

ANNO I - NUMERO 3 - LUGLIO 2021

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

All'interno l'insero staccabile  
**#CARNESANAPASSIONE**  
da appendere in macelleria!

**FEDERCARNI ACADEMY**  
LA FORMAZIONE PER IL MACELLAIO

CAMPIONATO GIOVANI MACELLAI  
**VERSO IMEAT 2021**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

# 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®**



## 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

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

## DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

## HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Francesco D'Agostino  
Mary Mattiaccio  
Luciana Rota  
Alessandra Silvestri  
Vasco Tacconi  
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** LA BISTECCA ALLA FIORENTINA, PATRIMONIO DA TUTELARE  
*di Vasco Tacconi*

**6** LE STORIE DEI MACELLAI: ALBERTO SUCCI  
*di Alessandra Silvestri*

**8** QUALITÀ DELLA CARNE E DIVERSIFICAZIONE MERCEOLOGICA  
*di Alessandra Silvestri*

**10** DIVENTARE MACELLAIO, IL CORSO DI FORMAZIONE  
ITS AGRORISORSE E FEDERCARNI  
*di Alessandra Silvestri*

## CARNE & VINO

**12** CARNE & VINO  
*di Luciana Rota*

## ECONOMIA

**14** FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE  
PER I MACELLAI: NASCE FEDERCARNI ACADEMY  
*di Francesco D'Agostino*

**20** MEATERS, L'APP AL SERVIZIO DELLE BOTTEGHE  
DI MACELLERIA  
*di Francesco D'Agostino*

**22** CONSUMI DI CARNE IN RIBASSO, TUTTA COLPA  
DELLA PANDEMIA  
*di Luca Borghi*

**24** TECNOLOGIA E SICUREZZA: QUANDO IL FORNO È L'ALLEATO  
PERFETTO  
*di Luca Borghi*

**26** CARNE E VINO DANNOSE? "BASTA ALLARMISMI"  
*di Luca Borghi*

**27** GIÙ LE MANI DALLA CARNE  
*di Luca Borghi*

## SCIENZA

**28** ACQUA ALCALINA, IL FUTURO DELLA PULIZIA SICURA E  
SOSTENIBILE  
*di Marco Tassinari*

**29** ANTIBIOTICO-RESISTENZA, COME GESTIRE IL FENOMENO?  
*di Marco Tassinari*

**30** LA CARNE ROSSA È FONDAMENTALE IN GRAVIDANZA  
*di Luca Borghi*

A pag.15 l'insero staccabile di  
**#CARNESANAPASSIONE**  
*di Mary Mattiaccio*  
da appendere in macelleria!



## 1ª EDIZIONE 2019 - 2021

La **prima** competizione **ufficiale** dedicata ai **macellai under 35**

**FIRENZE**  
18 LUGLIO 2021  
**SEMIFINALE**



CONCORRENTI



**MODENA**  
12 SETTEMBRE 2021  
**FINALE**



CONCORRENTI



### LE TAPPE

- ~~27 ottobre 2019: Piacenza~~
- ~~17 novembre 2019: Catania~~
- ~~26 gennaio 2020: Caserta~~
- ~~27 settembre 2020: Crotone~~
- ~~18 ottobre 2020: Torino~~
- ~~13 giugno 2021: Latina~~
- ~~27 giugno 2021: Firenze~~
- 18 luglio 2021: semifinale (Firenze)**
- 12 settembre 2021: Finale (Modena, iMeat)**



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI

Segui la pagina Facebook e il Magazine Federcarni per restare sempre aggiornato.

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

Federcarni

federcarniofficial

Federcarni

marketing@federcarni.com

www.federcarni.com



## Avanti tutta!

**N**egli ultimi mesi, la ricerca della normalità è stata un'attività costante per tutti noi. I macellai italiani non hanno mai abbassato le saracinesche e hanno lavorato instancabilmente per continuare ad offrire un servizio eccellente ai clienti. Così anche Federcarni, che non ha smesso di programmare il futuro e di impegnarsi in nuovi progetti a favore della categoria.

Abbiamo creato, con Federcarni Academy, il primo corso di formazione e aggiornamento professionale a distanza, con il Patrocinio del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna e con il coordinamento scientifico del Prof. Marco Tassinari. Un percorso completo e ambizioso, che si avvale del contributo di importanti partner e docenti. Il corso nasce dal momento particolare che abbiamo vissuto, governato dai limiti imposti dall'emergenza sanitaria che ci ha costretto a fare di necessità virtù. L'obiettivo è quello di partire in autunno con i corsi in presenza per gli imprenditori macellai.

Abbiamo istituito la Tessera Sostenitore Federcarni rivolta a tutti coloro che, pur non essendo titolari di attività, hanno un forte legame con il nostro mondo: colleghi in pensione, esponenti del mondo accademico, dipendenti dei nostri negozi, grossisti e allevatori, appassionati della carne e così via. I sostenitori possono essere costantemente informati e partecipi di tutte le attività Federcarni.

La tessera numero uno è stata destinata ad un nostro rappresentante storico per la sua modernità,

per la passione smisurata che nutre per questo lavoro e per l'innata capacità di rendere comprensibili ai più giovani le motivazioni che hanno portato tutti noi a svolgere questa professione: Augusto Muraro, che rappresenta la nostra storia e il nostro futuro. Anche Vasco Tacconi, Gran Maestro dell'arte dei Beccai fiorentini, è stato omaggiato con la Tessera Sostenitore onoraria per l'impegno nel valorizzare e nel diffondere le tradizioni legate al territorio e per essere un esempio virtuoso per tutta la categoria.

È finalmente ripreso il Campionato Federcarni dedicato ai giovani Macellai, la cui ripartenza è stata accolta con estremo entusiasmo. Le tappe di Latina e di Firenze ci hanno dato la possibilità di tornare ad incontrarci, con la gioia di poter condividere nuovamente momenti di crescita professionale e di aggregazione, ovviamente nel pieno rispetto delle normative di sicurezza vigenti.

All'orizzonte ci aspetta la Semifinale, che si terrà a Firenze a luglio, per poi arrivare finalmente all'attesissima Finale del Campionato Italiano Giovani Macellai ad iMeat, prevista per settembre a Modena, che promette di essere uno di quegli eventi che difficilmente dimenticheremo, in grado di regalarci grandi emozioni. Sono molte le aspettative per questa edizione: gli spazi maggiorati, la partecipazione di alcuni allevatori con produzioni di eccellenza, e ovviamente la grande Finale della prima edizione del nostro concorso. Segnali questi della continua evoluzione dell'unica Fiera dedicata ai macellai italiani.

**Maurizio Arosio**

Presidente Federcarni

# La bistecca alla fiorentina, patrimonio da tutelare

di VASCO TACCONI

Il 2021 segna il trentesimo anniversario della fondazione della "Accademia della Fiorentina" come sezione culturale della associazione provinciale di Firenze. L'obiettivo? Promuovere attività di ricerca e divulgazione sulla cultura della bistecca alla fiorentina e, più in generale, della carne in tutti i suoi aspetti - dalla produzione alla commercializzazione -, ricostruendone le testimonianze nella letteratura, nelle arti figurative, nel cinema e nella scienza della cucina. È stato un percorso fecondo che ha incontrato la stima e l'attenzione delle



Vasco Tacconi, Fondatore dell'Accademia della Fiorentina.

istituzioni amministrative (Regione e Comuni), di quelle scientifiche universitarie, della "Accademia dei Georgofili" e della "Accademia della Cucina Italiana", nonché la simpatia di tanti buongustai amanti della fiorentinità. Recentemente abbiamo raggiunto una grande meta. Cioè il superamento di una mancanza non più giustificabile: l'iscrizione all'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della "Fiorentina", ottenuto anche per merito della corposa e dotta documentazione curata dal dottor Giovanni Brajon, tecnico e membro della nostra Accademia.

Per tutti i nostri colleghi riportiamo i passi più significativi della documentazione trasmessa alla Regione Toscana; documentazione certamente non solo toscana e che rappresenta anche la passione e l'abilità professionale di tutti i nostri colleghi nel valorizzare la buona qualità della carne bovina.

"Il criterio di un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) è quello di essere ottenuto con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni.

Dalle fonti storiche consultate, l'origine della Bistecca Fiorentina o Fiorentina o Carbonata, risale ai rapporti privilegiati tra Firenze e l'Inghilterra a partire dal Trecento, rapporti stretti fra i banchieri fiorentini e i re inglesi in occasione della guerra dei Cent'anni.





Approfondisci su  
**Federcarni Channel**



***“Bistecca alla Fiorentina,  
un patrimonio da tutelare”***

Le abitudini alimentari risentono dell'influenza dei viaggiatori che provengono dall'estero ed il crescente uso del carbone facilita lo sviluppo di questa pietanza che diventa così il cibo dei forestieri, qualcosa fatto e pensato per loro.

I fiorentini mantengono così il doppio binario della cucina tradizionale fatta di frattaglie, zuppe, legumi da una parte e la bistecca a sangue per i forestieri.

Nel 1750 l'Accademia della Crusca conferma che l'etimologia della parola bistecca è da ricondurre ad un prestito linguistico dall'inglese "beef-steak" e nel 1891 Pellegrino Artusi, nel suo "La Scienza in Cucina e L'arte di Mangiar Bene" descrive in maniera puntuale la ricetta della bistecca come si cuoce a Firenze.

La bistecca fiorentina è pure presente nel padiglione italiano all'esposizione Universale di Parigi del 1889, come piatto toscano la cui preparazione è una fetta di carne con osso, alta tre dita e cotta su braci.

Arrivando ai giorni nostri si assiste alle colorite reazioni della popolazione, conseguenti alla crisi della cosiddetta "Mucca pazza" che prevedeva - come misura di prevenzione - l'asportazione della colonna vertebrale, reazioni manifestatesi addirittura con un funerale andato in onda sulle principali reti televisive, mentre dal primo gennaio 2006, c'è una rinascita poiché un nuovo regolamento permette di consumare le bistecche con l'osso provenienti da animali al di sotto dei 24 mesi di età.

