

ANNO I - NUMERO 2 - DICEMBRE 2020

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



**#FEDERCARNIVICINOATE**  
**AL MINISTERO DELLA SALUTE**

**LA CARNE, ENERGIA**  
**PER IL CERVELLO**

**MEATERS®**, L'APP  
**DEI MACELLAI**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**

**NON SEI PROPRIETARIO DI BOTTEGA  
MA VUOI SOSTENERE LA FEDERAZIONE?**

**DIVENTA SOSTENITORE FEDERCARNI!**

*Per te*

- ▶ la **rivista Federcarni** direttamente a casa;
- ▶ l'accesso agli **eventi riservati** ai soci e ai sostenitori Federcarni;
- ▶ l'accesso alla **formazione** e agli **eventi online riservati** ai soci e ai sostenitori Federcarni;
- ▶ la **Tessera Sostenitore** via email.

**VUOI DIVENTARE SOSTENITORE FEDERCARNI?\***

Possono diventare **Sostenitori** tutti coloro che nutrono interesse per la filiera della carne, inclusi i macellai che **NON** sono proprietari di negozio.

Compila il form di adesione sul sito  
[www.magazine.federcarni.it/diventa-sostenitore/](http://www.magazine.federcarni.it/diventa-sostenitore/)

\*Costo 30 euro - Validità 12 mesi



#### EDITORE

Endelab di Francesco D'Agostino  
Viale dei Ciclamini, 7  
81030 Castel Volturno (CE)  
tel: +39 342 050 6608  
email: info@endelab.com

#### PROPRIETARIO

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

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA  
94/2020

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

#### HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Liliana Caso  
Francesco D'Agostino  
Paolo De Castro  
Mary Mattiaccio  
Maria Laura Paxia  
Alessandra Silvestri  
Marco Tassinari

#### DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

Endelab di Francesco D'Agostino  
tel: +39 351 582 3520  
email: marketing@endelab.com  
sito web: www.endelab.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:  
Francesco D'Agostino

## SOMMARIO

**3** EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

## FEDERCARNI INFORMA

**4** FEDERCARNI MOTORE DEL SISTEMA PAESE

*di Luca Borghi*

**6** I MACELLAI, PROTAGONISTI DI UNA FILIERA IN SALUTE

*di Luca Borghi*

**7** SILERI: "LA CARNE È SICURA"

*di Luca Borghi*

**8** IL MACELLAIO "MODERNO"

*di Marco Tassinari*

**10** PIÙ LIQUIDITÀ PER LE IMPRESE

*di On. Maria Laura Paxia*

**11** L'ITALIA, PRIMA IN SICUREZZA ALIMENTARE

*di Luca Borghi*

**12** IL CONSUMO DI CARNE È SANO E FONDAMENTALE

*di On. Paolo De Castro*

**14** IL CAMPIONATO GIOVANI MACELLAI CONQUISTA CROTONE

*di Alessandra Silvestri*

**17** LA CARNE, TRA NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

*di Alessandra Silvestri*

**18** BUTCHERY MASTERCLASS: I NUOVI PROFESSIONISTI DELLA QUALITÀ

*di Alessandra Silvestri*

**20** A TORINO LA QUINTA TAPPA DEL CAMPIONATO GIOVANI MACELLAI

*di Alessandra Silvestri*

**22** UNA COMMUNITY PER I GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI

*di Liliana Caso*

**23** #INCUCINACONFEDERCARNI: LE RICETTE DEI MACELLAI

*di Liliana Caso*

## NEWS

**24** NEWS

## ECONOMIA

**26** ALLUMINIO, IL RE DELL'ECONOMIA SOSTENIBILE

*di Luca Borghi*

**28** MEATERS, L'APP DEI MACELLAI FEDERCARNI

*di Francesco D'Agostino*

## SCIENZA

**30** LA CARNE, ENERGIA PER IL CERVELLO

*di Luca Borghi*

**31** COSA CONTIENE LA CARNE?

*di Mery Mattiaccio*



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**



## TESSERA GIOVANI MACELLAI ITALIANI

**Entra a far parte della famiglia Federcarni!**

La Card può essere richiesta dai macellai under 35 che non sono già iscritti alla Federazione, è gratuita.

Garantisce a chi la riceve l'accesso agli eventi della Federazione e l'abbonamento gratuito alla rivista Federcarni.



## COME RICHIEDERE LA TESSERA

Compila il form all'indirizzo:  
[www.magazine.federcarni.it/tessera-giovani/](http://www.magazine.federcarni.it/tessera-giovani/)

**COSA ASPETTI?**

**RICHIEDI *SUBITO* LA TUA TESSERA!**

Federcarni

Federcarni

federcarniofficial

Federcarni

[www.federcarni.com](http://www.federcarni.com)

[www.magazine.federcarni.it](http://www.magazine.federcarni.it)



## #FedercarniVicinoATe

**S**peravamo in un rientro alla normalità e alla quotidianità fatta di lavoro. Pesante e duro, ma senza la spada di Damocle del virus pronto ad aggredire. Auspicavamo una certa fase di rilassamento: non poteva che essere così, dopo mesi di tensione per rispettare sicurezze e limiti che molti deridevano. Siamo stati costretti a vestire i panni del “poliziotto”, obbligando i nostri clienti a rispettare le distanze, ad attendere in modo ordinato, a coprirsi naso e bocca. Senza contare che abbiamo anche dovuto affrontare coloro, che per sentito dire o per averlo letto in un Tweet, negavano l'esistenza del pericolo.

E siamo stati bravi, pochissimi i contagiati tra le nostre file. Tant'è vero che il ministero della Salute, ospitandoci per la presentazione della nostra iniziativa “Federcarni vicino a te”, con la presenza del viceministro, professor Pierpaolo Sileri, ha confermato la non trasmissibilità del virus attraverso il consumo di carne e la sicurezza data agli alimenti dalla professionalità dei macellai. Da sempre garantiamo questo percorso di “conoscenza” attraverso la formazione continua, per dare sempre il nostro contributo nell'interesse della salute pubblica.

Oggi la situazione sanitaria nazionale è tornata indietro di un passo, si è aggravata. Ma noi non rinunciamo ad affrontare questo nuovo ostacolo: proprio con lo spirito di “Federcarni vicino a te” lo supereremo uniti. I valori della vicinanza verso gli amici consumatori non cambiano: daremo ancora

dimostrazione che il rispetto delle regole è essenziale per vincere l'epidemia.

Dobbiamo essere orgogliosi di quello che abbiamo fatto e faremo. Il coraggio dimostrato nell'affrontare le paure e le insidie, insite nel sempre presente rischio del contagio, sono state riconosciute dai consumatori, confortati anche psicologicamente dalla nostra presenza continua. Spesso un porto sicuro nel mare della desolazione e della solitudine.

Questo il motivo per il quale dobbiamo continuare con “Federcarni vicino a te”. Non dobbiamo permettere che quanto abbiamo fatto finora venga dimenticato. La scoperta del valore di un negozio aperto ha confermato quello che il Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, da anni continua a ripetere: “Ogni luce di vetrina che si spegne è un pezzo di città che muore”. Non possiamo lasciare cadere la riscoperta che i consumatori hanno fatto dei negozi di prossimità, dobbiamo riempirla di contenuti: presenza, qualità, conoscenza e professionalità. Sempre.

“Federcarni vicino a te” vuole rappresentarci, aiutarci a perseguire i passaggi necessari per non disperdere il favore dei consumatori, una fiducia che non durerà se non sostenuta da una puntuale e continua “comunicazione” dei nostri valori, delle nostre capacità e della nostra unicità.

Abbate cura della vostra sicurezza, proteggetevi. In questo modo proteggerete anche gli altri.

**Maurizio Arosio**  
Presidente Federcarni

#FedercarniVicinoATe

# Federcarni motore del sistema Paese

di LUCA BORGHI

**S**i scrive "Federcarni vicino a te", si legge come una vera e propria sfida all'emergenza sanitaria ed economica che stringe il Paese nella morsa del Covid-19. Insomma, i macellai italiani vogliono essere protagonisti della ripresa, ma anche e soprattutto l'imprescindibile anello di congiunzione tra istituzioni, filiera e consumatori. Obiettivo: garantire come sempre la continuità dei servizi in massima sicurezza ed assicurare la qualità assoluta della carne sotto tutti i profili. Ed è per questo che Federcarni ha chiamato a raccolta – il 14 ottobre al ministero della Salute – i più autorevoli rappresentanti del governo, della politica europea, del mondo accademico e della medicina.

## IL DIBATTITO

Se la lotta al virus non è stata ancora vinta, ben altro per fortuna si può dire per quanto riguarda la certezza che il Covid-19 non si trasmette dagli alimenti. Tantomeno dalla carne. Merito – concetto che è stato ribadito con forza da tutte le più qualificate voci presenti al dibattito – della rigida catena dei controlli sanitari e dell'indiscussa professionalità dei macellai



italiani. Un connubio perfetto che ha permesso ai professionisti della carne, durante il lockdown e ora più che mai, di non abbassare le saracinesche e continuare ad essere un essenziale punto di riferimento commerciale e sociale.

