

ANNO IV - NUMERO 10 - MARZO 2023

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

UE APRE AGLI INSETTI
GIÙ LE MANI DALLA CARNE

CAMPIONATO GIOVANI MACELLAI,
NON UNA GARA MA VISIONE DI FUTURO



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
Mariavittoria Savarese
Vasco Tacconi
Marco Tassinari
Marco Testoni
Domenico Timbone

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.com

PROGETTO GRAFICO

Ilaria Lazzaro

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 CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI,
A FERRARA VINCE MASSIMO STABILE
di Luca Borghi

6 GIOVANI MACELLAI SI RACCONTANO
di Mariavittoria Savarese

8 L'ASSOCIAZIONE MACELLAI SENESI COMPIE 50 ANNI
di Redazione

10 QUALE FUTURO PER LA MACELLERIA?
LA PAROLA AI GIOVANI
di Vasco Tacconi

12 FEDERCARNI PROTAGONISTA A GUSTUS
di Domenico Timbone

13 EUROCRYOR A EUROSHOP
di Redazione

16 FEDERCARNI AL SALONE FRANCESE
DELLE ARTI E MESTIERI
di Redazione

18 A TUTTOFOOD IL CAMPIONATO
ITALIANO GIOVANI MACELLAI
di Redazione

19 SICUREZZA ALIMENTARE, CONTROLLI UFFICIALI
E APPROFONDIMENTI TECNICI
di Redazione

ECONOMIA

20 PIANETA CIBO, DALLA MACELLERIA
LA RISPOSTA DI QUALITÀ
di Celestino Agostinelli

22 L'EUROPA APRE A GRILLI E LOCUSTE,
MA GIÙ LE MANI DALLA CARNE
di Celestino Agostinelli

24 IL 2023? L'ANNO DELLA CARNE IRLANDESE
di Luca Borghi

SCIENZA

26 I BENEFICI DELLA CARNE
di Marco Tassinari

28 GENERAZIONE Z, QUALE RUOLO PER I SALUMI?
di Redazione

30 ZONOSI IN AUMENTO MA SOTTO I LIVELLI PRE COVID
di Marco Testoni

aquasol

Food



NO

**TENSIOATTIVI
SOLVENTI E/O BIOCIDI
RESIDUI CHIMICI**

**DETERGENTE
UNIVERSALE
IN FORMA IONICA**

CONTENUTO:

Acqua 99,83%,
Idrossido di potassio 0,17%
Ph 11-12,5

Sgrassatore igienizzante universale, non profumato, per la pulizia di tutte le superfici. Particolarmente indicato per superfici a contatto alimentare anche in alluminio e acciaio quali: affettatrici, segaossa, tritacarne. Impiego: Piani di lavoro, cucine, mense, industrie alimentari e lavorazione carni.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Utilizzare puro. Spruzzare o nebulizzare direttamente sulla superficie da trattare. Lasciare agire per qualche secondo in base al grado di grasso o sporcizia. Rimuovere e asciugare con panno o con carta multiuso. Asciugare con panno o carta multiuso. Il prodotto non deve essere risciaquato.

PRODOTTO DA:

Aquasol Srl
Via Frassinago, 6 - 40123 Bologna
Unita Locale: Via Guido Rossa, 11
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel: +39 3281347324 Mail: info@aquasol.it



www.aquasol.it



Campionato italiano giovani macellai, non una semplice gara ma visione di futuro

L'otto maggio a Milano, nell'ambito della fiera agroalimentare Tuttofood, si concluderà il secondo Campionato dei giovani macellai Federarni. Un percorso biennale che ci ha portato in molte regioni e ha messo a confronto differenze di interesse e partecipazione alla nostra professione.

Non nascondo il motivo principale per cui è stata creata l'organizzazione dei due Campionati sin qui disputati: la necessità di "scovare" giovani disponibili a creare un gruppo, disponibili a realizzare quella che domani sarà Federarni, mantenendo quei principi di solidarietà e collaborazione verso tutti i colleghi, senza distinzioni e senza graduatorie. Una categoria professionale esiste se c'è valore nei tanti, cessa di esistere se rimangono pochi anche se eccezionali.

L'esperienza raccolta in questi quattro anni, durante il primo e secondo Campionato giovani macellai Federarni, la conoscenza dei molti partecipanti mi consente un bilancio, anche se approssimativo, dei molti aspetti positivi e di alcune incoerenze nelle aspettative dei concorrenti. Ho ammirato il coraggio di tutti nell'esporsi al confronto e al giudizio. Ho ammirato la capacità di adeguarsi alle regole del gioco in una situazione ambientale non favorevole e diversa dalla quotidianità del lavoro. Ho ammirato la volontà di dare, nonostante le difficoltà oggettive, dimostrazione delle proprie capacità intellettuali e manuali. Sebbene le differenze di età e di esperienza giocassero a vantaggio di alcuni, la qualità generale è stata ottima e alcuni tra i più giovani si sono rivelati una sorpresa.

Le incongruenze stanno tutte nel modo di partecipare a questo Campionato. Federarni non ha l'obiettivo di mettere in mostra i "migliori", non cerca il campione, e non vuole appiattire questa esperienza ad una semplice gara. Lo scopo di Federarni è creare un gruppo di colleghi-amici che insieme possano sviluppare e migliorare il proprio lavoro. Un gruppo con cui condividere idee e visione. Visione del futuro

da condividere attraverso la partecipazione nelle proprie Associazioni e poi in Federarni, diventando il futuro di questa Federazione.

Per questo mi hanno molto amareggiato, ad esempio, le critiche di alcuni riguardanti le giurie, cercando di far passare i risultati come combinati, guidati, incompetenti. Non essendo proprio nato ieri, avevo previsto come nei giudizi potesse nascondersi un tallone di Achille del Campionato, per questo ho sempre preteso giurie esterne e creato un sistema di giudizio molto complesso: Sei giudici, dieci categorie di giudizio, 5 voti per ogni categoria. Significa che ogni concorrente poteva raccogliere 50 voti da ogni giudice e se li moltiplichiamo per sei giudici viene un totale di trecento punti per ogni concorrente. Difficile barare, è come vincere al superenalotto, difficile appunto.

Inoltre, ricordo che ogni giudice ha un proprio metro di giudizio autonomo, aumentando così le possibili varianti. In un caso c'è stato un errore di somma che il giorno successivo, noi controlliamo con serietà, è stato prontamente rilevato e comunicato ai diretti interessati.

Concludo questa parentesi spiacevole, assumendomi ogni responsabilità riguardo l'operato di tutta la squadra che ha permesso di realizzare questi quattro anni di Campionato, con sacrificio personale e grande impegno, in nome di un ideale, senza ritorni economici ma con lo spirito che speriamo condividere con i giovani a cui ci stiamo rivolgendo. Una speranza molto ben riposta, hanno dimostrato che l'obiettivo di tutti è arrivare alla qualità. Qualità espressa nella scelta delle carni, nell'attenzione e cura dei particolari, nel rendere sempre diverso un prodotto da sempre uguale, soprattutto nel saper mettere tanta qualità professionale, in questo modo si creano le differenze positive da altri sistemi commerciali, in questo modo si diventa unici. Federarni è questo: un mondo fatto da tante persone uniche.

