani. Il suo sogno? Riunire Viterbo e tutte le province al Nord del Lazio per perseguire un obiettivo comune: conservare le tradizioni e tramandarle.

Già docente presso l'istituto tecnico agrario di Viterbo, la sua sarà una presidenza fondata sulla formazione e sull'evoluzione ma sempre con uno sguardo rispettoso rivolto alla tradizione della macelleria italiana. Siamo sicuri che il presidente Gianluca Nardi, già portavoce dei giovani macellai Federcarni, sarà un punto di riferimento per il suo territorio.



CATANIA

FEDERCARNI CATANIA ARRIVA NELLE SCUOLE ALBERGHIERE



di TONY REALE

Presidente Federcarni Catania

Il progetto è finalizzato a supportare lo sviluppo di attività per potenziare l'offerta formativa extracurricolare attraverso un corso formativo, nato dalla ventennale esperienza nel settore della imprenditorialità. Obiettivo: completare la formazione dell'allievo prossimo alla maturità, con aspetti di carattere pratico e complementare, rispetto al corso di studio scolastico, avvicinando il lavoro scolastico all'esperienza sul campo. Una vera e propria ottimizzazione delle conoscenze necessaria per chi ha deciso di costruire il proprio futuro professionale con un'attività in forma autonoma nel settore del comparto alimentare in genere. Chi consegue la maturità di Scuola alberghiera consegue di diritto il requisito professionale necessario per svolgere in forma autonoma ogni attività del comparto alimentare e della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Il giovane imprenditore, che intende avviare una attività in conto proprio, dovrà vedersela con una miriade di leggi e regolamenti comunali che, se non correttamente rispettati, potrebbero vanificare gli sforzi fisici, mentali e soprattutto economici intrapresi.

GLI ARGOMENTI

Il corso tratterà lezioni complementari alle materie del piano di studio degli allievi

- > REQUISITI URBANISTICI E SANITARI SUDDIVISI IN BASE ALLA TIPOLOGIA DELL'ATTIVITÀ
- > LA CAMERA DI COMMERCIO - REGISTRO IMPRESE
- > LE TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ COMMERCIALI
- > I CRITERI DI SORVEGLIABILITÀ PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE
- > LA SUDDIVISIONE DEGLI ESERCIZI COMMERCIALI
- > I REQUISITI MORALI
- > LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ANIMALI DA MACELLO, I RELATIVI TAGLI ANATOMICI E LA LORO DENOMINAZIONE REGIONALE
- > LA TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI
- > LA VISIONE AZIENDALE E SISTEMI GESTIONALI DELL'AZIENDA
- > IL MARKETING NEL FOOD RETAIL

LA DURATA DEL CORSO

La durata del corso è prevista in 12 ore di lezioni, articolate in 4 giornate per un numero massimo di 20 allievi per aula. Al termine delle lezioni, gli allievi saranno sottoposti ad una verifica di apprendimento, mediante un questionario composto da 30 domande a risposta multipla, da completare nell'arco di un ora. Agli allievi partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza. A conclusione del corso gli allievi saranno invitati alla visita guidata presso una nota azienda siciliana di lavorazione e trasformazione di carni, dalla materia prima al prodotto finito.



Peste Suina Africana, preoccupazione in Italia

di **MARCO TASSINARI**

Professore Scienze veterinarie,
Università di Bologna

L'Italia ha paura della peste suina africana. Il 7 gennaio 2022 il Centro di referenza nazionale per le pesti suine dell'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Umbria e delle Marche ha confermato la presenza di un caso di Peste Suina Africana (PSA) in una carcassa di cinghiale rinvenuta nel Comune di Ovada (Alessandria) in Piemonte. Nei giorni successivi i casi individuati tra Piemonte e Liguria di cinghiali morti e infetti è salito ad otto. Le autorità sanitarie hanno immediatamente portato restrizioni su un'area che comprende 114 comuni, dove è stata vietata la caccia, la raccolta di funghi e tartufi, la pesca, il trekking e persino la mountain bike, tutte attività in grado di provocare interazioni con gruppi di cinghiali infetti che potrebbero spostarsi in altre zone. Fino al rilevamento del virus nella carcassa rinvenuta in Piemonte, in Italia la malattia era presente unicamente in Sardegna dal 1978. Il profilo genetico del virus isolato mostra somiglianza con quello circolante in Europa, mentre è completamente diverso dal virus presente in Sardegna. Pertanto, al momento, la via di ingresso sembra essere legata prevalentemente alle movimentazioni degli animali selvatici (cinghiali).

COS'È LA PSA?

La PSA è una malattia virale, altamente contagiosa e spesso letale, che colpisce suini e cinghiali, ma che non è trasmissibile all'uomo. È causata da un virus della famiglia Asfaviridae, incapace di stimolare la formazione di anticorpi neutralizzanti.

Questa caratteristica rappresenta l'ostacolo più importante alla preparazione di un vaccino, attualmente non disponibile in commercio. I sintomi principali negli animali colpiti sono: febbre, perdita di appetito, debolezza del treno posteriore con conseguente andatura incerta, difficoltà respiratorie e secrezione oculo-nasale, aborti spontanei, emorragie interne ed emorragie evidenti su orecchie e fianchi. La presenza del virus nel sangue dura da 4 a 5 giorni, causando la sintomatologia che conduce inevitabilmente al decesso dell'animale, spesso in tempi rapidissimi. Gli animali che superano la malattia possono restare portatori del virus per circa un anno, giocando dunque un ruolo fondamentale per la persistenza del virus nelle aree endemiche e per la sua trasmissione. Il virus è dotato di una buona resistenza in ambiente esterno e può rimanere vitale anche fino a 100 giorni; può resistere alcune settimane nella carne refrigerata e molti mesi in quella congelata, può ritrovarsi nei prosciutti ed insaccati dopo brevi periodi di stagionatura.

COME SI DIFFONDE

La malattia si diffonde direttamente per contatto tra animali infetti oppure attraverso la puntura di vettori (zecche). La trasmissione indiretta si verifica attraverso attrezzature e indumenti contaminati, che possono veicolare il virus, oppure con la somministrazione ai maiali di scarti di cucina contaminati, pratica vietata dai Regolamenti europei dal 1980, o smaltendo rifiuti alimentari, specie se contenenti carni suine, in modo non corretto.

LA PREVENZIONE

La prevenzione dell'infezione si effettua attraverso la sorveglianza sulle carcasse di cinghiale rinvenute nell'ambiente o in seguito ad incidenti stradali, il rigoroso rispetto delle misure di biosicurezza negli allevamenti suini e la costante sorveglianza sullo smaltimento dei rifiuti alimentari. Sono già aumentate le misure di biosicurezza degli allevamenti suini, con particolare riferimento alle possibilità di contatto con i selvatici, responsabili del mantenimento del virus nell'ambiente e della sua diffusione in virtù delle grosse distanze che i gruppi di cinghiali sono in grado di coprire anche giornalmente.