Nel settembre 2018, in occasione di un convegno sull'allevamento della razza Maremmana, il sindaco di Firenze, Dario Nardella, annunciava l'intenzione del Comune di supportare e sostenere l'"Accademia della Fiorentina" nel processo di candidatura per l'inserimento della "Bistecca alla Fiorentina" nella lista dei "Patrimoni Immateriali dell'Umanità".

Confidiamo che il sostegno del Comune di Firenze e l'iscrizione della "Bistecca alla Fiorentina" nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali operato della Regione Toscana possano essere ulteriori importanti elementi per ottenere dall'Unesco il nostro nuovo grande obiettivo: il riconoscimento della "Bistecca alla Fiorentina" nella lista dei "Patrimoni Immateriali dell'Umanità".



Alberto Succi, Presidente  
Federcarni Ferrara

**S**e avete partecipato, almeno una volta, a una manifestazione Federcarni il suo viso non vi risulterà affatto nuovo: Alberto Succi è uno dei capisaldi dell'associazione, sempre impegnato in prima linea nelle varie iniziative. Presidente Federcarni Ferrara, membro del Direttivo nazionale e Consigliere Formazione e Giovani, Alberto è un macellaio che nutre una forte passione per il suo lavoro, tanto da farla risultare tangibile. Per questo motivo abbiamo deciso di inaugurare proprio con lui la nuova rubrica "Le storie dei macellai", e di farci raccontare il suo percorso.



Macelleria Succi a Ferrara  
1972

# Le storie dei Macellai: Alberto Succi

di Alessandra Silvestri

## GLI INIZI

"Ho iniziato a lavorare in macelleria da giovanissimo, il 30 giugno 1965 per la precisione, 5 giorni dopo aver conseguito la licenza media. Non ho cominciato questo mestiere per caso: qui a Ferrara c'era, e c'è ancora, una forte tradizione legata al territorio e alla campagna. Lavorare il maiale, le galline, i conigli per me era naturale e necessario per il nutrimento di tutta la famiglia.

Il mio primo impiego è stato in una macelleria a Ferrara, dove sono stato per 5 anni. Poi sono partito, per 18 mesi, e ho fatto il militare nell'Aeronautica come VAM. È stata un'esperienza molto bella e formativa, la vita militare non mi dispiaceva affatto. Al mio ritorno, ho ripreso a lavorare nello stesso negozio di prima, finché ho saputo di un negozio libero in centro città a Ferrara. Così, il 2 settembre 1972, ho aperto la mia bottega di macelleria e ho iniziato la mia avventura".

## IL LAVORO IN MACELLERIA E LA FAMIGLIA

"Lavorare in macelleria per me non è mai stato faticoso: quando ami quello che fai, non ti pesa affatto. Sembra un luogo comune, ma è la realtà. Da quando ho inaugurato la mia bottega ho sempre fatto il massimo per crescere. Qualche anno dopo aver aperto il mio negozio, il primo settembre 1974, ho sposato Giliola, la mia attuale moglie, compagna di viaggio fin dal primo giorno in macelleria. Con lei ho avuto due figli, nel '76 e nel '78: a meno di 30 anni avevo già un'attività tutta mia e una famiglia. Nel corso del tempo, ho fatto investimenti e sacrifici per il mio lavoro, ho ristrutturato il negozio più volte per migliorarlo e per adeguarmi al cambiamento delle normative e delle necessità commerciali, ma sono sempre stato appagato dai risultati. Quando fai il macellaio ogni giorno è diverso dall'altro: hai a che fare con moltissime persone e costruisci un forte rapporto di fiducia con i clienti, che è estremamente appagante. Sentirsi dire da un cliente che hai servito "grazie, ieri mi hai fatto fare bella figura!" non ha prezzo".



Macelleria Succi  
ai giorni nostri



Alberto e sua moglie Giliola





## LA VITA ASSOCIATIVA

“Sono entrato in Ascom-Confcommercio appena ho aperto la mia bottega. Nel 1989 sono diventato Presidente del sindacato macellai di Ferrara e nel 1997 Consigliere Federcarni in E. R., cariche che ricopro ancora adesso. Ho partecipato attivamente alle iniziative dell'Ascom sin dal principio, ad esempio come organizzatore di manifestazioni fieristiche e come docente dei corsi di formazione REC. Da quando Maurizio Arosio è stato eletto Presidente Federcarni, sono entrato a far parte del Direttivo ed è stato gratificante e naturale per me essere costantemente presente e impegnato nelle iniziative a livello nazionale”.

## UN OCCHIO DI RIGUARDO AI GIOVANI

“A mio avviso, lavorare in prima persona per formare i ragazzi vale molto, perché un giovane ha un obiettivo tangibile: quello di costruire il proprio futuro. Noi adulti di Federcarni abbiamo il dovere di rendere loro il percorso più agevole”.

Dal 2008 sono docente dei ragazzi del quinto anno dell'Istituto Alberghiero O. Vergani di Ferrara. Ho riscontrato una forte tenacia nei giovani che ho incontrato nel corso del tempo, con i quali ho instaurato un bel rapporto. Quando ho potuto, ho aiutato alcuni di loro ad inserirsi nel contesto lavorativo”.

***Lavorare in prima persona per formare i ragazzi vale molto, perché un giovane ha un obiettivo tangibile: quello di costruire il proprio futuro.***

## IL CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI

“Tutti i ragazzi che hanno partecipato al Campionato hanno dimostrato una forte passione per il proprio lavoro, già solo per la volontà di mettersi in gioco e di confrontarsi con gli altri. La maggior parte dei giovani che hanno partecipato come concorrenti sono dipendenti, eppure abbiamo avuto dei casi di macellai che dopo il Campionato hanno inaugurato il loro negozio e altri che stanno maturando l'idea di mettersi in proprio. Questa per noi è una grande soddisfazione: vuol dire che, in qualche modo, stiamo percorrendo la strada giusta.

Un consiglio per questi ragazzi? Bisogna studiare e confrontarsi, sempre. La formazione è fondamentale, non si finisce mai di imparare. Io ne sono un esempio. Nel corso degli anni ho dedicato molto tempo allo studio: ho fatto 2 corsi base di veterinaria, 40 ore di corso con un Funzionario dei Nas, e così via. Praticamente quello che non ho studiato a scuola perché ero svogliato, l'ho recuperato con gli interessi!”

## I RICONOSCIMENTI

“Quando ti impegni in quello che fai i risultati economici arrivano, e con loro le soddisfazioni. Nel 2008 ho ricevuto da Confcommercio l'onorificenza di Maestro del Commercio; nel 2012 la Camera di Commercio di Ferrara mi ha assegnato il riconoscimento Fedeltà al lavoro e Progresso economico; nel 2017 ho ricevuto dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, l'Onorificenza di Cavaliere O.M.R.I.

A novembre 2019 ho rappresentato la Federazione, insieme a Stefano Casella, all'Assemblea Generale della Federazione Internazionale dei Macellai a Bruxelles.

A fine 2019, quando ho chiuso il mio negozio, Ascom-Confcommercio Ferrara mi ha ringraziato con una pergamena, per aver promosso per tanti anni nella mia Bottega storica l'arte della macelleria, valorizzando i prodotti enogastronomici locali.

Se mi guardo indietro sono molto fiero del mio percorso, e spero che possa essere d'ispirazione per tutti quelli che decidono di intraprendere questo mestiere”.



**Alberto in Giuria al Campionato Italiano Giovani Macellai**



**Alberto riceve l'onoreficenza Fedeltà al Lavoro e al Progresso Economico 2012**



**Alberto a Bruxelles per l'Assemblea IBC, 2019**



PIÙ SICUREZZA NELLA TUA MACELLERIA  
CON LA "NOSTRA" CASSA  
AUTOMATICA. ORA AL SUD, TUA  
CON IL 95% DI CREDITO D'IMPOSTA



Conosciamo bene ciò di cui hai bisogno per la tua attività.  
Contattaci subito per avere ulteriori informazioni: 081.8259209



**TAGLIABENE**

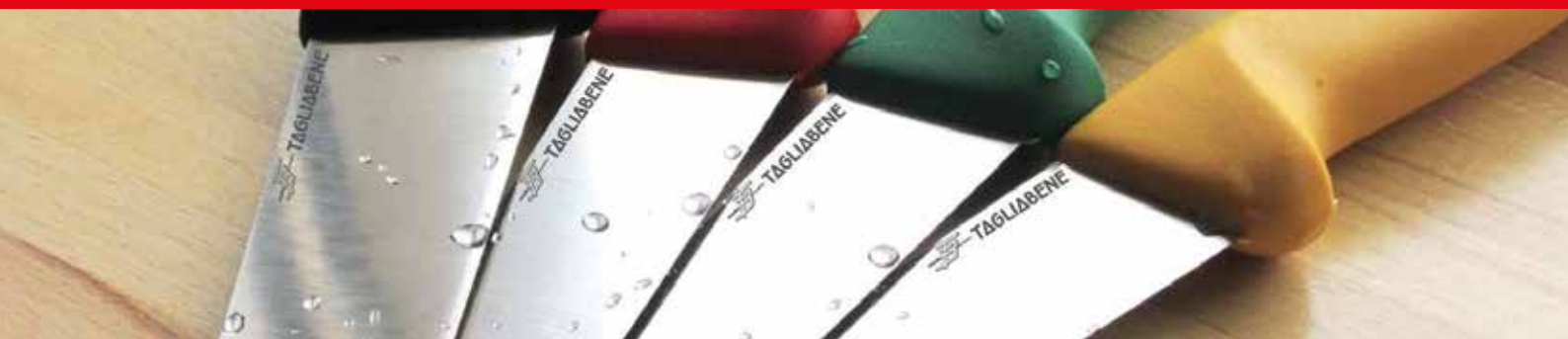
INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**

**POLIETILENE PER ALIMENTI**

**MACCHINE ALIMENTARI**



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



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

# Diventare macellaio, il corso di formazione ITS Agrorisorse e Federcarni

di Alessandra Silvestri



**I**TS Agrorisorse, in collaborazione con Itas Tosi e Federcarni, è promotore del corso in “Tecnico Specializzato Nella Lavorazione, Valorizzazione e Commercializzazione di Carni e Salumi”.