## LA RIPRESA

Per vincere il virus ed arginare la voragine economica provocata dai “dissesti infettivi”, non occorre solo l'imponente sforzo della Scienza ma anche l'impegno istituzionale. Gli stanziamenti finanziari sono il primo passo – com'è stato ribadito durante la tavola rotonda -, oggi però servono anche nuovi ed agili strumenti legislativi che permettano a tutti di fare la propria parte. E i macellai lo sanno bene, pronti come sono a spingere sull'acceleratore per offrire servizi, prodotti e sicurezza. Perché la filiera ha bisogno di questo: economia e salute.

Da sinistra, il vice ministro della Salute, Pierpaolo Sileri, Luca Borghi e il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio.



# I macellai, protagonisti di una filiera in salute

di LUCA BORGHI

**E**conomia. Filiera. Salute. Feder-carni detta gli obiettivi della categoria e lo fa al ministero della Salute, davanti al vice ministro Pierpaolo Sileri. "I macellai italiani sono pronti a ripartire - sottolinea il presidente di Feder-carni, Maurizio Arosio -. Nonostante il grande momento di difficoltà sanitaria e di incertezza economica che attanaglia il Paese, i nostri associati hanno già ingranato la marcia della ripresa. In che modo? Nessuna sarcinesca abbassata. Nessuna chiusura forzata. Nessuna resa. Anzi. Tutti aperti, con la certezza di dare come sempre un importante contributo. Non solo sotto il profilo della cooperazione con l'intero sistema Italia per uscire dalla stagnazione post Covid-19, ma anche e soprattutto per esercitare ancora di più il proprio ruolo".

## GARANTI DELLA SICUREZZA

I macellai sono da sempre un punto di riferimento nel modello del commercio, garanti come sono della sicurezza e della qualità dei prodotti. E oggi hanno deciso di esprimere ancora di più il virtuosismo delle attività di prossimità. Se da una parte, infatti, la scontistica e le promozioni saranno una delle

azioni da intraprendere su scala nazionale per sostenere la riqualificazione dei consumi, dall'altra sui banconi dei macellai ci saranno ancora di più le garanzie di artigianalità declinate con le più severe norme di sicurezza che il momento impone.

## MACELLAI E TERRITORIO

"I macellai italiani - ribadisce Arosio - continueranno a proporre il meglio delle buone proteine della carne con un occhio di riguardo ai prezzi. Nessun saldo, si badi bene. Solo un concreto

aiuto alle famiglie che, dall'emergenza virus, sono uscite provate nei bilanci domestici.

Fare sistema è dunque questo: non lasciare indietro nessuno". E il territorio nazionale è pronto ad accogliere le linee guida di Feder-carni. "Il nostro sistema è compatto - evidenzia il presidente -. I consumatori, i nostri clienti, lo sanno bene. Ci danno fiducia e noi siamo pronti a ripagarla come sempre senza se e senza ma. Con la consapevolezza che la nostra professionalità è essenziale in questo difficile momento".



# Sileri: “La carne è sicura”

di LUCA BORGHI

“La sicurezza alimentare è sempre stata uno dei pilastri della politica di governo. Oggi è una delle sfide primarie per garantire la salute comune e anche i consumatori giocano un ruolo fondamentale accanto alle associazioni di categoria”.

Così il vice ministro della Salute, Pierpaolo Sileri, che ha aperto i lavori della conferenza promossa da Federcarni proprio al ministero.

## PANDEMIA E CONSUMI

Come ci ha cambiati la pandemia, sotto il profilo dei consumi, in questa fase storica? E' uno dei temi che sono stati affrontati durante il dibattito voluto da Federcarni per avviare una importante campagna di conoscenza e di sensibilità volta a creare consapevolezza nel cittadino. Una vera e propria sfida all'emergenza sanitaria ed economica attraverso formazione e conoscenza.

“Il tema della sicurezza alimentare – ha detto il vice ministro – mi sta molto a cuore anche per la mia esperienza personale. Di fatto, non ci sono problemi di trasmissione del virus Sars-Cov-2 attraverso gli alimenti, tantomeno dalla carne, come era inizialmente stato ipotizzato per la nostra scarsa conoscenza mesi fa. Era una supposizione che aveva generato preoccupazione nella popolazione, ma fortunatamente oggi la possiamo ritenere totalmente infondata”.

## PROTOCOLLI E LOCKDOWN

“I protocolli utilizzati già da marzo – ha aggiunto Sileri – hanno garantito un servizio di distribuzione e di mantenimento dell'apertura dei negozi in massima sicurezza. Il discorso più rilevante adesso riguarda la sicurezza dei lavoratori, i quali devono avere la massima tutela con test e dispositivi

come già avvenuto nei mesi più duri del lockdown. Noi riteniamo non vi sia nell'immediato futuro la minaccia di una nuova chiusura, che, se dovesse, sarà sicuramente chirurgica e limitata a territori circoscritti”.

“

*La sicurezza alimentare è uno dei pilastri della politica di governo.*

Il vice ministro della Salute, Pierpaolo Sileri, durante l'apertura della conferenza.



# Il macellaio “moderno”

Marco Tassinari, Professore di Scienze veterinarie dell'Università degli studi di Bologna



di **MARCO TASSINARI**

Professore di Scienze veterinarie  
Università degli studi di Bologna

La classica e vecchia definizione di “macellaio” oggi non è più corretta. Il dizionario Treccani riporta: “Chi vende carni macellate, come proprietario, gerente o dipendente di una macelleria”; su Wikipedia si legge: “Il macellaio è, dall’origine, l’addetto all’abbattimento, scuoiatura, dissatura e sezionamento degli animali, mammiferi o avicoli, a uso alimentare e alla preparazione delle carni per il consumo. Per estensione macellaio è anche il commerciante che prepara e vende le carni mentre la vera e propria macellazione viene eseguita in stabilimenti pubblici”.

## PROFESSIONISTA DELLA CARNE

La definizione attuale più idonea, a mio parere, è quella di “professionista della carne, anello fondamentale della filiera e garante della carne per il consumatore”. La professionalità del macellaio è caratteristica indispensabile per valorizzare al meglio i tagli delle varie carni (sezionamento); i numerosi corsi di formazione professionale, proposti da regioni, enti e associazioni, assicurano una buona base di partenza, ma questo oggi è limitativo per questa nobile professione.

Il consumatore moderno ha molte esigenze oggi e quando si tratta di carne (e di salute) pretende di avere tutte le informazioni. Il macellaio moderno deve saper informare “il cliente” sulle caratteristiche organolettiche delle carni appartenenti a specie diverse e conoscere le principali caratteristiche nutrizionali delle stesse sulla base delle proprietà qualitative. Per questo è importante una formazione “specializzata” ed un aggiornamento costante su un alimento (la carne) che da sempre è fondamentale nella nostra alimentazione.



Giovani macellai durante la tappa di Crotone.

## “ *Professionista della carne, anello fondamentale della filiera e garante della qualità per il consumatore.*”

### LE ESIGENZE DEI CONSUMATORI

Negli ultimi 20 anni si sono avuti cambiamenti enormi relativi alla genetica ed alla tipologia di allevamento degli animali, all'alimentazione e, pertanto, la carne “moderna” è cambiata anche per soddisfare le esigenze dei consumatori. Il cliente attuale fa molta attenzione ai valori nutrizionali degli alimenti, alle loro proprietà salutistiche, al benessere animale ed all'impatto ambientale: tutte queste informazioni oggi le pretende dal macellaio, ovvero dal professionista della carne.

Su queste premesse è evidente il

ruolo primario del macellaio, anello di congiunzione fra allevatore e consumatore, che si fa anche garante della salute del consumatore, informandolo sulle varie proprietà nutrizionali dei vari tipi di carne di specie diverse (bovino, suino, pollame, coniglio ecc..).

### FEDERCARNI E FORMAZIONE

Il corso di formazione per macellai che si sta preparando fra la collaborazione di Federcarni ed alcune istituzioni universitarie avrà un format unico in Italia e sarà il primo corso a “formare” il professionista della carne su vari aspetti

importanti della professione, con docenti universitari e specialisti dei vari settori da affrontare: conoscenza approfondita sulle varie specie animali, tecniche di allevamento ed alimentazione, caratteristiche qualitative, valori nutrizionali e nutraceutici delle carni; normative sull'igiene e sicurezza delle carni, manuali HACCP, gestione e marketing dell'impresa, rapporti con i clienti. La formazione professionale su basi scientifiche porterà sempre più i professionisti della carne a rispondere alle domande del consumatore moderno: Le carni prodotte oggi in Italia che caratteristiche qualitative e nutrizionale hanno? Cosa sono le carni “processate” e le carni “conservate”? Cosa sono i nitrati? Quali nutrienti importanti contiene la carne per la salute delle persone? Che valori nutrizionali hanno i vari tagli (e preparazioni)?

#FedercarniVicinoATe

# Più liquidità per le imprese

di On. MARIA LAURA PAXIA

Commissione attività produttive e commercio della Camera

**R**ingrazio Federcarni per avermi invitata. Un plauso alla vostra iniziativa, "Federcarni vicino a te", perché oggi è particolarmente importante tenere alta l'attenzione delle realtà imprenditoriali visto che stanno affrontando delle gravissime perdite a causa del Coronavirus. Io quello che posso garantirvi, come membro della Commissione attività produttive, è la massima attenzione alla liquidità delle imprese.