Maurizio Arosio

Presidente Federarni

MASSIMO STABILE
FERRARA
1°



MARCO BARICORDI
FERRARA
2°



LUCIANO MIDOLO
ROVIGO



Campionato italiano giovani macellai, a Ferrara vince Massimo Stabile

di LUCA BORGHI

ABDELAZIZ EL MOUKI
LODI



EMANUELE COSTANTINI
CHIETI



MARCO INNOCENTE
MONTEBELLUNA



EDOARDO ZECCHINATO
PADOVA



SIMONE FLORIO
SEGRATE



DENNIS TENANI
FERRARA



FRANCESCO BENEDETTO
PADOVA



Massimo Stabile ha sfruttato alla grande il fattore casa e con 174 punti ha vinto la tappa ferrarese del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni. Ferrara, la città emiliana che meglio interpreta la fusione tra Medioevo e Rinascimento, il 12 febbraio ha infatti ospitato la prima tappa 2023 della competizione riservata agli under 35 della macelleria italiana. Il banco di gara è stato allestito all'istituto alberghiero Orio Vergani dove gli aspiranti campioni si sono sfidati fino all'ultimo minuto in disosso, sezionamento, manualità del taglio, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione, cottura e creazione insaccato. Per ciascuno dei criteri la giuria ha espresso il proprio voto assegnando

ai partecipanti da 1 a 5 coltelli.

I PARTECIPANTI

I giovani macellai in gara erano Massimo Stabile di Ferrara, Simone Florio di Segrate in provincia di Milano, Francesco Benedetto di Padova, Marco Innocente di Montebelluna, in provincia di Treviso, che si è aggiudicato il premio Cuomo, Edoardo Zecchinato di Padova, Marco Baricordi di Ferrara che ha conquistato il secondo gradino del podio, Emanuele Costantini di Chieti, Dennis Tenani di Ferrara, Abdelaziz El Mouki di Lodi, Luciano Midolo che oltre ad essersi classificato terzo ha vinto il premio Eurocroyor.

LA GIURIA

L'abilità, l'inventiva, la capacità di unire

la tradizione e l'innovazione degli under 35 sono state passate sotto la lente d'ingrandimento della giuria presieduta da Bruno Bulgarelli di Federcarni Latina, Alberto Succi e Augusto Muraro della giunta di Federcarni, da Gianluca Nardi, presidente dei giovani macellai di Federcarni, da Stefano Casella, vice presidente vicario di Federcarni, da Luca Mennoni, presidente di Federcarni Firenze, dal giornalista enogastronomico Massimo Passerini e dal professor Marco Tassinari dell'Università di Bologna.

I TUTOR

I partecipanti alla sfida di Ferrara sono stati seguiti dai tutor Ilario Lui, Matteo Data, Alessio Bulgarelli, Mauro Campi e Massimo Bulgarelli.



Giovani macellai...

di Mariavittoria Savarese



MATTEO BOTTINI, QUANDO LA MACELLERIA È 4.0

Mani forti e sicure di un nonno e un papà che lo hanno accompagnato sin dal 1986, anno in cui nacque, passione, dedizione e unione familiare: tutti questi sani valori hanno dato vita al fantastico macellaio e uomo che è diventato oggi Matteo Bottini, residente ad Arconate in provincia di Milano. Una strada già scritta ma non per questo meno difficile, duro lavoro e tantissima voglia di apprendere lo hanno spinto da sempre a non mollare mai. Matteo, infatti, subito dopo gli studi, diventa una colonna portante della sua attività, rinnovandola a modo suo e rendendola 4.0 introducendo pronti a cuocere e specialità già cotte anche in CBT, riesce a rilevare la sua attività a 26 anni, conducendola, anno dopo anno, a successi sempre più ambiziosi. Durante il primo anno del campionato partecipa alla tappa di Torino, classificandosi quarto, e vivendo a pieno l'esperienza che definisce "fantastica."



FABIO PISTILLO, EREDE DELLA TRADIZIONE

Un nonno e un papà a fargli da Mecenate e la grinta giusta hanno permesso a Fabio Pistillo, nato ad Andria nel 1998, di diventare un macellaio eccellente seppur ancora giovanissimo. Nonostante la sua famiglia fosse già commerciante di carne, Fabio decide di partire dal basso imparando i segreti del mestiere nella macelleria del papà e non sentendosi mai già arrivato, comprendendo ben presto che il privilegio di nascere da un'antica famiglia di macellai gli avrebbe permesso di perfezionarsi e diventare un professionista affermato del settore. Mentre gli amici si ritrovavano in oratorio, Fabio riempiva di domande il papà, a volte sfinendolo, pur di conoscere tutti i trucchi del disosso, della preparazione e della conservazione della carne. Cresce così nella macelleria della sua famiglia affiancando suo padre in ogni minimo passo e ringraziandolo sempre e individuando in lui un maestro di vita, imparando ben presto la cortesia nel servire e consigliare. Forte del suo background decide di confrontarsi e mettersi in discussione partecipando alla scorsa tappa di Bari, aggiudicandosi così il premio Stagionello Academy che gli hanno permesso di accedere, a Crotone, al corso di formazione professionalizzante sulla frollatura della carne, avventura che ha arricchito ancor di più il suo bagaglio culturale.



LUCA GAGLIARDI, GRINTA MADE IN PUGLIA

34 anni fatti di grinta tutta targata made in Puglia, sorriso furbo e ambizione instancabile; ecco chi è Luca Gagliardi, un giovane macellaio che si è costruito davvero da solo. La sua storia ha dell'incredibile: a soli 10 anni già si divertiva per hobby a maneggiare la carne e quindi iniziò a lavorare in una bottega vicino casa, sono passati quasi 25 anni e nulla è cambiato. Luca è ancora quel bimbo voglioso di apprendere, che non si lascia distrarre e che fa di tutto per dar vita ai suoi sogni nel cassetto. Partecipa alla prima tappa del Campionato giovani macellai ad Erba e vince la gara. Un suo desiderio? Essere d'esempio per le prossime generazioni, affinché possano appassionarsi, come è stato per lui, al magico mondo della macelleria.



FABRIZIO COLAZZO, LA MACELLERIA IN UN'APP

Fabrizio Colazzo è un enfant prodige: nasce a Maglie, in provincia di Lecce e cresce a carne e tecnologia. Si diploma con successo e da subito si dedica alle sue due passioni; diventa così un abile macellaio, dal tocco artistico, posizionandosi così come un'eccellenza locale, super richiesto sempre grazie alla maestria nella cura dei prodotti. L'amore per l'informatica resta un pallino così dà sfogo alla sua passione creando un'app rivoluzionaria: "MeatApp" che crea una rete di collegamento tra tutti i macellai, aiutandoli nella lavorazione della carne, con i marchi di identificazione, rispondendo alle domande degli utenti e tante altre funzionalità utilissime per tutti i colleghi. A novembre 2022 vince senza indugi la tappa di Bari, accedendo così di diritto alla semifinale. Ma questo, per Fabrizio, siamo sicuri sia solo l'inizio?



...si raccontano



**MANUEL ARENA,
NATO PER COMBATTERE**

Tra le 21mila anime di Piazza Armerina ce n'è una, nata 25 anni fa, che nel suo cuore ha sempre avuto un sogno: seguire le orme della propria famiglia e renderla orgogliosa di lui. Il suo nome è Manuel Arena e, nomen omen, si è sempre distinto per le sue battaglie che lo hanno reso un fiero combattente fin da subito. Tre generazioni di macellai lo hanno preceduto, tanta ma tanta unione familiare gli hanno permesso oggi di diventare ciò che ha sempre sognato di essere: un artista della carne. La strada era dura ma Manuel sapeva di avere dalla sua parte coraggio, ambizione e l'appoggio del fratello Benedetto che da subito lo ha accolto nella sua macelleria e, con amore fraterno, gli ha insegnato il mestiere. Seppur giovanissimo per Manuel i suoi successi non erano abbastanza

per cui, grazie ai consigli del cugino, decide di partecipare al Campionato dei giovani macellai. I giorni prima della competizione lo hanno visto esercitarsi senza stancarsi mai perché, come già detto, è nato per combattere e non voleva assolutamente perdere la competizione. Con uno zaino in spalla e i pugni serrati per contenere l'adrenalina in corpo, è partito, lasciando la sua bellissima Sicilia, alla volta della sua personale "arena": Viterbo. Senza indulgi e con maestria, Manuel riesce a vincere la gara aggiudicandosi il primo posto durante la terza tappa del Campionato 2022/2023. Ha soli 25 anni, ma è solo l'inizio per lui perché dopo tutti i successi già raggiunti, questo giovane ragazzo ha ancora tantissimi sogni nel cassetto che siamo sicuri, pian piano, realizzerà.