RIPERCUSSIONI SUL PATRIMONIO SUINO

La PSA ha un vasto potenziale di diffusione e pertanto un'eventuale epidemia in Italia comporta pesanti ripercussioni sul patrimonio zootecnico suino: qualunque caso, anche sospetto, deve essere de-

ATTENZIONE




Ministero della Salute
Direzione generale della sanità animale
e dei farmaci veterinari
www.salute.gov.it

Milioni di maiali e cinghiali sono minacciati dalla Peste Suina Africana nei Paesi dell'Unione europea e nei Paesi terzi vicini.

La Peste Suina Africana NON si trasmette all'uomo.

I residui di carni suine fresche e stagionate di animali infetti possono rappresentare un grave rischio di trasmissione della malattia agli animali sani e devono essere sempre smaltiti solo in contenitori chiusi per rifiuti!

ATTENZIONE

Milioni di maiali e cinghiali sono minacciati dalla Peste Suina Africana nei Paesi dell'Unione europea e nei Paesi terzi vicini.

Gli avanzi degli alimenti smaltiscili solo in contenitori chiusi.

SEI TURISTA?

NON portare con te carni e salumi di suino non certificati e smaltisci gli avanzi degli alimenti in contenitori chiusi.

SEI ESCURSIONISTA?

Se avvisti una carcassa di cinghiale avvisa subito l'Azienda Sanitaria Locale, i Carabinieri Forestali, le Forze dell'ordine.

SEI CACCIATORE?

NON portare carcasse di cinghiale. Informati sull'esistenza delle zone a rischio e adotta le misure igienico sanitarie per scarpe, vestiti, attrezzature, mezzi di trasporto.

SEI TRASPORTATORE?

Trasporti animali? Disinfetta il tuo camion prima di ogni carico. In ogni caso, durante gli spostamenti, non lasciare avanzi di cibo in luoghi aperti.

SEI ALLEVATORE?

Se allevi in particolare suini, applica le misure di biosicurezza, evita il contatto con gli animali selvatici o con altri suini.

SEI VETERINARIO?

Fai attenzione ad ogni segnale di sospetto in allevamento o al macello. Non escludere a priori la diagnosi di Peste Suina Africana.



Per ogni informazione utile consulta in sito www.salute.gov.it


Ministero della Salute
Direzione generale della sanità animale
e dei farmaci veterinari



INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

• dal 1879 •

DA OGGI ANCHE LOMBATE DI RAZZE ITALIANE ED ESTERE:

Chianina, Marchigiana, Romagnola, Bruna, Biologica, Pezzata rossa, Pezzata nera, Frisona, Valdostana, Polacca, Irlandese, Danese, Sashi finlandese e Iberica.



PER CONTATTI

- ✓ **F.lli Timbone**
+39 081 759 8989
- ☐ **Domenico Timbone**
+39 339 304 3217
- ☐ **Salvatore Timbone**
+39 333 335 8396



Concessionari alla vendita IGP di
Chianina, Marchigiana e Romagnola.

nunciato all'autorità competente. Questa malattia comporta ingenti danni sia per la salute animale, con abbattimento obbligatorio degli animali malati e sospetti tali, che per il comparto produttivo suinicolo, nonché sul commercio comunitario ed internazionale di animali vivi e dei loro prodotti. L'Italia conta quasi 9 milioni di maiali ed è il settimo produttore di carne nell'Unione europea. Per questo motivo associazioni e allevatori sono profondamente preoccupati per la possibile diffusione del virus, in particolare in Lombardia ed Emilia Romagna. I focolai di peste suina africana hanno ripercussioni devastanti: basta dire che dal 2016 sino al giugno del 2020 l'Europa ha perso 1,3 milioni di capi. Cina, Giappone, Taiwan, Corea del Sud, Messico, Cuba, Sud Africa e Svizzera hanno bloccato le importazioni di salumi e carni suine prodotti dall'Italia. Bisogna rimarcare, comunque, che la Peste Suina Africana non è trasmissibile all'uomo.

PSA: DREOSTO (LEGA), URGE NEGOZIAZIONE TRA ITALIA E PAESI TERZI

Danni stimati per 20 milioni di euro al mese che potrebbero sfiorare i 75 milioni se l'attuale epidemia di Peste Suina Africana dovesse allargarsi sull'intero territorio nazionale. Paesi terzi che hanno chiuso le importazioni di carni suina, tra cui Cina, Sud Africa, Taiwan e Giappone, che ad oggi consente ancora l'esclusiva importazione di soli prodotti lavorati in data antecedente il 13 dicembre 2021. Una situazione dunque difficile per il comparto suinicolo italiano e che rischia di peggiorare. Sull'argomento è intervenuto direttamente da Bruxelles l'europarlamentare Marco Dreosto, che invita ad una maggiore attenzione verso il problema da parte della politica e delle istituzioni "il ministero della Salute assieme alla Farnesina dovrebbe trattare con maggior sollecitudine nei confronti di Paesi terzi come il Giappone, che già in passato ha riconosciuto un'apertura verso la regionalizzazione nei confronti di Paesi fortemente colpiti dalla malattia, come ha fatto con l'Ungheria". Il parametro della regionalizzazione, infatti, non determina un blocco delle importazioni dall'intero Paese ma interessa la zona circoscritta di determinati territori ricadenti nei comuni interessati in cui sono stati rinvenuti focolai attivi. Dreosto evidenzia come la Lega stia già portando avanti un importante lavoro con le associazioni di categoria e i propri rappresentanti di governo guidato dal sottosegretario Marco Centinaio, asserendo che la questione dovrebbe essere trattata con maggiore urgenza non solo a livello di negoziati ma anche dal punto di vista gestionale.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UNA GASTRO-MACELLERIA E RECUPERI FINO AL 40% DEL TUO INVESTIMENTO!



FORNO 6 TEGLIE
MAGiSTAR
COMBI

ABBATTITORE 30 KG
RAPiDO
CHILLER



POLLO ARROSTO GOURMET

Programma
Pollo arrosto con
speciale griglia polli

Guadagno medio:
5 € / PEZZO



ROAST BEEF

Programma LTC
(cottura lenta a
bassa temperatura)

Guadagno medio:
15 € / KG



VERDURE GRIGLIATE

Cottura con
speciale teglia
di grigliatura

Guadagno medio:
6 € / KG

Seguici su facebook:  facebook.com/zanussiprofessionallT

www.zanussiprofessionall.it





Buona per natura: ecco i segreti della carne di manzo irlandese

a cura della REDAZIONE

C'è un posto, in Europa, dove la natura trionfa. È un'isola lambita dalla corrente del Golfo, che rende il clima gradevolmente fresco tutto l'anno, e dove al sole si alternano nuvole generose di pioggia, ingrediente essenziale per conferire quel tocco di verde intenso caratteristico del paesaggio. L'Irlanda, terra di pascoli e di amore per il bestiame, nei suoi cinque milioni di ettari di superficie agricola, destinata per l'80% all'allevamento, trova le condizioni ideali per crescere, portando nelle tavole di tutto il mondo, una delle carni più succulente, appetitose e sane tra quelle presenti sul mercato.