## LE AZIONI DEL GOVERNO

L'impegno del governo, sotto questo profilo, è molto alto. Lo abbiamo fatto sia con il Decreto liquidità sia con il Decreto rilancio. Nel primo abbiamo, infatti, aumentato le garanzie dello Stato per permettere alle imprese di poter accedere al credito con più facilità. Nel Decreto rilancio, invece, abbiamo lavorato a indennizzi a fondo perduto che ovviamente non sono riusciti a dare un ristoro sufficiente per il mancato guadagno ma che comunque rappresentano un'attenzione decisa e forte dello Stato verso le imprese.



## RECOVERY FUND E NUOVE RISORSE

Recovery fund, parola chiave di stretta, strettissima attualità. Lo è ora, e lo sarà ancora di più nei prossimi mesi e, probabilmente, anni. E lo è su un duplice fronte. Quello di politica economica e quello più squisitamente di politica interna. Nel primo caso il Fondo per la ripresa, ovvero i 750 miliardi che l'Unione europea a fine luglio ha messo sul piatto per rilanciare le economie dei 27 Paesi membri travolte

dalla crisi del Covid-19. Ci auguriamo che i soldi del Recovery fund arrivino il più presto possibile proprio perché bisogna rilanciare le imprese, gli imprenditori e soprattutto il nostro Made in Italy. Pensate che ultimamente il governo, per spingere sulle esportazioni, ha finanziato il patto per l'export. Mi auguro di incontrarvi presto per poter raccogliere le vostre istanze. Intanto vi auguro buon lavoro.



# L'Italia, prima in sicurezza alimentare

di LUCA BORGHI

Che rapporto c'è tra sicurezza alimentare e malattie infettive? Ma soprattutto i cibi e la carne possono essere veicoli di trasmissione del Covid-19? La risposta è secca: assolutamente no. E se a dirlo è il professor Marco Tinelli, consulente del ministero della Salute e infettivologo della Società italiana malattie infettive, c'è da credergli. Lo ha ribadito anche dal palco del dicastero in occasione della conferenza promossa da Federcarni.

## LA GESTIONE DELLA FILIERA

“Il Covid ci ha insegnato delle modalità comportamentali che dovrebbero essere applicate sempre – ha ribadito il professor Tinelli -: lavaggio delle mani, distanziamento tra persone, in determinati casi usare la mascherina come avviene adesso. Abbiamo imparato anche l'importanza di sanificare e disinfettare gli ambienti, specialmente laddove siano trattati alimenti, sia per la grande distribuzione che per i negozi di quartiere. La gestione della filiera è fondamentale per dei controlli rigorosi: il sistema veterinario italiano è molto efficace e ben controllato ed è a mio avviso il migliore al mondo. Risulta dunque fondamentale una rete tra veterinari, specialisti infettivologi e filiera della carne per una completa sicurezza alimentare”.

## MACELLAI E SICUREZZA

“I commercianti al dettaglio come i macellai – ha ribadito l'infettivologo -

sono da sempre estremamente consapevoli delle prescrizioni igieniche da seguire nella manipolazione degli alimenti. I lavoratori che devono ad esempio tagliare la carne, affettarla e confezionarla indossano guanti e li sostituiscono di frequente o altrimenti provvedono a lavarsi frequentemente le mani. La categoria dei macellai è infatti una delle più virtuose, in grado di recepire bene le direttive e soprattutto di metterle in pratica”. Il plauso che fa onore ai macellai e poi il professor Tinelli ha voluto ricordare a tutti che

“

*Il sistema veterinario italiano è molto efficace e ben controllato ed è a mio avviso il migliore al mondo.*

“dato che il virus responsabile della Covid-19 resiste principalmente su superfici inerti lisce come la plastica e l'acciaio inossidabile, si raccomanda ai commercianti al dettaglio di pulire frequentemente queste superfici, ad esempio i carrelli della spesa o i lettori di codici a barre di tipo self-scanner”.

Il presidente di Federcarni, Maurizio Arosio, e il professor Marco Tinelli, segretario della Società italiana malattie infettive.





# Il consumo di carne è sano e fondamentale

di On. PAOLO DE CASTRO

Coordinatore S&D Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo

Il lavoro che si sta facendo sulla sempre maggiore tutela e garanzia della produzione di carne in Europa è fondamentale. La food security è essenziale, oggi più che mai, ed è assicurata dai nostri produttori e dai sistemi di controllo. E' importante fare queste riflessioni in piena pandemia perché noi non solo abbiamo avuto una filiera produttiva – in particolare quella della carne – che ha dato costanti garanzie ai nostri consumatori riuscendo a rifornire tutti i punti vendita e le nostre macellerie senza mai perdere di vista la completa sicurezza degli operatori e delle merci.

## FILIERA E CONTROLLI

Questo è il segnale inequivocabile che la filiera funziona.

Non dobbiamo smettere di insistere nei controlli e nel lavoro di monitoraggio della qualità. Penso al ministero della Salute e ai carabinieri del Nas che con il loro operato ci garantiscono, ogni giorno, prodotti sani e salubri al di là di qualsiasi emergenza sanitaria. Questo valore va perseguito senza sosta.

## GLI OBIETTIVI DELLA PAC

Anche la Politica agricola europea andrà sempre di più in questa direzione. Controlli sì, ma senza demonizzare i consumi della carne, senza creare una frattura. La carne è un prodotto fondamentale nella salute, soprattutto nei ragazzi nella fase della crescita. Oggi sappiamo quanto è importante l'assunzione di proteine nobili per garantire un sano e corretto sviluppo dell'individuo.

## LA CONFERENZA DI FEDERCARNI

Credo che la riflessione avviata da Federcarni al ministero della Salute ci possa aiutare ancora di più a insistere nelle politiche di qualità e con le politiche dei controlli. Su questo versante, infatti, stiamo ponendo sempre più attenzione verso le importazioni dai Paesi terzi. Sappiamo quanto il tema della reciprocità sia oggi centrale in sede di Parlamento europeo. Gli alti standard del benessere animale e della qualità della carne sono traguardi importantissimi che Bruxelles deve raggiungere. Va bene la globalizzazione ma se questa è ad armi pari. Non possiamo mettere in condizione di concorrenza sleale i nostri produttori, tantomeno mettere in difficoltà i macellai e i consumatori con prodotti che provengono da Paesi che non rispettano – come invece accade in Italia – i protocolli di qualità e salubrità.

# ZANUSSI

PROFESSIONAL

# TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UNA GASTRO-MACELLERIA

IN SOLO 1 MQ LA SOLUZIONE PER AMPLIARE IL TUO BUSINESS



FORNO 6 TEGLIE  
**MAGiSTAR**  
COMBI

ABBATTITORE 30 KG  
**RAPiDO**  
CHILLER



## POLLO ARROSTO GOURMET

Programma  
Pollo arrosto con  
speciale griglia polli

Guadagno medio:  
**5 € / PEZZO**



## ROAST BEEF

Programma LTC  
(cottura lenta a  
bassa temperatura)

Guadagno medio:  
**15 € / KG**



## VERDURE GRIGLIATE

Cottura con  
speciale teglia  
di grigliatura

Guadagno medio:  
**6 € / KG**

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

[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)



**ANGELO TOSCANO**

CATANIA

1°



**ANDREA PITTALÀ**

CATANIA

2°



**MATTEO LIUZZO**

RAGUSA

3°



**ORAZIO GRASSO**

MILANO

4°



# Il Campionato giovani macellai conquista Crotone

di ALESSANDRA SILVESTRI

**SANTINA MACCARONE**

CATANIA



**VITTORIO MADDALONI**

BENEVENTO



**DOMENICO OLIVERIO**

COSENZA



**LUIGIA PARADISO**

NAPOLI



**FABIO BASILE**  
CROTONE



**STEFANO BORELLI**  
CATANZARO



**SIMONE CAPEZZERA**  
POTENZA



**SALVATORE CAVARRETTA**  
CROTONE



Il 27 settembre si è tenuta, con grande successo, la quarta tappa di qualificazione del Campionato italiano giovani macellai Federcarni, presso il Laboratorio delle Tipicità Mediterranee della Camera di Commercio di Crotone. La struttura, esempio di eccellenza formativa inaugurata di recente, ha ospitato per l'occasione 15 talenti italiani under 35 della macelleria.

L'appuntamento, organizzato da Federcarni con l'importante contributo di Confcommercio Calabria Centrale, dell'Area Territoriale di Confcommercio Crotone, della Camera di Commercio di Crotone e di Alessandro Cuomo, si è svolto a conclusione di

una tre giorni di incontri, laboratori e tavoli istituzionali e ha segnato la ripartenza del Campionato dopo la pausa dovuta all'emergenza sanitaria Covid-19 che ha coinvolto il nostro Paese.

### I PARTECIPANTI

La competizione, che si è svolta in totale sicurezza nel rispetto delle normative vigenti, ha visto impegnati 15 giovani macellai in una complessa prova della durata di 3 ore circa. In questo lasso temporale la Giuria ha osservato i partecipanti al lavoro, per poi valutarli sulla base di diversi parametri: disosso, sezionamento, manualità nel taglio e nella legatura, ordine e pulizia, mi-

nimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione di una preparazione cotta.