Il progetto offre una concreta possibilità di sbocco lavorativo, fornendo le competenze più richieste dal settore per la professione del macellaio, un profilo estremamente ricercato.

Il corso, rivolto a giovani under 29 diplomati e disoccupati, è partito a febbraio 2021 e termina a luglio 2021. La partecipazione è gratuita, grazie al Programma Operativo Regione Lombardia cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. La sede principale del corso è l'ITAS Tosi di Codogno.

Il corso comprende lezioni in webinar e in presenza, vari laboratori e 3 mesi di stage - con frequenza obbligatoria - per un totale di 1.000 ore. Al termine del percorso tutti i partecipanti riceveranno un Diploma di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore, riconosciuto a livello Europeo.

Il progetto, di specializzazione tecnologica post diploma, è finalizzato ad avvicinare i giovani a mestieri che uniscono tradizione e innovazione. L'obiettivo è quello di specializzare i partecipanti con una formazione ricca e concreta, per agevolare l'inserimento nel mondo lavorativo.

Nello specifico, gli obiettivi del corso “Tecnico Specializzato Nella Lavorazione, Valorizzazione e Commercializzazione di Carni e Salumi” sono:

- › **Utilizzare gli strumenti del mestiere tradizionali e innovativi**
- › **Eseguire le tecniche di disosso e di sezionatura**
- › **Lavorare salumi e insaccati**
- › **Realizzare proposte gastronomiche a base di carni e salumi**
- › **Gestire un negozio di macelleria e salumeria**

Ilario Lui è tra gli organizzatori e responsabili del progetto, nonché docente di Lavorazione carne. Nello specifico, si occupa delle lezioni pratiche in laboratorio come disosso, sezionamento, lavorazione salumi e realizzazione pronto cuoci.

## INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

• dal 1879 •

**DA OGGI ANCHE LOMBATE DI RAZZE ITALIANE ED ESTERE:**  
Chianina, Marchigiana, Romagnola, Bruna, Biologica,  
Pezzata rossa, Pezzata nera, Frisona, Valdostana, Polacca,  
Irlandese, Danese, Sashi finlandese e Iberica.



### PER CONTATTI

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



Concessionari alla vendita IGP di  
Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Ilario Lui,  
organizzatore e  
responsabile del  
progetto.



Si ringraziano per la collaborazione: - ITAS Tosi - Preside A. Risoli; Federcarni - I. Lui, M. Arosio, F. D'Agostino, L. Tabarrini; Epta Refrigeration - Eurocryor - S. Trabucchi; Stagionello Store - V. Cimino - A. Cuomo; Progiene 2000 - F. Marinoni; PoolPack - G. Drocchi; Provincia di Lodi; Padana Impianti; ATS Milano - D. Tripolini; F. Di Caprio; M. Manenti; W. Cominelli; Inalca; Zanussi - Electrolux; Macelleria Curtarelli; G. Colini; Sirman; Tagliabene.

ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
**AGRORISORSE**



Istituto Tecnico Agrario Statale  
**A. TOSI - CODOGNO**

Per Informazioni  
ITS AGRORISORSE - c/o PTP Tecnopark, 26900, Lodi  
via Einstein (Loc. Cascina Codazza)  
Tel: +39 0371 4662640 - 3482509130  
Email: its@agrorisorse.it

# CARNE & *Vino*

di **Luciana Rota**



**LUCIANA ROTA**

*Giornalista e comunicatrice, una curiosa di sport, salute, viaggi, soprattutto in bicicletta. Sommelier con la Fondazione Italiana Sommelier (anche dell'olio evo), è consulente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, contributor di diverse testate. Cura Lepaginedelvino.it, testata storica del settore della viticoltura, fondata da suo padre Franco Rota con Adriano Ravegnani negli anni Ottanta. È anche autrice di pubblicazioni sulla storia del ciclismo.*

**S**e fosse un corridore sarebbe Gino Bartali. Infaticabile. Resistente. Longeva. Generosa. Intelligente e utile all'uomo, da sempre e in modo trasversale. Una vacca di razza. Razza Varzese. Una vincente da sempre. Lavora, figlia, produce, fa latte, ha una carne buona. La sua dinastia è quella di una razza bovina autoctona lombarda, l'unica di Lombardia. La razza varzese è un ingrediente speciale che mettiamo in questa nuova rubrica destinata a fare un giro d'Italia immaginario. Fra sapori e saperi. Fra storia e futuro dei prodotti della nostra grande terra. Del lavoro dell'uomo che non sarebbe nulla senza di lei.

**VIAGGIO MULTISENSORIALE**

E dunque da quella fuoriclasse Varzese, su per le prime appendici degli Appennini lombardi, lungo la via del sale, partiamo con una serie di approfondimenti e di abbinamenti "carne e dintorni" che devono fare venire l'acquolina in bocca. Per un'esperienza multisensoriale di quelle che non ti scorderai più. Partiamo dalla Lombardia dove confina con tre regioni, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna. E già questo incrocio di per sé è magia. Nei sapori e anche nei saperi appunto.

**LA STORIA DELLA VARZESE**

Partiamo dalla carne di una vacca "razza Varzese" che prende il nome da un luogo, Varzi, nell'Oltrepò Pavese. È un'area origi-

naria che abbraccia la zona appenninica compresa fra Lombardia, Emilia, Liguria e Piemonte, Basso Piemonte. Sono i luoghi in cui si racconta che questa razza antica sia giunta in Italia al seguito dei Longobardi nel VI sec. d.C. Il suo mantello è di colore fromentino, perché ricorda il frumento maturo. È chiara. È bionda. La "biunda" come viene chiamata ancora oggi in dialetto.

**LATTE, CARNE E LAVORO**

È una razza rustica e longeva (vacche e buoi che vivono anche 15/20 anni), la statura è minuta e per questo anche molto adatta al pascolo collinare. Non teme i mangia e bevi, per dirla in gergo ciclistico. I su e giù per le ripe di mille torrenti e delle colline. È un corridore di razza che vince su tutti i terreni. Infatti, si definisce storicamente come una razza, quella Varzese, "a triplice attitudine", in grado di offrire carne e latte, ma anche lavoro: perché veniva utilizzata per lavorare la terra, traino e aratura compresi. Rustica e capace di adattarsi a diverse condizioni, è una razza che istituzioni e allevatori lungimiranti, pochi per la verità, hanno voluto preservare. Proprio in virtù del suo valore storico di biodiversità, ma anche per la convenienza economica nel recupero delle filiere della carne e del latte. "La saporita qualità delle carni e l'alto valore proteico del latte, particolarmente ricco di grassi e proteine, hanno garantito a questa razza di diventare un Presidio Slow Food". Come recita un appropriato brevuario.

**PERICOLO ESTINZIONE**

Una razza di confine, potremmo definirla anche così, che in Emilia viene chiamata Ottonese, in Liguria Cabellotta e in Piemonte Tortonese. Così recita la scheda pubblicata da Agraria.org; Varzese o Tortonese o Ottonese. Recensita sull'atlante delle razze bovine - Razze minori italiane. Origine e zona di diffusione: La Varzese (o Tortonese o Ottonese) è l'unica razza autoctona della Lombardia. L'area di origine abbraccia la



Nella foto: vacche di razza Varzese.



zona appenninica di convergenza di cinque regioni: Lombardia, Emilia, Toscana, Liguria e Piemonte, dove rispettivamente assume la dizione di Varzese o Montana, Ottonese, Cabellotta e Tortonese. La razza è passata dai 40.000 capi negli anni 60 agli attuali 50/60 capi (in grave pericolo di estinzione). Più chiara e più è varzese autoctona, ma le parenti, dal mantello quasi marrone, le ottonesi, conservano la stessa genetica. I capi iscritti al registro anagrafico della razza varzese-ottonese-tortonese sono pochi e sono diffusi in piccoli allevamenti che, con fatica, mantengono in vita la razza. È curata dal presidio Slow Food. Vanta una circoscritta area di produzione nelle province di Pavia, Milano, Alessandria e Piacenza.

### IN CUCINA CON PIERA SPALLA

Detto della razza, andiamo sul "pezzo". E poi in cucina. Dove ci porta Piera Spalla della locanda Selvatico di Rivanazzano Terme, luogo mistico per fare incontri con piatti e prodotti autoctoni, della tradizione, ma anche con qualche rivisitazione intelligente. Sempre in senso evolutivo e non il contrario. Qui il pezzo giusto viene scelto dalle sue mani per fare uno stufato. Da cui un ripieno.



Da cui un sugo. E la cornice? Una pasta fatta in casa, la sfoglia d'un tempo, per riempire i fantastici agnolotti, gli anlot. Alla maniera della Piera. Ovvero quelli proprio di qui. In questo incrocio di Oltrepò Pavese che è rimasto molto affezionato alla Varzese.

## La Ricetta

La ricetta prevede uno stufato (non il brasato si badi bene, che viene invece servito dalla tradizione piemontese) ottenuto da un bel chilo di manzo (collo) che si farà rosolare leggermente infarinato in un tegame con l'olio evo, unendo verdure tagliate a pezzetti (cipolla, carote e sedano). Il pezzo viene coperto poi tutto con il vino, fatto bollire a parte (vino Rosso Oltrepò Pavese), con l'alloro, la maggiorana, il timo, i chiodi di garofano e una crosta di formaggio.