**COSIMINA CURCIO,
LA FORZA DELLE DONNE**

Nella Campania più genuina e autentica nasce nel 1993 Cosimina Curcio, sorriso smagliante e tanta ma tanta voglia di raggiungere le vette più alte della sua carriera. Nata a Eboli da un'antica famiglia di macellai, già all'età di 16 anni comprende che il suo futuro è la carne ed è per questo che ci si appassiona senza stancarsi mai. Cosimina discende infatti da donne potenti e con tanta voglia di fare: sua nonna, da cui ha ereditato il nome e la forza di volontà, ben 50 anni fa insieme a suo marito fondò la macelleria di famiglia destinata a diventare un punto di eccellenza della zona, arrivando ad aprire ben 4 punti vendita. Oggi le attività sono gestite da Cosimina e l'intera famiglia Curcio che con tanta grinta portano in alto il nome della loro famiglia grazie alla vendita di carne di qualità e all'abilità di trattare con i clienti, senza mai risparmiare sorrisi e attenzioni. Entra in Federcarni poco tempo fa ma lo fa a gamba tesa, aggiudicandosi la vittoria della tappa di Salerno.



**LUCA ZAMBETTI,
LA TENACIA DEL SUD**

Che nel meridione sia più difficile affermarsi è noto ormai. un giovane ragazzo del Sud per riuscire nella vita ha bisogno di grinta e tenacia dieci volte più forti dei suoi coetanei europei. Luca Zambetti è uno di loro, uno dei coraggiosi, uno che non si è mai arreso. A 11 anni sceglie il lavoro perché era già abbastanza adulto per capire che l'unica strada per il successo è quella del sudore, rinuncia così ai giochi e al divertimento e diventa un piccolo uomo speranzoso di diventare ben presto un macellaio. Nessuna famiglia alle spalle, nessuno papà a spiegargli il mestiere ma solo colleghi che di insegnare non hanno nessuna voglia, diventa macellaio grazie alla sua sete di conoscenza. Nella tappa di Viterbo, con la solita voglia di vincere, Luca si posiziona tra i primi 6 vincitori e instaura una rete di rapporti stimolanti con i suoi colleghi, trovando nella Federazione un porto sicuro in cui può finalmente confrontarsi e sentirsi accolto.





L'Associazione macellai senesi compie 50 anni

di REDAZIONE

Domenica 19 febbraio i macellai di Siena aderenti al Catem, associazione macellai senesi, si sono ritrovati a convivio al ristorante I Girasoli in onore del Santo Patrono e per festeggiare i 50 anni dell'associazione. Alla presenza delle autorità cittadine, assessore al commercio e turismo del Comune di Siena Stefania Fattorini, sindaco del Comune di Colle di Val d'Elsa Alessandro Donati, dei dirigenti nazionali e regionali della Federcarni-Confcommercio Imprese per l'Italia, il presidente provinciale Pierfranco Pandolfi e il direttore Massimo Cerretani hanno ripercorso la vita associativa del Catem che in questi anni ha saputo valorizzare il mestiere del macellaio, mettendo in risalto la propria professionalità e le capacità imprenditoriali che ha visto la categoria proporre nuove tipologie di vendita

passando dal macellaio tradizionale con la vendita diretta delle carni fresche al macellaio gastronomo, con la vendita anche delle carni preparate cotte e pronte a cuocere. L'intervento del direttore Massimo Cerretani ha ripercorso la storia dei macelli pubblici nella comunità senese, quando i macelli erano ubicati all'interno del centro storico, per poi spostarsi agli inizi dell'800 in Fontebranda e successivamente alla fine degli anni 90 in viale Toselli, struttura poi definitivamente chiusa. Attualmente i macelli pubblici sono ubicati in località Belvedere a Colle di Val d'Elsa, unica struttura in grado di soddisfare le esigenze della filiera delle carni di tutta la provincia di Siena e comuni limitrofi. La serata si è conclusa con gli auguri rivolti ai soci presenti e di un buon proseguimento nella attività di macellaio.



GRECI

Specialità per la Ristorazione

LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



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



macelleriaartee gusto@greci.it

Quale futuro per la macelleria?

La parola ai giovani

di VASCO TACCONI

L giovani macellai, uomini e donne, che operano nei nostri negozi hanno dato una notevole prova della loro preparazione e della volontà di correre con i tempi. In particolare, di cementarsi nelle preparazioni del pronto a cuocere e del già cotto. Nei due concorsi nazionali, l'ultimo ancora in corso, abbiamo visto il coinvolgimento delle regioni del nord, centro e sud con oltre 400 concorrenti. Nel sottolineare il successo e l'entusiasmo che ha animato le gare, vogliamo con altrettanta passione salutare qualunque forma di aggregazione possa svilupparsi nel prossimo futuro per consolidare amicizie e programmi di attività da loro stessi creati ed attuati. Non

possiamo disperdere questa miniera di preziosa ricchezza.

Sappiamo come, per noi del mondo di ieri, non sia facile capire e dialogare con le nuove generazioni e che, rispetto al passato, ciò sia oggi ancora più difficile vuoi per i nuovi linguaggi usati, vuoi per la rapida evoluzione degli usi ed abitudini rispetto ad organizzazioni sociali, economiche e politiche statiche. Ma ci piace rilevare che nelle nostre botteghe il rapporto è di più facile collaborazione. Comunque sia, e qualunque sia il vostro apprezzamento per queste considerazioni, auspichiamo di conoscere il vostro parere ed in particolare quale pensate sia la vostra collocazione nel futuro del

nostro comune mestiere alla luce della vostra creatività e della identità che vi distingue.

Per facilitare questo avvio, o se più vi piace, questa affascinante avventura di vita, la rivista della Federazione, apre uno spazio per rendere pubbliche le vostre idee operative ed animare così un gruppo di ricerca e sperimentazione fra giovani macellai per qualificare ancora il nostro mestiere e vincere le sfide che ci attendono. C'è bisogno della vostra intelligenza. Immensamente grati per la vostra collaborazione ci auguriamo sia una testimonianza di saggezza, passione e creatività. Sarete un orgoglio per il consiglio nazionale della Federazione.



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com





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



Federcarni protagonista a Gustus

di DOMENICO TIMBONE

Cos'è Gustus? Gustus è una delle fiere più grandi del sud Italia dedicate al mondo del food, della ristorazione e attrezzature che ruotano intorno al tema della carne. Svoltasi a novembre scorso Federcarni Napoli unitamente a molti partners di Federcarni nazionale non poteva non mancare. Come ogni anno, Federcarni Napoli ha avuto un grande spazio nel quale ha fatto corsi e parlato di carne e in favore della carne. La squadra di Federcarni Napoli capitanata da Pietro Pepe ha dato vita a concept all'interno dello spazio dedicato, con corsi di pronti a cuocere, corsi sulla maturazione, sull'allestimento banchi e anche notizie scientifiche sul perchè la carne è sempre un ottimo alimento da integrare anche nella cucina mediterranea. Hanno partecipato all'evento anche biologi e nutrizionisti a favore della carne.