### LA GIURIA

I giurati designati per la tappa di Crotone sono stati: Bruno Bulgarelli, del direttivo Federcarni, Presidente di Giuria; Antonio Cirigliano, macellaio esperto Federcarni; Carmelo Fabbriatore, Presidente Unione regionale cuochi Calabria; Giuseppe Gallucci, medico veterinario ex Direttore del servizio veterinario malattie infettive dell'Azienda sanitaria di Crotone; Salvatore Murano, Chef; Giovanna Pizzi, food blogger ed esperta di enogastronomia.

**EMANUELE SCALISE**  
CROTONE



**PASQUALE SPADAFORA**  
COSENZA



**DANIELE TOMARCHIO**  
CATANIA



## **I VINCITORI**

Ad aggiudicarsi la vittoria della quarta tappa del Campionato nonché un posto per la finale di Modena 2021 sono stati Angelo Toscano e Andrea Pittalà, entrambi siciliani. Il terzo e quarto classificato, rispettivamente Matteo Liuzzo e Orazio Salvatore Grasso, hanno conquistato un posto in semifinale. Quinti, ex aequo, tutti gli altri partecipanti: Fabio Basile, Stefano Borrelli, Simone Capezzer, Salvatore Cavarretta, Santina Maccarone, Vittorio Maddaloni, Domenico Oliverio, Luigia Paradiso, Emanuele Scalise, Pasquale Spadafora, Daniele Tomarchio.

## **PREMI SPECIALI**

Nel corso della tappa ha avuto luogo la prova speciale, a cura di Cuomo Method – Stagionello Academy, relativa alla produzione del salume cotto. A vincerla è stata Luigia Paradiso, 29enne napoletana, che si è aggiudicata il Premio Cuomo Method "L'innovazione in macelleria".

Daniele Tomarchio - classe '91- si è invece aggiudicato il premio Eurocryor "Sicurezza alimentare e abilità tecnica". Il premio, a cura di Eurocryor, il marchio Epta specializzato in vetrine refrigerate per arredi di prestigio e partner Federcarni, viene consegnato a chi si distingue per aver lavorato con particolare attenzione all'applicazione delle corrette pratiche in tema di Food Safety.

A tutti i concorrenti è stata consegnata la tessera Giovani macellai Federcarni.



## **LA LETTERA DI ALBERTO SUCCI, PRESIDENTE FEDERCARNI FERRARA E DELEGATO FORMAZIONE E GIOVANI**

*"La tappa di Crotona, così come le precedenti, ha confermato che tra i partecipanti del Campionato si instaura da subito uno spirito di squadra: nessuna rivalità quindi, ma un'attitudine alla collaborazione. Nel corso delle selezioni, abbiamo sempre trovato ragazzi professionalmente preparati e maturi. È chiaro che un'occasione come quella del Campionato provochi un po' di agitazione nei concorrenti, che si trovano a dover dimostrare le proprie abilità. Bene che questa sensazione serva da stimolo per affrontare quella che poi è la vita di tutti i giorni in bottega, al servizio dei consumatori. Questa è la strada che Federcarni vuole percorrere, al fianco dei suoi soci: lavoro, crescita e formazione costante. Più che mai in un periodo come quello che stiamo vivendo, in cui il lavoro dei macellai è un servizio fondamentale alla comunità".*

**ALBERTO SUCCI**



# La carne, tra nutrizione e sicurezza alimentare

di ALESSANDRA SILVESTRI

**V**enerdì 25 settembre si è tenuta, presso il Centro congressi Alkmeon di Crotona, una tavola rotonda sul tema “Carne, nutrizione e sicurezza alimentare. L'importanza della filiera: dal benessere animale ai giovani macellai”.

L'incontro, organizzato da Confindustria Crotona insieme alla sezione di Crotona di Confcommercio Calabria Centrale, è stato fortemente voluto da Alessandro Cuomo, ed ha preceduto la tappa calabrese del Campionato italiano giovani macellai.

## PRODOTTO SANO

“La carne è un prodotto sano e che fa bene, se consumato nelle giuste quantità. La filiera della carne coinvolge 250 mila persone circa in Italia ed è quindi un pezzo fondamentale dell'economia del Paese” ha affermato il Presidente Federarni, Maurizio Arosio, che ha preso parte al dibattito insieme ai massimi esperti italiani, tra cui il professor Marco Tassinari.

## I PARTECIPANTI

All'incontro hanno partecipato: Gianluca Gallo, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria; Giuseppe Campanile, Membro del Consiglio superiore di Sanità e Professore di Zootecnia speciale al Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali dell'Università Federico II di Napoli; Antonio Limone, Direttore generale dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno; Marco Tassinari, Dipartimento di Scienze mediche veterinarie Università degli Studi di Bologna; Maria Luisa Balestrieri, Dipartimento di Medicina di precisione Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”; Maurizio Arosio, Presidente nazionale Federarni; Alessandro Cuomo, Presidente della sezione Agroalimentare di Con-

findustria Crotona nonché promotore dell'iniziativa; Sergio Capaldo, Presidente del Consorzio di allevatori “La Granda” e Responsabile zootecnico nazionale per Slow Food; Raffaele Portaro, Presidente Associazione regionale allevatori; Bianca Piovano, Presidente nazionale Organizzazione nazionale assaggiatori salumi; Roberto Montone, Vicepresidente vicario Federazione italiana Cuochi; Alfio Pugliese, Presidente della Camera di Commercio di Crotona; Giovanni Ferrarelli, Direttore di Confcommercio Calabria Centrale.

“

*La filiera della carne è un pezzo fondamentale dell'economia del Paese.*

Il Prof. Marco Tassinari e il Presidente Maurizio Arosio nel corso dell'incontro “Carne, nutrizione e sicurezza alimentare”.





# Butchery Masterclass: i nuovi professionisti della qualità

di ALESSANDRA SILVESTRI

Il 26 settembre a Crotona, presso la Stagionello Academy, si è svolta la "Butchery Masterclass", un importante incontro formativo con gli studenti dell'Istituto alberghiero di Le Castella di Isola Capo Rizzuto. La giornata è stata inserita nel progetto Fondo Perequativo Unioncamere 2017-2018 – Progetto "Orientamento, domanda-offerta lavoro".

L'evento si colloca in una strategia più ampia tesa a costruire una nuova generazione di cuochi e di butcher professionalmente preparati, in grado di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità e alla salubrità di ciò che mangia.

## IL CONTRIBUTO DI FEDERCARNI

Prezioso in tal senso il contributo dei maestri norcini della Federazione Nazionale Macellai, presenti come docenti, che hanno lavorato a stretto contatto con lo staff di Stagionello Academy: Ilario Lui, membro di FederCarni e Responsabile organizzazione del Campionato italiano giovani macellai, e Alberto Succi, Presidente

FederCarni Ferrara e delegato formazione e giovani. Al loro fianco Maurizio Arosio, Presidente FederCarni, e Marco Tassinari, ricercatore presso il dipartimento di Scienze mediche veterinarie all'Alma Mater Studiorum di Bologna nonché esperto in alimentazione del bovino da carne.

## LE RAZZE AUTOCTONE

L'evento formativo, oltre a costituire un primo passo per la costruzione di figure professionali complete, è servito anche a trasmettere la conoscenza del valore insito nelle razze animali autoctone della Calabria: la razza Podolica per la specie bovina, e la speciale razza Apulo-calabrese per quella suina.

"Abbiamo voluto offrire un'opportunità di alta formazione agli studenti dell'Istituto alberghiero - ha dichiarato Alessandro Cuomo, consigliere della Camera di Commercio di Crotona con delega al comparto agroalimentare e coordinatore della specifica attività formativa svolta con la speciale collaborazione di FederCarni - con input di alto spessore per i docenti messi

a disposizione, per qualificare la futura professione e attività dei prossimi cuochi, e fargli approfondire le conoscenze sull'innovazione, riflettendo sull'evoluzione del settore, tanto nella ricerca della qualità della materia prima quanto nello sviluppo dell'innovazione tecnica, da mettere a disposizione di ingredienti e prodotti finiti".



1ª EDIZIONE 2019 - 2021



GRILIOO



CONTITAL



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

## PER INFORMAZIONI, PARTNERSHIP E SPONSORIZZAZIONI

Francesco D'Agostino  
+39 342 050 6608  
f.dagostino@federcarni.com

Alessandra Silvestri  
+39 351 582 3520  
marketing@federcarni.com

Segui la pagina Facebook e il Magazine Federcarni per conoscere il programma aggiornato con le nuove tappe.

f Federcarni  [www.magazine.federcarni.it](http://www.magazine.federcarni.it)

Federcarni 

Federcarni 

federcarniofficial 

Federcarni 

marketing@federcarni.com 

[www.federcarni.com](http://www.federcarni.com) 

**IRENE TONI**  
BOLOGNA  
1°



**LUCA ROSSO**  
TORINO  
2°



**ROBERTO CLERICO**  
TORINO  
3°



**MATTEO BOTTINI**  
VARESE  
4°



# A Torino la quinta tappa del Campionato giovani macellai

di ALESSANDRA SILVESTRI

**DARIA DOTTO MASLOVA**  
CUNEO



**EMANUELE SCALISE**  
CROTONE



**JURAVLE SAMUEL VASILICA**  
TORINO



**RUBEN BASILICO**  
COMO



**DAVIDE CICCONE**  
TORINO



**IRIMIA CIPRIAN VASILE**  
TORINO



**GIACOMO CITRINI**  
COMO



Il quinto appuntamento del Campionato Federcarni dedicato ai macellai under 35, organizzato da Federcarni in collaborazione con APM – Associazione Provinciale Macellai di Torino, si è svolto domenica 18 ottobre a Torino.

