

ANNO III - NUMERO 8 - SETTEMBRE 2022

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

MACELLAZIONE
AUMENTA DEL 4%

ELEZIONI
LE PROPOSTE
DEL TERZIARIO



SINERGIE E GIOVANI
PRONTI A NUOVE SFIDE



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
Lucia Toscano

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 CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI,
SI TINGE DI ROSA LA TAPPA DI SALERNO

di Mariavittoria Savarese

6 A MANUEL ARENA LA TAPPA DI VITERBO
DEL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

di Mariavittoria Savarese

8 ELEZIONI E NUOVO GOVERNO, LE PROPOSTE DEL TERZIARIO

di Redazione

NEWS

14 BOLOGNA - L'ACADEMY SOTTO LE DUE TORRI

14 ROMA - FIRMATO DECRETO
PER SOSTEGNO AGROALIMENTARE

15 SAN DONÀ DI PIAVE - MACELLAI UNDER 35
IN GARA IN VENETO

15 BARI - ARRIVA IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

15 SAN GIORGIO LA MOLARA - LA MOSTRA SULLA MARCHIGIANA

ECONOMIA

16 AGRITURISMO, È LOTTA APERTA
TRA TRADIZIONE E IMPROVVISAZIONE

di Celestino Agostinelli

18 LA CARNE IRLANDESE CONQUISTA
IL GUSTO DELL'UNIONE EUROPEA

di Luca Borghi

20 DALLA STALLA AL PIATTO: A SCUOLA DI QUALITÀ

di Celestino Agostinelli

22 TUTTO SULLA CARNE, IL PRIMO LIBRO
DEL MACELLAIO STAR DELLA TV

di Redazione

24 MACELLAZIONI AUMENTANO DEL 4%,
BOOM RICHIESTE DI SCOTTONA

di Redazione

SCIENZA

26 CARNE E QUALITÀ, CULTURA DA COMUNICARE
AL CONSUMATORE

di Luca Borghi

28 POLLO VEGETALE, LE PROTEINE
NON VENGONO ASSORBITE DALL'INTESTINO

di Luca Borghi

30 SICUREZZA ALIMENTARE, ITALIA PRIMA IN EUROPA

di Lucia Toscano

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



Si riparte. Giovani, territorio e inflazione: pronti ad affrontare le prossime sfide

Per consuetudine la stagione dei nostri negozi non inizia il 1° gennaio ma a settembre dopo la sosta estiva. Un momento di pausa, anche se non per tutti, per programmare l'attività con la meta del Natale che rapidamente si avvicinerà. Questo succede nella maggior parte dei negozi e anche in Federcarni, lo specchio di tutti i macellai italiani. È molto difficile, nel fare progetti, non ricadere nel già fatto, nel già visto. È altrettanto difficile cercare di non lasciarsi andare alla spettacolarizzazione degli eventi, ricordare sempre che la proposta di Federcarni deve portare tutti noi a migliorare, stimolare la curiosità e aiutarci a creare la strada nel nostro negozio.

Questa è, se così possiamo definirla, la stella polare di Federcarni. Ed è una stella impegnativa. Sarebbe più facile affidarsi al colpo di teatro, invitare il "fenomeno" mediatico del momento, quello a cui basta un gesto iconico per affascinare platee di follower. Invece Federcarni preferisce far parlare l'Università, dire che la conoscenza e la cultura nel proprio lavoro, anche se molto impegnativi per chi lavora tante ore, sono i passaggi fondamentali per la conservazione nel lungo tempo dell'affetto dei nostri clienti e dei consumatori che nel tempo ci conosceranno. Intanto continua il percorso del Campionato dei giovani macellai: prossimi obiettivi il Veneto e la Puglia. Doveroso, per Federcarni, ringraziare i presidenti delle nostre Associazioni che tanto si sono impegnati, sin dall'esordio con la prima tappa in Lombardia, e stanno continuando a farlo. Trovando i luoghi più adatti, le figure professionali più adeguate per la giuria e le persone necessarie a rendere possibile ogni tappa.

Mentre questo percorso continua, Federcarni cerca nuove strade per incontrare i macellai italiani, si cercano sinergie con altri rappresentanti del cibo di qualità. Vorremmo far incontrare i professionisti della carne con i professionisti del vino: un connubio millenario che si può prestare ad un incontro di abbinamenti dei piaceri della vita che, se vissuti con moderazione, sono le motivazioni dell'amicizia e dello stare insieme.

Federcarni sarà presente in consolidate manifestazioni locali a Napoli e Catania, territori molto attivi dove i macellai stanno sviluppando una forte crescita professionale. Molti giovani iniziano a scoprire il valore del nostro lavoro, costituendo un vero patrimonio per il futuro di tutti noi. Federcarni si impegna ad organizzare un primo grande incontro con i colleghi sardi, in una terra dove la carne ha una grande tradizione. Supereremo le difficoltà logistiche per essere rappresentativi in ogni regione del nostro Paese.

Federcarni ha tanta voglia di fare, di essere presente nella vita dei macellai italiani, promuovendo iniziative con qualche idea nuova. Ma è anche attenta a quanto accade intorno a noi. I costi energetici, che sempre più, possono diventare limite allo sviluppo delle nostre imprese. Il peso dell'inflazione che aggredirà le possibilità economiche dei nostri clienti. Il governo dovrà saper fare scelte corrette per limitare i danni: il nostro presidente, Carlo Sangalli, con tutta Confcommercio, esercita una forte pressione sulle forze politiche, affinché comprendano quale danno umano ed economico rappresenterebbe la chiusura di tante piccole e medie imprese del commercio.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

COSIMINA CURCIO

SALERNO

1°



DANIELE ABATE

NAPOLI

2°



DANIELE PRESTIA

LATINA



Campionato italiano giovani macellai, si tinge di rosa la tappa di Salerno

di MARIAVITTORIA SAVARESE

LUCA ORLANDO

NAPOLI



LUCA ZAMBETTI

CASERTA



DANIELE OLIVA

SALERNO



FABIO PALOMA

NAPOLI



ALBERIGO RUFOLO
SALERNO



MARCO RINALDI
SALERNO



MAURIZIO DE FILIPPO
SALERNO



SIMONE FARINA
SALERNO



Il desiderio di mettersi in gioco e dimostrare, a colpi di manualità e inventiva che fanno da ponte tra tradizione e innovazione, di essere dei veri e propri professionisti della carne. E' con questo spirito che si è svolta a Salerno, all'istituto alberghiero Vituoso, la tappa numero due della seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai di Federcarni. Una sfida appassionante e appassionata che ha visto in gara gli under 35 della macelleria nazionale. Sotto gli occhi attenti dei giurati i partecipanti si sono confrontati con abilità nel disosso, capacità di ridurre a zero lo scarto, taglio, cura del banco e preparazione di portate. Una gara senza esclusioni di colpi che è stata vinta da Cosimina Curcio, 29 anni di Eboli.

I PARTECIPANTI

Alla tappa salernitana hanno partecipato Alberigo Ruffolo di Salerno, Luca Orlando di Napoli, Luca Zambetti di Caserta, Daniele Abate di Napoli, Fabio Paloma di Napoli, Simone Farina di Salerno, Daniele Oliva di Salerno, Matteo Data, Cosimina Curcio di Eboli, Marco Rinaldi di Salerno, Maurizio De Filippo di Salerno, Daniele Prestia di Latina. I concorrenti, come al solito agguerriti e pronti ad una giornata all'insegna della sfida, hanno dimostrato durante le due ore e trenta la loro passione per la carne dando sfogo a creatività e minuziosità. Ogni preparazione era un tripudio di colori, freschezza e ingegno. Ogni taglio preciso e pulito. Infatti, per i giudici è stato molto dif-

ficile scegliere chi premiare: i giovani talenti, com'è successo all'esordio di Erba, si sono dimostrati pronti per un futuro promettente all'interno del settore della macelleria italiana, quella di qualità e storica.