Eurocryor a Euroshop

di REDAZIONE

Eurocryor, brand di Epta specializzato nella produzione di soluzioni su misura per punti vendita di prestigio, è stato protagonista di un'intera area dello stand del Gruppo ad Euroshop, primaria fiera mondiale dedicata al mondo del retail. Qui ha esposto una linea Eurocryor con 'Bistrot' e 'Torre di maturazione carni' il cui allestimento è stato interamente curato da Graziano Zanetti, esperto macellaio membro di Federcarni.



PIÙ FRESCO, PIÙ A LUNGO.

PACKAGING & PAPER
POOL  PACK®
BY GROSSI GROUP

POOL PACK® PER FEDERCARNI



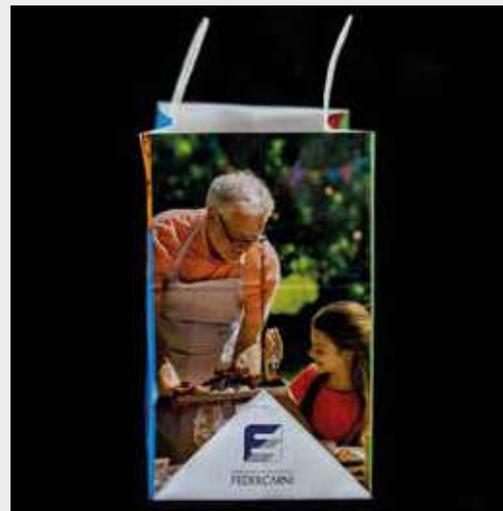
FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



Ovtene

La tua scelta di qualità

L'innovativo incarto alimentare ispirato al guscio dell'uovo che protegge, conserva e respira, garantendo il mantenimento delle qualità di freschezza, gusto, colore ed odore dell'alimento per tutto il suo ciclo di vita.



CANINS GMBH - SRL

VIA DEL VIGNETO 29, BOLZANO (BZ)
tel.: 0471 202855 - email: info@canins.com

IGROUP SRL

VIA DONAT CATTIN 8, VOGHERA (PV)
tel.: 0383 366094 - email: info@igroupsrl.com

PLURICART SRL

VIA GIOVANNI AGNELLI 3, CALERNO DI S.ILARIO (RE)
tel.: 0522 942966 - email: pluricart@pluricart.com

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
CORSO SAVONA 49, VILLASTELLONE (TO)
tel.: 011 9696093 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BORGOMANERO 92 BIS, CRESSA (NO)
tel.: 0322 538762 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
LOCALITÀ MARICI SN, BOISSANO (SV)
tel.: 0182940640 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BARTOLOMEO PARODI, 274/A CERANESI (GE)
tel.: 010714774 - email: sales@poolpacknordovest.it

VITTORE CARTA SRL

VIA GALLENCA, 13 SAN COLOMBANO BELMONTE (TO)
tel.: 0124 629391 - email: marco@vittorecarta.it

PLASTICONF SHOP SRL

I TRAVERSA SX, VIA GARRONE 5, CITTA' GIARDINO MELILLI (SR)
tel.: 0931 761444-760288 - email: info@plasticonfshop.com

CARTITALIA SRL

STRADA VALLE BORMIDA 2, CORTEMILIA (CN)
tel.: 0173 81257 - email: commerciale@cartitaliaonline.it

EUROCART SRL

VIA PROVINCIALE VECCHIA 4/1, CASTELLO D'ARGILE (BO)
tel.: 051 6869511 - email: info@eurocartspa.com

INGROSSO CARTA SRL

VIA BERLINGUER 85 - LOC. SETTIMA, GOSSOLENGO (PC)
tel.: 0523 557341 - email: info@ingrossocarta@virgilio.it

INTERPACK SPA

VIA PARUGIANO DI SOTTO 102-104, MONTEMURLO (PD)
tel.: 0574 68381 - email: info@interpackspa.com

MALBANIA PACKING SPA

VIA FERDINANDO NERI 86, ARANOVA FIUMICINO (RM)
tel.: 06 32466701 - email: info@malbaniapacking.it

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
VIA AUSTRIA 7, PADOVA (PD)
tel.: 049 7800971 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA SLOVENIA 10/ZAU, UDINE (UD)
tel.: 0432 626211 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK CAMPANIA SRL

CONTRADA QUERCIA 3/4, ATENA LUCANA SCALO (SA)
tel.: 0975 71302 - email: info@poolpackcampania.it

POOL PACK PUGLIA SRL

STRADA ANTICA PER ACQUARICA, 81 Z.I. RUFFANO (LE)
tel.: 0833 692803 - email: info@ribucart.com

POOL PACK SARDEGNA SRL

VIALE MONASTIR KM 15 N.100 STRADA STATALE 131 SAN SPERATE (SU)
tel.: 070 9165039 - email: info@poolpacksardegna.it

PROGETTO PACKING SRL

VIA 8 MARZO, 17 PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)
tel.: 0736 892480 - email: info@progettopacking.com

DOVE ACQUISTARE

ALIM-PACK SRL

VIA S. ANTONIO 2/A, MONTICELLO D'ALBA (CN)
tel.: 0173 466914 - email: info@alim-pack.it

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

LINEA CARTA SRL

VIA SAVONA 81, CUNEO (CN)
tel.: 0171 401428 - email: info@lineacarta.it

SACCARDO SRL

VIA DEL PATRIARCA 3, MIRANO (VE)
tel.: 041 430913-443 - email: com@saccardo.eu

EUROPEAN BUTCHER'S COMPETITION



Federcarni al Salone francese delle arti e mestieri

di REDAZIONE

“E' stata un'occasione importante di confronto con i colleghi europei. Per Federcarni è stata la prima partecipazione fuori dai confini nazionali grazie alla collaborazione con Ibc e al fatto che la Federazione dei macellai francesi ci ha scelto come punto di riferimento in Italia”. Così Stefano Casella, vice presidente vicario di Federcarni, di ritorno da Lione dove, assieme a Bruno Muraro e Alberto Succi nelle vesti di giurato internazionale, ha partecipato alla European butcher competition, svoltasi dal 19 al 23 gennaio scorso all'interno di Sirha, il salone dedicato alle arti e mestieri del mondo agroalimentare.



LA COMPETIZIONE

Alla competizione transalpina hanno partecipato le rappresentanze dei macellai di Italia, Francia, Germania e Belgio. "Doveroso ringraziare Victor Martinet, segretario della Federazione dei macellai francesi, per l'invito - aggiunge Casella -. La partecipazione ha rappresentato un momento di dialogo e scambio di vedute con i colleghi europei. La Federazione francese è senza dubbio quella che, nel settore, gioca in vantaggio, su tutti: grazie alle scuole dedicate è riuscita anche a ricollocare addetti che avevano perso il lavoro. Non è così in Italia dove faticiamo a trovare personale formato. In Italia siamo ancora fermi ma sarebbe ora di rilanciare la formazione delle arti e dei mestieri".



OFFICIAL SPONSOR DI



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

A TuttoFood il Campionato italiano giovani macellai

di REDAZIONE

Dall'8 all'11 maggio prossimi, i macellai di Federcarni-Confcommercio Imprese per l'Italia, saranno protagonisti della rassegna Internazionale TuttoFood, presso i padiglioni di Rho Fiera a Milano.

