

ANNO V - NUMERO 14 - MARZO 2024

# FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

**CARNE O CARNE COLTIVATA?  
NE PARLIAMO IL 21 APRILE  
A MEAT EXPERIENCE**



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI

# BUONA *per natura*

Irish Grass Fed Beef  
Ora, anche IGP



[WWW.IRISHBEEF.IT](http://WWW.IRISHBEEF.IT)

#### PROPRIETARIO ED EDITORE

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

#### REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

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

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

#### HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Luciana Rota  
Marco Tassinari  
Vasco Tacconi  
Marco Testoni

#### DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: [info@federcarni.com](mailto:info@federcarni.com)

#### PROGETTO GRAFICO

Ilaria Lazzaro

#### TIPOGRAFIA

Graphiti - Industria Grafica - Pero (MI)

#### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

## SOMMARIO

**3** EDITORIALE *di Maurizio Arosio*

## FEDERCARNI INFORMA

**4** IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI,  
A ERBA VINCONO LARA BALCONI E MATTEO PASINATO

*di Luca Borghi*

**7** STEFANO LIMUTI NUOVO PRESIDENTE FEDERCARNI DI VARESE

*di Redazione*

**8** A MILANO MALPENSA FIERE CONFRONTO SU 'CARNE O CARNE  
COLTIVATA NEI NOSTRI PIATTI?'

*di Redazione*

**10** LETTERA DI VASCO TACCONI MEMBRO DEL CONSIGLIO  
DEI PROBIVIRI FEDERCARNI

*di Vasco Tacconi*

**12** ANDREA BARTOLOMEI  
NUOVO PRESIDENTE FEDERCARNI SIENA

*di Redazione*

## IN VIAGGIO CON FEDERCARNI

**14** I SALUMI PIACENTINI, 3 DOP GOURMET  
SPOSANO LA MALVASIA

*di Luciana Rota*

## ECONOMIA

**18** IN 10 ANNI 'SPARITI' 111MILA NEGOZI

*di Confcommercio*

**20** CARNE COLTIVATA, UE RICHAMA L'ITALIA.  
LLOLBRIGIDA: "NON CI SARANNO PROCEDURE D'INFRAZIONE"

*di Luca Borghi*

**22** LA MARCHIGIANA, ECCELLENTE PER QUALITÀ NUTRIZIONALE

*di Marco Tassinari*

**24** MENÙ AL SERVIZIO DELLE MACELLERIE ITALIANE

*di Redazione*

## SCIENZA

**28** LA CARNE AIUTA A PREVENIRE LA PERDITA  
DI MASSA MUSCOLARE

*di Redazione*

**30** STUDIO UNIVERSITÀ DI CHICAGO,  
OMS TOLGA LA CARNE DA BLACK LIST

*di Marco Testoni*

**31** CARNE ROSSA E LATTICINI AUMENTANO  
LA RISPOSTA IMMUNITARIA

*di Redazione*

**OFFERTA RISERVATA  
AGLI ASSOCIATI  
FEDERCARNI**

**SCONTO 10%\***

**COD.SCONTO**

**AQUASOL 0623**

\*Offerta valida fino al 30/09/2023

**SENZA**

**TENSIOATTIVI**

**SENZA SOLVENTI**

**SENZA BIOCIDI**

**SENZA RISCACQUO**

**NESSUN RESIDUO CHIMICO**

**SCEGLI LA SICUREZZA ALIMENTARE PER I TUOI CLIENTI**

# **DETERGENTE UNIVERSALE IN FORMA IONICA**

## **CONTENUTO:**

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

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

## **ISTRUZIONI PER L'USO:**

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

## **PRODOTTO DA:**

**Aquasol Srl Unita Locale: Via Guido Rossa, 11  
40055 Villanova di Castenaso ( BO )**

**Tel: +393281347324 Mail: [info@aquasol.it](mailto:info@aquasol.it) [www.aquasol.it](http://www.aquasol.it)**

## **DISTRIBUTORI AUTORIZZATI**

### **GRUPPO POOL PACK:**

#### **PLURICART SRL**

Via G. Agnelli, 3-Calerno di S. Ilario (RE)

Tel. 0522 942966

email: [teamcommerciale@gruppopluricart.it](mailto:teamcommerciale@gruppopluricart.it)

#### **EUROCARD SRL**

Via Prov.le Vecchia, 4/1-CASTELLO D'ARGILE (BO)

Tel. 051 6869511-email: [info@eurocart.srl](mailto:info@eurocart.srl)

#### **MALBANIA PACKING SPA**

Via F. Neri 86-ARANOVA FIUMICINO(RM)

Tel. 06 32466701-email: [info@malbaniapacking.it](mailto:info@malbaniapacking.it)