Si aggiungono poi 200 g. di salame cotto e 200 g. di milza, che sarà stata prima lavata e sbollentata oltre che raschiata con un coltello. Si copre con un coperchio e si lascia andare a fiamma bassissima per circa due ore. A questo punto la carne si divide in due pezzi. Una parte va frullata insieme alle verdure, evitando gli aromi e sarà utilizzata per il ripieno. L'altra servirà per il condimento. Nel tegame dove si è stufato il pezzo di carne aggiungere due mestoli di brodo e rimettere sulla fiamma per 15 minuti la prima parte di carne. Con la rimanente preparare il ripieno: in una ciotola amalgamate 4 uova intere, lo stufato tritato con il salame cotto e la milza e un mestolo di condimento, un poco di pane grattugiato (quanto basta), 150 g. di parmigiano grattugiato, sale e noce moscata. Mescolare con cura. Per la sfoglia, 500 g. di farina, 3 uova intere più 2 tuorli, 1 cucchiaino di olio evo, 10 g. di sale. Formare un impasto con farina, uova, olio evo e sale, lavorandola fino a farla diventare liscia e omoge-

nea. Farla passare poi nell'apposita macchina o stendere a mano fino ad ottenere una sfoglia sottile. Disporre il ripieno a mucchietti facendo attenzione a non bucare la sfoglia. Cuocerli bene (non al dente) e condirli nel piatto con l'intingolo della carne cucinato. Aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato.

### L'ABBINAMENTO

Per un autoctono abbinamento importante c'è poco da scegliere se non un tipicamente autoctono (da più di 200 anni) della zona, nella terra del vino. In Oltrepò Pavese dove un po' tutti i vitigni vengono bene, la scelta ricade su due parole e alcune sfumature: Pinot Nero. In bianco (con le bollicine, anche versione Rosé – si chiama Cruasé), in rosso con il suo carattere distintivo.

Terza area produttiva d'Europa, la più grande area di Pinot nero italiana, questo grappolo di Oltrepò Pavese produce vino a Denominazione di altissima qualità e carattere preciso che lo distingue dalle altre interpretazioni mondiali. Lo fa con un vitigno da cui alcune fantastiche sinfonie di vino. Una DOCG metodo classico, bollicine che possono essere chiamate champagne senza timore reverenziale, anche in versione rosé, tanto di moda, e Pinot Nero rosso, anche da invecchiamento, un vino importante ma elegante quanto basta per abbinarlo a un fumante piatto di anlot della Signora Piera.

**Dalla stalla al piatto:**  
**le conoscenze del macellaio moderno per garantire la qualità**  
*con il coordinamento scientifico del Prof. Marco Tassinari di Unibo*

Con il patrocinio di



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE

Con la collaborazione di:



Epta

eurocryor |



CONTITAL® |

Eclipse

BORD BIA  
IRISH FOOD BOARD



# Formazione e aggiornamento professionale per i macellai: nasce Federcarni Academy

di Francesco D'Agostino

**G**arantire il ricambio generazionale nelle botteghe di macelleria puntando sulla formazione e la partecipazione dei giovani e, allo stesso tempo, curare il "patrimonio italiano di arte e mestiere" attraverso un aggiornamento professionale continuo di tutti i macellai. È questo l'obiettivo della Federcarni Academy, che ha debuttato il 26 aprile 2021 con il primo corso a distanza e gratuito dal titolo "Dalla stalla al piatto: le conoscenze del macellaio moderno per garantire la qualità". Il corso è stato ideato e organizzato da Federcarni Confcommercio, con il coordinamento scientifico del Prof. Marco Tassinari di Unibo e con la collaborazione dei Partner Federcarni: Epta, Zanussi Professional, Contital, Cuomo Method®, Meaters, Bord Bia - Irish Food Board. Il corso, che ha ottenuto il Patrocinio del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater

Studiorum Università di Bologna, ha avuto oltre 350 iscritti, un numero destinato a crescere nei prossimi mesi. Esso potrà infatti essere seguito in differita tramite la piattaforma di e-learning Federcarni, che sarà disponibile a breve all'indirizzo [academy.federcarni.it](http://academy.federcarni.it), permettendo la visione indipendente di ciascuna delle lezioni, la consultazione del materiale didattico di supporto e la stampa dell'attestato di partecipazione. Il programma del corso, strutturato in 8 moduli e 13 lezioni, affronta temi cruciali per la formazione del macellaio moderno a partire dalla conoscenza della materia prima e degli allevamenti, per proseguire con frollatura e maturazione, sicurezza e igiene alimentare, macelleria e gastronomia, food packaging e sostenibilità, celle e banchi per la refrigerazione, cotture al forno e uso dell'abbattitore in macelleria, marketing.

La condivisione della conoscenza e delle esperienze è indispensabile per puntare alla crescita della categoria. Gli strumenti digitali costituiscono un supporto valido a integrare le attività in presenza, soprattutto per abbattere i costi e superare le distanze fisiche, com'è accaduto durante l'emergenza covid-19, senza per questo sostituirsi ad esse. Appena è stato possibile, infatti, Federcarni è tornata agli eventi in presenza con il Campionato Italiano Giovani Macellai, che ha ripreso a Latina il 13 giugno. Nell'occasione, il Prof. Marco Tassinari ha tenuto una breve lezione dal vivo sui temi trattati durante il corso Federcarni Academy. Per registrarsi gratuitamente al corso: [academy.federcarni.it](http://academy.federcarni.it). Appena sarà online la piattaforma di e-learning, le persone registrate riceveranno le credenziali per accedere e seguire in autonomia le lezioni.





# #CARNESANAPASSIONE

Quanto è importante la carne in una dieta completa ed equilibrata?



## 4

Gli elementi fondamentali per il bambino: proteine, ferro, zinco e vitamina B12.

## BAMBINO

La carne ha un ruolo fondamentale nell'alimentazione infantile, in particolare per soddisfare le **esigenze in micronutrienti**. Le diete che si basano esclusivamente su prodotti vegetali, infatti, non sono in grado di soddisfare i fabbisogni nutrizionali di un bambino.

La carne contiene un **elevato apporto di proteine**, utili alla costruzione dei tessuti che sono in continua crescita. Contiene inoltre: Zinco, Ferro e Vitamina B12, elementi indispensabili per una corretta crescita. Una nutrizione inadeguata durante l'infanzia è associata a scarsi risultati scolastici e cognitivi a breve termine, mentre l'integrazione alimentare con carne è collegata a un **miglioramento cognitivo**.

## SUGGERIMENTO

Per le esigenze di una crescita e di uno sviluppo corretto, e per dare l'energia necessaria a tutte le attività quotidiane, bambini e ragazzi vanno incoraggiati a consumare quantità sufficienti di carne.

## 500

I grammi di carne che un adulto dovrebbe consumare alla settimana, tra rossa e bianca.



## ADULTO

Il consumo di carne in età adulta è associato al corretto mantenimento di molte funzioni fisiologiche e di molti processi metabolici: i nutrienti della carne svolgono un ruolo fondamentale nella **regolazione della risposta immunitaria**, nel **mantenimento della normale struttura ossea**, nella **tutela della salute mentale e dell'umore**, nonché nel **miglioramento della composizione corporea** e nel **mantenimento della salute cardiovascolare**. La carne inoltre possiede un'elevata densità nutrizionale che può essere d'aiuto a **limitare le calorie**, fornendo i nutrienti necessari. In particolare le proteine, grazie al loro effetto saziante elevato rispetto a grassi e carboidrati, sono i nutrienti più efficaci nel bloccare l'appetito, e incentivano il senso di sazietà riducendo il rischio di aumento di peso.

## SUGGERIMENTO

Il consumo di carne in età adulta consente di mantenere un **buono stato di salute** e una **corretta forma fisica**.



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCAZIONI**

### **ANZIANO**

Gli individui con l'avanzamento dell'età cambiano la costituzione corporea. In particolare, la massa muscolare subisce una riduzione significativa (sarcopenia).

Questo cambiamento può condurre a un decremento della costituzione portante del corpo, a una diminuzione dell'attività fisica con riduzione del dispendio energetico, incrementando il **rischio di osteoporosi, di cadute, fratture e ricovero**.

Per tutti questi motivi è molto importante che gli anziani ricevano un **adeguato introito proteico**, meglio se ad elevato valore biologico (come le proteine animali).



### **SUGGERIMENTO**

In questa fase di vita è consigliabile un apporto proteico adeguato al fine di **migliorare la sintesi di proteine muscolari**, riducendone la perdita progressiva che si ha con l'avanzare dell'età.

**0,8**

*L'apporto proteico nelle persone anziane deve superare gli 0,8 g/kg peso corporeo al giorno.*

### **SPORTIVO**

È molto importante per chi pratica sport adottare una **dieta sana ed equilibrata**, in grado di fornire calorie e nutrienti sufficienti a soddisfare i fabbisogni energetici e nutrizionali, oltre che a garantire prestazioni ottimali durante l'esercizio fisico. Nello specifico è fondamentale che ci sia un apporto adeguato di proteine, in particolare di quelle ricche di aminoacidi essenziali, come quelle fornite dalla carne. L'esercizio fisico, inoltre, aumenta il fabbisogno di alcune vitamine e minerali altamente assimilabili dai prodotti di origine animale, come: **Ferro, Zinco, Vitamine del gruppo B (folati e Vitamina B12)**.

### **SUGGERIMENTO**

Per evitare scompensi, carenze e disagi negli sportivi, è necessario **fornire gli aminoacidi necessari** per supportare lo sviluppo, il recupero e la sintesi proteica muscolare.

**1,6**

*È consigliabile un apporto proteico di 1,6 g/kg peso corporeo al giorno per chi pratica sport.*





Creatina

Zn

B<sub>12</sub>

Fe

Taurina

Se

## NUTRIENTI FONDAMENTALI

La carne fornisce diversi elementi che apportano benefici alla salute: **proteine**, **sostanze nutraceutiche**, **lipidi** e **minerali**.

Le **proteine** della carne sono ricche in **aminoacidi** definiti **essenziali** e rispondono ai fabbisogni del nostro organismo.

Tra le principali **sostanze nutraceutiche** sono presenti:

- la **Taurina**, con funzione antiossidante;
- la **Carnosina** e l'**Anserina**, che combattono fatica e stress;
- la **Colina**, che regola il sonno e combatte gli stati d'ansia;
- la **Creatinina**, che favorisce le performance muscolari;
- la **Vitamina B12**, fondamentali per la produzione di globuli rossi;
- diversi **antiossidanti**.