IL LUOGO PERFETTO PER L'ALLEVAMENTO

Acqua pura, temperature miti, brezze costanti e ampie distese di prati verdi contribuiscono a fare dell'Isola di Smeraldo il luogo perfetto per il benessere dei capi bovini, che vivono liberi e in simbiosi con la natura, grazie a un metodo di allevamento perfettamente sostenibile e in linea con le esigenze dei consumatori di oggi, sempre più attenti all'etica e all'animal welfare come elementi che integrano il

valore della qualità dei prodotti. L'arte e l'amore per il bestiame fanno parte da sempre della cultura della vita rurale di questo paese: il 99% delle aziende agricole è di proprietà familiare, una tradizione che passa con orgoglio di generazione in generazione. Sono più di 80mila famiglie, ciascuna con una media di 58 capi lasciati liberi di muoversi al pascolo per buona parte dell'anno e nutrendosi per almeno il 90% con erba fresca. Uomini e donne che hanno rispettato e tramandato un patrimonio unico, consegnato loro dalla natura. Ed è per questo che la carne irlandese è "Buona per natura".

SOSTENIBILITÀ CONSOLIDATA

Partendo da una sostenibilità già consolidata, in quanto fondata sul modello di allevamento al pascolo, l'Irlanda ha alzato l'asticella per aumentare i risultati e per avvicinarsi sempre più ai principi dell'economia circolare. L'obiettivo è produrre carne in totale armonia con la natura e, per raggiungerlo, l'Irlanda ha sviluppato un programma unico nel suo genere, denominato Origin Green, che promuove il miglioramento della sostenibilità lungo l'intera supply chain, dagli agri-

coltori ai produttori, fino ai rivenditori e alle aziende di servizi alimentari. Origin Green collabora con oltre 53.000 aziende agricole e 320 aziende irlandesi di cibo e bevande per certificare e migliorare la sostenibilità del cibo che producono, al fine di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei clienti e dei consumatori globali. Ed emergono già i primi risultati, in termini di riduzione media delle emissioni di CO₂, con una diminuzione del 5% per unità di carne bovina prodotta e del 9% per unità di latte prodotta.

ALTISSIMI STANDARD DI QUALITÀ

La vita all'aperto e l'alimentazione a base di erba permettono ai bovini di conseguire altissimi standard in termini di qualità, tracciabilità e benessere animale. Questi standard vengono valutati e implementati attraverso sistemi scientifici adottati a livello nazionale. Tra i più importanti compare il Sustainable Beef & Lamb Assurance Scheme (SBLAS), programma certificato ISO 17065/2012 e ideato per la tutela della qualità e della sostenibilità della produzione bovina e ovina irlandese: da una parte supervisiona il lavoro delle aziende attraverso uno



CARATTERISTICHE APPREZZATE DA CHEF E MACELLAI

Tutte queste caratteristiche sono apprezzate non solo dagli chef, ma anche da coloro che sono giustamente considerati come i maggiori esperti di carne: i macellai. Tra questi c'è Giorgio Pellegrini, professionista milanese di primo piano, coinvolto da Bord Bia nel suo programma educativo Meat Academy, ideato e diffuso anche online per formare professionisti del settore ed educare il consumatore finale. La carne irlandese è infatti un prodotto estremamente versatile, per la cucina domestica e anche per la ristorazione. Se l'anteriore è perfetto per la cucina invernale, soprattutto per i bolliti e i brasati delle feste di Natale, il quarto posteriore è invece la carne di riferimento per le grigliate estive e per la cucina più veloce, come la classica "fettina" o per la tagliata alla griglia che si può fare anche in casa utilizzando una bistecchiera portata a temperatura adeguata. Basta un po' di creatività per realizzare, partendo da una materia prima eccellente, un piatto da applausi.

A PROPOSITO DI BORD BIA

Bord Bia, Irish Food Board, è un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi. Lo scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food&beverage e dell'orticoltura irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati. Nel 2021 le esportazioni dell'industria food&beverage irlandese sono arrivati a quota 13.5 miliardi di euro, con una crescita del +4% in più rispetto all'anno precedente. L'Italia rappresenta uno dei mercati più importanti per l'export di manzo irlandese in Europa con scambi valutati, nel 2021, a 170 milioni di euro e una crescita dell'1%. Ulteriori informazioni sono disponibili su www.irishbeef.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Noesis per Bord Bia

Manuela Cera
Mariapaola Falzoi
Chiara Sestili
E-mail: bordbia@noesis.net
Telefono: +39 02 831051

schema operativo che si basa su standard qualitativi rigorosi in grado di identificare le best practice, dall'altra tutela i consumatori e i distributori attraverso ispezioni e controlli periodici sui prodotti e con l'attribuzione del marchio di qualità assicurata solo per quei prodotti che rispettano pienamente i requisiti dello schema qualitativo e con una validità di 18 mesi. Inoltre, Bord Bia, ente governativo per la promozione del food & beverage irlandese, ha lanciato lo Standard Grass Fed, primo protocollo al mondo basato su dati scientifici che consente di tracciare e verificare la percentuale di erba consumata al pascolo nella dieta delle mandrie di bovini irlandesi.

IL MERCATO

Una scelta premiata dal mercato, perché il 49% dei consumatori (fonte: Italian Beef Brand Health 2021) ha affermato che l'allevamento al pascolo, con alimentazione a base di erba, incide sulla loro scelta d'acquisto della carne di manzo, in quanto ritengono che i bovini che seguono questo tipo di alimentazione conducano una vita più "naturale" all'aperto e abbiano maggiori garanzie di qualità, sicurezza e tracciabilità; il 33% degli intervistati è disposto anche a pagare di più per avere la sicurezza che la carne sia realmente Grass Fed. La carne bovina irlandese è il risultato di questo modello unico, armonico e di cui irlan-

desi vanno fieri. E appaga i sensi. Lo fa partendo dalla vista, perché anche all'occhio di un consumatore meno esperto emergono le sue tipiche caratteristiche cromatiche: il rosso borgogna della polpa, risultato di un'altissima concentrazione di betacarotene (sette volte in più nelle carni di un capo allevato al pascolo) e il grasso dorato (golden fat) che la ricopre e penetra al suo interno, ammorbidendola. C'è poi l'olfatto, e un naso allenato riuscirà a distinguere il profumo fresco e pulito delle carni irlandesi derivate da allevamento a pascolo e da alimentazione a base d'erba.

TENEREZZA DELLE CARNI

Al taglio e quindi al tatto emerge la tenerezza delle carni, che provengano dal cosiddetto quarto anteriore (reale, punta di petto, cappello del prete e altri tagli adatti alle lunghe cotture) o da quello posteriore (filetto, scamone, girello, tutti i tagli della lombata e tanti altri meno conosciuti). Quanto al sapore, la sua marezzatura, ovvero la distribuzione uniforme del grasso intermuscolare, rende questa carne gustosa e succulenta. Il valore aggiunto di queste carni, provenienti da diverse razze tra cui spiccano le celebri Irish Angus e Irish Hereford, è nell'importante apporto di sostanze nutritive – vitamine, minerali, acidi grassi, omega3 e betacarotene – e nella minor concentrazione di grassi saturi.

La tecnologia entra nell'agroalimentare: più consumi di carne senza carne

di LUCA BORGHI

Sostenibilità, lotta allo spreco, cibi plant based: sono queste le esigenze di mercato a cui la tecnologia sarà chiamata a rispondere nel corso del 2022, già a partire dai primi mesi dell'anno. Secondo quanto emerge da una analisi di Inside marketing, nel terzo trimestre del 2021, su scala globale, sono stati spesi più di dieci miliardi di dollari in sole tecnologie alimentari, fino a raggiungere un monte investimenti annui superiore dell'85% rispetto all'anno precedente. La tendenza per quest'anno, secondo gli analisti, dovrebbe essere ancora in crescita.