#### **NORD ITALIA:**

##### **LA PANDINESE SRL**

Via Guido Rossa 6-PANDINO (CR)

Tel. 0373 970177-email: [donatella@lapandinese.it](mailto:donatella@lapandinese.it)

#### **SICILIA:**

##### **GMR SERVICE SRL**

Via Gramsci 28-CAMPOFRANCO (CL)

Tel. 3466977780 -email: [walter.lodato@gmail.com](mailto:walter.lodato@gmail.com)



# Carne e carne coltivata: tutti al convegno del 21 aprile per essere protagonisti del nostro futuro

**I**n questi ultimi mesi abbiamo vissuto due episodi che possono trasformare il nostro lavoro in qualcosa di diverso. Sarà in bene oppure in male? Dovete deciderlo voi.

Il primo episodio riguarda la carne coltivata. Argomento che ha dato ai macellai italiani momenti di grande sconforto, immaginando un futuro vicino, catastrofico. L'intervento del governo, con il ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, ha dato speranza a tutti noi, impedendo con una legge la produzione e la diffusione nel nostro territorio del prodotto assimilabile alla carne. Certamente il valore economico che può rappresentare nel mondo la carne coltivata rimane presente e un domani ripresentarsi con forza sul mercato globale.

Il secondo episodio riguarda la forte contestazione degli agricoltori avvenuta a febbraio in molte regioni d'Italia. L'argomento della protesta che più ha colpito, e che più ci riguarda, è quello della costruzione del prezzo di vendita, la zuccina che dalla terra al banco del supermercato aumenta del 300%. Non siamo consumatori ingenui, sappiamo quanto incidono i costi di raccolta, trasporto (il defunto Km 0), il ricarico dei centri di raccolta e i margini della distribuzione. Aggiungerei la quotazione del mercato che fa, della maggiore o minore richiesta da parte dei consumatori, un valore importante del costo finale. Le zucchine ci interessano relativamente, possiamo però fare un parallelo con quanto gli allevatori, parte degli stessi agricoltori in protesta, hanno messo in evidenza sulla stampa: un prezzo ritenuto insufficiente della vendita dei capi in stalla, rispetto al costo finale nei banchi di vendita.

Se dovessi giustificare questa differenza ai consumatori avrei l'aritmetica al mio fianco, ma a voi non devo certo spiegare quello che conoscete benissimo. Invece trovo interessante come i due episodi siano strettamente legati, nel momento in cui si voglia fare una riflessione utile al futuro della produzione e della commercializzazione della carne di qualità prodotta con cura dagli allevatori italiani. Entrambi gli episodi spaventano allevatori e macellai. Entrambi

sono legati da alcune paure legate alla salute e a un diverso sentimento dei consumatori verso gli animali nei Paesi occidentali, quelli dove il cibo non è la prima preoccupazione per la sopravvivenza.

Agli occhi dei consumatori la carne coltivata può essere più salutare di quella naturale (anche se non capisco perché, visto che entrambe si sviluppano da cellule animali) e hanno un minor impatto etico sulle sensibilità di alcuni, specie i più giovani, cresciuti con una conoscenza degli animali non reale, legata al mondo animale fantastico dei cartoni animati. Però, se accettiamo queste semplici, o semplicistiche, osservazioni, possiamo intuire che una possibilità per migliorare le condizioni degli allevatori c'è: elevando la carne naturale come l'unico vero alimento sano ed etico.

Credo che l'Unione europea possa incentivare questo percorso sostenendo anche una commercializzazione che veda gli allevatori e i macellai, veri professionisti della carne, parte di un'unica filiera. La stretta collaborazione di ogni allevatore con ogni macellaio può produrre un impatto economico potente verso una carne allevata in Italia con le migliori garanzie di qualità, salubrità e benessere animale. A patto che allevatori e macellai uniscano le rispettive eccellenze. Se il termine qualità diventa capacità professionale nell'allevare e nel proporre al consumatore una carne riconosciuta sana e sicura. Se gli allevamenti e le macellerie diventano trasparenti e la chimica un lontano ricordo. Se la ricerca scientifica è presidio della sicurezza sanitaria e della salute. Se le qualità nutraceutiche, implicite nella carne sana, vengono enfatizzate ai consumatori si potrà allevare con la certezza del giusto compenso.

Il sostegno economico è fondamentale per la produzione e se indirizzato alla ricerca della sicurezza alimentare ha un doppio valore. Così la partecipazione dei macellai alla filiera può essere un moltiplicatore economico importante: è comprovato dalle statistiche l'apprezzamento dei consumatori alle attività di macelleria, i negozi della carne. Ma serve sinergia, investire bene per promuovere il prodotto giusto che vogliono i consumatori.