I **lipidi** della carne sono un'importante fonte di energia, di vitamine liposolubili e di acidi grassi essenziali.

I più importanti e utili **minerali** presenti nella carne sono: **Ferro**, **Zinco** e **Selenio**.

*Ideato e realizzato da Federcarni  
Coordinatore scientifico Mary Mattiaccio  
Progettazione grafica Endelab*



# 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](http://irishfoodanddrink.com/manzo-irlandese)



**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD

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

# Meaters, l'app al servizio delle botteghe di macelleria

di Francesco D'Agostino

**M**eaters è l'unica app che supporta le botteghe di macelleria con servizi mobile, nel rispetto di principi irrinunciabili, primo fra questi: il cliente deve continuare ad entrare fisicamente in bottega. Sappiamo infatti quanto conti il rapporto quotidiano con il cliente e quanto questo aiuti a conquistare la fiducia e a preservarla. Un cliente che entra in negozio ha più possibilità di acquistare altri prodotti, grazie anche alle sollecitazioni che arrivano da un banco ricco di prelibatezze e ben allestito, grazie a un'offerta ricca che include gastronomia ed altri prodotti, nonché

grazie ai suggerimenti del macellaio di fiducia. L'obiettivo di Meaters non è infatti vendere attraverso l'app – anche se ciò è possibile senza commissioni né costi per il cliente – bensì fornire uno strumento moderno per mantenere il contatto con il macellaio di fiducia, ciò anche in situazioni fino a poco fa impensabili, e che invece oggi sono piuttosto frequenti a causa delle mutate abitudini di consumo. Meaters permette di prenotare la spesa per ritirarla in negozio e/o riceverla a casa, ma anche di prenotare l'appuntamento orario in negozio o, ancora, di chiedere di essere richiamati al telefono. L'app ufficiale di Federcarni consente agli utenti di conoscere le macellerie Federcarni più vicine – geolocalizzazione –, di segnarle tra i preferiti e di osservare la galleria di immagini con le foto del banco del giorno. L'app include inoltre una serie di funzionalità destinate alle sole macellerie. Tra queste la sezione dedicata alle news provenienti dal mondo della carne e dall'associazione, un modo semplice ed efficace per restare informati sugli eventi e le iniziative della Federazione Nazionale Macellai.

L'app Meaters è scaricabile gratuitamente da Google Play e App Store. A breve sarà rilasciata la nuova release con tre novità: l'attivazione di ulteriori funzionalità per le macellerie, l'attivazione delle funzionalità destinate agli utenti/clienti, il piano PRO con il nuovo sistema di supporto alla rintracciabilità degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni.



## 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)
- ✓ Sistema di supporto alla rintracciabilità degli ingredienti **COMING SOON**

## 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 €99 all'anno

**SOLO**  
**€99**  
all'anno



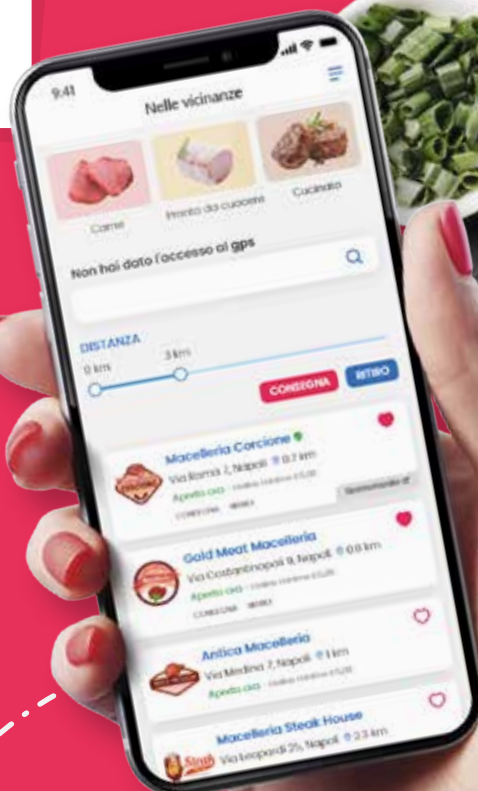
# meaters®

L'App ufficiale di Federcarni

## SCARICA L'APP E REGISTRA LA TUA MACELLERIA

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

*Delivery e Take Away*



DISPONIBILE SU  
**Google Play**



Scarica su  
**App Store**

# Consumi di carne in ribasso, tutta colpa della pandemia

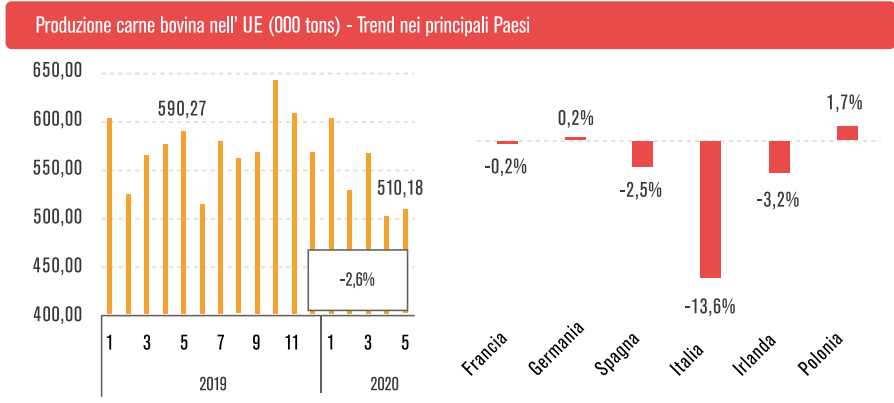
di **LUCA BORGHI**

**A**ormai un anno dall'inizio della crisi sanitaria sono evidenti gli impatti della pandemia sul comparto delle carni bovine. Così il rapporto Ismea 2020 che ha passato sotto la lente d'ingrandimento tutta la filiera: dagli allevamenti ai consumi. "L'offerta nazionale, già in contrazione nel 2019 (-3,6%), nei primi sei mesi del 2020 accentua pesantemente la tendenza flessiva (-13,6%) – recita l'incipit dell'analisi -. Alla base di tale situazione tanti gli elementi concorrenti che si sommano alle difficoltà legate alla pandemia: dall'incertezza della domanda, alla pressione esercitata dalla concorrenza delle carni estere, alla sempre più incerta redditività". A corroborare i numeri Ismea arriva anche l'Istat: la riduzione della produzione nazionale di carne del 13,6%, si traduce in oltre 48 mila tonnellate di carne nazionale in meno prodotta, se a questo dato negativo si sommano le grosse perdite in termini di valore unitario che si stanno registrando negli allevamenti e nei macelli in questi sei mesi, è evidente che la filiera bovina nel 2020 ha registrato perdite di valore a doppia cifra.

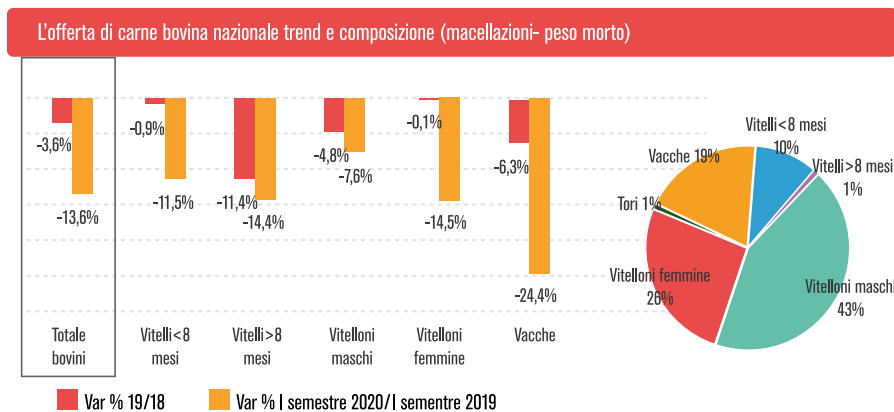
## OFFERTA SEMPRE PIÙ CONTENUTA

La riduzione delle attività di macellazione in Italia (-13,6%) ha riguardato tutte le categorie, in particolare si evidenzia però il dato flessivo delle vacche, (-24%), che insieme a quella dei vitelli, ha pagato, nel periodo di limitazione, la mancanza dello sbocco Ho.Re.Ca. e del mercato estero, e ora sconta la forte pressione esercitata dalla concorrenza del prodotto

europeo. I vitelloni maschi che rappresentano il 43% dell'offerta, hanno segnato una minore contrazione delle macellazioni (-7,6%) rispetto alle altre categorie, tuttavia i dati di consistenza della BDN (Anagrafe Nazionale Bovina) segnano a giugno 2020, una presenza nelle stalle di 13.000 vitelloni in più rispetto a giugno 2019.



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat



A fronte di una domanda più contenuta è stato evidente fin da subito la riduzione dei flussi di importazione delle carni. Il minor ricorso all'approvvigionamento di carni da altri Paesi europei ha favorito l'alleggerimento delle disponibilità in ambito nazionale, pur restando un gap tra la mancata domanda derivante dai canali Ho.Re.Ca. e la minore offerta. Nel complesso dei primi sei mesi del 2020, la contrazione dell'import di carni bovine su base annua è dell'8,1%, la più importante oscillazione negativa degli ultimi tre anni, che presenta caratteristiche ancor più drastiche se vista in termini trimestrali: nel secondo trimestre -16,2% l'import su base annua di carni bovine fresche e congelate (-12,3% in termini congiunturali, ossia verso il primo trimestre 2020).