I VINCITORI

La tappa salernitana è stata dunque vinta da Cosimina Curcio, al secondo posto Daniele Abbate. Il premio Greci è stato vinto a pari merito da Cosimina Curcio, con menzione speciale per la creatività, Maurizio De Filippo e Fabio Palumbo. Alla vincitrice della tappa è andato anche il premio Eurocryor. Il premio Stagionello invece è stato vinto a parimerito da Daniele Restia, Cosimina Curcio e Marco Rinaldi.

MATTEO DATA
TORINO



MANUEL ARENA
PIAZZA ARMERINA
1°



ALFONSO GRANCA
VITERBO
2°



EMANUELE ANDREANI
ROMA



A Manuel Arena la tappa di Viterbo del Campionato italiano giovani macellai

di MARIAVITTORIA SAVARESE

DANIELE PRESTIA
LATINA



SAMUELE ROMPIETTI
TERNI



LUCA ZAMBETTI
CASERTA



SIMONE CAPEZZERA
POTENZA



SIMONE FLORIO
ROMA



FRANCESCO GIOVANNELLI
BAGNO DI RIPOLI



Corre veloce il secondo Campionato italiano giovani macellai. E, come sempre, gli under 35 di Federcarni non si sono fatti trovare impreparati. Dopo l'esordio di Erba e la tappa salernitana, la sfida è sbarcata a Viterbo: grande affluenza di pubblico al centro commerciale Murialdo per una gara che, tappa dopo tappa, appassiona sempre di più. In palio non ci sono solo premi e riconoscimenti. In gioco, da parte del futuro della macelleria italiana, c'è soprattutto il desiderio di dimostrare il valore e la capacità della nuova generazione di professionisti della carne. Giovani che hanno raccolto il testimone di uno dei settori trainanti del commercio nazionale per traghettarlo nell'era dell'innovazione che non dimentica tradizione e passione.

I PARTECIPANTI

Gli under 35 sono riusciti a tenere a bada l'emozione, dimostrando minuto dopo minuto abilità, capacità e fantasia nel trasformare i vari tagli in veri e propri piatti da portare in tavola. Alla sfida di Viterbo hanno partecipato: Emanuele Andreani, Manuel Arena, Simone Capezzer, Simone Florio, Francesco Giovannelli, Alfonso Granca, Daniele Prestia, Samuele Rompietti, Luca Zambetti. Il gruppo di giovani macellai si è sfidato sui criteri di valutazione determinati dalla giuria di chef, macellai e rappresentanti delle istituzioni: disosso, sezionamento, manualità del taglio,

ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione, cottura e creazione insaccato.

LA GIURIA

Le abilità dei giovani macellai in gara sono state sottoposte al giudizio della giuria presieduta da Loredana Baldini di Confcommercio Lazio Nord e composta dalla dottoressa Rosa Nassi, veterinaria dell'Asl; dalla chef Vittoria Tassoni, dal giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti, dalla macellaia professionista Anna Proietti, dal macellaio professionista Bruno Muraro, dal delegato Federcarni, Augusto Muraro, e dal presidente di Federcarni Lazio Nord. In

supporto ai concorrenti, come sempre, i tutor: Matteo Data, Massimiliano Bulgarelli, Ilario Lui, Simone Florio e Bruno Bulgarelli. Ad assistere alla gara, il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio, e Alberto Succi del consiglio direttivo nazionale della Federazione.

I PREMI

Ad aggiudicarsi la tappa viterbese Manuel Arena. Sul secondo gradino del podio Alfonso Granca. Il premio Greci è invece andato a Simone Capezzer, mentre il premio Stagionello se l'è aggiudicato ancora il vincitore di tappa, Manuel Arena. Il premio Eurocryor, infine, a Daniele Prestia.



Elezioni e nuovo governo, le proposte del terziario

di REDAZIONE

Le ragioni delle imprese, la responsabilità della politica. Ecco le proposte di Confcommercio per la prossima legislatura.

EUROPA E IL RUOLO DELL'ITALIA

L'Italia deve essere protagonista del processo di superamento delle fragilità strategiche europee, in un quadro di compattezza atlantica e di riaffermazione delle ragioni della libertà, della democrazia e del diritto internazionale, violate dall'invasione russa dell'Ucraina. Servono regole che rendano più efficace e trasparente il processo decisionale europeo, nuovi e strutturali strumenti di sostegno degli investimenti europei, una riforma compiuta del Patto di stabilità e crescita, snodo cruciale anche in considerazione dell'ammissibilità degli interventi del cosiddetto scudo anti-spread.

LEGALITÀ E SICUREZZA

Rafforzamento delle politiche di contrasto della criminalità e presidio del territorio, con una sempre più stretta collaborazione tra istituzioni e associazioni imprenditoriali. Realizzazione di campagne di informazione e sensibilizzazione sulla cultura della legalità, valorizzazione del Fondo per la prevenzione del fenomeno dell'usura attraverso l'estensione, in via normativa, della garanzia dello Stato a prima richiesta e l'introduzione di forme di flessibilità per i finanziamenti bancari assistiti dalla sua garanzia. Contrasto alla contraffazione ed all'abusivismo commerciale.

PNRR E MEZZOGIORNO

Tutelare la continuità della gover-

nance e delle strutture operative del Pnrr per raggiungere gli obiettivi nei tempi stabiliti. Applicare la riserva di almeno il 40% delle risorse Pnrr al Mezzogiorno. Rafforzare la capacity building delle amministrazioni locali, indispensabile in ottica Pnrr e politica di coesione. Velocizzare la spesa del Fondo per lo sviluppo e la coesione attraverso maggiori sostegni agli investimenti delle imprese. Accelerare l'adozione della riforma degli incentivi alle imprese, prevista dal Pnrr.

RIFORMA DELL'IRPEF

Ridurre le aliquote e gli scaglioni di





reddito, semplificare gli adempimenti, introdurre una no tax area senza disparità di trattamento tra redditi da lavoro o da pensione, confermare il principio di progressività anche attraverso un uso accorto delle detrazioni e delle deduzioni d'imposta. Per quanto riguarda la flat tax occorre mantenere il regime forfettario di tassazione in favore dei piccoli imprenditori e dei lavoratori autonomi con ridotto volume di ricavi o compensi, prevedere un equo periodo transitorio a tassazione ridotta in caso di incremento di fatturato oltre il limite previsto, per un graduale approdo al

regime ordinario di tassazione.

RISCOSSIONE

Mettere in campo procedure di rateizzazione di lungo periodo dei debiti fiscali iscritti a ruolo, attuare la riforma della giustizia e del processo tributario, rendere operativa il più rapidamente possibile la riforma recentemente approvata anche in relazione agli obiettivi previsti dal Pnrr. Per quanto riguarda la tassazione del reddito di impresa e patrimonializzazione, occorre prevedere strumenti che favoriscano il reinvestimento degli utili nella propria azienda e, quindi, incentivino la patrimonializzazione e la crescita dimensionale tanto delle imprese più piccole (ditte individuali e società di persone), quanto delle società di capitale.

RIFORMA DELL'IRES

Avvicinare l'utile di esercizio al reddito imponibile (ridurre, quindi, il cosiddetto doppio binario), revisionare la disciplina degli ammortamenti e quella dei costi parzialmente o totalmente indeducibili. Per quanto concerne l'Irap bisogna continuare nel processo di graduale abrogazione dell'imposta regionale.