**Maurizio Arosio**  
Presidente Federcarni



# In viaggio nelle generazioni, a Erba vincono Lara Balconi e Matteo Pasinato



**LARA BALCONI E MATTEO PASINATO**  
**COPPIA VINCITRICE**

di **LUCA BORGHI**

L In viaggio nelle generazioni', il nuovo contest ideato da FederCarni per costruire un ponte tra i professionisti della carne senior e junior, non si ferma e il 10 marzo è sbarcato a Erba all'interno di RistorExpo. E, ormai come da copione consolidato, l'emozione dei concorrenti ha fatto rima con tradizione ed innovazione. E' proprio lungo questo ponte di esperienze che la macelleria italiana ha ancora una volta messo in mostra il valore della conoscenza e della formazione. E' il doppio binario della consapevolezza di un settore che porta alla qualità percepita e reale: questo è il mantra perseguito dai macellai per rispondere alla sfida del mercato e all'evoluzione dei gusti dei

**DAVIDE STEFANONI  
E IGINIO ALFREDO STEFANONI**



**EDOARDO BISOGNO  
E CORRADO BISOGNO**



**GIACOMO CITRINI  
E FABRIZIO GUSMEROLI**



**PAOLO OSTINELLI  
E MARCO OSTINELLI**



consumatori. A Erba tutte le coppie in gara lo hanno dimostrato, mettendo in mostra capacità e idee per interpretare un futuro che è già oggi. Dopo una disfida entusiasmante ha avuto la meglio una coppia che evidenzia anche la parità di genere. Lara Balconi e Matteo Pasinato da Varese sono infatti sul primo gradino del podio aggiudicandosi anche il premio speciale individuale di Menù. Seconda piazza per la coppia formata da Andrea Mauri e Stefano Canali che hanno vinto anche il premio speciale individuale di Eurocryor.

### **I CONCORRENTI**

In pedana sono scese coppie esperte ed affiatate: Andrea Mauri di Como con Stefano Canali di Lecco; Corrado ed Edoardo Bisogno di Milano; Gino Alfio e Davide Stefanoni di Como; Paolo e Marco Ostinelli di Alzate Brianza nel comasco; Matteo Pasinato con Lara Balconi di Varese; Ezio Gusmeroli di Delebio in provincia di Sondrio con Giacomo Citrini di Como.

### **LA GIURIA**

Anche questa volta la giuria presieduta da Dino Mazzucchi, presidente di Fe-

**STEFANO CANALI  
E ANDREA MAURI**



dercarni Como, ha dovuto confrontarsi con coppie preparate ed agguerrite. Compito non facile, dunque, quello di assegnare i punti. Ma i giurati, ancora una volta, sono stati professionali e 'implacabili'. La giuria era composta da Alberto Succi, delegato di Federcarni, dalla giornalista Barbara Caputo di Como, dallo chef Alessandro Polver di Eurocryor, dal professor Marco Tassinari dell'Università di Bologna, dal macellaio esperto Mario Giuliatti, presidente di Federcarni Verona, da Stefano Limuti, presidente di Federcarni Varese e 2 consumatori che avevano solo compiti di valutazione visiva delle creazioni effettuate dalle coppie in gara.



### FEDERCARNI INCONTRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI, A ERBA 100 STUDENTI A LEZIONE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Non solo contest 'In viaggio nelle generazioni' per Federcarni. Partecipando a RistorExpo, ad Erba, il sistema Federcarni ha incontrato anche le scuole. In tutto 100 studenti con i relativi insegnanti di tre istituti alberghieri di Como ed Erba. All'incontro dell'11 marzo erano presenti infatti i ragazzi dell'Istituto statale di istruzione superiore G.D. Romagnosi di Erba, del Centro di formazione professionale di Monte Olimpino in provincia di Como e della Fondazione Enaip Lombardia. L'incontro è iniziato con una esemplare lezione di sicurezza alimentare tenuta dal professor Marco Tassinari dell'Università di Bologna. Subito dopo i macellai professionisti Dino Mazzucchi, Ilario Lui,

Mario Giuliatti e Marzia Innocente hanno svolto dimostrazione di disosso di suino, pollame e bovino con preparazione di arrostiti, hamburger, involtini, salsicce, coinvolgendo anche alcuni studenti, il tutto condito e pronto alla cottura. Come succede sempre dopo queste performance si è passati alla parte ludica dell'evento- Tutto è stato cucinato nei forni Zanussi Professional sotto gli occhi attenti del delegato di Federcarni, Alberto Succi. La lezione è stata decisamente apprezzata dagli studenti ma anche dal personale di servizio della manifestazione: dai vigili del fuoco, Croce Rossa e personale della fiera gli applausi non sono mancati.