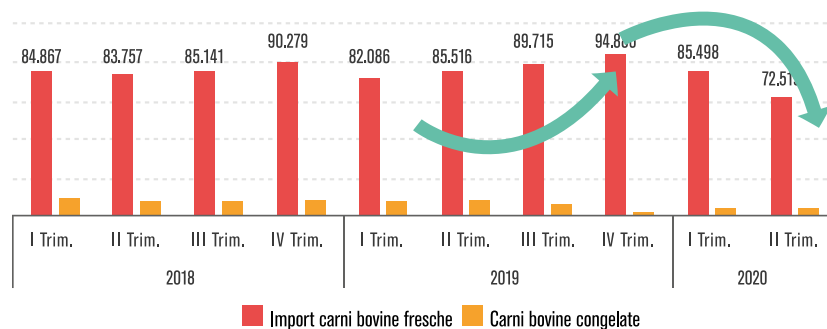
### LA DOMANDA DOMESTICA E IL FUORI CASA

Nei primi otto mesi del 2020 sul fronte della domanda si evidenzia un buon andamento dei consumi domestici, mentre la componente extradomestica appare ancora estremamente debole e tale che l'incremento dei consumi domestici non è sufficiente a colmarne il vuoto. Per quanto concerne i consumi in casa, le carni bovine, che in termini di spesa rappresentano il settore più rilevante fra le carni (43% e 32% in volume), registrano incrementi meno evidenti rispetto alle altre carni, ma visti i risultati deludenti di fine 2019 e i toni fiacchi di inizio 2020, è da considerarsi positivo il risultato a consuntivo dei primi otto mesi 2020: un incremento della spesa del 6,4%, con un +4,5% dei volumi.

### SCOTTONA LEADER

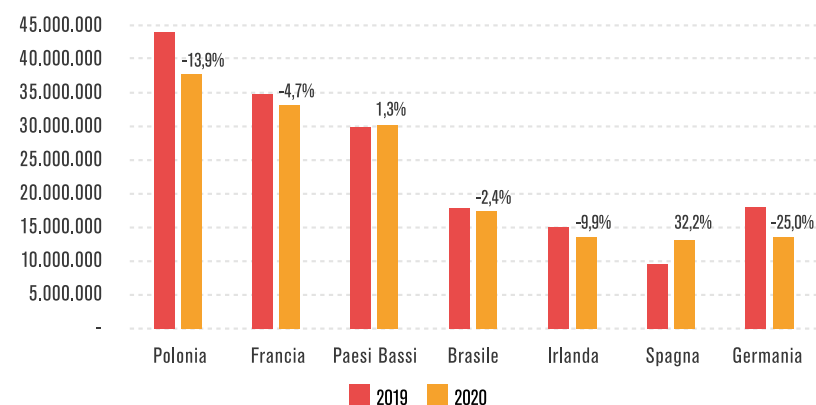
A trainare gli acquisti domestici sono le carni di bovino adulto, che rappresentano circa il 60% dell'offerta (in questa categoria commerciale rientra anche il vitellone), per le quali gli acquisti in volume sono cresciuti del 5,7%, con un aumento del prezzo medio che ha portato la spesa a +7,7%. Molto richiesta la carne di scottona, che è sempre più presente negli scaffali e che pur rappresentando ancora una nicchia, dimostra ottime performance in fatto di valorizzazione, per questa infatti i prezzi medi al dettaglio continuano a salire (+8,2%) e all'incremento degli acquisti in volume del 14,6%, corrisponde un aumento della spesa del 24%. Il prodotto che invece soffre di più è la carne di vitello, per la quale la domanda al consumo non ha mostrato grande interesse, solo +0,9% i volumi. I vitelli a carne bianca sono stati fra i primi a sentire il morso della crisi innescata dall'emergenza sanitaria. La chiusura dei locali per la ristorazione collettiva ne ha fatto crollare il consumo e i prezzi sono da subito precipitati.

### Import carni bovine fresche - Quantità coef. (ton)



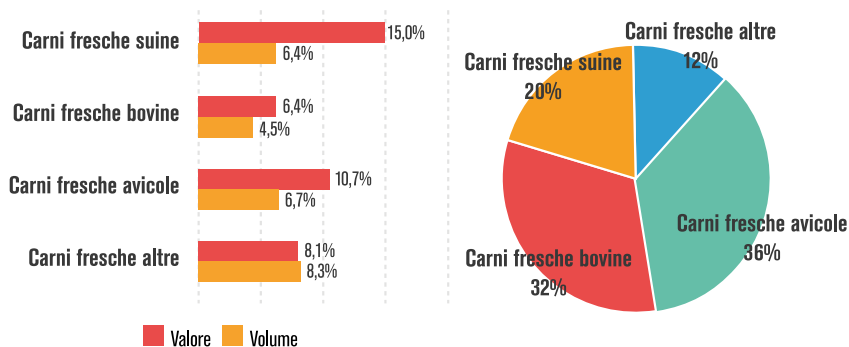
Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

### Importazioni di carni bovine totali - Quantità coef. Kg (gen-giu 2020/gen-giu 2019)



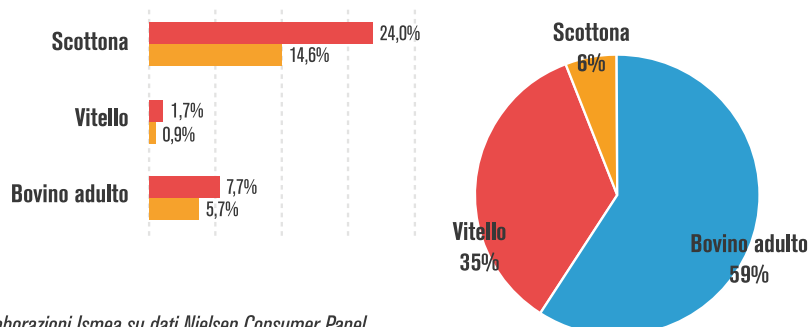
Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

### La domanda domestica di carni nei primi 8 mesi del 2020 - Trend su base annua e quote in volume



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

### La domanda domestica di carni bovine gen-ago 2020 - Trend e quote in volume



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

# Tecnologia e sicurezza: quando il forno è l'alleato perfetto

di LUCA BORGHI

**T**radizione, ricerca e innovazione, design. Concetti che, per chi utilizza i forni Zanussi Professional, diventano ogni giorno i pilastri di un'esperienza performante. “I nostri prodotti – sottolinea il direttore commerciale Andrea Rosi – sono il frutto di processi complessi, dove persone



Forno e abbattitore Magistar.

e conoscenze diverse si fondono e si confrontano per almeno tre anni prima di lanciare apparecchiature tecnologicamente avanzate in grado di rispondere, sempre di più e al meglio, alle esigenze del mercato moderno”.

## LAVORO DI SQUADRA

“La nostra gamma di forni – sottolinea Rosi – è l'insieme di esperienze tecnologicamente avanzate, test di laboratorio e prove pratiche con un solo obiettivo: realizzare strumenti di lavoro professionali capaci di ottimizzare i processi di cottura, ridurre il calo di peso e offrire livelli altissimi di sicurezza alimentare”. Si perché da sempre Zanussi Professional, oltre a sviluppare forni che coniugano elevate prestazioni con l'affidabilità di una connettività al passo coi tempi, punta sul Food Safe Control. Un brevetto, depositato e sviluppato in stretta collaborazione col dipartimento di Scienza degli alimenti dell'Università di Udine, che garantisce la sicurezza microbiologica di tutti i processi di cottura nel pieno rispetto della normativa HACCP.

## TECNOLOGIA INTUITIVA

“Se i nostri hardware sono tecnologicamente avanzati – continua Andrea Rosi –, i software di gestione sono dotati di un'interfaccia semplice ed intuitiva che accompagna il



Andrea Rosi, Direttore Commerciale Zanussi Professional.

macellaio nella propria attività quotidiana e gli permette maggiori benefici. Pensiamo, ad esempio, ad un problema reale come quello del calo di peso della carne che deve essere cotta. Bene, i nostri forni sono stati studiati, pensati e testati anche da chef per risolvere questa situazione ed aiutare il professionista a utilizzare il sistema migliore per ottimizzare i procedimenti e ottenere il risultato finale migliore”.

## PRESTAZIONI E AFFIDABILITÀ

La catena del valore di Zanussi Professional è, dunque, l'insieme di una ricerca solida e in continua evoluzione che punta ad offrire alte prestazioni, controllo totale delle apparecchiature e un equilibrio perfetto tra flessibilità, produttività e rendimento. “I nostri forni non sono solo strumenti di lavoro – spiega il direttore commerciale dell'azienda friulana –, ma veri e propri partner personalizzati a seconda delle tipologie di mercato a cui ci rivolgiamo. La sfida per il futuro? Migliorare ancora di più i sistemi della connettività di tutte le nostre apparecchiature per far sì che la gestione del forno e della sua manutenzione siano sempre più performanti e capaci di adattarsi ai singoli bisogni dei professionisti che ci hanno scelto e premiato”.

# ZANUSSI

PROFESSIONAL

# TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UNA GASTRO-MACELLERIA E RECUPERI FINO AL 50% DEL TUO INVESTIMENTO!

Grazie al sistema di connettività Zanussi Professional è possibile controllare le apparecchiature da qualsiasi dispositivo mobile e beneficiare di un **credito d'imposta** (Transizione 4.0) **fino al 50%** dell'investimento.

Seguici su facebook:

 [facebook.com/zanussiprofessionalIT](https://www.facebook.com/zanussiprofessionalIT)  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)



FORNO E  
ABBATTITORE

LAVAGGIO  
STOVIGLIE

TAVOLI E ARMADI  
REFRIGERATI



# Carne e vino dannose?

## “Basta allarmismi”

Da Bruxelles, **Paolo De Castro** smonta punto per punto le interpretazioni del piano di azione che l'Europa ha presentato per dichiarare guerra al cancro.

di **LUCA BORGHI**

**B**ruelles presenta il piano d'azione “Europe's beating cancer” – inserendo nella black list vino e carne – e in Italia scoppia il putiferio. Con i due pilastri dell'agroalimentare pronti a scendere in guerra e a chiamare a raccolta non solo i produttori, ma anche e soprattutto tutte le filiere, la politica e perfino i consumatori. Si perché, stando alla bagarre esplosa addirittura nei social, l'Europa mettendo nel mirino i simboli del Made in Italy avrebbe indirettamente colpito anche la dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'Unesco. Ma a gettare acqua sul fuoco ci pensa Paolo De Castro, europarlamentare Pd grande conoscitore delle dinamiche comunitarie (già presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue) e dell'agroalimentare italiano ed europeo (è stato due volte ministro delle Politiche agricole).