IVA

Contrastare l'impatto dell'inflazione anche attraverso una riduzione delle aliquote Iva sui beni di largo e generale consumo. Qualsiasi intervento di razionalizzazione della struttura dell'Iva (numero e livello delle aliquote) non deve tradursi, in alcun modo, in un complessivo incremento della tassazione indiretta su beni e servizi tax compliance. Rafforzare la tax compliance nei rapporti tra Fisco e contribuente e incentivare i meccanismi di premialità per i contribuenti virtuosi, ridurre i termini di controllo e di accertamento, accelerare i rimborsi fiscali.

RIFORMA DEL CATASTO

La riforma del catasto deve essere finalizzata esclusivamente a ridurre l'abusivismo edilizio. Qualsiasi ulteriore intervento che comporti un incremento della tassazione immobiliare, già molto elevata, non è accettabile.

SEMPLIFICAZIONE FISCALE

Riordinare le norme tributarie, eliminando quelle inutili e superflue, e sistematizzare le altre disposizioni in

un unico "Codice Tributario", stabilizzando le disposizioni, applicare nel concreto l'irretroattività delle disposizioni tributarie e costituzionalizzare lo "Statuto dei diritti del contribuente".

CONTRATTAZIONE

Avviare uno straordinario impegno comune per rilanciare, attraverso investimenti pubblici e privati, la produttività del sistema Paese. Un Patto che veda la stretta collaborazione di istituzioni, rappresentanze datoriali e lavoratori. Rispondere alla questione del salario minimo attraverso la valorizzazione erga omnes dei trattamenti economici e degli istituti del welfare contrattuale previsti dai contratti collettivi stipulati da chi realmente rappresenta il mondo del lavoro ed il mondo delle imprese. Contrastare il dumping contrattuale, che danneggia i lavoratori e distorce la concorrenza tra imprese, porre l'Inps in condizione di assicurare una verifica effettiva del rispetto dei minimi retributivi e contributivi previsti dai Ccnl comparativamente più rappresentativi, introdurre misure di riduzione del cuneo fiscale e contributivo sul costo del lavoro, rivedendo forme improprie di solidarietà tra settori economici e prevedendo la detassazione degli aumenti contrattuali. Occorre poi parificare il trattamento fiscale delle prestazioni del welfare bilaterale contrattuale a quelle erogate direttamente dalle imprese, recuperare una piena agibilità dei contratti a termine e delle prestazioni occasionali attraverso una buona flessibilità governata e contrattata dei rapporti di lavoro. Per gli ammortizzatori sociali, bisogna proseguire il confronto sulla sostenibilità contributiva per le imprese del terziario degli ammortizzatori sociali riformati, con applicazione del principio di bonus-malus sulla contribuzione ordinaria, condizionare ad una proattiva ricerca di occupazione la fruizione di indennità economiche di sostegno al reddito, rafforzare le misure volte alla riqualificazione professionale dei lavoratori come previsto dal Pnrr anche per tenere conto della doppia transizione ecologica e digitale in atto.

POLITICHE ATTIVE

Colmare il mismatch tra domanda e offerta di lavoro, profondamente avvertito nell'area del terziario di merca-



to rilanciando la messa a regime dei Centri per l'impiego anche attraverso una maggior sinergia con le agenzie del lavoro private, promuovere la cultura del lavoro - incluso quello autonomo e imprenditoriale - e dei suoi valori, anche attraverso i percorsi di orientamento, integrare maggiormente le politiche attive del lavoro con quelle per i giovani, per le donne e per la famiglia, funzionalmente alla creazione di servizi per l'infanzia e all'offerta di maggiori e migliori opportunità di conciliazione tra genitorialità e attività lavorativa.



REDDITO CITTADINANZA

Riformare il reddito di cittadinanza, con più netta distinzione fra interventi di contrasto alla povertà e interventi finalizzati all'occupabilità, rafforzandone le condizionalità.

FORMAZIONE

Semplificare l'utilizzo dell'apprendistato e rivalutare il ruolo dei tirocini, valorizzare il ruolo dei Fondi interprofessionali con la piena restituzione delle risorse derivanti dallo 0,30%, attuare gli interventi necessari per il decollo operativo della riforma degli

Its, assicurando una presenza adeguata di specializzazioni nelle tecnologie applicate al terziario.

WELFARE PER LO SVILUPPO

La spesa italiana per prestazioni sociali rappresenta oggi oltre il 54% dell'intera spesa pubblica. Più del 50% dell'impegno di spesa sociale è assorbito dalla spesa per pensioni. La vera sfida è tener conto dell'evoluzione demografica favorendo l'invecchiamento attivo (ad esempio, attraverso il mentoring, il reversementoring e il lavoro autonomo). È necessario assicurare un saldo ancoraggio del nostro sistema previdenziale ai principi cardine del regime contributivo, eliminare le disparità di trattamento in materia previdenziale tra lavoratori dipendenti ed autonomi, valorizzare le possibilità di cumulo dei diversi periodi e l'incentivazione della contribuzione volontaria, favorire una maggiore diffusione della previdenza complementare e della sanità integrativa sia tra i lavoratori dipendenti che tra gli autonomi, anche grazie al potenziamento delle relative misure compensative per le imprese, potenziare il ruolo del welfare complementare come investitore istituzionale nell'economia reale.

ENERGIA

Sterilizzare gli oneri generali di sistema nelle forniture di energia nelle more di una riforma di tutti gli aspetti fiscali e parafiscali, prorogare, rafforzare e rendere più inclusivi i crediti d'imposta per non "energivori" e non "gasivori", mantenere l'aliquota Iva al 5% per il metano, stabilizzare i meccanismi agevolativi in materia di riqualificazione energetica ed edilizia, semplificando le norme, migliorando il meccanismo della cessione del credito e garantendo i controlli.

ACCESSO AL CREDITO

Superare rigidità regolamentari per un corretto bilanciamento tra stabilità finanziaria, finanziamento dell'economia reale e obblighi di compliance delle Pmi, favorire l'afflusso di risorse da parte degli investitori istituzionali ed i nuovi canali digitali di finanziamento, perseguire il rafforzamento patrimoniale delle imprese attraverso incentivazioni, sia fiscali che finanziarie.

SISTEMI DI GARANZIA

Potenziare il Fondo di garanzia Pmi e le sinergie con i Confidi, confermare il ruolo di garante di Sace S.p.A. nei confronti delle imprese più strutturate, estendere la durata dei finanziamenti contratti durante la pandemia, anche favorendo operazioni di rinegoziazione.

STRUMENTI ELETTRONICI DI PAGAMENTO

Abbattere strutturalmente i costi di accettazione degli strumenti elettronici di pagamento per imprese e professionisti.

CITTÀ, COMMERCIO E SERVIZI DI PROSSIMITÀ

Valorizzazione del ruolo del terziario di mercato nei processi di rigenerazione urbana e promozione di distretti economici locali attraverso il partenariato pubblico-privato. Per il perseguimento dei processi di rigenerazione urbana, risultano di particolare rilievo scelte improntate al ricorso ai piani di

marketing urbano. Il commercio e servizi di prossimità come contrasto al degrado e all'isolamento dei quartieri periferici attraverso l'integrazione tra disciplina urbanistica e commerciale, garantendo il modello italiano di pluralismo distributivo.

LOCAZIONI COMMERCIALI

Cedolare secca con beneficio condizionale tra locatore e conduttore e leva fiscale per incentivare l'utilizzo di immobili sfitti, riforma concessioni di sostegno per esercizio di commercio su aree pubbliche, equilibrata applicazione della nuova disciplina in materia di pratiche commerciali sleali, costruzione di una filiera alimentare sostenibile senza sovraccarichi di oneri ed adempimenti a carico delle imprese.