# Stefano Limuti nuovo presidente Federcarni di Varese

a cura di REDAZIONE

**S**tefano Limuti è il nuovo presidente di Federcarni Confcommercio provincia di Varese. Subentra ad Aldo Canuto che rimane nel consiglio. Accanto a Limuti, che resterà in carica per i prossimi cinque anni, il vice presidente Gianfranco Piran di Busto Arsizio, e l'altro consigliere Matteo Pasinato.

## COINVOLGIMENTO

“Crescere significa valere di più, significa avere una voce forte quando avremo la necessità di farci sentire”, ha detto il neo presidente al quotidiano Prealpina. Gli obiettivi di Limuti sono chiari e precisi: affermazione della professionalità unica che si trova all'interno di una qualsiasi macelleria, fino ad arrivare alla raccolta del grasso delle ossa che ha raggiunto costi inaccettabili. “In quest'ultimo caso la soluzione è una convenzione ad hoc per gli associati di Federcarni ed è ovvio che più colleghi potremo rappresentare, più le

condizioni dell'accordo diventerebbero vantaggiose”.

## LA QUALITÀ

E' la parola d'ordine del presidente. “Rispetto alla grande distribuzione abbiamo una attenzione nemmeno paragonabile. Se ne sono accorti i tanti clienti che nel periodo dei lockdown, davanti al divieto di uscire dal Comune di residenza, hanno iniziato ad entrare nei nostri negozi e non sono più usciti, riscontrando un ottimo rapporto qualità-prezzo, unito a un servizio più accorto e cordiale. Da noi l'aumento dei prezzi è sempre ponderato, perché siamo attenti ai nostri consumatori. Dovremo perciò essere bravi a promuoverci e, insisto, più saremo e più sarà semplice farlo”.

## FORMAZIONE

Limuti punterà anche e soprattutto sulla formazione assieme alla Academy di Confcommercio provincia di Varese. “I corsi sono di fundamenta-

le importanza per migliorare da parte nostra la presentazione dei prodotti, per introdurre sempre più 'il piatto' cucinato. E contemporaneamente per formare il nostro cliente all'individuazione della qualità”.



21-22 APRILE 2024  
MalpensaFiere



AREA ESTERNA CON DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI



FORUM SULLE CARNI  
**MEAT**  
experience

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

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

# A Milano Malpensa Fiere confronto su 'Carne o carne coltivata nei nostri piatti?'

a cura di REDAZIONE

L'argomento è più che mai di attualità. Sul piatto non c'è solo la 'lotta' tra la carne e la carne coltivata. C'è la necessità di fare chiarezza sia dal punto di vista scientifico, economico, legislativo e commerciale sul futuro di una filiera agroalimentare, quella sintetica, che l'Unione europea ha sdoganato e che l'Italia (primo Paese dell'Ue a farlo) ha messo al bando con una legge ad hoc. E' per questo motivo che Federcarni, nell'ambito del forum sulle carni 'Meat experien-

ce, dall'allevamento alla cottura' in programma il 21 e 22 aprile a Milano Malpensa Fiere, ha deciso di mettere attorno al tavolo del confronto scienza, politica ed Europa per sgombrare il campo da dubbi e capire cosa sta accadendo a livello globale. Dalle 9.45 alle 12 del 21 aprile, infatti, Federcarni ha promosso un convegno il cui titolo riassume bene l'obiettivo da raggiungere: 'Carne o carne coltivata nei nostri piatti? Politica ed Europa a confronto'. Il convegno ha ottenuto il

patrocinio della Commissione europea, del Team Europe Direct, dell'Università Cattolica Sacro Cuore e di Confcommercio.

## PAROLA ALLA SCIENZA

Il primo panel del convegno sarà puramente scientifico ed economico e sarà moderato dal professor Marco Tassinari dell'Università di Bologna e direttore scientifico di Federcarni. Interverranno Federica Cheli, professoressa di nutrizione e alimentazione

animale presso il dipartimento di medicina veterinaria e scienze animali dell'Università di Milano, che parlerà di 'Carne coltivata: una nuova frontiera della ricerca'; Silvana Hrelia, professoressa di biochimica dell'Università di Bologna, che si concentrerà su 'Carne rossa: valore nutrizionale e nutraceutico'; Paolo Sckokai, direttore del dipartimento di economia agroalimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, e presidente della European Association of Agricultural Economists, che parlerà degli 'Aspetti economici della carne coltivata e della carne'; Arvea Marieni, partner e board member Brainscapital Società benefit, lead ecological transition solution, Beam Cube, membro del team Europe Direct della Commissione europea ed ambasciatrice del Patto europeo per il clima, che parlerà di 'Impatto ambientale ed energetico della carne coltivata'.