La manifestazione nasce e si consolida grazie alla stretta sinergia con Fiera Milano che, nell'ambito di TuttoFood, promuove il valore dell'agroalimentare come fosse una grande vetrina sul mondo. Da questa partnership con Fiera Milano, si sono sviluppati negli anni, e si svilupperanno anche in questa occasione, importanti attività di valorizzazione del settore dell'agroalimentare e, nel caso specifico, della macelleria.

TuttoFood, infatti, è un'occasione importante, dove si individuerà il giovane macellaio, campione nazionale di specialità, nell'ottica della valorizzazione delle giovani generazioni, per la promozione dell'innovazione nella tradizione dell'arte della carne. A fare da sfondo a TuttoFood, a questo importante momento di sviluppo di categoria, per quattro giorni, dall'8 all'11 maggio prossimi, in Fiera Milano, tutto il mondo, potrà rendersi conto delle straordinarie qualità professionali dei macellai italiani.

In un percorso di degustazioni e focus meeting, gli artisti dell'arte della carne accompagneranno, in Fiera Milano tutti i visitatori e gli esperti di settore, in un viaggio sospeso tra Oriente e Occidente; capace di assaporare carni particolari, quali quella equina e di pollame, senza dimenticare due grandi classici della cucina italiana, il "ragù" e la Luganega di Monza.

Prevista, a TuttoFood Fiera Milano, anche una partecipazione dell'Associazione panificatori di Confcommercio Milano, che accompagnerà le degustazioni con produzioni di pane, in abbinamento.

Insomma, in Fiera Milano e TuttoFood, tutti coloro che parteciperanno alla fiera, potranno "toccare con mano" il valore della carne, delle preparazioni a base di carne e della professionalità degli interpreti: i macellai.



MACELLERIA MENEGHELLO, LA TRADIZIONE È DI FAMIGLIA

Il negozio di macelleria, ora condotto da Osvaldo Meneghello, è stato aperto nel 1953, dal padre. Osvaldo, dopo aver concluso la terza media, rimase ad aiutarlo fino all'età di 17 anni, per poi iniziare una nuova esperienza lontano dall'azienda familiare, in tre macellerie diverse, fino alla chiamata del servizio militare. Terminato il servizio militare, rientrò nell'azienda familiare prendendone la gestione, ampliando il negozio, inserendo anche la vendita di formaggi e salumi. Subito dopo con l'arrivo

del fratello più giovane, venne spostato il macello, per dar spazio ad una nuova apertura di vendita di carne equina. Il passo successivo, a livello imprenditoriale, è stato quello di creare un'azienda agricola, vicina al negozio, dove si allevavano bovini e ovini. Nel 1994 la famiglia Meneghello si trasferì a vivere in tale ambito agricolo, fino alla trasformazione del medesimo, in un vero e proprio agriturismo con l'arrivo dei figli Claudio e Laura, che oggi lo conducono con la stessa passione che il padre Osvaldo ha sempre messo nell'attività di macellaio.

a cura della Redazione

Sicurezza alimentare, controlli ufficiali e approfondimenti tecnici

di REDAZIONE

Confcommercio Ascom Bologna, in collaborazione con Federarni Bologna e l'Ausl veterinaria, ha organizzato due importanti convegni sulla sicurezza alimentare e i controlli messi in atto dalle autorità competenti.

I REGOLAMENTI EUROPEI

Nel primo incontro dal titolo "Sicurezza alimentare, regolamento dell'Unione europea 625/2017 sui controlli ufficiali: cosa cambia?" sono state esaminate le tematiche introdotte dal regolamento dell'Unione europea CE 625/2017 e sviscerate le nuove disposizioni relative ai controlli ufficiali e approfondito il modo in cui garantire l'applicazione della legislazione sulla produzione, vendita e somministrazione di alimenti.

DALL'ETICHETTATURA ALLA TRACCIABILITÀ

Nel secondo appuntamento "Approfondimenti tecnici e buone prassi igieniche nel settore alimentare di origine animale: etichettatura e tracciabilità Tmc e data di scadenza" sono state analizzate le tematiche da un punto di vista tecnico e pragmatico per quanto riguarda i controlli ufficiali delle autorità competenti, oltre alla verifica del rispetto delle buone prassi igieniche da parte degli operatori del settore alimentare e del personale addetto. Particolare attenzione è stata posta all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti, Tmc e data di scadenza dei prodotti confezionati, sfusi e preincartati.

I RELATORI

Entrambi i convegni hanno visto la partecipazione del dottor Bruno Marasco, direttore Uoc veterinaria area B dell'Ausl di Bologna, insieme alla dottoressa Claudia Mazzetti, responsabile Uos alimenti dell'area est dell'Ausl di Bologna, e la dottoressa Manuela Pezzotta, in qualità di tecnico delle prevenzione Uoc veterinaria.

Il presidente di Federarni Bologna presidente vicario di Federarni, Stefano Casella, insieme al dottor Michele Gambetti, consulente tecnico dell'ufficio qualità e ambiente di Confcommercio Ascom Bologna, sono stati tra i promotori e diretti referenti degli incontri ai quali hanno partecipato molti associati Confcommercio Ascom del settore alimentare.

DOPO LA PANDEMIA IL CARO BOLLETTE, LA VISIONE DI FEDERCARNI BOLOGNA

“Nel dopo pandemia le abitudini alimentari e i consumi in generale sono sicuramente cambiate. Le persone hanno riacquisito la voglia di socializzare, perciò è sicuramente aumentato il consumo fuori casa. Inoltre, la situazione climatica estiva ha compresso molto i consumi della carne”. Lo ha detto Stefano Casella, vice presidente vicario di Federarni e presidente di Federarni Bologna, rilasciando un'intervista al periodico Ascom Informa di Bologna. *Quanto sta pesando il caro bollette sulle macellerie? Cosa andrebbe fatto per tutelare le attività imprenditoriali?* “Questo è un tasto dolente

che purtroppo riguarda tutti, in particolare le nostre aziende che sono altamente energivore per via delle attrezzature e celle frigorifere – ha aggiunto Casella -. Abbiamo registrato aumenti del 400 per cento solo nel mese di settembre 2022, quindi il conto economico delle nostre aziende è diventato molto preoccupante anche perché si associa al costante aumento delle materie prime e a un calo dei consumi. Per questo auspichiamo che al più presto si metta un freno agli aumenti speculativi, arrivino bonus e aiuti bancari in grado di dare una boccata di ossigeno alle nostre macellerie per far fronte al pagamento delle utenze”.

a cura della Redazione



RISTORAZIONE E TV

Chi avrebbe immaginato che il mondo della ristorazione, a tutto tondo, si sarebbe trasformato in uno show televisivo trendy, con chef che sottopongono giovani aspiranti cuochi a dure e frenetiche prove, che richiedono nervi saldi piuttosto che l'aspetto glamour. Non deve stupire, poi, la traduzione costante del cibo in arte che può essere anche metafora della vita sociale, frutto di una seduzione di tipo estetico tenuto conto che ormai ogni cosa nella vita sociale si può dire sia diventata arte e messaggio. La contaminazione dei messaggi, in particolare quelli ormai assillanti televisivi, conferiscono al cibo diversi significati. Prendiamo ad esempio la macelleria tipo. Come già ampiamente descritto in precedenti articoli, resistono, fortunatamente per il consumatore ed il settore, gli elementi essenziali primordiali: esperienza, qualità, artigianalità e risposte adeguate ai trend che spadroneggiano nel marasma del buon mangiare. E proprio grazie a questi fattori il cibo è sottoposto a lettura, visione, immaginazione e ricerca. E fin qui ci siamo. Ma l'apice della trasformazione del cibo e del suo compito nutrizionale lo si è avuto con l'intreccio, spiritoso e a tratti temerario, di tante culture gastronomiche.