COMMERCIO ELETTRONICO

Equità fiscale (web tax) e supporto all'offerta on line del commercio tradizionale, riforma "strutturale" dei buoni pasto per salvaguardarne il valore nominale lungo tutta la filiera.

AGENDE GIOVANI E IMPRENDITORIA FEMMINILE

Consolidamento delle misure di incentivo dell'imprenditoria giovanile e di promozione della cultura di impresa fra i giovani, incremento dell'integrazione di studio e lavoro e potenziamento delle attività di orientamento dei giovani, sviluppo di un sistema di tirocini curriculari ed extracurriculari che sia sostenibile per le Pmi e centrato sulle esigenze del lavoratore e delle imprese. Promozione della cultura di impresa fra le donne con rafforzamento degli incentivi alle imprese femminili già esistenti, per renderle più strutturate e competitive, consolidamento delle misure volte al superamento del divario di genere, anche finanziando la certificazione di parità di genere per renderla accessibile alle Pmi, previsione di interventi specifici per la conciliazione vita-lavoro delle donne imprenditrici, ridefinizione di impresa femminile, con una soglia a >50% per il requisito di "prevalente partecipazione femminile".



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



W8 TOP



STER UV



DRAKE



MULTIPATTY



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



LEONARDO


SIRMAN

INNOVATION for professionals.

www.sirman.com



KAIROS



TC NEBRASKA ICE



KATANA



IS IDRA



SO INOX



News



BOLOGNA L'ACADEMY SOTTO LE DUE TORRI

Si è svolta a Bologna una delle prove pratiche previste nel calendario delle lezioni dell'Academy di Federcarni. All'evento targato Greci hanno partecipato tanti professionisti della carne che si sono misurati con tagli e preparazioni che hanno coniugato tradizione con innovazione.

ROMA FIRMATO DECRETO PER SOSTEGNO AGROALIMENTARE

Il governo ha firmato il decreto attuativo per promuovere e sostenere le eccellenze della ristorazione e della filiera agroalimentare italiana. Il fondo, con una dotazione complessiva di 56 milioni di euro per il biennio 2022-23, si rivolge a tutte le imprese di ristorazione con somministrazione iscritte da almeno 10 anni al registro delle imprese o in alternativa quelle che, nei dodici mesi precedenti la data di pub-

blicazione del decreto, hanno acquistato prodotti certificati Dop, Igp, Sqnpi (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata), Sqnz (Sistema di qualità nazionale zootecnica) e prodotti biologici. Il fondo prevede agevolazioni fino al 70% dell'investimento, per un massimo di 30 mila euro per singola impresa, per l'acquisto di macchinari professionali e altri beni strumentali durevoli e innovativi.



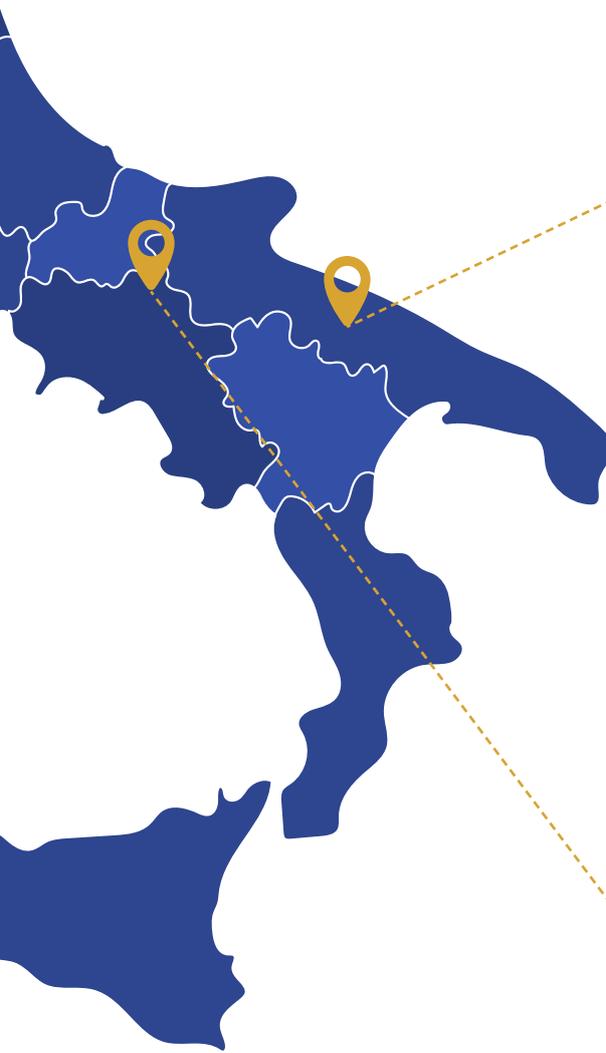


SAN DONÀ DI PIAVE MACELLAI UNDER 35 IN GARA IN VENETO

La quarta tappa del Campionato italiano giovani macellai si terrà il 2 ottobre a San Donà di Piave

BARI ARRIVA IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

La quinta tappa del Campionato italiano giovani macellai si terrà il 16 ottobre a Bari all'interno del prestigioso contenitore della Fiera del Levante.



SAN GIORGIO LA MOLARA LA MOSTRA SULLA MARCHIGIANA

San Giorgio la Molara è un borgo antico della Campania: qui si alleva la Marchigiana. Una razza bovina di origine meticcia che deriva, sembra, dal bovino Podolico autoctono migliorato dall'incrocio tra le vacche e i tori di razza Chianina per ottenere animali con una maggiore attitudine al lavoro e alla produzione di carne pregiata. Dopo il Covid, è tornata la 15^a mostra

bovina di razza Marchigiana interregionale. Il sindaco Nicola De Vizio, che è anche veterinario, con l'Associazione allevatori Campania Molise, ha siglato, con il presidente Davide Minicozzi e il direttore Augusto Calbi, l'intesa che ha portato alla realizzazione dell'evento. È stato un lungo week end fitto di iniziative, con i riflettori sul comparto zootecnico.



Agriturismo, è lotta aperta tra tradizione e improvvisazione

di CELESTINO AGOSTINELLI

De Andrè cantava l'amore sacro l'amor profano, facendo riferimento alla sua Bocca di Rosa. Ma potremmo dire che la locuzione può a ragion veduta essere applicata a tanti contesti tra cui la ristorazione agrituristica. Esistono infatti tante strutture agrituristiche votate al sacro fine: ospitalità e vacanza in azienda agricola, ristorazione casereccia con prodotti della fattoria stessa, visite didattiche, passeggiate o corsi di cucina rurale alla scoperta di tradizioni contadine. Poi esistono le strutture agrituristiche profane: con l'abuso del termine agri utilizzato a sproposito per celare strutture di ristorazione ed ospitalità che non hanno nulla a che fare con le aziende agricole.

PROFANAZIONE DELLA STORIA

Una sorta di profanazione del tempio della civiltà contadina che nei secoli ha saputo consegnare ai posteri un grande patrimonio enogastronomi-

co. Ci si improvvisa macellai, ortolani e massaie, senza averne mai avuto la benchè minima vocazione. Si acquistano prodotti nei supermercati facendoli passare per locali, si cucinano pietanze rivedute e scorrette, vino da consorzio, non che non sia buono, accoglienza da villaggi turistici e servizi che stridono con l'ambiente ed il contesto rurale. Il tutto a discapito della cucina sapiente, genuina e antica, dove i prodotti sono poveri ma multiuso e anche un pezzo di pane raffermo, bagnato con del pomodoro e olio locali, potrebbe fare invidia a chef stellati.