### SONO SOLO FANTASIE

“Fermi tutti e nessuno gridi allo scandalo – taglia corto De Castro -. L'Europa non ha messo in campo alcuna azione di disturbo. Né contro il vino né contro la carne, tantomeno contro l'agroalimentare tricolore. Chi di noi non vuole combattere il cancro? Ma da qui a dire che carne e vino sono dannosi per la salute pubblica ce ne passa. Non è intenzione di Bruxelles né proibire il vino e la carne, né etichettarle come sostanze tossiche, perché fanno parte dello stile di vita europeo. Premesso che quello presentato è solo un non paper, cioè un piano d'azione che si tradurrà in atti concreti non prima del 2022 e più probabilmente 2023. In pratica significa che un documento non è una proposta legislativa che, ammesso e non concesso che

arrivi, dovrà necessariamente passare per la discussione in Parlamento”.

### MODELLO DI CONSUMO

Paolo De Castro rassicura: “Bisogna fare molta attenzione alle declinazioni talebane dei modelli di interpretazione che taluni vogliono far passare come verità assodate. La realtà è, infatti, ben altra cosa. Ciò che tutti, istituzioni e filiere comprese, vogliono è fare capire la cultura della qualità. Questo è da sempre il modello delle produzioni italiane, improntato sulla cultura della moderazione, della sostenibilità e del consumo consapevole. Perché, diciamolo, la qualità è consapevolezza”.

### NERVI SCOPERTI

E' però innegabile che l'agroalimentare italiano ha già i nervi scoperti per la minaccia del francese Nutriscore, l'etichetta nutrizionale a semaforo che – considerando in astratto e in ma-

niera indipendente dalla tipologia di consumo il contenuto di grassi, sale e zucchero – rischia di mettere fuori legge molti prodotti chiave del food & wine italiano e della dieta mediterranea. “Anche sulle etichette nutrizionali bisogna riflettere con calma – dice ancora De Castro -. Il Nutriscore è una proposta francese non della Commissione Ue. L'Esecutivo europeo sta vagliando questa proposta insieme a quella italiana dell'etichetta “a batteria” e a quella dei Paesi nordeuropei dell'etichetta “a serratura”. Anche qui c'è tempo fino alla primavera del 2022. In questi mesi saranno realizzate delle analisi di impatto dei differenti sistemi e saranno acquisiti molti pareri di esperti. Poi la Commissione farà la propria proposta e su quella daremo battaglia per arrivare a un sistema armonizzato che aiuti il consumatore a scegliere e non lo condizioni con un bollino rosso o verde”.



L'On. Paolo De Castro.



# Giù le mani dalla carne

di **LUCA BORGHI**

**N**on bastava la pandemia a mettere in crisi la filiera zootecnica. Non era sufficiente il processo di chimicizzazione del cibo che ha lanciato la carne "sintetica" quale panacea di tutti i mali. Ora ci si è messa pure l'Unione europea che, se da una parte minaccia di inserire la bistecca nella black list dell'Europe's beating cancer, dall'altra ha fatto sapere che vorrebbe limitare i fondi per la promozione sempre della carne. Una vera e propria guerra, insomma, contro le proteine nobili che la Scienza ha eletto a fondamentali per lo sviluppo neurovegetativo di grandi e piccini. Risultato: la filiera è pronta a incrociare i guantoni e a radunare attorno al tavolo tutti i principali attori del settore – macellai compresi – per difendere, compatti e unanimi, uno dei simboli del Made in Italy. E in prima linea c'è Assocarni, cioè gli industriali del comparto.

## AZIONI INGIUSTIFICATE

"Mentre la Commissione tenta di bloccare i fondi alla promozione di uno degli alimenti fondanti della dieta Mediterranea come la carne – va subito al sodo Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia e presidente di Assocarni -, il Centre for Food Safety lancia l'allarme sul colorante usato per far dare un "aspetto naturale" a quella sintetica: un paradosso privo di buon senso. Un'iniziativa in contraddizione non solo con la scienza, in quanto le ricerche sono unanimi nell'assolvere la carne, concentrando invece l'attenzione su tipologia di prodotti e frequenze di consumo lontanissime da quelle italiane, ma anche contro una corretta educazione all'alimentazione in cui la carne ha un ruolo essenziale come evidenziato dalle sempre più gravi forme di patologie carenziali in chi se ne priva".

## SCELTE PERICOLOSE

Scordamaglia taglia corto: "Additare un singolo alimento porta inevitabilmente verso scelte sbagliate e pericolose per la salute come dimostrano gli esempi fallimentari di Paesi che hanno adottato etichettature allarmistiche a cui hanno poi dovuto rinunciare. Il timore è che questo non sia che un nuovo passo verso quel processo di chimicizzazione del cibo, che avevamo già denunciato anche in relazione ad alcuni sistemi di etichettatura, e che oggi sembra ancora più pericoloso perché da una parte si ostacola la corretta informazione su un alimento, la carne, prodotto in maniera sempre più sostenibile da milioni di agricoltori europei, mentre dall'altra si promuovono soluzioni sintetiche, che il 75% degli italiani aveva già bocciato secondo una recente ricerca Filiera Italia e Coldiretti, su cui oggi gravano anche seri dubbi di salubrità; e la cui produzione sta nelle mani di 3 o 4 multinazionali che vorrebbero controllare il futuro della nostra alimentazione con prodotti in grado di garantirgli altissimi margini a spese di consumatori e produttori".



Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia e presidente di Assocarni.

# Acqua alcalina, il futuro della pulizia sicura e sostenibile

di **MARCO TASSINARI**

Professore di Scienze veterinarie  
Università di Bologna

**L**a pulizia/sanificazione prevede tutti quei trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché una superficie risulti pulita, priva di sporco visibile, priva di residui di sostanze utilizzate nel trattamento e con un numero (e tipi) di microrganismi assenti o ridotti a un livello accettabile. Una superficie può essere considerata pulita quando non è untuosa al tatto, è inodore e priva di tracce di contaminanti (residui di detersivi in particolare). Per la pulizia e disinfezione si utilizzano i detersivi ed i disinfettanti. Generalmente un detersivo è formato da tensioattivi (10-15 %) e prodotti complementari. Esistono vari tipi di detersivi: acidi, neutri o debolmente alcalini, alcalini e caustici. È difficile trovare un detersivo universale che possa essere utilizzato nel settore alimentare per le diverse strutture e attrezzature da pulire e sanificare ma per qualsiasi tipo di prodotto utilizzato dopo il trattamento è necessario un buon risciacquo per evitare la presenza di residui chimici. Tra le principali cause dell'eutrofizzazione e dell'inquinamento marino vi sono i tensioattivi sintetici e le sostanze chimiche contenute nelle acque reflue che tramite i fiumi vengono scaricate nei mari.

## RISCHI MICROBIOLOGICI

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

## INNOVAZIONE GREEN

Negli ultimi anni si parla sempre più di "acqua alcalina" come un'innovazione sostenibile per la pulizia di superfici ed attrezzature anche nel settore alimentare, con un elevato potere pulente e sgrassante. Questa acqua ionizzata super alcalina è prodotta attraverso un processo elettrolitico



brevettato a livello mondiale che utilizza acqua di rete idrica per ottenere acqua a pH 11,5-12 (99,83% di acqua pura e 0,17% di idrossido di potassio). Grazie al suo elevato pH naturale la carica batterica viene distrutta rapidamente: l'elevata efficacia antibatterica ed antifungina è stata testata in vitro nei confronti di alcuni patogeni (*Pseudomonas aeruginosa* e *Stafilococcus aureus* oltre a *Aspergillus brasiliensis*). È un prodotto che non contiene tensioattivi, solventi composti del cloro, né altri inquinanti ambientali, ha un'elevata efficacia sanificante, sgrassante, detersivo e antiodorante e può essere utilizzato nei settori industriale, alimentare e delle facilities, in sostituzione di prodotti chimici, diluenti o solventi.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Una spruzzata di acqua, qualche secondo di attesa, asciugatura e la pulizia/sanificazione è garantita. Anni fa sembrava assurdo poter utilizzare "l'acqua" come detersivo e sanificante ma oggi, grazie a questa tecnologia brevettata, è possibile eliminare i vari prodotti chimici utilizzati per la pulizia e sanificazione nel settore alimentare. Il futuro della pulizia "sicura e sostenibile" è già iniziato con l'acqua alcalina: oltre alla sicurezza alimentare questa acqua aiuta anche l'operatore e l'ambiente.

*Un organismo alcalino aiuta a prevenire le malattie virali e le loro complicanze.*



# Antibiotico-resistenza, come gestire il fenomeno?

di **MARCO TASSINARI**

Professore di Scienze veterinarie  
Università di Bologna

**G**li antibiotici hanno rappresentato, fin dalla loro scoperta, un potente strumento al fianco della medicina pubblica, per la terapia delle infezioni batteriche e delle complicazioni batteriche di importanti malattie infettive ad elevata incidenza e con tassi di letalità rilevanti per il genere umano. Tuttavia, l'uso degli antibiotici non è scevro da "effetti collaterali". L'utilizzo di varie classi di molecole ad azione antibiotica purtroppo ha favorito la "selezione" e la diffusione di popolazioni resistenti di agenti batterici patogeni e commensali opportunisti. Alcuni batteri presentano naturalmente oppure hanno acquisito nel tempo meccanismi che permettono loro di difendersi, sopravvivere e moltiplicarsi anche in presenza degli antibiotici. Questo fenomeno si definisce antibiotico-resistenza.