### PARTECIPANTI E VINCITORI

Ad aggiudicarsi la vittoria della tappa nel capoluogo piemontese è stata Irene Toni, 34 anni, di Bologna. Al secondo posto Luca Rosso, torinese classe '86. Entrambi si classificano di diritto alla finale di iMeat Modena 2021.

Terzo e quarto classificato rispettivamente Roberto Clerico, classe '89 di Torino, e Matteo Bottini, 34enne di Varese. L'ottimo piazzamento assicura ad entrambi un posto nella semifinale del Campionato.

Al quinto posto, a pari merito, gli altri partecipanti: Ruben Basilico, Davide Ciccone, Irimia Ciprian Vasile, Giacomo Citrini, Daria Dotto Maslova, Emanuele Scalise, Juravle Samuel Vasilica.

A tutti loro è stata consegnata una pergamena di partecipazione e la tessera Giovani macellai Federcarni.

### LA GIURIA

La Giuria designata per la tappa di Torino ha visto la presenza di: Lorenzo Lavarino, Presidente di Giuria e Presidente APM Torino; Serena Marino, Presidente Consorzio grossisti; Eugenio Allara, Macellaio esperto APM Torino; il veterinario Andrea Verme, Alessandro Felis, giornalista enogastronomico.

### RICONOSCIMENTI SPECIALI

A vincere la prova speciale a cura di Cuomo Method – Stagionello Academy, relativa alla produzione del salume cotto, è stato Luca Rosso che si è conquistato il Premio Cuomo Method “L'innovazione in macelleria”. Il Premio Epta – Eurocryor “Sicurezza alimentare e abilità tecnica è stato invece vinto da Roberto Clerico.

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti sulle tappe passate e future del Campionato consulta i canali Federcarni online: Sito; Magazine, Facebook, Instagram, Youtube.





# GIOVANI MACELLAI

## FEDERCARNI YOUNG BUTCHERS



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

# Una Community per i Giovani Macellai Federcarni

di LILIANA CASO

**N**asce il Gruppo Facebook Giovani Macellai italiani Federcarni, la Community italiana dei macellai under 35. Il gruppo ha lo scopo di favorire la crescita del singolo e dell'associazione, nonché il confronto reciproco, attraverso la condivisione di esperienze, di conoscenze e di competenze.

I membri del gruppo sono soci Under 35 della Federazione Nazionale Macellai. Tramite i propri rappresentanti, il Gruppo Giovani Macellai partecipa al Direttivo Federcarni, al fianco dei colleghi più esperti, per fornire il proprio contributo all'evoluzione del settore macelleria.

Per entrare a far parte del Gruppo non è necessario essere proprietari di bottega: basta avere meno di 35 anni ed essere titolari della Tessera Giovani Macellai.

### COME RICHIEDERE LA TESSERA

La tessera Giovani Macellai può essere richiesta da tutti i macellai under 35 che non sono già iscritti alla Federazione. La tessera è gratuita. Per richiederla compila il form all'indirizzo: [www.magazine.federcarni.it/tessera-giovani/](http://www.magazine.federcarni.it/tessera-giovani/)



# #InCucinaConFedercarni: le ricette dei macellai

di LILIANA CASO

**B**utchers armatevi di tagliere, coltello e grembiule: è arrivato il momento di mettersi ai fornelli!

Torna #InCucinaConFedercarni, il format per tutti i macellai che vogliono condividere le proprie creazioni in cucina! Partecipare è davvero semplice, basta inviare una mail a [marketing@federcarni.com](mailto:marketing@federcarni.com) contenente:

- › Nome e cognome
- › Nome della ricetta
- › Lista degli ingredienti necessari e rispettive quantità
- › Descrizione del procedimento di realizzazione (inclusi passaggi, tempi e informazioni relative alla cottura)
- › 3 foto formato orizzontale e di buona qualità, di cui 2 relative alla preparazione e 1 che raffiguri il piatto finito e cotto

Tutte le ricette ricevute verranno raccolte e pubblicate sul Magazine Federcarni, nella sezione Ricette.

Diversi macellai hanno già aderito all'iniziativa #InCucinaConFedercarni inviando la propria ricetta. Tra questi Irene Toni, prima classificata nella tappa di Torino del Campionato Giovani Macellai, con la sua Porca Vacca che roselline, un gustoso bouquet composto da teneri involtini di pollo.

## Porca Vacca che roselline



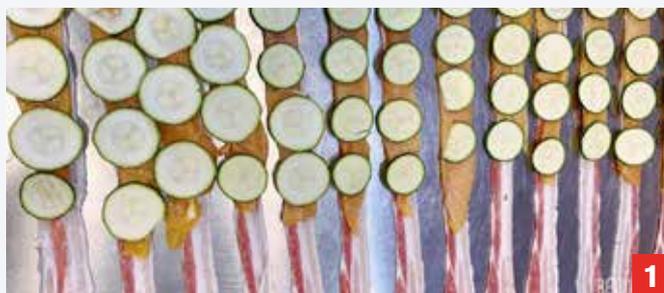
### INGREDIENTI

- › 8 fettine di pancetta fresca molto sottili
- › 4 fette di petto di pollo (o tacchino) sottili
- › 1 zuccina scura
- › 4 stecchini da 10cm
- › olio evo e sale q.b.

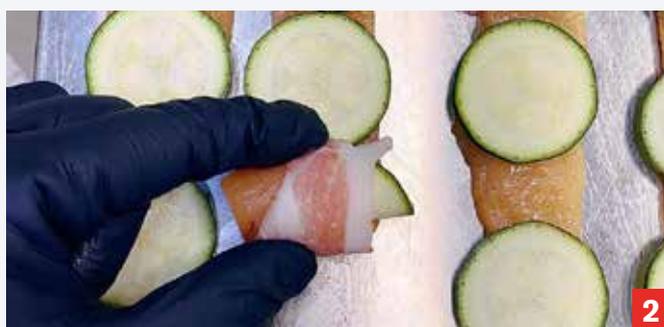
### PROCEDIMENTO

**1** Tagliate le fettine di petto di pollo in lungo, ottenendo delle sottili striscioline di misura simile a quelle della pancetta. Tagliate le zucchine a rondelle sottilissime (circa 4/5 rondelle per fetta di pancetta).

Stendete su un piano di lavoro le fette di pancetta. Sistemate le striscioline di petto di pollo adagiandole su una metà della fetta di pancetta. Sull'altra metà posizionate le fettine di zucchine. Salate a piacere con sale per arrostiti.



**2** A questo punto, partendo da un lato della fetta di pancetta, arrotolate l'involantino delicatamente in modo da ottenere una rosellina.



**3** Infilate le rose sullo stecco e spennellate con olio extra vergine d'oliva.

Cuocete in forno ventilato a 200° per 12/15 minuti. Buon appetito!



# News

## FORMAZIONE ONLINE GRATUITA PER GLI ISCRITTI FEDERCARNI

**I**l momento difficile che stiamo vivendo non ci deve distogliere dall'obiettivo primario del nostro impegno associativo: il miglioramento costante nel lavoro quotidiano in bottega, per garantire il cliente consumatore e il nostro futuro di imprenditori e artigiani. In quest'ottica, la formazione professionale continua diventa un elemento strategico imprescindibile per la categoria. È su tale premessa che nasce il primo corso online di formazione e aggiornamento per macellai, per fornire un contributo di valore assoluto alla crescita dei nostri iscritti. Il format prevede una serie di lezioni live su argomenti che spaziano dalla sicurezza alimentare al marketing, somministrate rigorosamente online attraverso una piattaforma di e-learning. Il corso, riservato agli iscritti Feder Carni – Soci ordinari, Giovani e Sostenitori – è completamente gratuito e si avvale della collaborazione di docenti qualificati e di prestigiose partnership. I dettagli del programma e il calendario delle lezioni saranno disponibili a partire da gennaio 2021 sui canali ufficiali della Federazione. Per informazioni e iscrizioni: [www.federcarni.com/formazione/](http://www.federcarni.com/formazione/).

## FRANCESCO D'AGOSTINO È IL DIRETTORE COMUNICAZIONE E MARKETING DI FEDERCARNI

**F**rancesco D'Agostino è stato nominato Direttore Comunicazione e Marketing Feder Carni. Curerà anche le Relazioni Esterne e Istituzionali, nonché le Partnership della Federazione Nazionale Macellai.



## A MAURIZIO AROSIO IL PREMIO COSMO DI ALESSANDRO CUOMO

**I**n occasione della tappa crotonese del Campionato Italiano Giovani Macellai, Alessandro Cuomo ha conferito al Presidente Feder Carni Maurizio Arosio il Premio Cosmo, realizzato dall'Officina Sociale Avventura di Latta. "Il significato di questo premio e del suo nome è duplice: da una parte rappresenta il Cosmo dei cibi sani, nutraceutici e tradizionali, ma va inteso anche come il Cosmo della solidarietà declinata nel tramandare il sapere e il mutuo soccorso verso chi ha più bisogno" – ha detto Cuomo in occasione della premiazione svoltasi nella Sala Pitagora del Laboratorio delle Tipicità Mediterranee della Camera di Commercio di Crotona. Arosio ha donato il Premio Cosmo alla Federazione Nazionale Macellai, che ha deciso di esporlo durante le tappe del Campionato e gli altri eventi ufficiali.