IL VALORE DELLA TERRA

Per fortuna qualcosa è stato conservato. Il valore dato alla terra. Che si tramanda di generazione in generazione, come la famiglia Iannotti e la Vecchia Trainella, in quel di Paupisi nel cuore del Sannio, tra quelle valli che hanno visto maturare vini come

Falanghina, Aglianico e insaccati che seguono metodi di lavorazione antica e pasta fatta in casa. La macellazione di allevamenti della stessa azienda, la produzione casearia, i forni per il pane, la cantina e la stessa avicoltura, costituiscono il vero marchio da imprimere sui portali di antiche strutture contadine trasformate, solo dal punto di vista igienico sanitario, in ricettività agrituristica. E accanto a queste strutture ben vengano le organizzazioni di sagre paesane, che diventano vetrine del prodotto, ed una vera kermesse di quella parte di territori ancora integri e avulsi all'incalzante processo di transizione tecnologica. Basta dunque con falsi profeti di una cultura culinaria che non ha assolutamente fatto il suo tempo. Tornare alla terra. Tornare al sicuro. Tornare a mangiare. Accontentarsi del meglio significa avere gusti semplici. Non lo dico io lo ha detto Oscar Wilde.

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
FRESCHENZA 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®





La carne irlandese conquista il gusto dell'Unione europea

di LUCA BORGHI

La carne irlandese è ormai entrata nel gusto degli italiani a tutti gli effetti. Merito delle sue proprietà sostenibili e di valori nutrizionali che provengono da modalità di allevamento naturali. Pilastri che hanno permesso alla carne irlandese di penetrare sempre di più nei mercati internazionali, come spiega James O'Donnell, direttore Italia di Bord Bia, l'ente governativo che promuove lo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari irlandesi.

Iniziamo con un dato economico. Quanto vale la carne irlandese sul Pil e sull'export?

“Siamo molto contenti dei risultati raggiunti – sottolinea O'Donnell -. Il valore totale delle esportazioni di carne e bestiame è aumentato del 4% raggiungendo i 3,5 miliardi di euro nel 2021. Una performance straordinaria viste le difficoltà. Al di là di questa crescita globale, i singoli settori hanno sperimentato tendenze di mercato diverse, con una forte domanda di carni bovine. Le esportazioni di carne bovina sono, infatti, aumentate del 9%

e hanno raggiunto un valore di 2,1 miliardi di euro. Questa crescita è stata sostenuta da una forte domanda e da prezzi più alti nei mercati del Regno Unito e dell'Unione europea. L'allentamento delle restrizioni legate al Covid-19 nella seconda metà del 2021, in particolare nel settore dei servizi alimentari, ha aiutato a generare una forte domanda. Il valore delle esportazioni irlandesi è cresciuto, nonostante una riduzione dell'11% del volume dell'export su base annua. La crescita più forte è stata verso le destinazioni dell'Unione europea che hanno avuto una riduzione della disponibilità di carne bovina nazionale”.

Cos'è lo Standard Grass Fed?

“Nel 2020 abbiamo lanciato lo Standard Grass Fed per la carne bovina irlandese – spiega il direttore di Bord Bia -. Si tratta del primo standard al mondo su scala nazionale e ci consente di tracciare e verificare la percentuale di erba consumata nella dieta delle mandrie di bovini irlandesi. Si tratta di un protocollo che stabilisce le regole sul nutrimento a base di erba,

che deve costituire almeno il 90% dell'alimentazione durante tutta la vita di ogni animale, le quali devono essere rispettate dalle singole aziende agricole in modo che i prodotti possano essere classificati come “Grass Fed”.

Crisi energetica e guerra influiranno sui prezzi?

“A seguito della crisi in Ucraina, i produttori alimentari europei stanno assistendo a aumenti imprevisti dei loro costi di produzione, dai fertilizzanti al petrolio ai mangimi – continua O'Donnell -. Ulteriori impegni nazionali nell'ambito delle politiche sui cambiamenti climatici stanno limitando gli aumenti della produzione. Di conseguenza, i livelli di fornitura di carne bovina

La carne irlandese in cucina: quanto valgono tracciabilità e sostenibilità?

“Parlando di carne irlandese, pensiamo subito alla pregiatissima carne di manzo: un vero fiore all'occhiello di questo Paese – dice James O'Donnell -. Diversi sono i tagli disponibili sul mercato e, di conseguenza, tanti i possibili utilizzi in cucina di questo ingrediente premium. Per la cucina di tutti i giorni, ad esempio, si può utilizzare lo scamone, taglio poliedrico e multifunzionale, con cui realizzare le tartare o delle fette sottili per cotture veloci. Per le occasioni speciali, mi viene invece in mente il tomahawk, ideale per essere cucinato alla griglia o al barbecue, o il controfiletto, per un delizioso roast beef. Riguardo alla tracciabilità e sostenibilità, il nostro programma su scala nazionale Origin Green ha appena compiuto 10 anni. Lanciato nel 2012, Origin Green nasce da un sogno collettivo, un traguardo che l'Irlanda si prefigge di raggiungere in un futuro non troppo lontano: diventare Paese leader nella produzione sostenibile di alimenti e bevande. Il programma promuove il miglioramento della sostenibilità lungo l'intera catena di approvvigionamento, dagli agricoltori ai produttori, fino ai rivenditori e alle aziende di servizi alimentari. Hanno aderito ad oggi oltre 55mila aziende agricole. Continuiamo a intraprendere azioni concrete per diventare sempre più sostenibili a livello economico, sociale e ambientale e giocare la nostra parte negli obiettivi del cambiamento climatico, migliorando i requisiti della sostenibilità dell'agricoltura irlandese”.

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 **beneficiari 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





Dalla stalla al piatto: a scuola di qualità

di CELESTINO AGOSTINELLI

Quando ci si affida ad una macelleria di fiducia? Evidentemente la fidelizzazione affonda le sue radici nell'humus dell'artigianalità pura, nella sapienza e nel rispetto delle regole, soprattutto quelle sanitarie. Il panorama della macellazione e vendita di carni appare molto vasto e variegato. Con i macellai sempre più garanti di un prodotto di qualità da proporre alla clientela quotidianamente. Tonino Rufolo e suo figlio Alberigo, rappresentano il legame familiare prima e la condivisione professionale poi. Un connubio che solo l'amore per un lavoro così delicato può assicurare, reclutando consenso e fedeltà tra quei consumatori abituati ad una elevata capacità di acquisire informazioni a loro vantaggio, tendenti a comprendere i ragionamenti alla base della scelta del pezzo di carne, che solo in

un secondo momento si traduce nel soddisfacimento massimo dell'acquisto e quindi del consumo.

LA FIDUCIA

Rufolo, e l'indispensabilità della moglie Santina, ha puntato, con la sua moderna giovane azienda di allevamento e il suo punto vendita, sulla creazione ex novo di fiducia da parte del cliente, creando altresì le concrete potenzialità di ogni prodotto che il banco affida alla vista dell'avventore. Non c'è migliore strategia di marketing che il passa parola tra consumatori nella gestione aziendale e, oggi, in via Clemente in quel borgo ai piedi dei monti Picentini tra la Valle del Sele, Tonino Rufolo cerca di far arrivare ai suoi clienti non solo idealmente ma concretamente un prodotto che soddisfi desiderio, gusto, artigiana-



lità, abbinando anche gli aromi di un territorio che assicurano compatibilità ambientale.