CAMBIAMENTI DA PANDEMIA

La pandemia ha contribuito a cambiare il modo in cui le persone riempiono il carrello della spesa e frequentano i locali: nei prossimi mesi si potrebbe assistere al proliferare dei cosiddetti ghost restaurant, ristoranti che non dispongono di coperti ma si occupano solo della preparazione e consegna di cibi per asporto. Ma la tecnologia interviene, in modo particolare, nel soddisfare esigenze alimentari legate a questioni di salute o a scelte etiche e ideologiche. Il 2022 dovrebbe essere l'anno in cui circolerà su larga scala, più che in passato, la fake meat, la carne senza carne solitamente realizzata a base di elementi vegetali che

cerca di replicare in forma, colore e gusto la carne.

INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Il must dell'anno sarà il 'reducitarianesimo', ecco dunque che ci sarà chi consumerà meno carne e baderà molto alla qualità dei tagli, saranno prodotte più bevande senza alcol e troveranno spazio nei supermercati infusi e salse di ibisco. Per rendere

più smart la produzione agroalimentare e rispondere alle esigenze della popolazione, avranno un ruolo chiave sensori, dati, tool di analisi e modelli predittivi, basati sul 'machine learning' e sull'intelligenza artificiale. Le tecnologie digitali saranno fondamentali anche per realizzare confezioni in grado di allungare la data di scadenza dei cibi, garantendone, di conseguenza, una vita maggiore.



DE ANGELIS
PROJECT&DESIGN


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

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



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

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

www.deangelisarreda.com   | Rivenditore:



EUROCRYOR
epta refrigeration



Carne suina, allevamenti in crisi ma i consumi reggono

di MARCO PIERANTONI

Gli allevamenti di suini in Italia sono in crisi. Ad incidere sul portafoglio degli allevatori non sono solo i magri ricavi, ma anche i lievitati costi di produzione. La spinta inflazionistica ormai da diversi mesi ha aumentato i prezzi delle materie prime destinate all'alimentazione dei suini, mais e soia in primis. Lo rende noto il report Ismea sulle dinamiche del settore suinicolo.

COSTI DI PRODUZIONE

I listini degli alimenti zootecnici sono cresciuti sensibilmente a partire dall'inizio del 2021, arrivando a toccare livelli tra i più alti degli ultimi dieci anni. I prezzi del mais a uso zootecnico hanno superato i 301 euro per tonnellata a ottobre dell'anno scorso e per la soia sono arrivati a quasi 608 euro per tonnellata, cioè il 57% in più. L'indice Ismea dei prezzi degli input produttivi per gli allevamenti suini segna un incremento del 6,6% nei primi nove mesi del 2021, proprio sotto la spinta dei mangimi (+6,4%) e dei prodotti energetici (+5,5%).

PREZZI DELLA CARNE

I cali di prezzo che stanno interessando il mercato del vivo non si sono trasferiti all'ingrosso, in cui i prezzi dei tagli di carne suina industriale continuano a

progressiva risalita cominciata a inizio 2021. Prosegue l'aumento delle quotazioni delle cosce fresche destinate alla stagionatura sia per il circuito Dop che non grazie al balzo delle esportazioni dei prosciutti e alla ritrovata domanda da parte degli operatori dell'Ho.Re.Ca. In dettaglio, i prezzi delle cosce fresche destinate al circuito Dop sono arrivati a 4,5 euro/kg nel mese di ottobre, registrando un aumento del 24% rispetto ai livelli di dodici mesi prima; per le cosce fresche del circuito non tutelato l'apprezzamento rispetto a un anno fa è stato del 28%, raggiungendo mediamente i 3,9 euro/kg a ottobre 2021. In sofferenza, i tagli freschi che stanno risentendo del crollo della domanda domestica dopo gli straordinari aumenti delle vendite nella Grande distribuzione organizzata registrate nel 2020.

IMPORT ED EXPORT

La flessione dei prezzi su scala internazionale dei capi vivi e dei tagli destinati al consumo fresco, stanno determinando nel corso del 2021 una significativa riduzione del deficit della bilancia commerciale del settore suinicolo italiano, considerando la strutturale dipendenza dall'estero sia di carni che di animali da ristallo. Il disavanzo è diminuito di 238 milioni



La spinta inflazionistica ha aumentato i prezzi delle materie prime destinate all'alimentazione dei suini, mais e soia.

di euro nei primi sette mesi del 2021, come conseguenza di un calo degli acquisti dall'estero (7% in valore) e un contemporaneo aumento delle esportazioni (+14% in valore), principalmente da attribuire alle "preparazioni e conserve suine" che hanno fatto registrare un aumento su base annua del 12% in valore. L'aumento, sia in volume che in valore, ha riguardato tutte le principali categorie di prodotti esportati, con la sola eccezione dei "prosciutti stagionati con osso".

MERCATI DI RIFERIMENTO

Per quanto riguarda i prosciutti dissossati, speck e culatelli, i principali mercati di sbocco si confermano Francia e Germania, generando complessivamente circa il 37% del valore delle esportazioni italiane. Ma, nel 2021, il recupero più evidente, dopo le difficoltà connesse alla situazione pandemica, è quello realizzato negli Stati Uniti (+46% in volume e +37% in valore). Grande ripresa pure per le esportazioni di "salsicce e salumi

stagionati" (+16% in valore e +22% in volume), con risultati molto positivi anche nel Regno Unito, che dopo la Germania, si conferma tra le principali destinazioni.

I CONSUMI

I consumi di prodotti alimentari stanno via via ritornando alla normalità e sembrano riconfermarsi molte delle dinamiche pre-pandemia. In particolare, stanno risalendo gli acquisti per i piatti pronti e le pietanze che richiedono tempi ridotti di preparazione. Dei mesi del lockdown, però, gli italiani hanno tenuto alcune abitudini, continuando a spendere di più per cibi gourmet. Per i consumi domestici, si sta traducendo in una variazione negativa sia per la carne fresca (-4% in quantità nei primi nove mesi del 2021) sia per i salumi (-1% in quantità). Per i salumi è da sottolineare una dinamica assai variegata per le singole categorie, con una variazione positiva di spesa e quantità soprattutto per i prosciutti crudi.

Nel cuore del Sannio, la macellazione tradizionale sposa il terzo millennio



Celestino Agostinelli è giornalista de Il Mattino di Napoli. Esperto di comunicazione e docente per il settore agroalimentare.

di CELESTINO AGOSTINELLI

Ready to cookll, che letteralmente significa “Pronto da cuocere”. Tra pietanze a base di carni, già pronte e condite, per essere infornate, ordini on line e consegna a domicilio, la macelleria cambia aspetto ed il macellaio, che una volta mostrava con orgoglio il suo camice bianco con striature di sangue, diventa 4.0. Esistono però luoghi nei quali resiste l'antica manualità, nell'arte della macellazione, legata ad una cultura tutta tradizionale. Il maiale ad esempio, nell'entroterra sannita, riveste ancora la sua sacralità in quanto simbolo del sostegno alimentare annuo per la famiglia contadina. Ma il banco alimentare delle carni esige non solo la qualità, ma anche la varietà. Vitello, vitellone, manzo, scottona, è solo materia prima, che tiene in debito conto l'età dell'animale destinato alla macellazione, il sesso, il suo tipo di alimentazione che determina il taglio, quindi il gusto le proprietà nutritive, e i diversi usi in cucina.