UMORISMO E CIBO

Prendiamo ad esempio una delle ultime tendenze di cibo che sfama. Lui si chiama Massimo Novati, 38 anni, brianzolo, in arte Mocho. Unisce l'umorismo al cibo, incrociando due culture opposte culinarie, quella americana, con quella italiana, proponendo i piatti più trash e junk ricchi di grassi fritti, salse e spezie che mandano in visibilo colesterolo e trigliceridi scomponendo come un cubo di Kubric il metabolismo. Attraverso la sua cucina, Mocho, racconta dei suoi viaggi e incontri con le più svariate culture gastronomiche che lui ha sintetizzato ciò che sua nonna e sua madre gli hanno trasmesso, con una differenza: oggi tutto è cambiato, soprattutto a tavola e la sua filosofia è "la gente vive per quel momento di convivialità. In un giardino, in riva al mare o sulle sponde di un lago, su un terrazzo in città o in campagna, in quello che è ormai il proprio stile di vita, che diventa rito. La cottura lenta che dura anche per un intero giorno, la preparazione delle salse, la famiglia e gli amici intorno..."

Pianeta cibo, dalla macelleria la risposta di qualità

di CELESTINO AGOSTINELLI

Cucina fai da te. Pasto improvvisato. Pietanze importate. Mangiare in strada. Mangiare veloce. Mangiare male. Ci lasciamo sempre più sedurre dalle mode. E quella del mangiare sembra essere diventata una vera moda. Una tendenza che cattura ogni fascia di età. E, come ipnotizzati e a tratti affascinati, assistiamo a un tripudio di format televisivi che esplorano gli aspetti più vari del pianeta culinario. Dal lavoro condiviso da esperie brigate nei ristoranti, all'esordio di semplici appassionati passando per la perizia e sapienza di chef stellati.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

PARTNER UFFICIALE
FEDERCARNI DEL
CAMPIONATO ITALIANO
GIOVANI MACELLAI



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

IN 1 MQ
LA SOLUZIONE
PER AMPLIARE
IL TUO BUSINESS



Grazie al sistema di **connettività** Zanussi Professional è possibile controllare le apparecchiature da qualsiasi dispositivo mobile e **beneficiare di un credito d'imposta (Transizione 4.0) fino al 40% dell'investimento.**

Seguici su facebook:  [zanussiprofessionalIT](https://www.facebook.com/zanussiprofessionalIT)

www.zanussiprofessional.it





L'Europa apre a grilli e locuste ma giù le mani dalla carne

di CELESTINO AGOSTINELLI

Quanto si potrà resistere ancora in vista dello tsunami dei nuovi alimenti? Bisognerebbe introdurre nella costituzione un nuovo articolo: "Difendere il cibo nazionale ad ogni costo". Ormai la contaminazione della nostra dieta mediterranea è alle porte. In nome di quel sostantivo femminile, sostenibilità, corriamo il rischio di trovarci invasi da una delle piaghe di Egitto: le locuste. Ed ecco ancora una volta che il capriccio, di qualche deputato europeo, diventa quasi imposizione. E come per l'obbligo di pannellare le abitazioni, ridurre la produzione di latte e munirsi di regoli, nella pesca, non poteva mancare la polvere di grillo a scopo alimentare. E ancora una

volta l'Italia si trova a dover pagare un prezzo altissimo perché i partner europei non sanno mangiare. Non sanno bere. Non sanno cucinare. E, soprattutto, non hanno tradizioni culinarie.

LE REGOLE GLOBALI

In nome del mercato globale oggi ci vogliono imbeccare anche gli insetti. I nostri nonni riguardo i matrimoni erano fedeli al detto: "Donne e buoi dei paesi tuoi", un modo per sostenere la sicurezza del legame di coppia uniti da usi e costumi simili. Ma l'adagio può essere contestualizzato anche nell'arte culinaria: alimenti e cibo dei paesi tuoi. Ma come potremmo mai difendere i nostri prodotti? Una vera rivoluzio-

ne alimentare sembra stia investendo il nostro bel Paese. Per carità, ognuno in casa sua è libero di mangiare ciò che vuole, purché questa libertà si limiti ai nuclei familiari che per etnia o religione ripudiano il sogno di poter mangiare una bella fiorentina. Oggi la più grande chimera dell'italiano è la libertà. Sì, perché si fa abuso di democrazia. Quella democrazia che non produce solo effetti benefici alla società, nel campo del libero pensiero, della stampa, di iniziativa imprenditoriale. Oggi la democrazia sta producendo solo effetti collaterali.

LA CONCORRENZA

La concorrenza, ad esempio, è incontrollata e a discapito delle eccellenze. La macelleria di fiducia, la drogheria sotto casa, la trattoria e la gelateria artigianale, stanno pagando un prezzo altissimo. La grande distribuzione e l'e-commerce, ti fanno arrivare a casa una pizza floscia, sballottata sulle buche cittadine. Bistecche e hamburger freddi e scolorati, con contorni ibridi.

Tutto a discapito della nostra salute, minata dalle più strane confusioni alimentari. La nostra Italia, Paese dalle tradizioni culinarie consolidate e culla di rare prelibatezze che ci caratterizzano quali vere eccellenze dovrebbe cedere sotto i colpi nuova alimentazione. Le mucche inquinano. Il maiale inquinano. Le galline inquinano. Secondo taluni ricercatori esistono reali accostamenti tra le conseguenze negative scaturite che gli allevamenti e la produzione di proteine da animali hanno attualmente sull'ambiente. E queste sono alcune delle ragioni per cui i cittadini dovrebbero nutrirsi con proteine alternative alla carne.

IL CIBO SANO NON È UN DISASTRO ECOLOGICO

Come se il cibo sano fosse la causa del disastro ecologico paventata da una certa comunità scientifica. Ed ecco ricorrere alla carne prodotta in laboratorio e agli insetti che dall'oriente giungono insieme alle malattie tropicali. Ma chi se ne frega se i grilli emettono

meno dello 0,1% di gas serra rispetto alle mucche per produrre la stessa quantità di proteine. Ci siamo mai chiesti in quanti saremmo disposti a lasciare la macchina a casa, per ridurre l'inquinamento, pur di godere di una buona bistecca? Se la politica dei servizi sulla mobilità e la sicurezza funzionasse, tutti farebbero a meno dell'auto. Allora prepariamoci ad una delle piaghe che la nostra matrigna Europa ci riserva, per il momento. Nel frattempo, però godetevi la fiorentina, la braciola, lo spiedino, il cotichino, la trippa, il pollo, il tacchino, le fettuccine, i cavatelli, il pane appena sfornato, l'olio unico italiano, il pomodoro, i broccoli e il pesce dei mari tricolori. A mio avviso gli italiani non accetterebbero mai nel loro piatto grilli, cavallette, vermi, camole e cicale. Magari si potrebbe accettare il fatto che tali insetti potrebbero fornire un mangime migliore per gli animali, sottoponendoci ad una catena alimentare fuorviata. Ma meglio vedere un verme attaccato ad un amo, piuttosto che alla nostra forchetta.



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.



Concessionari alla vendita IGP di Chianina, Marchigiana e Romagnola.

PER CONTATTI

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

Il 2023? L'anno della carne irlandese

di LUCA BORGHI

Per scoprire l'andamento del mercato della carne irlandese abbiamo incontrato James O'Donnell, direttore Italia di Bord Bia.

Qual è stato nel 2022 il volume di export e dei prodotti irlandesi?