#### PAROLA ALLE ISTITUZIONI

Il secondo panel del convegno aprirà invece un confronto vero e proprio per mettere a confronto le prese di posizione dell'Italia nei confronti della carne coltivata rispetto alle direttive europee. Interverranno Stefania Nardelli, responsabile comunicazione della rappresentanza di Milano della Commissione europea; Carlo Sangalli, presidente nazionale di Confcommercio, Maurizio Arosio, presidente nazionale di Federcarni, Arvea Marieni, partner e board member Brainscapital Società benefit, lead ecological transition solution, Beam Cube, membro del team Europe Direct della Commissione europea ed ambasciatrice del Patto europeo per il clima; l'europarlamentare Paolo De Castro. Sono stati invitati Francesco Lollobrigida, ministro della Sovranità alimentare, agricoltura e foreste; Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, e Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura.

#### IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI

Sempre domenica 21 aprile, si terrà anche la terza tappa di 'In viaggio nelle generazioni', il contest ideato da Federcarni per creare un ponte tra tradizione e innovazione declinata attraverso la composizione di coppie di macellai senior e under che si sfideranno a colpi di manualità, professionalità e sguardo sul futuro del gusto. Come sempre sarà una giuria altamente qualificata a decretare il vincitore della tappa milanese.

**DOMENICA 21 APRILE 2024**

**09.45-12.00 AREA CONVEGNI**

**CARNE O CARNE COLTIVATA NEI NOSTRI PIATTI?**  
Politica ed Europa a confronto

CONFCOMMERCIO EUROPEAN UNION SMEA

FORUM SULLE CARNI GRILL FOOD

**MEAT experience**

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

www.ecod.it MalpensaFiere

**21-22 APRILE 2024**

**DOMENICA 21 APRILE 2024**

**10.00-13.30 AREA FEDERCARNI**

**IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI**  
Terza tappa del Campionato Federcarni per macellai a coppie

FORUM SULLE CARNI GRILL FOOD

**MEAT experience**

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

www.ecod.it MalpensaFiere

**21-22 APRILE 2024**



# Lettera di Vasco Tacconi Membro del Consiglio dei probiviri Federcarni

di VASCO TACCONI

**C**aro presidente Maurizio Arosio ho preso atto del verbale della riunione del 31 gennaio del consiglio di Federcarni regionale tenutasi a Firenze rilevando la volontà esplicita di voler procedere, con opportuni incontri, per appianare le divergenze affiorate fra il responsabile regionale della Federazione e la presidenza nazionale da te rappresentata. Volontà condivisibile e normale fra operatori coinvolti nella comune tutela sindacale dei macellai, particolarmente nel presente contesto storico di evidente difficoltà dei nostri esercizi della piccola distribuzione pur nella loro dinamicità di aggiornamento e diversificazione merceologica. Consapevolezza che mi porta a ritenere improprio, oltre che limitativo, ridurre, le 'divergenze' alla individualità delle persone nei loro rispettivi ruoli. Limitativo per le valutazioni adottate relative a ruoli non consoni all'armonia di rapporti e di comportamenti all'interno della struttura organizzativa della Federazione che non possono essere né confusi né contrapposti alla gestione territoriale

rispetto a quello nazionale. Improprio per la sterilità di una posizione che sostanzialmente danneggia l'efficacia e razionalità di una difesa solidale della categoria distogliendone la funzione rappresentativa ai livelli interlocutori delle istituzioni centrali sia nazionali che europee. Non voglio né sospettare né pensare a stravaganti dietrologie proprie della natura umana, non fanno parte della mia formazione. Ma credere e fidarmi della lealtà e della bontà di condotte trasparenti che sono alla base dell'etica di tutti, ma in primo luogo di chi riceve le responsabilità di rappresentanza e la esercita con spirito di servizio e tanto senso critico. La presunzione, la vana gloria e la falsa modestia possono creare superficiali consensi ma non autorevolezza. Caro Maurizio, nel rinnovarti la mia stima auspico che tu gestisca questo 'incidente' di percorso con la saggezza che ci hai sempre dimostrato.

*Vasco Tacconi, membro del Consiglio dei Proviviri Federcarni*



**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA!

**AFFIDATI AI  
NOSTRI ESPERTI,  
RICHIEDI UNA  
CONSULENZA  
GRATUITA**



**Fai crescere il tuo Business.**  
Grazie al forno e abbattitore a colonna di Zanussi Professional, ti basterà 1MQ per ampliare l'offerta ai tuoi clienti e trasformare la tua macelleria tradizionale in una gastro-macelleria, in linea con le attuali tendenze ed esigenze del mercato.