TRADIZIONE E SAPIENZA

Giovani macellai hanno saputo coniugare tradizione e sapienza, inseguendosi con determinazione, nel vasto mercato dell'offerta. Come ci ha spiegato Pasqualino Barretta, un giovane “chianchero” che declama i suoi prodotti con passione. Il suo viaggio nel mondo della macellazione ha avuto inizio, nella “garzonera contadina

di famiglia”, per approdare dietro al banco, decantando il gusto e la qualità, a suon di filetto, roast-beef, fesa, noce, scamone, magatello, cosciotto, coppa, punta, reale, spalla, fiocco, carrè, collo, biancostato, muscolo, garetto, ossibuchi, testina e altri tipi di tagli e carni. In un momento critico, come quello attuale, in cui anche il comparto tricolore delle carni, accusa un forte calo di vendita dovuto al Covid, con l'evidente aumento dei prezzi e riduzione della redditività degli allevatori, l'unica valvola di sfogo per uscire da questa enpasse, è rappresentata dai consumatori, che guardano nuovamente alla carne.

SALUMERIA MADE IN ITALY

Ed ecco che anche i più collaudati e antichi retaggi regionali, che hanno fatto della salumeria e prosciutteria, il simbolo del made in Italy, si estendono verso altre zone della nostra penisola. Barretta, in quel di San Bartolomeo in Galdo, provincia di Benevento, produce salami e prosciutto cotto, speculando solo sulla caratteristica dell'animale, dei pascoli, dell'aria e dell'artigianalità, nel segno delle fasi, dal clima a quello lunare che diventano gli ingredienti principali veri artefici della genuinità del prodotto finito. Tutto questo per rispondere ad una evoluta domanda dei clienti, che con una massiccia, quanto confusa dose di indottrinamento tecnologico, pre-



Batty

... per avere sempre la battuta pronta



Simple Project s.r.l

Via Ruota Chiabò, 1 - 12023 Caraglio (CN)
 (+39) 328 8158580

www.batty-tartare.com
commerciale@batty-tartare.com

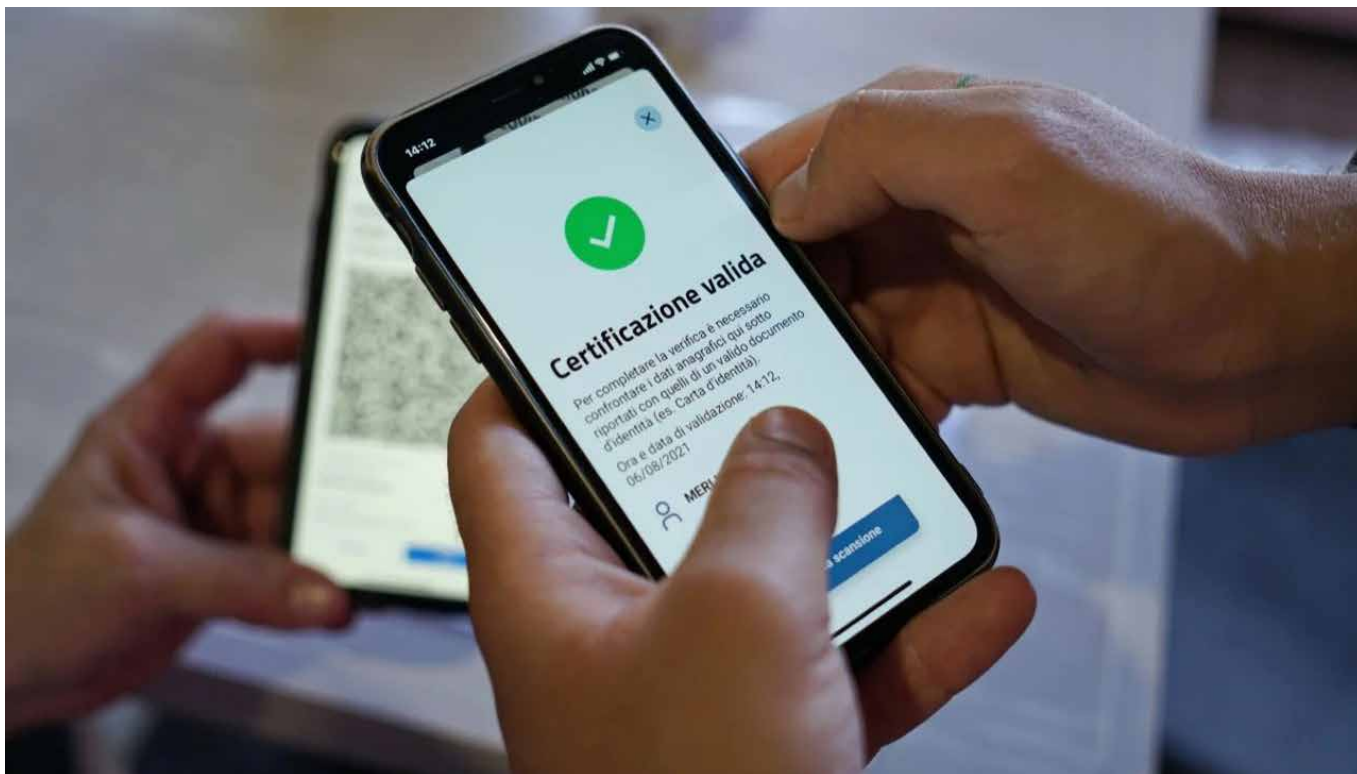
feriscono carni di qualità, ottenute in modo più sostenibile, con il marchio di allevamenti italiani di razze pregiate. Questo è ormai lo scenario che spinge macellai come Barretta a ripensare l'offerta e la vendita, passando dalla garanzia del prodotto alla sua vetrina, con una vera e propria consulenza e servizi personalizzati per ogni cliente.

IL MACELLAIO È INDISPENSABILE

Solo così si potrà rispolverare la figura del caro vecchio macellaio, che sembrava sbiadita se non destinata a scomparire e che, invece, è tornata indispensabile. Barretta propone un banco di carni servite, creando quella fidelizzazione fondamentale per garantire un'offerta flessibile e a misura per il cliente. Perché come ci dice, il cliente vuole essere assistito e orientato, pos-

sibilmente in maniera esaustiva. La macelleria 4.0, oltre ad essere un punto vendita rassicurante e garante della qualità e della sicurezza alimentare, in grado di fornire i servizi che si aspettano i consumatori del terzo millennio. Ora piacciono quelle carni già pronte, "accattivanti", facili e veloci da cucinare a casa, nel segno del "ready to cook", con il macellaio che ha anche il compito di interpretare. La domanda va sempre più aderendosi ai nuovi stili alimentari e di vita, verso prodotti "fast & easy" ed elaborati gourmet, a misura di intolleranti come nel caso del gluten free. La macelleria Barretta, situata tra quei territori che dai mari delle capitanate, si spiegano verso l'interno Sannita e Molisano fa parte di quel made in Italy, che con una filiera controllata, sinonimo di garanzia del benessere animale, appartiene oggi al driver che sostiene la qualità nell'acquisto di carni.