ALLEVAMENTO E PASCOLI

Ogni capo allevato dai Rufolo gode di pascoli naturali le cui proprietà organolettiche garantiscono quel giusto apporto nutrizionale e dietetico che unito all'amore e dedizione dei conduttori, creano le giuste condizioni per avere animali di acclarata qualità. La ricetta potrebbe sembrare da "manuale del comportamento del venditore". Ma funziona. Il legame con il territorio, l'esperienza acquisita al nord, l'inventiva nel preparare prodotti pronti all'uso lasciandosi trasportare anche dal tocco estetico creativo, fanno del banco Rufolo il vero punto di forza. Il vivo rosso delle carni lavorate e presentate nella loro essenza sono il vero punto di transizione della giovane macelleria. Quel passaggio dall'allevamento al banco per tramutarsi in sapore, gusto e soddisfazione per palati e tavole sempre più esigenti. La prima impressione è un'opinione che si forma, in modo quasi immediato, nella mente di una persona sconosciuta quando la incontriamo. Ogni macelleria è unica, come sono uniche le persone che ne fanno parte, prima di progettare la propria immagine è fondamentale prendere consapevolezza di chi si è. Tonino, Alberigo e la loro preziosa Santina hanno la loro storia. Iniziata in un luogo antico, tra un allevamento di vacche nelle campagne in quel crocevia tra Lucania e Cilento. Una vita vissuta tra quelle colline silenziose, velate dalla nebbia del mattino, tra quei panorami di prati e campi di mais attraversati da stradine di campagna gelate d'inverno e polverose d'estate. Muri rustici di mattoni e sassi, stalle tiepide, muggiti tranquilli, rintocchi di campane lontane e lavoro, tanto lavoro.



DALLA STALLA AL PIATTO

L'azienda è stata al centro della visita dei partecipanti ai corsi di formazione di Academy Federcarni. "Uno dei temi del percorso formativo prevedeva di capire meglio ed entrare nel vivo del processo che parte dalla stalla e arriva al piatto – spiega Domenico Timbone, direttore di Academy Federcarni -. Con la visita in azienda i partecipanti hanno potuto constatare ciò fino a quel momento sembrava solo teoria".

Tutto sulla carne, il primo libro del macellaio star della Tv

di REDAZIONE

È uscito il 30 agosto per Vallardi Editore "Tutto sulla carne" il nuovo libro di Luca Terni. Nato in Toscana, cresciuto in una famiglia di macellai ed esperti di carne da quattro generazioni, un'esperienza ventennale alle spalle, vincitore del contest di 'Detto Fatto', Terni porta la carne nei piatti di ogni giorno con fantasia e gusto. Nel libro esplora tagli e tecniche di cottura specifiche per ogni animale e per ciascun pezzo, trasformando gli scarti e le parti considerate - a torto - meno nobili in capolavori di delizia e sapore per far scoprire al lettore una nuova dimensione, più attenta e sostenibile, del mangiare carne.

DALLA MACELLERIA ALLA TV

Luca Terni, origine toscane e una solidissima tradizione di macellai alle spalle, è lo chef di carne più amato dal pubblico televisivo d'Italia. Da anni gestisce una macelleria di famiglia a Capalbio e per il piccolo schermo conduce i programmi "C'è ciccia" e "Scarpetta d'Italia" su Food Network. Dopo aver lasciato gli studi universitari in economia per aiutare il padre, Luca Terni non ha mai smesso di occuparsi della carne, aprendo anche un ristorante con il fratello ad Ansedonia, a Grosseto. Tra i suoi ultimi progetti c'è una macelleria digitale, per ordinare e ricevere carne di qualità in appena 24 ore.

TRADIZIONE DI FAMIGLIA

"Il mio trisnonno era il norcino e il macellaio del paese, il mio bisnonno faceva l'allevatore e trasportava le bestie, mio nonno era ristoratore e grossista di capi di bestiame mentre mio babbo è rimasto sempre nel settore della macelleria - racconta Luca Terni -. Mi sono trovato sin da piccolo in questa tradizione familiare che sfociava nel cibo, nella buona tavola e nella carne. Il mio core business ormai è la carne. I miei piatti più celebri derivano tutti da lì e cerco di creare quel che piace più al pubblico".



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@deangellarreda.com - +39 335 7489594

www.deangellarreda.com   | Rivenditore:



EUROCRYOR
eptarefrigeration



Macellazioni aumentano del 4%, boom richieste di scottona

di REDAZIONE

Il report Ismea di luglio parla chiaro: le macellazioni di bovini in Italia sono aumentate del 4,1 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Secondo gli analisti, la curva in salita sarebbe da imputare all'aumento dei costi delle materie prime e di produzione. Economia insostenibile per le piccole aziende zootecniche che, dunque, preferiscono orientarsi sulla macellazione. Un trend che, per Ismea, sta assumendo via via una proporzione globale che colpisce però di più i Paesi produttori a vantaggio di quelli emergenti. Se infatti Brasile, Australia e Argentina stanno facendo registrare una flessione produttiva decisamente importante, i Paesi asiatici spingono invece sull'acceleratore tanto da aumentare la produzione del 3 per cento. In aumento anche la produzione negli Stati Uniti e in Canada, in Uruguay e Paraguay. La domanda internazionale c'è e bisogna soddisfarla.

LA SITUAZIONE IN EUROPA

In Europa la scarsa disponibilità di capi bovini maturi mantiene i prezzi a livelli elevati. L'inflazione ha però iniziato a incidere sul consumo di carne bovina: la stagione turistica e la riapertura della ristorazione dopo le restrizioni

causate dall'emergenza pandemica riescono però a controbilanciare i fatturati. Il problema pressante è comunque rappresentato dai costi di produzione che per il futuro ipotizzano la tenuta delle imprese di allevamento. Il primo effetto tangibile sui dati analizzati da Ismea è il peso delle carcasse che è in calo. I prezzi medi europei per i vitelloni A-R3, nel mese di maggio 2022, si attestano sopra i 507 €/100 kg ossia su livelli superiori rispetto allo scorso anno del 32,7 per cento. I prezzi medi di giugno per le carni bovine di buona conformazione (A/C/Z/ R3) sono arrivate ad attestarsi sui 486,5 €/100 Kg, segnando un balzo su base annua del 28 per cento. La produzione continua a contrarsi anche nei primi mesi del 2022 (-21%), confermando la tendenza negativa degli ultimi tre anni.

L'EXPORT

Nel primo trimestre di quest'anno, le esportazioni di carne bovina all'interno dell'Unione europea sono aumentate del 6 per cento rispetto a un livello relativamente basso primo trimestre 2021. In aumento le esportazioni verso alcuni mercati di alto valore come Canada (+36%), Giappone (+61%)

e Regno Unito (+32%) anche se va tenuto presente che le esportazioni nel primo trimestre del 2021 erano state relativamente deboli. Anche altre destinazioni come Israele stanno aumentando, mentre Bosnia-Erzegovina, Filippine e Hong Kong mostrano cali significativi. Per l'intero anno, si prevede che le esportazioni di carne dell'Ue aumenteranno solo del 4 per cento, vincolate dalla disponibilità interna limitata e dai prezzi interni relativamente elevati.

IL MERCATO IN ITALIA

In Italia, secondo i dati sulle macellazioni mensili registrati dall'Anagrafe nazionale zootecnica, nei primi cinque mesi 2022 il numero dei capi macellari è in aumento del 4,1 per cento mentre è in calo il peso medio dei capi macellati. Parallelamente, cambia la composizione dell'offerta con uno sbilanciamento soprattutto verso i capi da riforma del ciclo latte. Ismea registra infatti un aumento del 14 per cento della quota di vacche avviate al macello, che ora rappresenta un quinto dell'offerta totale. Segno più anche per le macellazioni delle manze: +5,8% in virtù dell'adattamento del mercato alla domanda che sta regi-

strandando sempre di più la richiesta di scottona. Stabile il numero macellato di vitelloni maschi e dei vitelli con meno di 8 mesi, mentre in aumento quello di vitelli di età tra 8 e 12 mesi.