Seguici sui social:  [zanussiprofessionalIT](#)  [ZanussiproIT](#)

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





# Andrea Bartolomei nuovo presidente Federcarni Siena

di REDAZIONE

“Quando un presidente, dopo molti anni, lascia non è mai un vero addio. Lo spirito che l'ha guidato, tra successi e delusioni, resta dentro. Chi come il fraterno amico Pierfranco è cresciuto nella Associazione, credendo nel valore assoluto della condivisione quale soluzione alle difficoltà di una categoria, da sempre unita come quella dei macellai, resterà sempre parte importante della famiglia, resterà esempio di un fare dove l'egoismo non ha casa. Resterà sempre uno di noi. Grazie Pierfranco, arriverdoci alla prossima cena con tutti gli amici macellai senesi”. Lo ha detto Andrea Bartolomei, nuovo presidente Catem Siena Federcarni, ringraziando Pierfranco Pandolfi, 81 anni, che dopo 26 anni nel ruolo di ‘timoniere’ ha ras-

segnato le dimissioni. “L'Associazione è da sempre parte importante di Federcarni e collaborando con il vostro direttore, l'amico Massimo Cerretani, e il presidente Pierfranco abbiamo superato insieme momenti anche dolorosi e certamente difficili – ha aggiunto Bartolomei -. Siamo ancora qui, insieme, pronti ad affrontare le sfide che si presenteranno”.

Il 25 febbraio i macellai di Siena aderenti a Catem, associazione macellai senesi, si sono ritrovati a convivio al ristorante La Capannina, nella ricorrenza del Santo patrono Sant'Antonio Abate. Alla presenza dei dirigenti nazionali e regionali di Federcarni Confcommercio imprese per l'Italia, il presidente provinciale Pierfranco Pandolfi e il direttore Massimo Cerre-



**STEFANO CASELLA È ANCORA  
PRESIDENTE DEI MACELLAI  
DI BOLOGNA**

Il 29 febbraio i macellai di Bologna aderenti a Federcarni-Confcommercio si sono riuniti in assemblea per il rinnovo delle cariche sociali. Stefano Casella è stato eletto presidente per acclamazione per il prossimo mandato.

tani hanno ripercorso la vita associativa del Catem.

“In questi anni la nostra associazione ha affrontato attivamente molte problematiche di ordine fiscale, sanitario e organizzativo sia locali che nazionali – ha detto Pandolfi -. L'associazione ha valorizzato, formato e aggiornato la figura del macellaio, mettendone in risalto la professionalità e le capacità imprenditoriali. E' così che il macellaio tradizionale è cambiato fino a divenire oggi il macellaio gastronomo nella cui bottega il consumatore, oltre alle carni fresche, può trovare carni già preparate cotte e anche pronte a cuocere. E' la 'festa' dell'innovazione nella tradizione con la costante della qualità e della genuinità del prodotto offerto”. Al nuovo presidente tutta la categoria augura un buon lavoro.



## CONSIGLIO DIRETTIVO FEDERCARNI APPROVA NUOVO STATUTO E CODICE ETICO

Il 19 febbraio si è riunito, presso la sede di Confindustria di Roma, il Consiglio direttivo di Federcarni. All'ordine del giorno, oltre alle comunicazioni del presidente Maurizio Arosio, la presentazione della seconda tgappa di 'In viaggio nelle generazioni', il nuovo format proposto dalla Federazione per fare incontrare seniori e junior in nome dell'arte della macelleria. Sotto la lente anche il convegno su carne e carne coltivata in programma il 21 aprile a Milano Malpensa Fiere. Durante la seduta è stato approvato anche il nuovo statuto Federcarni Confindustria-Imprese per l'Italia e il nuovo Codice etico.



## 15 MAGGIO I MACELLAI EUROPEI SI INCONTRANO A BOLOGNA

Il 15 e 16 maggio Bologna ospita l'assemblea I.B.C., la Federazione europea delle macellerie. A fare gli onori di casa, Stefano Casella, presidente dell'Associazione macellai bolognesi aderenti a Federcarni e delegato per la Federazione ai rapporti con le federazioni europee.



# I salumi piacentini, 3 Dop gourmet sposano la Malvasia

di **Luciana Rota**

**F**edercarni vi porta in Emilia. Anzi in quella parte di Emilia, appena dopo l'Appennino, che incrocia la Lombardia e respira anche l'aria sapida del mare Ligure. Capirete assaggiando i Salumi piacentini Dop che questo incrocio di regioni conta, stagionatura dopo stagionatura. Terra che ha fortuna e coraggio, terra che si fa amare e assaporare, terra di salumi magnifici. Non uno ma tre. I tre magnifici Dop piacentini. "Degustati in purezza - scherza il direttore del Consorzio tutela, il professor Roberto Belli - questi tre sono assoli fantastici, ma a noi piace proporli tutti insieme e parlare di un concerto di sensazioni, quello tipico dell'antipasto piacentino, che qui, da queste parti e non solo, è qualcosa di speciale, è identità e

territorio. È incrocio di gusti e tradizione di prodotti di qualità. E presi uno per uno, idem, diventano protagonisti. Anche solo in un panino. La merenda corretta che torna ad essere proposta, e noi del Consorzio lo facciamo a ogni occasione, come spuntino nutrizionale ideale. Per giovani degustatori del futuro che devono imparare a masticare e godere di tutte le sensazioni buone che questi salumi sanno dare: sia una fetta di pancetta, sia una fetta di coppa, sia una fetta di salame dolce e non esageratamente grasso".