Green pass, attenzione alle truffe

di **EMILIO GRAZIUSO**

Avvocato 'Dalla parte del consumatore'

Il 2022 è iniziato con segnalazioni di nuove e diverse tipologie di truffe online, alle quali i truffatori ricorrono per sottrarre ai cittadini, imprenditori e commercianti dati personali, bancari e postali. Sono ormai numerosissime le richieste di aiuto che sono pervenute da gennaio a oggi all'Associazione nazionale 'Dalla parte del consumatore' da parte di utenti rimasti vittime di nuove tipologie di phishing.

FALSE COMUNICAZIONI

In alcuni casi, cittadini e commercianti hanno ricevuto false comunicazioni di avvisi relativi al proprio green pass, con le quali i mittenti (in apparenza le e-mail sembrano inviate dal ministero della Salute) invitano i destinatari a cliccare su link fasulli per effettuare eventuali controlli. In altri casi, invece, le e-mail contengono falsi atti di citazione da parte dell'Autorità garante per l'infanzia e l'adolescenza e dal

Commissariato della polizia di Stato online che inducono i cittadini a contattare i truffatori per fornire giustificazioni ed effettuare pagamenti. Si tratta di una modalità per cercare di carpire dati personali agli utenti del web.

LA TUTELA

"A tal riguardo – sostiene la dottoressa Irene Zapparata dell'Associazione – 'Dalla parte del consumatore' è impegnata in una campagna informativa per mettere in guardia i consumatori da fenomeni di questo tipo: l'informazione è, infatti, la prima forma di tutela. Proprio per questo abbiamo redatto un apposito vademecum che vuole essere un valido strumento utile ai cittadini per individuare le truffe informatiche e non rimanerne vittime".

IL MONITORAGGIO

"Siamo stati quotidianamente impegnati nel monitoraggio delle va-

rie tipologie di truffe informatiche e nella raccolta e catalogazione delle segnalazioni pervenute dai cittadini – prosegue Zapparata – i quali stanno mostrando una sempre maggiore attenzione e cautela, frutto anche dell'attività di informazione e sensibilizzazione costante realizzata dalla nostra Associazione. Siamo, inoltre, particolarmente soddisfatti del fatto che i cittadini, anche quando non sono rimasti vittime di tale tipologia di truffe, comunque, in molti casi, stanno segnalando all'Associazione le e-mail sospette agli stessi pervenuti o delle quali hanno avuto notizia.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

tel. 347-0628721

coordinamentoconsumatori@gmail.com

ABBIAMO PENSATO A UNA SOLUZIONE **100% SOSTENIBILE** PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI

*contenitori in alluminio
100% riciclabili*



DISPONIBILI
NEI FORMATI
STANDARD
B5 & B6

SCOPRI LA LINEA SU
WWW.CONTITAL.COM

SHELF LIFE?
PIÙ LUNGA E SICURA

L'ALLUMINIO OFFRE UNA PROTEZIONE
CONTRO BATTERI, LUCE, OSSIGENO
E MICROORGANISMI.

UNA BARRIERA CHE CONSERVA LA
FRESCHEZZA DEGLI ALIMENTI E
PROLUNGA LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI.

scopri di più



I contenitori Contital sono conformi alla norma UNI EN 13430:2005 e ai requisiti per gli imballaggi previsti dal Piano d'azione Nazionale del Green Public Procurement (PANGPP) pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 21 settembre 2011

PER MAGGIORI INFORMAZIONI    
www.contital.com | sales@contital.com

CONTITAL®



Aquasol Food, innovazione per la sicurezza alimentare

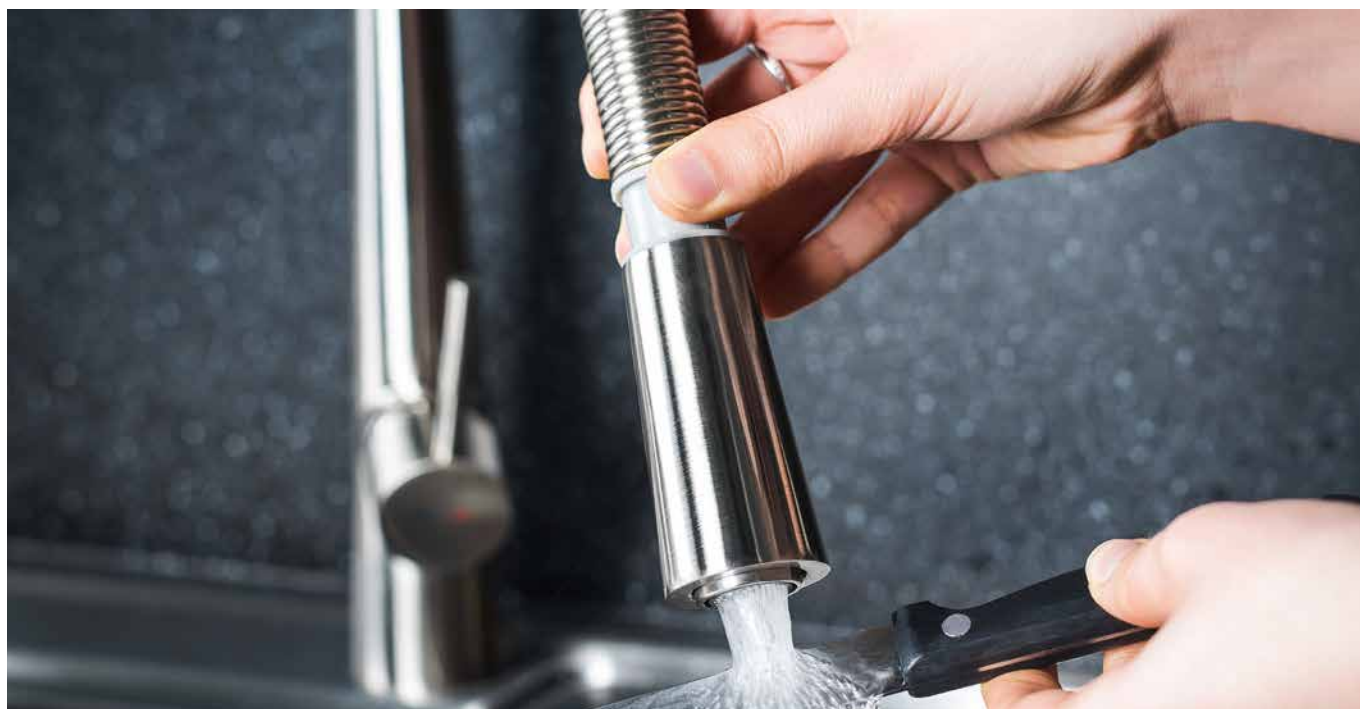
di **MARCO TASSINARI**

Professore Scienze veterinarie,
Università di Bologna

La pulizia e la sanificazione di superfici, attrezzature e materiali a contatto con gli alimenti, di norma prevede tutti quei trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché una superficie risulti pulita e priva di sporco visibile nonché priva di residui di sostanze utilizzate nel trattamento e con un numero (e tipi) di microrganismi assenti o ridotti a un livello accettabile.