## NUOVE APERTURE: LA BOTTEGA DEI FRATELLI VALITUTTO IN PROVINCIA DI SALERNO

**A**ntonio e Giuseppe Valitutto inaugurano il loro negozio di macelleria "I Valitutto, specialisti in Carni & Preparati" in provincia di Salerno. I fratelli Valitutto hanno entrambi partecipato al Campionato Italiano Giovani Macellai incarnando perfettamente, con quest'apertura, lo spirito dell'iniziativa. Ad Antonio e Giuseppe vanno i nostri complimenti e un grosso in bocca al lupo per il futuro. Indirizzo: I Valitutto specialisti in carni & preparati, Contrada San Licandra, Sicignano degli Alburni, SA, 84029.

## LA FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI RAPPRESENTA I MACELLAI ITALIANI IN EUROPA

**M**aurizio Arosio, Presidente Feder Carni, e Stefano Casella, Presidente Vicario Feder Carni, hanno partecipato all'Assemblea Generale IBC che si è svolta il 19 novembre 2020 in videoconferenza. L'incontro è stato organizzato dall'IBC, la Federazione Internazionale dei Macellai, e ha visto la partecipazione delle maggiori delegazioni europee che rappresentano il settore della macelleria e dell'artigianato. Nel corso della riunione sono state affrontate diverse tematiche, tra cui: la gestione della crisi Covid-19; la valorizzazione delle carni e dei salumi di qualità; la riduzione dell'impatto ambientale; l'importanza dell'informazione per la consapevolezza dei consumatori; la protezione della denominazione delle carni.

Aderisci a

#FedercarniVicinoAte

con la tua macelleria

- ▶ Esponi la **locandina**
- ▶ Consegna ad ogni cliente il **cartoncino**
- ▶ Applica degli sconti o crea delle promozioni per i tuoi clienti scrivendo **#FedercarniVicinoAte**
- ▶ Partecipa anche tu all'iniziativa **#meatlovers**
- ▶ Scarica l'**App Meaters** e aggiungi la tua macelleria
- ▶ Consenti ai tuoi clienti di prenotare la spesa o consegnala direttamente a casa: l'App Meaters ti aiuta anche in questo!



Non sai da dove iniziare?

Contatta l'organizzazione/associazione aderente a Federcarni sul territorio e richiedi il materiale, che riceverai gratuitamente.



Perché #FedercarniVicinoAte?

I macellai hanno prestato un servizio fondamentale alla collettività nel corso della pandemia. Presidio di legalità e di sicurezza, le macellerie sono rimaste aperte per tutto il tempo, garantendo i beni alimentari e la vicinanza ai consumatori nonostante il momento difficile.

Inoltre, diverse botteghe hanno reiventato la propria organizzazione consegnando la spesa a domicilio e numerose associazioni di macellai hanno dato vita a iniziative benefiche e solidali.

Anche adesso che stiamo vivendo la cosiddetta seconda ondata, i macellai continuano ad assicurare il proprio servizio ai cittadini, nel pieno rispetto dei protocolli di sicurezza vigenti.

#FedercarniVicinoAte è l'iniziativa che pone l'accento sull'impegno dei macellai italiani di essere al fianco dei consumatori, ieri come oggi.

# Alluminio, il re dell'economia sostenibile

di LUCA BORGHI

“L'alluminio è sostenibile e sicuro. Non è una semplice alternativa, ma la migliore soluzione realmente applicabile per rispondere alla Direttiva europea 2019/904 che, a partire da gennaio 2021, metterà al bando tutti i prodotti monouso in plastica. Non ci si può focalizzare solo sulla plastica biodegradabile: la via da seguire è quella dell'alluminio, la sola risorsa che può essere riutilizzata all'infinito per svariate applicazioni”. E se a dirlo è Pasquale Pollice, direttore commerciale di Contital – leader del food packaging e uno dei principali fornitori in Europa di contenitori in alluminio –, c'è da credergli. Soprattutto perché non ne fa una questione di marchio, ma di politica ambientale che diventa architrave dell'economia reale. La stessa che, tutti i giorni, condiziona la bilancia degli investimenti e le scelte dell'imprenditoria di tutta la filiera agroalimentare, macellai in testa.

**Parliamo di costi e sicurezza: quali sono i vantaggi dell'alluminio?**

“Per arrivare a rispondere, bisogna partire dal concetto di ricerca – spie-

ga Pollice -. Noi ne abbiamo fatta davvero tanta. Non a caso, infatti, dal 2012 vantiamo la certificazione BRC che garantisce la standardizzazione dei processi qualitativi, della sicurezza e dei criteri operativi che assicura una reale tutela per il consumatore finale. Inoltre, siamo certificati EMAS. Il nostro impegno verso le politiche ambientali è concreto: riduzione degli scarti, del peso degli imballi e delle emissioni dovute al ciclo di produzione. E poi riciclo. Da qui la scelta dell'alluminio, poiché è altamente sicuro a contatto con il cibo grazie alle sue molteplici proprietà. Quali? Fornisce una barriera totale all'acqua e ai gas, è sterile e dunque sicuro per l'uso a diretto contatto con gli alimenti, possiede la capacità di condurre la temperatura velocemente e in modo uniforme, può assumere molteplici dimensioni e forme e infine è molto leggero, caratteristica che influisce positivamente sui costi di trasporto”.

**Insomma, il futuro è l'alluminio?**

“È riciclabile al 100% - assicura Pasquale Pollice - e nel processo non

perde le sue proprietà. In più, per originare nuovo alluminio da materiale riciclato si risparmia più del 95% dell'energia necessaria per produrre l'alluminio primario da fonti estrattive. Tutto ciò comporta anche una notevole riduzione di gas serra. Al di là delle tendenze, l'economia circolare è il futuro. E noi ci crediamo fino in fondo. Per noi parlano i numeri: 600 formati diversi, consegna in 4 giorni”.

**Le performance dell'alluminio sono ideali anche per le macellerie?**

“Soprattutto per le macellerie – conclude il direttore commerciale di Contital -. Prendiamo le classiche vaschette, per esempio. Sono perfette per la conservazione perché, a differenza di quelle di polpa di cellulosa, non assorbono i liquidi. Inoltre, possono essere utilizzate per qualsiasi tipologia di preparati a base di carne. Con la garanzia che la vaschetta può passare dal banco del macellaio al microonde di casa senza rischiare di alterare l'inviluppo tantomeno il contenuto. Parlare oggi di alluminio, significa parlare di sicurezza”.



Pasquale Pollice, Direttore Commerciale di Contital.

# 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](http://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](http://www.contital.com) | [sales@contital.com](mailto:sales@contital.com)

**CONTITAL®**





# Meaters® , l'app dei macellai Federcarni

di FRANCESCO D'AGOSTINO

**F**edercarni ha la sua app ufficiale: si chiama Meaters®. Fed è uno strumento di lavoro pensato dai macellai per i macellai. Meaters® è la forma abbreviata di meat lovers, che significa "coloro che amano la carne" ovvero quelli la consumano. Il nome non deve trarre in inganno: Meaters® non vuole essere alla moda, non è una trovata pubblicitaria. L'app nasce in seno alla nostra associazione per soddisfare specifiche esigenze della categoria:

- Evitare code per la spesa: grazie all'app, il cliente può prenotare l'appuntamento in macelleria.
- Prendere ordinativi dei clienti senza essere interrotti: grazie all'app, con un semplice clic il cliente chiede di essere richiamato.
- Permettere ai clienti di fare la spesa direttamente dall'app: con ritiro in negozio o consegna a casa.

L'emergenza Covid-19 ha reso queste esigenze estremamente attuali, per rispettare le regole di comportamento e le norme di prevenzione in negozio. Dobbiamo garantire il distanziamento sociale e andare incontro alle persone più a rischio come gli anziani: da questo punto di vista, Meaters® è uno strumento di prevenzione e sicurezza. Non a caso l'app è stata annunciata in occasione dell'incontro al ministero della Salute dello scorso 14 ottobre.

Meaters® va oltre la sicurezza, poiché è anche uno strumento per vendere e fidelizzare. Gestire gli accessi grazie alla prenotazione della spesa, ad esempio, permette di evitare code fuori al negozio, e quindi di rispettare il tempo dei

clienti, impedendo che questi si scoccino e vadano a fare la spesa al supermercato poco distante. La possibilità di ordinare sull'app è invece utile soprattutto a chi vuole emergere o consolidarsi in altri mercati, con i pronti da cuocere e con il cotto, facendo concorrenza non tanto alle macellerie ma ai negozi della ristorazione. Questa possibilità si affianca alla macelleria tradizionale, per cogliere le opportunità offerte dalle nuove abitudini di consumo.