## PROBLEMA SANITARIO MONDIALE

L'antibiotico-resistenza è una problematica sanitaria che affligge tutte le comunità mondiali ormai da anni. Varie specie batteriche sono già naturalmente resistenti all'azione di alcuni antibiotici, mentre altre stanno acquisendo, tramite resistenza verticale e orizzontale, caratteristiche che le rendono sempre più difficilmente trattabili. L'antibiotico-resistenza non dipende però soltanto dall'evoluzione naturale dei batteri. Il nostro stile di vita incide in maniera non trascurabile nell'incremento di tale problematica. È necessario quindi chiarire quali sono quei comportamenti dell'uomo che favoriscono tali resistenze.

## ANTIBIOTICI E CARNI

L'utilizzo errato degli antibiotici e il loro impiego totalmente fuori controllo (sia nell'uomo che negli allevamenti inten-

sivi), giocano un ruolo fondamentale. Inoltre, i residui antibiotici presenti nelle carni, mantenuti al di sotto di certi livelli critici (seppur nei limiti di legge), potrebbero non essere così innocui, come finora è stato sempre ritenuto. Vari studi hanno, infatti, messo in relazione episodi di disbiosi alla presenza di residui antibiotici nelle carni. Il flusso di batteri antibiotico-resistenti e dei loro geni di resistenza è stato ben documentato dalla comunità scientifica in tutte le filiere di produzione di alimenti di origine animale, in particolare in quella del pollame e dei suini da macello. Sebbene le procedure di macellazione e i processi di lavorazione della carne seguano rigorose e controllate prassi igienico-sanitarie, non si può escludere il rischio di contaminazione della carne e dei prodotti finiti con batteri antibiotico-resistenti

## I NUMERI DELL'ITALIA

In Italia la resistenza agli antibiotici si mantiene tra le più elevate in Europa e risulta, nella maggior parte dei casi, al di sopra della media europea. Nel nostro Paese ogni anno, dal 7 al 10% dei pazienti va incontro a un'infezione batterica multiresistente con migliaia di decessi. Le infezioni correlate all'assistenza colpiscono ogni anno circa 284.000 pazienti causando circa 4.500-7.000 decessi. Fermare l'eccessivo uso di antibiotici negli esseri umani e negli animali, fa-

vorendo il cosiddetto "uso razionale", è ormai da anni un impegno soprattutto nei nostri allevamenti, in ottica della "One Health".

## IL RUOLO DEI VETERINARI

I medici veterinari sono parte attiva nella gestione dell'antibiotico-resistenza per quanto riguarda la riduzione della quota di antibiotici utilizzati in ambito animale. Il ruolo del veterinario è quello di promuovere forme di allevamento che consentano di ottenere produzioni con minor uso di antibiotici, mettendo in primo piano il benessere dell'animale e l'applicazione attenta e costante delle misure di biosicurezza, privilegiando quindi la prevenzione delle patologie (fondamentale l'utilizzo dei vaccini) rispetto alla terapia.

## RICETTA ELETTRONICA E TRACCIABILITÀ

Inoltre, con la ricetta elettronica anche nel settore veterinario è più facile tracciare i vari farmaci e tenere sotto stretto controllo l'uso degli antibiotici. Nel settore dei bovini da carne è già da alcuni anni che si sta lavorando molto bene nella prevenzione, non effettuando più la cosiddetta metafilassi, e riducendo sempre più l'uso degli antibiotici: moltissime aziende, infatti, inviano animali al macello che non hanno subito trattamenti con antibiotici negli ultimi 120 giorni prima della macellazione, indice di sicurezza e garanzia per il consumatore.



# La carne rossa è fondamentale in gravidanza

di LUCA BORGHI



**U**n consumo insufficiente di carne bovina - ma anche suina, di pollame e di pesce - in gravidanza può avere conseguenze neurologiche negative sul nascituro. La riconferma arriva da un nuovo studio. "Relationship Between Maternal Meat Consumption During Pregnancy and Umbilical Cord Ferritin Concentration". I ricercatori parlano chiaro: una corretta nutrizione durante la gestazione è essenziale per la salute del feto e del neonato. Gli studiosi evidenziano che un consumo regolare di tutti gli alimenti - in particolare frutta, verdura e carne - è fondamentale in questa fase critica per consentire l'introduzione di un costante apporto di ferro.

## IL CONTRIBUTO DELLA CARNE

Il fabbisogno di ferro in gravidanza infatti è molto elevato, stimato ben a 27 mg/giorno, livello non facile da raggiungere, specialmente se c'è mancanza di informazione a riguardo o abitudini alimentari sbagliate nelle famiglie. Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, infatti, il 30%

delle donne in età fertile ed il 50% delle donne in gravidanza soffrono di anemia. Un dato che negli anni ha fatto allarmare e continua a destare preoccupazione nella comunità scientifica anche e soprattutto perché il rapporto alimentazione-gravidanza è ancora costellato di falsi miti e - peggio - di fake news. Ecco perché gli specialisti hanno deciso di mettere tutto nero su bianco nello studio indicando, una volta per tutte, quali sono le fonti reali di approvvigionamento del ferro eme: le carni di manzo, maiale, pollame e pesce.

## I LIVELLI GIUSTI DI FERRITINA

Il ferro nella forma non eme che si trova nei vegetali non viene assorbito in modo efficiente dal nostro organismo, al contrario del ferro eme della carne rossa che vanta un'alta percentuale di assorbimento che non ha eguali, a tal punto che la contemporanea presenza di carne nel pasto aiuta e favorisce l'aumento perfino dell'assorbimento del ferro dai vegetali. Nello studio è stato, infatti, misurato il livello di ferriti-

na nel sangue del cordone ombelicale per valutare i depositi di ferro raggiunti durante la fase fetale. La ferritina è una proteina che l'organismo produce al fine di stoccare il ferro per un uso successivo: i suoi livelli nel feto sono importanti perché associati ad effetti a lungo termine sullo sviluppo del bambino e ad influenzerli direttamente è il tipo di alimentazione che ha seguito la madre durante la gravidanza. È stata, dunque, indagata la frequenza e la quantità di consumo di alimenti contenenti ferro durante l'ultimo trimestre di gravidanza, che è un momento critico per la formazione dei depositi di ferro, con focus particolare sulla carne rossa bovina, principale fonte di ferro eme.

## I RISULTATI DELLO STUDIO

Dalle risultanze finali dello studio è emerso che il rischio di carenza latente di ferro (con valori di ferritina nel cordone ombelicale inferiori a 100 ng/ml) nel nascituro è tre volte più alto se la madre in gravidanza consuma meno di 100 grammi al giorno di carne di





# ALIMENTI RICCHI IN FERRO

## FONTI ANIMALI - ferro eme

Fegato di manzo o pollo

Carne Rossa

Pollame

Vongole

Tuorlo d'uovo

## FONTI VEGETALI - ferro non-eme

Lenticchie, fagioli

Quinoa, avena

Spinaci, biette, broccoli, rucola

Albicocche secche

Noci, mandorle, pistacchi

Timo secco

manzo. Ergo, un insufficiente apporto di carne rossa bovina nella dieta comporta un maggior rischio di effetti negativi a lungo termine sulla mielinizzazione delle cellule nervose e sullo sviluppo neurocognitivo del nascituro. In buona sostanza, quando l'apporto di ferro materno è insufficiente, il feto utilizza in modo prioritario quel poco ferro che trova per la sintesi dell'emoglobina per la sua sussistenza, tralasciando lo sviluppo del sistema nervoso centrale. Così tutti i processi di sviluppo neuronale, la sintesi dei neurotrasmettitori, delle fibre mieliniche e cellule gliali vengono compromessi, con danni permanenti sullo sviluppo neurocognitivo del bambino. Lo studio in questione è il primo a valutare il livello di consumo di carne durante la gravidanza e il suo rapporto con la quantità di ferro nel feto, confermando quanto già emerso da studi passati riguardo ai rischi di una dieta priva di carne nella donna gravida e nel bambino, per cui una dieta completa di tutti gli alimenti è doverosa.



# Offri ai tuoi clienti un negozio ancora più sano e sicuro



**VALIDATO  
SCIENTIFICAMENTE  
Contro il Covid-19**

Test in laboratorio dell'Università di Padova

**-99%** | ABBATTIMENTO DELLA  
CARICA VIRALE\*

\* Esami effettuati in laboratorio. L'efficacia nell'utilizzo professionale o domestico dipende dalle condizioni d'uso.

## Macchine per la sanificazione di ambienti.

### Validate scientificamente contro il Covid-19\*.

I **sanificatori Sanity System** uccidono i microrganismi (virus, batteri, muffe, funghi) e neutralizzano gli odori, lasciando una gradevole sensazione di pulito. **Facili da usare e automatici**, consentono di sanificare in piena autonomia ogni ambiente di lavoro. **Versatili e portatili**, igienizzano contemporaneamente aria, superfici, oggetti e tutto ciò che è presente all'interno della stanza. La tecnologia **validata scientificamente contro il Covid-19** sfrutta il naturale potere disinfettante dell'ozono, per una sanificazione ambientale profonda, ecologica e sicura.

Affidati a chi ha **più di 10 anni di esperienza** nel settore della **sanificazione ambientale con l'ozono**. Scegli Sanity System per sanificare la tua bottega di macelleria.

Per informazioni: [www.sanitiesystem.it](http://www.sanitiesystem.it)



**SANITY SYSTEM®**

Sanificato è meglio!

La tradizione si sposa con la tecnologia per creare un confezionamento semplice, conveniente ed amico dell'ambiente: un particolare incarto per alimenti realizzato accoppiando carta kraft a film biodegradabile e compostabile.

Questo è solo uno dei tanti articoli che offre **POOL PACK**, una fitta rete di piattaforme logistiche ed una struttura commerciale che assicurano ai clienti prodotti di qualità, rapidità delle consegne ed assistenza continua.

Grazie alla lunga esperienza sul campo, Pool Pack è in grado di soddisfare ogni esigenza proponendo soluzioni ad hoc per il **confezionamento al banco, l'asporto o il delivery.**



## **CARTA ACCOPPIATA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE**



GASTRONOMIA



MACELLERIA



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





# 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°.

**eurocryor**

PURO STILE ITALIANO