Una superficie può essere considerata pulita quando non è untuosa al tatto, è inodore e priva di tracce di

contaminanti (residui di detersivi in particolare). Per la pulizia e disinfezione si utilizzano i detersivi ed i disinfettanti. Generalmente un detersivo è formato da tensioattivi (5-15 %) e prodotti complementari. Esistono vari tipi di detersivi: acidi, neutri o debolmente alcalini, alcalini e caustici. È difficile trovare un detersivo universale che possa essere utilizzato nel settore alimentare per le diverse strutture e attrezzature da pulire e sanificare ma per qualsiasi tipo di prodotto utilizzato dopo il trattamento è necessario un





buon risciacquo per evitare la presenza di residui chimici. Tra le principali cause dell'eutrofizzazione e dell'inquinamento marino ci sono i tensioattivi sintetici e le sostanze chimiche contenute nelle acque reflue che tramite i fiumi vengono scaricate nei mari.

L'INNOVAZIONE AQUASOL FOOD

Aquasol Food è un'innovazione potenzialmente molto importante perché permette la pulizia tecnica ed il degrassamento di tutto ciò che è a contatto con gli alimenti in assoluta assenza di tensioattivi, solventi o contaminanti chimici e quindi senza residui. Questa acqua ionizzata super alcalina è prodotta attraverso un processo elettrochimico brevettato a livello mondiale che utilizza acqua di rete idrica per ottenere acqua a pH 11,5-12,5 (99,83% di acqua pura e 0,17% di idrossido di potassio).

La facilità d'uso, senza necessità di risciacquo, permette una completa pulizia quotidiana in assoluta sicurezza e con notevole risparmio di tempo grazie all'azione immediata di Aquasol Food per rimuovere tutti i grassi organici che si trovano sui piani di lavoro, attrezzature e macchine. Applicato a spruzzo e rimosso con adeguato materiale asciugante, Aquasol Food non

lascia aloni sulle superfici ed essendo completamente inodore, è particolarmente apprezzato nei materiali a contatto con gli alimenti.

AZIONE SANIFICANTE SENZA CHIMICA

Possibili presenze di batteri come le salmonelle, i clostridi, la listeria, i coliformi (ad esempio *Escherichia coli*) o di virus (come quello dell'epatite) sono esempi di rischi microbiologici negli alimenti, spesso causati da superfici di lavoro e/o attrezzature per la lavorazione non correttamente pulite/disinfettate. Tra i principali agenti chimici estranei e possibili responsabili di rischio per la salute del consumatore vanno ricordati anche i residui di disinfettanti e di detergenti.

Aquasol Food, grazie al suo Ph 12,5, esercita anche una naturale azione di riduzione della carica batterica sulle superfici a contatto con gli alimenti che permette di sanificare adeguatamente le attrezzature seppur non essendo registrato come PMC, perché non contiene nessun biocida chimico.

SICUREZZA DI UTILIZZO

Nonostante l'alto Ph, Aquasol Food non è corrosivo e la sua documentazione di sicurezza non riporta nes-

sun pittogramma di pericolosità ed è perfettamente utilizzabile per pulizie tecniche su ogni tipo di metallo, dato anche il suo breve tempo di contatto. È perfettamente in linea con le norme HACCP e la sua bassa componente di idrossido di potassio in forma ionica è autorizzata come correttore di acidità E525.

Inoltre, l'utilizzo di Aquasol Food trova anche applicazione su cappe, griglie, forni e su tutte le vetrature dei banchi alimentari.

PATNERSHIP

L'evento fieristico I-Meat svoltosi a Modena dal 12 al 14 settembre 2021, teatro della finale nazionale del Campionato italiano dei giovani macellai promosso da Federcarni, ha visto la partecipazione della società Aquasol e del suo prodotto Aquasol Food che è stato utilizzato per la pulizia tecnica delle postazioni di lavoro e di tutte le attrezzature utilizzate dai partecipanti alla sfida. Inoltre, è stata l'occasione per comunicare ufficialmente la creazione di una partnership fra Aquasol srl e Pool Pack, sponsor ufficiale di Federcarni, per la distribuzione nazionale del prodotto Aquasol Food nel settore della produzione e distribuzione alimentare.

La carne aumenta le aspettative di vita



di LUCA BORGHI

La carne ha contribuito al benessere umano e continua ad essere uno dei traini della longevità. Se il consumo delle proteine complete con tutti gli aminoacidi essenziali, vitamine B6 e K, colina, niacina, riboflavina e vitamina B12 ha permesso all'uomo lo sviluppo cognitivo, tutti i minerali come ferro, fosforo, selenio e zinco contenuti nella carne prolunga l'aspettativa di vita. Così sostiene uno studio condotto da Anche Wenpeng You, ricercatore dell'Università di Adelaide, pubblicato sull'autorevole International Journal of General Medicine, che esaminando un campione di popolazione di 175 Paesi del mondo ha passato sotto la lente d'ingrandimento gli effetti del consumo di carne sulla salute umana.

FATTORI GENETICI E AMBIENTALI

Lo studio multidisciplinare è partito da ciò che è conosciuto. E cioè che il 30% dell'aspettativa di vita dell'uomo dipenda da questioni genetiche e per il 70% dall'ambiente in cui vive. In questo rapporto, l'alimentazione intesa come nutrizione fa la differenza. Dallo studio emerge infatti che nei Paesi dove il consumo di carne è più signifi-

cativo c'è una maggiore aspettativa di vita e una minore mortalità infantile. I ricercatori hanno scoperto, e questa è la novità, che il consumo di carboidrati da cereali e tuberi non porta ad una maggiore aspettativa di vita, mentre il consumo di carne sì. Questo risultato è particolarmente significativo perché esclude possibili fattori confondenti come l'assunzione totale di calorie, l'obesità, l'assunzione di carboidrati, il livello di istruzione, il benessere economico e l'urbanizzazione.