## LA STORIA DEL SUCCESSO

"Da una parte un successo - dice ancora il professor Belli - perché non ci sono altri posti in Europa che nel comparto salumi abbiano ben 3 Dop



nella stessa provincia come Piacenza e questo Consorzio tutela e promuove con orgoglio i salumi di tre Dop insieme. Dall'altra parte, una missione piuttosto impegnativa, anche per le attività burocratiche amministrative che prevede, ma non ci facciamo scoraggiare anche se la squadra è piccola, ma affiatata. Parliamo di circa 13 soci. Siamo una bella realtà che si sta facendo largo anche all'estero, ad esempio sul mercato tedesco, e abbiamo raccolto numerose soddisfazioni in questi anni, considerata la crescita positiva per i prodotti premium”.

### PANINO GOURMET E MALVASIA DI CANDIA

“Ho scoperto le origini più nascoste di Luzzano negli anni Ottanta. Ho scavato insieme ai gruppi di archeologi e li ho dissetati nelle estati di gloria. Ho provato emozioni concesse a pochi. Ho scritto, catalogato, cercato e trovato. Ho restaurato, raccolto, tutelato e ricatalogato. Ho piantato vigneti, creato vini, inventato nomi. Ero un avvocato, una donna avvocato e poi ho cambiato la mia vita”. La frase è di Giovannella Fugazza. Al confine di questa grande storia e passione c'è infatti lei, fondatrice e vignaiola della Cantina Castello di Luzzano. Vive esattamente sulla linea morbida e sorridente di una collina bellissima che divide l'Emilia dalla Lombardia, e sorridendo per l'accostamento “se non altro curioso e insolito” ci autorizza a spiegare la nostra scelta per un abbinamento sicuramente non convenzionale: con un panino gourmet che pesca in purezza la dolcezza della pancetta piacentina



Dop, con gocce di olio evo agrumato con qualche lacrima di lime, un filo di senape e una granelle di nocciole ecco che scegliamo un calice di Malvasia. La sua si chiama 'Ciel d'Oro' ed è una bottiglia proposta da Castello di Luzzano “che noi abbiniamo a qualche crudité di pesce, al paté e o a formaggi piccanti, servita leggermente fresca”, dice la produttrice.

### QUANDO OSARE È PIACERE

Da queste parti, a Piacenza, non è raro abbinare una Malvasia frizzante ai salumi. Ma qui abbiamo osato di più. Scegliamo di abbinare a un boccone gourmet ideale anche come aperitivo una denominazione che ha una storia

speciale proprio qui. Parliamo della Malvasia Colli Piacentini Doc, la bottiglia che degustiamo insieme è un rosé speciale già nel colore, da Malvasia (90%) e Moscato (10%), da servire fresco. La tipologia che lo categorizza è quella di un vino bianco dolce. Spiega Giovannella Fugazza: “Questo Malvasia passito è stato prodotto per la prima volta nella vendemmia 1996. Gli aromi della Malvasia di Candia, esaltati dal prolungato appassimento dei grappoli, uniti a quelli del legno delle barriques, dove il succo, giovanissimo, è rimasto ad affinarsi solo per qualche mese, hanno reso questo vino unico per freschezza e ricchezza di sensazioni”.



# PIÙ FRESCO, PIÙ A LUNGO.

POOL PACK® PER FEDERCARNI



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
FEDERCARNI



# Ovtene

## La tua scelta di qualità

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



### CANINS GMBH - SRL

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

### IGROUP SRL

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

### PLURICART SRL

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### POOL PACK NORD OVEST SPA