## QUALI SONO LE FUNZIONALITÀ CHE OFFRE A MACELLAI E CONSUMATORI

Meaters® contiene una lista delle botteghe di macelleria dei Soci Federcarni. Ogni bottega ha la sua vetrina, con le foto del banco del giorno e l'indirizzo. Grazie alla geolocalizzazione, l'app mostra l'elenco delle macellerie più vicine, oltre alla macelleria di fiducia. Vi sono poi tre funzioni che la singola macelleria può decidere di attivare: prenotazione della spesa in macelleria, in pratica un appuntamento per evitare code; pulsante "Richiamami", con cui il cliente fa sapere alla macelleria che vuole essere contattato; catalogo prodotti per fare la spesa direttamente dall'app, chiedendo il ritiro in negozio oppure la consegna a casa.

Per ulteriori informazioni visitate il sito dell'app all'indirizzo [www.meaters.app](http://www.meaters.app), dove trovate l'elenco completo delle funzionalità, i contatti per ricevere assistenza e aderire, nonché un blog con tanti spunti interessanti per il vostro negozio.

## COS'È MEATERS®

È l'app ufficiale della Federazione Nazionale Macellai, per smartphone e tablet, Android e iPhone.

## CHI PUÒ USARE MEATERS®

Le macellerie iscritte a Federcarni, tutti i clienti/consumatori.

## COSA FA MEATERS®

- ✓ Vetrina negozio con foto del banco del giorno
- ✓ Geolocalizzazione della macelleria
- ✓ News sul settore carni e le iniziative associative
- ✓ Pulsante "Richiamami" (Pro)
- ✓ Prenotazione spesa in negozio (Pro)
- ✓ Vendita online per il ritiro in negozio e la consegna a casa (Pro)

## VANTAGGI DI MEATERS®

- ✓ Più vendite e nuovi clienti
- ✓ Visibilità e autorevolezza
- ✓ Facilità di contatto con i clienti
- ✓ Minori tempi di attesa in negozio e più sicurezza
- ✓ Vendita online
- ✓ Zero commissioni

## QUANTO COSTA MEATERS®

- Clienti/consumatori: gratuita.
- Soci Federcarni: versione Basic gratuita, versione Pro gratuita fino al 31/12/2021 per chi scarica l'app entro il 31/03/2021.

**PRO**  
**GRATIS**  
per un anno

DISPONIBILE SU  
**Google Play**

Scarica su  
**App Store**



**meaters®**

L'App ufficiale di Federcarni

**VISITA IL SITO  
E SCARICA L'APP**

[www.meaters.app](http://www.meaters.app)

*Delivery e Take Away*





# La carne, energia per il cervello

di LUCA BORGHI

**L**a carne rossa fa bene alla salute, è ottima per lo sviluppo del cervello, per la crescita scheletrica, per i muscoli e addirittura incrementa la fertilità. Questi i punti cardine dello studio condotto dai ricercatori della Oxford University, che hanno spiegato come mangiare 70/100 grammi di carne tre volte a settimana non solo non faccia male, ma sia assolutamente salutare, oltre che indispensabile in gravidanza e in età pediatrica e adolescenziale.

## OMEGA-3 E VITAMINE

Gli esperti britannici hanno spiegato che il primo beneficio della carne rossa è quello di fornire energia al cervello, ossigeno e proteine ai muscoli, oltre a quello di sviluppare il DHA, un grasso omega-3 protettore dei vasi sanguigni e che aumenta lo sviluppo delle attività cognitive. La carne rossa contiene la vitamina B12, o cobalamina, essenziale per lo sviluppo del sistema nervoso centrale. La vitB12 è anche responsabile della capacità replicativa delle cellule del sangue e del Dna, e un recente studio pubblicato sul British Journal of Nutrition ha dimostrato che le persone che non assumono prodotti di derivazione anima-

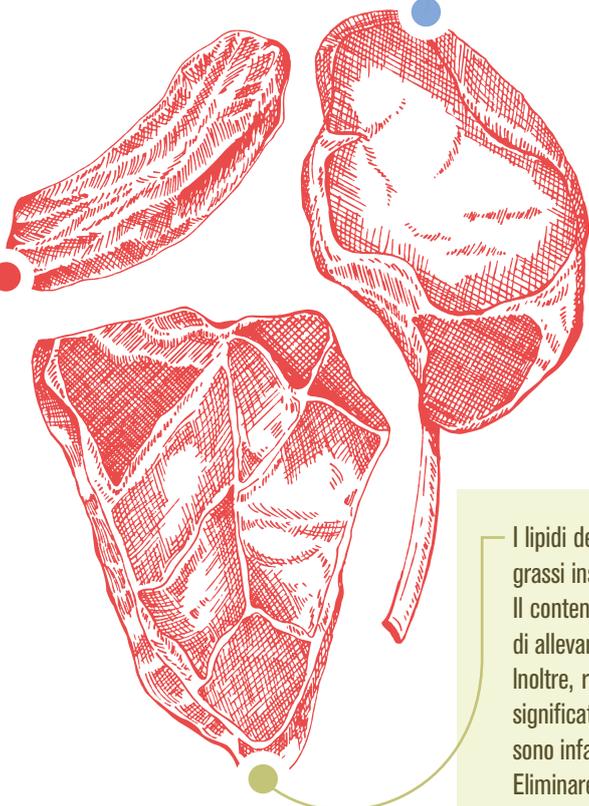
le, come latte, uova e appunto carne, rischiano una grave carenza di questa vitamina essenziale, oltre a un deficit di carnosina, un dipeptide che si trova principalmente nei muscoli e nell'encefalo, che aiuta a prevenire i morbi di Parkinson e Alzheimer.

## SINTESI PROTEICA

Inoltre, la carne contiene un elettrolita importante, il selenio, che, secondo uno studio del Journal of Trade Elements in Medicine and Biology, aumenta la produzione di spermatozoi e di conseguenza la fertilità maschile. Insomma, la carne è l'unico alimento con tutti gli aminoacidi essenziali necessari al nostro organismo per la sintesi proteica, e contiene nutrienti che tutti gli altri cibi, da soli, non hanno. Anche lo IARC (International Agency for Research on Cancer) ha confermato che la carne non fa male in termini assoluti, perché tutto dipende da quanta se ne mangia, e le linee guida indicano che 300/500 grammi (peso dopo la cottura) a settimana in 3/4 porzioni da circa 100 grammi sono assolutamente consigliabili, concludendo che il consumo non oltre questi dati non costituisce alcun pericolo per la salute.

# COSA CONTIENE LA CARNE?

Perché la carne è un elemento dall'elevato valore nutritivo fondamentale nella dieta.



Il consumo di carne è fondamentale in una dieta sana ed equilibrata, poiché la carne contiene sostanze preziose ed essenziali per l'organismo umano, quali:

- Taurina** antiossidante; regolazione della colesterolemia; attività antimicrobica; trasmissione dello stimolo nervoso.
- Carnosina** recupero della fatica; prevenzione di malattie collegabili allo stress; attività antiossidante e antigenotossica.
- Anserina** recupero fatica; antistress.
- L-Carnitina** formazione di energia nell'organismo; riduzione del colesterolo.
- Creatina** favorisce le performance muscolari.
- Colina** regolazione di sonno, stati di ansia, apprendimento e memoria; controllo dell'attività muscolare.
- Vitamina B12** costituzione del materiale genetico; produzione di globuli rossi; corretto funzionamento del sistema nervoso.
- Glutazione, Coenzima Q10, Acido lipoico, Vit E** antiossidanti.
- Ferro** indispensabile per produrre globuli rossi sani; trasporto dell'ossigeno dall'emoglobina a tutti i distretti del corpo. La carne è la maggior fonte di ferro del gruppo eme, assorbito più facilmente dall'organismo rispetto a quello contenuto in verdure e cereali.
- Zinco** necessario per la crescita, la riproduzione e per combattere le infezioni.
- Selenio** funzione antiossidante per difendere e riparare il Dna.

I lipidi della carne contengono mediamente meno del 50% di acidi grassi saturi e oltre il 50% di acidi grassi insaturi.

Il contenuto totale di grassi nella carne è diminuito nel corso degli anni, grazie alle tecniche moderne di allevamento, alla selezione genetica e un'alimentazione degli animali scrupolosamente controllata. Inoltre, recenti studi dimostrano che non esistono evidenze che supportino la tesi di un'associazione significativa tra grassi saturi e malattie cardiovascolari. Gli effetti fisiologici dei singoli acidi grassi saturi sono infatti molto differenti fra loro e, pertanto, sarebbe opportuno valutarli singolarmente. Eliminare i grassi dalla dieta è pericoloso per la salute del nostro organismo, con essi, infatti, si eliminano preziose sostanze come le vitamine liposolubili (A, D, E) le quali svolgono ruoli preziosi nell'accrescimento, nelle difese dai fenomeni ossidativi e nel controllo dell'aterosclerosi.