ANDAMENTO DEI PREZZI

Il caldo estivo ha come sempre limitato gli acquisti dei tagli del quarto anteriore, ma quest'anno la scarsa offerta ha permesso di mantenere stabili i prezzi evitando il consueto calo stagionale. Inoltre, la stagione turistica senza sostanziali limitazioni ha di fatto aumentato la domanda da parte della ristorazione e del fuori casa. A partire da febbraio, i prezzi dei bovini da macello di tutte le categorie hanno segnato un'impennata che si è tradotta a giugno in valori notevolmente superiori a quelli dei precedenti anni. Nello specifico il prezzo dei vitelloni da macello a giugno ha raggiunto i 2,92 €/kg (peso vivo - Iva esclusa), ossia il 22 per cento in più rispetto alla media del triennio precedente. Il prezzo medio delle vacche da macello a giugno ha toccato 1,59 €/Kg segnando rispetto alla media del triennio precedente un balzo del 33 per cento.

SCAMBI CON L'ESTERO

Nel primo trimestre 2022, sono stati importati in Italia oltre 230 mila capi bovini da allevamento, di questi, i tre quarti sono broutards e manze oltre i 300Kg, per i quali è previsto un ingrasso di circa sei mesi prima dell'avvio alla macellazione. Le importazioni di bovini vivi da allevamento hanno fatto registrare, secondo il report Ismea, un evidente incremento sia rispetto al trimestre precedente pari al 10 per cento. La composizione degli arrivi mostra una nuova ripartizione, che favorisce le giovenche che passano dal 28% al 32% del totale a scapito dei broutards maschi che passano dal 57% al 41%, parzialmente sostituiti oltre che dalle femmine, dai vitelli più leggeri (160/300Kg) che passano dal 7% al 16%. Sul fronte carni, le importazioni del primo trimestre 2022 si collocano su livelli prossimi alla media degli ultimi anni, segnando un lieve incremento rispetto all'analogo trimestre 2021 (+7%), periodo di particolare incertezza, e un lieve ridimensionamento rispetto al IV trimestre 2021, periodo di particolare entusiasmo (-6%).

ACQUISTI DOMESTICI

La spesa per gli acquisti domestici 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

generi alimentari totali nei primi cinque mesi 2022 si è attestata sugli stessi livelli dell'analogo periodo dell'anno precedente (+0,4%) confermando un incremento rispetto al periodo pre-Covid (media 2018-19) del 10 per cento. Si tratta di un aumento della spesa cui però non si accompagna un aumento dei volumi acquistati, che anzi sono in contrazione. Per quanto riguarda le carni la spesa nei primi 5 mesi dell'anno è in aumento del 3 per cento, con volumi in contrazione del 4,6 per cento. A sostenere l'incremento di spesa sono soprattutto le carni avicole che con una spesa a +7,5 per cento vedono però i volumi in contrazione dell'8 per cento per compensare gli incrementi dei prezzi che hanno superato per alcune referenze il 16 per cento. Per le carni bovine la spesa

è in linea con quella dello stesso periodo 2021 (+0,1%), ma i volumi sono in contrazione del 5,6%, confermando una tendenza che già si era registrata nel 2021 (-2,1%) che si distingueva, tuttavia, dalla situazione attuale per i volumi delle vendite in positivo 5,4 per cento rispetto alla situazione pre Covid. Secondo l'analisi di Ismea il 56 per cento dell'offerta è rappresentato dalla voce "bovino adulto" che raccoglie insieme senza distinzione la carne di vitellone e quella di altri bovini adulti. La categoria accusa più marcatamente la contrazione delle vendite in volume (-8,2%), seguita dalla carne di vitello che rappresenta un terzo delle vendite in volume e che flette del 6,8%; sempre positiva invece la performance per la carne di scottona: +19 per cento.

Carne e qualità, cultura da comunicare al consumatore

di LUCA BORGHI

Poco importa che sia fresca o trasformata. La carne fa la sua parte per contribuire al benessere psico-fisico di ogni fascia d'età. Lo dice l'indagine 'Pure' che ha evidenziato come la carne possa giovare alla longevità organica. Un vero e proprio riconoscimento della scienza alla filiera della carne, in particolare per quella italiana che è stata dichiarata la più attenta al benessere animale, all'ambiente, all'economia green e ai consumi consapevoli di qualità.

I CONSUMI

I maggiori consumatori planetari di carne sono gli Stati Uniti con 126 chili pro capite annui, seguiti dall'Unione europea con 85 chili. L'Italia è in fondo alla classifica continentale con 76 chili annui. Fin qui i cosiddetti consumi apparenti, cioè quelli che comprendono anche le parti non edibili. Per i consumi reali i numeri degli italiani sono ancora più contenuti: 38 chili a testa all'anno. Quote ancora più basse, dunque, rispetto alle tabelle nutrizionali dell'Organizzazione mondiale della sanità. Pare proprio insomma che il rapporto tra le tavole italiane e la carne abbia intrapreso la vita della grande consapevolezza dove la parola d'ordine è solo una: qualità.

LO STUDIO

Lo studio Global burden disease diet collaborators accende poi i riflettori sulla realtà scientifica che mette a tacere le fake news sul mondo della carne. Le evidenze della ricerca parlano chiaro: le carni rosse e processate risultano agli ultimi posti come causa di mortalità rispetto ad altre 'abitudini' quali fumo, alcol ed esposizione all'inquinamento ambientale.

LA DOMANDA

La domanda di carne a livello mondia-

le è destinata a crescere nel prossimo decennio. Almeno così sostengono le proiezioni dei mercati internazionali. Per l'Italia si parla di un assestamento o addirittura di un calo delle disponibilità attuali di carni, anche a causa dei prodotti a base vegetale o derivanti da colture cellulari in vitro.

L'IMPATTO AMBIENTALE

Sotto il profilo dell'impatto ambientale, le emissioni climalteranti dell'agricoltura italiana hanno rappresentato nel 2019 solamente il 7,1% di quelle totali, di cui solo il 4,6% ascrivibili alla zootecnia. Scendendo nel dettaglio, la filiera della carne ha un impatto sul totale nazionale di appena il 3,5%. Il comparto infatti sta assestando in quella che viene definita carbon neutrality: vale a dire che le imprese agricole e zootecniche emettono gas climalteranti nello stesso luogo in cui questi sono assorbiti, cioè in campagna, grazie alla fotosintesi. Quindi il carbonio sequestrato è superiore a quello emesso, con un bilancio positivo per l'ambiente.

LE ANALISI

Le analisi di Ispra dimostrano che il sistema italiano, nell'ultimo trentennio, ha ridotto le emissioni di metano del -0,66%, ancora inferiore alla soglia del -0,4%. Insomma, la zootecnia tricolore da ruminanti non solo non ha contribuito al riscaldamento globale, ma è stata parte della soluzione del problema. Ne deriva che la produzione delle carni in Italia è una delle più sostenibili al mondo, sia per elevata qualità e salubrità dei prodotti, sia per i limitati impatti climalteranti. Ovvio che ci sono ancora grandi margini di miglioramento per arrivare a emissioni zero. Trauardo che coinvolge non solo agricoltura e zootecnia ma tutte le filiere produttive made in Italy.



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

Pollo vegetale, le proteine non vengono assorbite dall'intestino

di LUCA BORGHI

Le proteine della carne vegetale non vengono assorbite dalle cellule intestinali umane come succede invece con la carne vera e proprio. Lo stabilisce uno studio internazionale, pubblicato di recente nel Journal of agricultural and food chemistry di Acs, che ha passato sotto la lente d'ingrandimento la carne di pollo e i prodotti processati plant based.