EVOLUZIONE UMANA

La carne ha anche svolto un ruolo evolutivo importante per circa 2,6 milioni di anni, consentendo lo sviluppo del cervello. Non solo: secondo lo studio i benefici derivanti dal consumo di carne riguardano una migliore crescita, ottimale allattamento al seno dei neonati, maggior prolificità, minor rischio di morte precoce, protezione del cuore e longevità. Wenpeng You sostiene dunque che gli esseri umani si sono evoluti nel corso di milioni di anni proprio grazie alla carne. "Il team che ha partecipato alla ricerca ha ampiamente documentato e analizzato le correlazioni tra il consumo di car-



MORTALITÀ DA CONSUMO DI CARNE ROSSA: SCIENZIATI INTERNAZIONALI CONTESTANO RISULTATI DELLO STUDIO GLOBAL BURDEN OF DISEASES

Un gruppo internazionale di scienziati coordinati da Alice Stanton della scuola biomedica e farmacologica dell'Università di Dublino, in una lettera pubblicata sulla più autorevole rivista scientifica *The Lancet* chiede chiarezza e maggiori evidenze sulle affermazioni legate al vertiginoso aumento del rischio di mortalità precoce e di riduzione della vita utile attribuiti alla carne rossa nel più recente *Global Burden of Diseases*, il più grande studio globale che esamina le malattie e i fattori di rischio che incidono sulla mortalità e riduzione della vita utile che nell'ultima versione ha analizzato quelli legati al con-

sumo di carne rossa. Secondo lo studio i rischi sono aumentati, rispetto alla versione precedente del 2017, di ben 36 volte. Gli autori fanno notare che nel 2017 il consumo eccessivo di carne rossa era causa di appena 25mila decessi, ponendolo all'ultimo posto rispetto agli altri 21 fattori con un rischio molto più alto. Tra questi emergevano ad esempio l'obesità, il seguire una dieta troppo povera in frutta e verdura, o scarsa in frutti di mare fonti di omega 3, in fibre, in semi, legumi e in cibi integrali, con in cima al rank una dieta troppo ricca in sodio, di grassi trans o di zuccheri.

“

La carne ha contribuito allo sviluppo genetico del nostro apparato digerente.

ne, l'aspettativa di vita e la mortalità infantile, a livello globale e regionale, riducendo al minimo gli errori, e rendendo la nostra conclusione significativamente rappresentativa dei reali effetti della carne sulla salute - spiega il dottor You -. Gli esseri umani si sono adattati a mangiare carne dal punto di vista della loro evoluzione più di due milioni di anni fa. Dal punto di vista evolutivo, la carne è stata infatti una componente indispensabile nella dieta umana per milioni di anni che ha contribuito allo sviluppo genetico come dimostra l'adattamento morfologico e fisiologico del nostro apparato digerente”.

DIETE VEGETARIANE

Alcuni studi nei Paesi sviluppati hanno associato le diete vegetariane e vegane ad una salute migliore. Una relazione che, secondo il gruppo di ricerca del dottor You, è povera di dati realmente rappresentativi della popolazione ed è influenzata dalla presenza di fattori confondenti, come l'età, il fumo e il consumo di alcool. “Non si può contraddire l'effetto benefico del consumo di carne - sottolinea il dottor Yanfei Ge, nutrizionista dello studio -.

Gli studi che esaminano l'alimentazione di persone ricche ed istruite, valutano chi ha il potere d'acquisto e la conoscenza per selezionare alimenti vegetali che si avvicinano ai nutrienti contenuti normalmente in modo completo nella carne. Le diete vegane e vegetariane cercano in pratica di ritrovare tutti i nutrienti della carne. Essenzialmente, hanno sostituito la carne con la stessa nutrizione che la carne fornisce”.

CARNE, COMPONENTE ALIMENTARE IMPORTANTE

Renata Henneberg, co-autrice della ricerca e biologa all'Università di Adelaide, precisa che oggi la carne è una componente alimentare importante nelle diete di molte persone in tutto il mondo. “Prima dell'introduzione dell'agricoltura, 10.000 anni fa, la carne era un alimento di base nella dieta umana. In questo studio abbiamo analizzato tutti i tipi di carne per tutte le popolazioni e la correlazione positiva tra il consumo di carne e la salute generale a livello di popolazione è inequivocabile”, ha detto per fare il punto scientifico della genesi dello studio.



Maturmeat®

Scegli il Cuomo Method®
matura le tue carni in sicurezza!



Da **60** a **5000 Kg** di carni maturate al mese
Sicure e al sicuro:

Sicure= salubri e nutrienti!

Al Sicuro= shelflife del prodotto fino a 365 giorni!

Specializzati e renditi unico!

SCOPRI DI PIÙ:

WWW.STAGIONELLOSTORE.IT



PACKAGING & PAPER
POOL PACK®
 BY GROSSI GROUP

Professionisti nel Packaging!



1 VILLASTELLONE (TO)

2 CRESSA (NO)

3 ARMA DI TAGGIA (M)

4 BOISSANO (SV)

5 CERANESI (GE)

6  MONTICELLO D'ALBA (CN)

7  INTERPACK
 MONTEMURLO (PO)

8  PLURICART
 REGGIO EMILIA

9  INGROSSO CARTA
 GOSSOLENGO (PC)

10  EUROCARD
 CASTELLO D'ARGILE (BO)

11  CANINS
 BOLZANO



12 POOL PACK
 PADOVA

13  Saccardo
 MIRANO (VE)

14  GARLATTI
 UDINE

15  LINEA CARTA
 CUNEO

16  Grossi
 MANTOVA

17  PROGETTO PACKING
 PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)

18  Malbania
 ARANOVA FIUMICINO (RM)

19  POOL PACK SARDEGNA
 SAN SPERATE (CA)

20  iGroup srl
 VOGHERA (PV)



21  mantova packaging
 SAN GIORGIO (MN)

22  POOL PACK
 ATENA LUCANA (SA)

23  POOL PACK PUGLIA
 RUFFANO (LE)

24  ZANOTTI CARTA INDUSTRIA
 TRAVAGLIATO (BS)

25  POOL PACK
 REGGIO EMILIA

26  Saccardo
 MIRANO (VE)

27  Avantpack
 NOVA GORICA (SLO)

28  BOJ PAPER
 SAN GIOVANNI REATINO (RI)

29  tecnobox
 BORGIO TICINO (NO)

30  ribucart
 RUFFANO (LE)

● Aziende di Distribuzione ● Aziende Produttive



Via Anna Frank 104
 42122 Reggio Emilia
 www.poolpack.com

Tel: 0522 344535
 Fax: 0522 394056
 info@poolpack.com

PRIMO CORSO

PER GIOVANI IMPRENDITORI

Con:

PROF. MARCO TASSINARI

Direttore scientifico

AVV. DOMENICO TIMBONE

Direttore dell'Accademia

COME SI SVOLGE?

Il corso, della durata di 3/4 mesi, si svolgerà sia online che in presenza. Potrai partecipare da ogni luogo di Italia e accedere alle lezioni facilmente. Durante le lezioni sono previsti due aggiornamenti in sede, a metà del corso e nella fase finale un weekend a Napoli.

CHI SONO I RELATORI?

I migliori macellai italiani che hanno creato imprese di successo. Uno staff di consulenti tecnici per tutte le materie.

QUANTO COSTA?

~~2500€~~

250€

**INCLUSO TRASFERTE E LEZIONI
IN PRESENZA A NAPOLI**

CONTATTI

segreteria@federcarni.com

+39 338 8261 800

FEDERCARNI ACADEMY

CREDE NEL FUTURO E PUNTA SUI NUOVI MACELLAI 4.0

Perfeziona le tue conoscenze e scopri tutti i segreti dei colleghi di successo che ti guideranno in un percorso altamente formativo ed efficace. Step by step avrai modo di conoscere e confrontarti, apprendendo le tecniche migliori per costruire un'attività proiettata nel futuro.

ALLEVAMENTO

ALIMENTAZIONE

IGIENE

SICUREZZA ALIMENTARE

USO DELLE TECNOLOGIE

LAYOUT

AMMINISTRAZIONE

FISCALE

CONSULENZA LEGALE

MARKETING

SOCIAL E COMUNICAZIONE