“Il 2022 è stato un vero e proprio successo per le esportazioni agroalimentari irlandesi totali, compresi i prodotti non commestibili non inclusi nel rapporto Bord Bia, che hanno raggiunto un valore di 18,7 miliardi di euro 2022, con un aumento del +21% rispetto all'anno precedente – spiega James O'Donnell, direttore Italia di Bord Bia -. Questo risultato è confermato anche dai dati che rappresentano proprio l'opinione dei consumatori. Nel 2022, secondo la ricerca Bord Bia Beef Health Research, l'89% dei consumatori (+3% rispetto al 2021) ha dichiarato di consumare carne almeno una volta a settimana fruendone direttamente a casa. Per il 52% dei consumatori il consumo di carne è frequente anche fuori casa, un ingrediente spes-

so richiesta al ristorante. Nel 2022 è aumentato il volume delle esportazioni di settori quali la carne bovina e i prodotti lattiero-caseari irlandesi, mentre la carne, gli alimenti pronti per il consumo (PCF) e le bevande hanno raggiunto nuovi traguardi nel valore delle rispettive esportazioni. Un trend questo che prevede di crescere anche nel 2023: sempre secondo la ricerca interna, il 37% dei consumatori, infatti, acquisterebbe bistecche di origine irlandese rispetto al 16% degli intervistati che prediligerebbe quelle di origine francese. Si distingue anche molto bene l'arrosto irlandese con il 34% dei consumatori che lo acquisterebbe rispetto al 21% che sceglierebbe quello di origine francese”.

Dal punto di vista economico quanto gli anni della pandemia hanno influito sull'economia agroalimentare irlandese?

“Gli anni della pandemia hanno sicuramente influito molto sull'economia agroalimentare irlandese anche se la

pandemia non è stata l'unico fattore a incidere. Il 2022 è stato un anno profondamente difficile per il settore, in particolare per le pressioni dell'inflazione sia sui produttori che sui consumatori e per le continue difficoltà della catena di approvvigionamento globale. Un anno impegnativo anche per l'impatto della guerra in Ucraina e per i continui disagi della catena di approvvigionamento in tutto il mondo. Ma, anche sullo sfondo di questo contesto commerciale globale tutt'altro che semplice, l'Irlanda ha continuato a dimostrare il proprio impegno nei confronti del mercato italiano e dei mercati di tutto il mondo, come uno dei migliori produttori e fornitori di alimenti sostenibili nel mondo”.

Quali previsioni sul 2023?

“Guardando i dati raggiunti nel 2022 abbiamo ottime previsioni sul 2023, ci aspettiamo dei risultati notevoli soprattutto per i nostri prodotti di punta, la carne e i prodotti ittici. Entrambi i due segmenti sono stati mol-



to apprezzati dai consumatori. Infatti, dalla nostra ricerca emerge come 1 acquirente su 5 dichiara di acquistare regolarmente carne bovina irlandese. La crescita significativa per la vendita della carne bovina irlandese è motivata dalla fiducia, consapevolezza e possibilità del consumatore a pagare di più. C'è una considerazione del prodotto carne inteso proprio come alimento da condivisione per il 31% degli intervistati, il 34% dei consumatori italiani lo considera un alimento in grado di "far sentire bene" mentre il 28% preferisce la carne come opzione healthy. Infine, notiamo come anche il canale dei macellai, sicuramente quello più tradizionale, sta ritrovando l'attenzione meritata. Il 56% dei consumatori tra i 18 e i 60 anni preferiscono acquistare la carne dal macellaio di fiducia, un dato in aumento rispetto al 2021".

Il mercato italiano quanto conta sulla bilancia irlandese e cosa preferiscono i consumatori italiani?

Sicuramente il mercato italiano è molto importante per il nostro business e attento ai prodotti irlandesi di qualità. Per gli italiani infatti, proprio

la qualità risulta essere un fattore determinante nella scelta dell'acquisto di carne nonostante l'aumento dei prezzi, dichiara il 16% dei consumatori intervistati. Infatti, il 17% degli italiani compra regolarmente carne irlandese. La carne di origine italiana rimane la più acquistata nel Bel Paese certamente, anche se quella di origine irlandese sta crescendo rispetto ad altri mercati forti come ad esempio quello argentino o francese. Gli acquirenti del Bel Paese, non reagiscono agli aumenti dei prezzi come quelli di altri mercati come ad esempio Svezia (56%), Inghilterra (55%) e Germania (54%), l'Italia è al quarto posto (52%) rispetto al tema acquisti di tagli di carne economici. Gli italiani sono predisposti ad acquistare carne allevata all'aperto (37%) e il 43% dei consumatori italiani identifica la carne di manzo come un prodotto premium se allevata con il metodo Grass Fed. Questo infatti, è considerato dagli italiani come elemento caratteristico e punto di forza della carne irlandese. Cresce l'interesse degli italiani verso la carne irlandese allevata con questo metodo: si ha un 61% nel 2022 rispetto al 59% del 2021".



I BENEFICI DELLA CARNE

Ricorda che è ricca di:

- **Proteine nobili** ad elevato valore biologico
- Minerali come **ferro eme, zinco, selenio, magnesio, calcio** e **iodio**
- **Vitamine del gruppo B**, in particolare la **B12**
- **Vitamine liposolubili A, D, K** e **tocoferoli** (vitamina E)
- Sostanze nutraceutiche quali: **carosina, carnitina, creatina, taurina, coenzima Q10** e **acido lipoico**
- Acidi grassi insaturi essenziali: **CLA, acido linoleico** e **acido Alfa-linolenico**

Lo sapevi che:

- Stimola la **sintesi proteica muscolare**
- Potenzia le **prestazioni fisiche**
- Aiuta bambini ed adolescenti in fase di **crescita**
- Aiuta le **donne in gravidanza** per miglior sviluppo del feto
- **Contrasta la perdita di massa muscolare** negli anziani
- Contiene sostanze **antiossidanti** ed **antinfiammatorie**
- Aumenta le **difese immunitarie**

A cura di **Marco Tassinari**

*Dipartimento di Scienze mediche veterinarie,
Università di Bologna*



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

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®



Generazione Z, quale ruolo per i salumi?

di REDAZIONE

“A tavola con la GEN-Z: il ruolo dei salumi tra gusto, psiche e nutrizione”. Questo il titolo del webinar organizzato da Nutrimi, piattaforma di riferimento in Italia per l'aggiornamento sull'alimentazione e curatore di eventi formativi Ecm, al quale Istituto valorizzazione salumi italiani ha voluto offrire un contributo non condizionante al fine di portare all'auditorio anche l'esperienza dell'Istituto. L'evento aveva infatti l'obiettivo di offrire ai partecipanti, esclusivamente medici e nutrizionisti, uno scenario completo e interdisciplinare del ruolo che i salumi ricoprono sia nelle logiche connesse all'alimentazione che quelle relative alla sfera sociale. Una delle finalità principali dell'approfondimento è stata per l'appunto quella di condividere informazioni e aggiornamenti in grado di sottolineare il potenziale aggregante dei salumi, soprattutto per una generazione meno propensa alla condivisione "offline".

FALSI MITI

Nuovi canali di comunicazione, tematiche innovative e ingaggianti per la Z generation e falsi miti nutrizionali da sfatare sono stati solo alcuni dei driver che hanno arricchito le presentazioni dei relatori. Gli esperti chiamati in causa per dare forma all'approfondimento sono stati Mara Antonaccio, biologa nutrizionista e insegnante di nutrizione al San Raffaele di Milano e Roma, e Guendalina Graffigna, docente di psicologia dei consumi e della salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore nonché direttore di Engage minds hub consumer & health research center. Ha chiuso poi i lavori il direttore dell'Istituto, Monica Malavasi.