I SOSTITUTI VEGETALI

I sostituti vegetali della carne e dei prodotti di origine animale stanno vivendo un momento d'oro sotto il profilo commerciale trainati da poderose campagne di marketing. Un fenomeno che ha attirato l'interesse della scienza di mezzo mondo che ha iniziato a studiare le caratteristiche organolettiche e produttive della carne 'finta'. Risultato: i prodotti di origine vegetale mascherati da carne non riescono a sostituire dal punto di vista nutrizionale i prodotti originali. Proprio come ha dimostrato lo studio comparso sull'autorevole Journal of agricultural and food chemistry.

LO STUDIO

Il team di ricerca ha messo a confronto il grado di assorbimento delle proteine a livello intestinale, per determinare se il potere nutritivo dei prodotti processati è lo stesso di quelli di origine

animale. Sono state quindi analizzate e messe a confronto le proteine vegetali di un surrogato che dovrebbe sostituire il pollo con quelle di carne vera di pollo ed è stato dimostrato che nonostante le somiglianze apparenti nell'aspetto fibroso, le proteine derivanti dal sostituto vegetale non riescono ad essere assorbite con facilità dalle cellule intestinali umane, come invece accade per le proteine naturali del pollo.

I RISULTATI

I ricercatori hanno determinato le proprietà fisico-chimiche, la digestione in vitro e l'assorbimento cellulare dei peptidi propri della carne vegetale: il primo passo per mettere a confronto i risultati con ciò che già si conosce per quanto riguarda l'assorbimento della carne naturale. I due 'nemici' sono stati poi cotti, macinati e fatti digerire in laboratorio da un enzima digestivo umano. Il risultato scientifico è stato inequivocabile: le proteine dei sostituti vegetali non si suddividono in peptidi come fanno quelle delle carni e presentano un minor numero di amminoacidi essenziali e non essenziali. Senza contare che i peptidi della carne vegetale sono meno solubili in acqua rispetto a quelli del pollo e non riescono ad essere assorbiti facilmente dalle cellule intestinali umane.



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





Sicurezza alimentare, Italia prima in Europa

Nel 2021 solo nello 0,04% dei campioni esaminati, tra animali e alimenti, sono stati individuati residui di farmaci o contaminanti chimici.

di **LUCIA TOSCANO**

Che l'Italia sia in cima alla classifica europea in fatto di sicurezza alimentare è cosa nota. Ma che nel 2021 solo nello 0,04% dei campioni esaminati, tra animali e alimenti, sono stati individuati residui di farmaci o contaminanti chimici è una novità. I risultati arrivano direttamente dal ministero della Salute e dimostrano, senza ombra di smentita, che la catena dei controlli ha maglie sempre più strette e che la filiera agroalimentare italiana è attenta, anzi super attenta, a ciò che arriva sulle tavole dei consumatori.

IL PIANO NAZIONALE RESIDUI

Il Piano nazionale residui è stato predisposto ministero della Salute e, ogni anno, seguendo le indicazioni previste dalle normative europee, si mette in moto per ricercare residui di farmaci e di contaminanti chimici negli alimenti di origine animale, negli animali vivi, nei loro tessuti, escrementi e fluidi biologici, nei mangimi e nell'acqua di abbeveraggio. La filiera della zootecnia e dell'allevamento è dunque sottoposta a un regime di controlli che non lascia spazio all'improvvisazione: il benessere animale e la sicurezza alimentare

“

Nonostante le criticità a causa dell'emergenza pandemica, è stato possibile superare alcune difficoltà rilevate durante l'implementazione del Piano nazionale residui 2020

sono dunque i principi cardine su cui si muove l'intero processo produttivo.

LE ANALISI DEL 2021

Nel 2021 gli ispettori ministeriali hanno prelevato 30.263 campioni per un totale di 466.235 determinazioni analitiche. Una mole enorme di dati che sono stati analizzati, elaborati e trasformati in indici statistici per misurare lo stato di salute del settore. I risultati parlano chiaro: 27.750 campioni sono stati prelevati nell'ambito del Piano mirato, 1.114 nell'ambito delle attività di extra piano regionale e 1.399 campioni su sospetto. L'anno scorso i campioni che hanno fornito risultati irregolari, nell'ambito del Piano mirato, per la presenza di residui sono stati complessivamente 12, pari allo 0.04 % del totale dei campioni prelevati. L'andamento delle non conformità riscontrate è in linea con i risultati degli ultimi anni, evidenzia il ministero della Salute. Le percentuali di irregolarità

sono leggermente inferiori rispetto a quelli registrati in ambito comunitario. Insomma, ancora una volta l'Italia fa scuola e si pone come punto di riferimento in tutto il Vecchio continente. "Nonostante le criticità riscontrate sul territorio a causa dell'emergenza pandemica anche nel 2021, soprattutto nel primo semestre, è stato possibile superare alcune difficoltà rilevate durante l'implementazione del Piano nazionale residui 2020", si legge nel report ministeriale.

GLI OBIETTIVI

Nonostante la promozione a pieni voti, il settore zootecnico non dorme sugli allori. Grazie all'apporto sempre più fondamentale della veterinaria, le associazioni di riferimento degli allevatori puntano infatti a chiudere il 2022 con residui zero. Una battaglia da vincere a tutti i costi per far sì che il made in Italy delle carni sia il più sicuro su scala internazionale.



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



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



PASSIONE



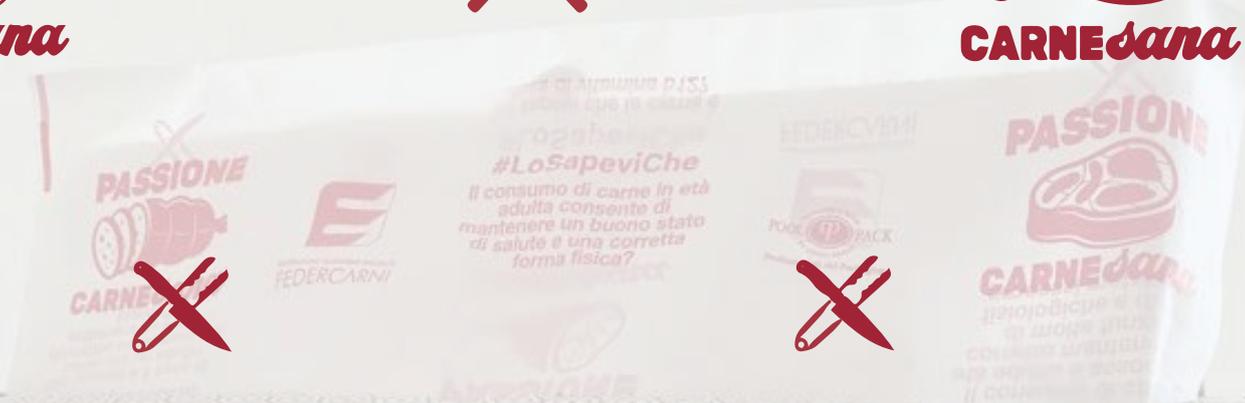
CARNE sana



PASSIONE



CARNE sana



PASSIONE



CARNE sana



PASSIONE



CARNE sana



Professionisti del Packaging



Il Packaging del gusto

SCEGLIENDO POOL PACK

Per confezionare e proteggere i tuoi prodotti scegli la sicurezza di un partner leader nazionale nel packaging alimentare.

Perchè ogni tuo prodotto ha la necessità di essere protetto nel modo migliore.



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°.