	Coniglio	Pollo	Tacchino	Suino	Bovino	Vitello	Agnello latte	Agnello svezato
<b>Sostanza secca</b>	27,1	26,2	26,0	26,2	27,5	25,5	26,5	27,2
<b>Proteine</b>	22,1	21,1	24,0	19,4	21,0	20,5	20,0	21,5
<b>Lipidi</b>	4,0	4,2	1,2	6,0	5,5	4,0	4,6	4,4
<b>Kcal</b>	124,2	122,0	106,8	130,9	133,1	118,0	121,0	125,8
<b>g/100g FA</b>								
<b>SFA</b>	37,5	33,3	39,0	37,6	39,5	38,9	46,0	30,0
<b>MUFA</b>	26,8	36,8	25,0	44,4	41,1	34,4	42,0	41,0
<b>PUFA</b>	35,7	29,9	36,0	18,0	9,6	15,2	12,0	16,0
<b>n6/n3</b>	10,5	17,5	21,9	22,3	9,5	36,6	1,1	2,7
<b>mg/100g carne</b>								
<b>Colesterolo</b>	60,0	81,0	35,0	61,0	70,0	66,0	52,0	48,9

**Nota:** SFA = Acidi grassi saturi; MUFA = Acidi grassi monoinsaturi; PUFA = Acidi grassi polinsaturi. Dall'analisi dei dati riportati in questa tabella, appare con chiarezza che l'apporto proteico, lipidico, il contenuto calorico è molto simile fra le carni; lo stesso vale per l'apporto di colesterolo; che in ogni caso è limitato. Inoltre, si può notare che la somma di PUFA e MUFA supera sempre il valore degli SFA. Fonte: Pierlorenzo Secchiari, "Alimenti di origine animale e salute" 2014.

A cura di **Mary Mattiaccio**  
Dipartimento di Scienze mediche  
veterinarie, Università di Bologna

Il testo riportato in questo documento fa riferimento a recentissimi lavori scientifici, tra i quali citiamo: "Alimenti di origine animale e salute", 2014, a cura di Pierlorenzo Secchiari (Aspa); "Conosciamo meglio le nostre carni"; 2015, a cura di M. Mattiaccio, M.Tassinari e M. Cocchi; "La dieta mediterranea ieri e oggi", un mito da ricostruire", 2015, a cura di M. Cocchi; M. Mattiaccio, C. Minuto.



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



# La shopping bag Federcarni

bella ✓

capiente ✓

resistente ✓

idonea anche per il take away!

## Nella tua macelleria non è ancora arrivata?

Richiedila al distributore Poolpack del tuo territorio:



### AZIENDA

ALIM-PACK SRL  
CANINS GMBH - SRL  
EUROCARD SRL  
GARLATTI SRL  
GROSSI CARTA MANTOVA SPA  
I-GROUP SRL  
IOVI SRL  
IMBALL GEST PACKING SPA  
INGROSSO CARTA SRL  
INTERPACK SPA  
MALBANIA PACKING SPA  
MANTOVA PACKAGING SRL  
  
MARAGNO SPA  
PANTAGROUP SRL  
  
PLURICART SPA  
POOL PACK SARDEGNA SRL  
PROGETTO PACKING SRL  
RIBUCART TRADE SRL  
S.B. INCARTA SRL  
SACCARDO SRL  
VERSILCARTA SRL

### LOCALITÀ

MONTICELLO D'ALBA (CN)  
BOLZANO (BZ)  
CASTELLO D'ARGILE (BO)  
UDINE (UD)  
MANTOVA (MN)  
VOGHERA (PV)  
ATENA LUCANA SCALO (SA)  
VILLASTELLONE (TO)  
GOSSOLENGO (PC)  
OSTE MONTEMURLO (PO)  
ARA NOVA FIUMICINO (RM)  
MANTOVA (MN)  
SAN GIORGIO (MN)  
PADOVA (PD)  
LOANO (SV)  
ARMA DI TAGGIA (IM)  
SAN QUIRICO (GE)  
BORGHETTO S.SPIRITO (SV)  
CALERNO DI S.ILARIO (RE)  
SAN SPERATE (CA)  
PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)  
RUFFANO (LE)  
CRESSA (NO)  
MIRANO (VE)  
PIETRASANTA (LU)

### TEL

0173 466914  
0471 202855  
051 6869511  
0432 626211  
0376 2381  
0383 366094  
0975 71302  
011 9696093  
0523 557341  
0574 68381  
06 32466701  
0376 245552  
0376 245552  
049 7800971  
  
0184 484800  
010 714774  
0182 940640  
0522 942966  
070 9165039  
0736 892480  
0833 692803  
0322 538762  
041 430913-443  
0584 756363

### MOBILE

+39 333 3032606  
+39 335 7504227  
+39 335 5228681  
+39 348 4443441  
+39 335 218904  
+39 348 7974561  
+39 346 5901350  
+39 335 7226222  
+39 327 0708463  
+39 348 8914530  
+39 335 7226222  
  
+39 348 2242478  
+39 335 1419140  
  
+39 348 8914530  
+39 348 4443441  
+39 335 5993533  
+39 338 8162265  
+39 339 2305016  
+39 3472554765  
+39 348 5105297

### MAIL

info@alim-pack.it  
info@canins.com  
nfo@eurocartspa.com  
info@garlattispa.com  
info@grossicarta.com  
info@igroupsrl.com  
info@iovisrl.it  
info@imballgest.it  
ingrossocarta@virgilio.it  
info@interpackspa.com  
info@malbaniapacking.it  
info@mnpackaging.it  
info@mnpackaging.it  
info@maragnocarta.it  
amministrazione@pantagroup.it  
info@abbocarta.it  
info@polceveracarta.it  
info@rossellocarta.it  
pluricart@pluricart.com  
info@poolpacksardegna.it  
info@progettopacking.com  
info@ribucart.com  
sbincarta@ngi.it  
com@saccardo.eu  
versilcarta.versilcarta@gmail.com



**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:**

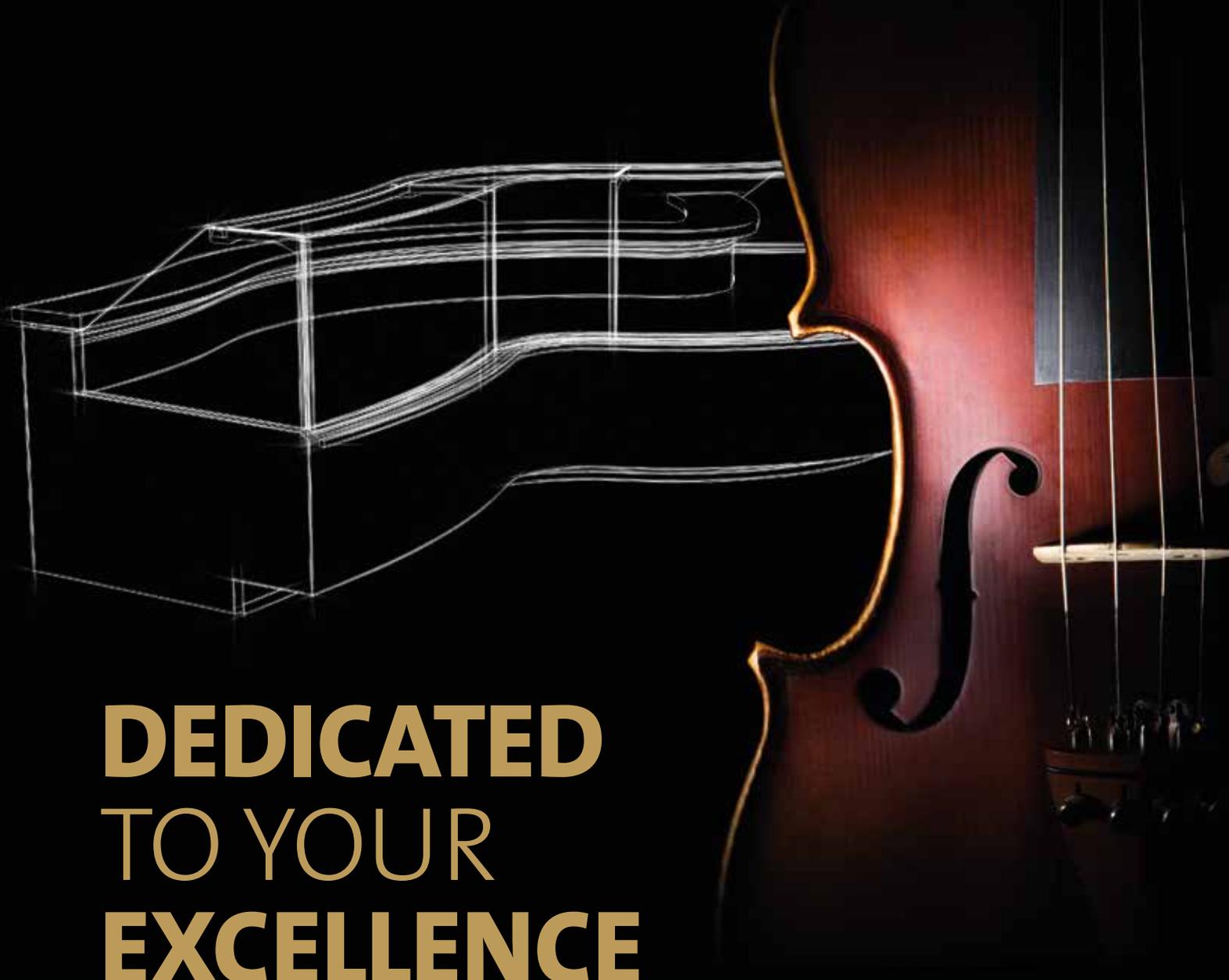
**Sicure**= salubri e nutrienti!

**Al Sicuro**= shelflife del prodotto fino a 365 giorni!

**Cosa aspetti? Specializzati!**

Scopri di più:

[www.cuomomethod.it](http://www.cuomomethod.it)



# 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°.