IL RUOLO DELLE PROTEINE ANIMALI IN UNA DIETA BILANCIATA

Anche in occasione del 39° congresso Simg, il più grande evento scientifico per medici di medicina generale, che ha visto la partecipazione di oltre 3.000 professionisti (dei quali il 60% composto da giovani medici under 40) appartenenti alla medicina generale e a quella specialistica, si è posto l'accento sull'importante ruolo svolto dalle proteine animali all'interno di una dieta sana e bilanciata. Durante l'incontro è intervenuto infatti il professor Francesco Landi, direttore del Dipartimento di scienze dell'invecchiamento, ortopediche e reumatologiche del Policlinico Gemelli di Roma, il quale, attraverso due video pillole ha sottolineato il valore e l'importanza della carne come fonte proteica necessaria e di qualità in un regime alimentare corretto, rimarcando quanto le proteine animali siano solidi alleati soprattutto in età matura.

a cura della Redazione



OTTAVA EDIZIONE - ModenaFiere

iMEAT[®]
by ECOD



INGRESSO GRATUITO
REGISTRATI sul sito
www.imeat.it
per ottenere
il BIGLIETTO di ingresso



Scansiona col tuo
smartphone
il QRcode a lato
e collegati
direttamente al sito

26-27-28 MARZO 2023

INNOVAZIONE NEL COMPARTO CARNE

UNICA FIERA INTERNAZIONALE IN ITALIA DEDICATA AL NEGOZIO DI MACELLERIA,
GASTRONOMIA E RISTORAZIONE SPECIALIZZATA

Con il patrocinio di



Con la partecipazione di



Promosso da



info@imeat.it - Tel. 0331518056 - www.imeat.it



Zoonosi in aumento ma sotto i livelli pre Covid

di MARCO TESTONI

Rifocolai di zoonosi e quelli infettivi di genesi alimentare sono in aumento ma molto al di sotto dei livelli registrati prima dell'emergenza sanitaria da Covid. E' quanto ha evidenziato Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e Ecdc, il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, nel rapporto annuale sulle zoonosi one health. Secondo la ricerca "le misure di controllo messe in atto durante la pandemia hanno inciso sulle zoonosi facendone diminuire incidenza e casistica. Solo i casi di versiniosi e listeriosi di origine alimentare sono aumentati rispetto ai livelli registrati prima dell'arrivo del Covid".

LA SALMONELLA

Il rapporto dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha acceso i riflettori anche sulla percentuale di casi di salmonella. "L'agente batterico ha rappresentato nel 2022 il 19,3% del totale dei focolai di origine alimentare. Le fonti più comuni dei focolai di salmonellosi sono state uova, ovoprodotti e alimenti misti, cioè composti da vari ingredienti - si legge nel report dell'Efsa -. Il numero di focolai

causati da *Listeria monocytogenes*, 23 complessivamente, è stato il più alto mai registrato. L'incremento è probabilmente riconducibile a un maggiore ricorso alle tecniche di sequenziamento dell'intero genoma, che permettono una migliore individuazione e definizione dei focolai da parte degli esperti".

LE MALATTIE ZOOTICHE

Nel rapporto figurano anche i casi complessivi di malattie zoonotiche segnalati che non sono necessariamente collegati a focolai.

La campilobatteriosi rimane la zoonosi più frequente, per la quale si registra un aumento che porta a 127 840 i casi segnalati rispetto ai 120 946 del 2020 (la carne di pollo e di tacchino risultano essere la fonte più comune). Al secondo posto si attesta la salmonellosi che ha colpito 60 050 persone rispetto alle 52 702 del 2020. Seguono, tra le malattie zoonotiche comunemente segnalate, la yersiniosi (6 789 casi), le infezioni da *E. coli* produttore della tossina Shiga (6 084) e la listeriosi (2 183).

Cean realizza la macelleria su misura per te!

cean[®]
Food Retailers' Experts

Dalla progettazione dello spazio fino alla realizzazione completa, ti proponiamo soluzioni mirate alla valorizzazione ed alla crescita del tuo business!

www.cean.it



Il Banco Dinamico



La tecnologia brevettata del banco *Dynamic System* ti permette di:

RISPARMIARE TEMPO = 1,5 ore di lavoro risparmiate ogni giorno

RIDURRE IL CALO PESO = Meno sfrido

RISPARMIARE SULLA BOLLETTA = un impianto evoluto permette un risparmio certo



Luce Tradizionale

Luce Specialistica



Si compra anche con gli occhi!

Scegliere la luce giusta ti permette non solo di **risparmiare sulla bolletta**, ma anche di **valorizzare le naturali tonalità dei tuoi prodotti!**



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





W8 TOP



STER UV



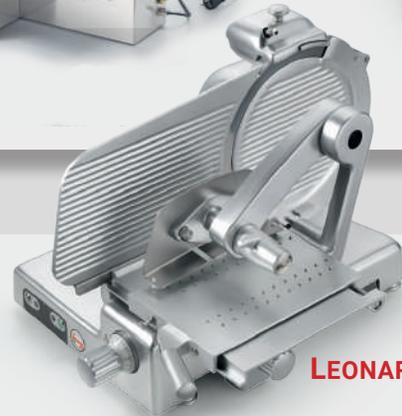
DRAKE



MULTIPATTY



SOFTCOOKER WIFood X NFC



LEONARDO

SIRMAN

INNOVATION for professionals.

www.sirman.com



TC NEBRASKA ICE



KATANA



KAIROS

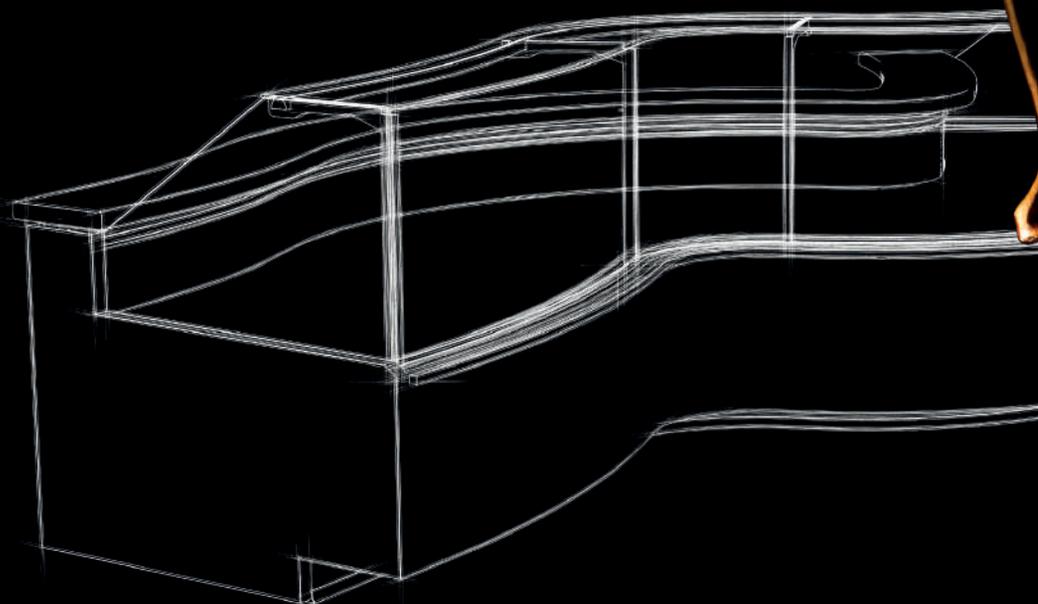


IS IDRA



SO INOX





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°.