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

### VITTORE CARTA SRL

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

### PLASTICONF SHOP SRL

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

### CARTITALIA SRL

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

### EUROCARD SRL

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

### INGROSSO CARTA SRL

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

### INTERPACK SPA

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

### MALBANIA PACKING SPA

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

### POOL PACK NORD EST SPA

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

### POOL PACK NORD EST SPA

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

### POOL PACK CAMPANIA SRL

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

### POOL PACK PUGLIA SRL

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

### POOL PACK SARDEGNA SRL

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

### PROGETTO PACKING SRL

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

## DOVE ACQUISTARE

### ALIM-PACK SRL

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

### GROSSI CARTA MANTOVA SPA

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

### GROSSI CARTA MANTOVA SPA

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

### LINEA CARTA SRL

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

### SACCARDO SRL

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



# In 10 anni 'spariti' 111mila negozi

di CONFCOMMERCIO

**C'**era una volta il commercio. Non è l'inizio di una favola, ma la sintesi di un fenomeno che di anno in anno assume contorni sempre più rilevanti. Così, se l'anno scorso erano state quasi 100mila le attività di commercio al dettaglio e oltre 15mila le imprese di commercio ambulante a essere "sparite" nei dieci anni precedenti, stavolta – nel conteggio 2024 – il totale sale rispettivamente a più di 110mila e a oltre 24mila. È questo il quadro che emerge appunto dalla consueta analisi dell'Ufficio studi Confcommercio sulla demografia d'impresa nelle città italiane, effettuata in collaborazione con il Centro studi delle Camere di commercio Guglielmo Tagliacarne.

## IL TREND

Il trend si conferma e si accentua, dunque, e ciò riguarda anche la crescita delle attività di alloggio e ristorazione, aumentate di quasi 10mila unità tra il 2012 e il 2023, anche se in misura leggermente minore rispetto alla rilevazione precedente. Da notare la crescita esponenziale dei bed and breakfast: +168% nei centri storici del Sud e +87% in quelli del Centro-Nord. Nello stesso periodo risultano rilevanti la riduzione del numero di imprese italiane attive nel commercio, negli alberghi e nei pubblici esercizi (-8,4%, con bar in calo e ristoranti in crescita) e il conseguente aumento di quelle straniere (+30,1%). Ed è interessante notare che metà della nuova occupazione straniera nell'intera economia (+242mila occupati) viene proprio da questi settori. "Il commercio – ha commentato Bella – è la principale strada di integrazione per gli stranieri".

## LE CITTÀ

Concentrando l'analisi sulle 120 città medio-grandi, la riduzione di attività commerciali è più accentuata nei centri storici rispetto alle periferie, un fenomeno che interessa tanto il Cen-

tro-Nord che il Mezzogiorno, fino allo scorso anno caratterizzato – quest'ultimo – da una maggiore vivacità commerciale.

## IL TESSUTO COMMERCIALE NEI CENTRI STORICI

Nei centri storici sono sempre meno le attività tradizionali (carburanti -40,7%, libri e giocattoli -35,8%, mobili e ferramenta -33,9%, abbigliamento -25,5%) e sempre più quelle che offrono servizi e tecnologia (farmacie +12,4%, computer e telefonia +11,8%), oltre alle attività di alloggio (+42%) e ristorazione (+2,3%).

## DESERTIFICAZIONE COMMERCIALE

Nelle nostre città è diventato sempre più evidente il fenomeno della deser-

tificazione commerciale. Negli ultimi dieci anni sono scomparse dai 120 Comuni oggetto di analisi, oltre 30mila unità locali di commercio al dettaglio e ambulanti (-17%), tanto che la densità commerciale è passata da 12,9 a 10,9 negozi per mille abitanti, pari a un calo del 15,3%. Un fenomeno che non dipende se non in minima parte dal calo della popolazione, scesa solo del 2%.

## PAROLA D'ORDINE: EFFICIENZA

Per evitare gli effetti più gravi di questo fenomeno il commercio di prossimità non può che continuare a puntare su efficienza e produttività, anche attraverso una maggiore innovazione e una ridefinizione dell'offerta. E resta fondamentale l'omnicanalità, ovvero l'utilizzo anche del canale online, le





cui vendite sono passate da 17,9 miliardi nel 2019 a 35 miliardi nel 2023 (+95,5% i beni e +42,2% i servizi), con l'online che nel 2023 vale ormai il 17% degli acquisti di abbigliamento e il 12% del beauty. La crescita dell'e-commerce è la maggiore responsabile della riduzione del numero di negozi ma resta comunque un'opportunità per il commercio "fisico" tradizionale. "La sfida si acuisce per i nostri negozi - ha concluso direttore dell'Ufficio studi - è ora di prendere

sul serio il tema del valore sociale del commercio".

### RIQUALIFICAZIONE URBANA

"Prosegue la desertificazione commerciale delle nostre città, un fenomeno che riguarda soprattutto i centri storici dove la riduzione dei livelli di servizio è acuita anche dalla perdita di commercio ambulante - ha detto il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli -. Il commercio rimane comunque vitale e reattivo e soprattutto

mantiene il suo valore sociale. Rimane, in ogni caso, prioritario contrastare la desertificazione commerciale con progetti di riqualificazione urbana per mantenere servizi, vivibilità, sicurezza e attrattività delle nostre città. In questa direzione vanno il progetto Cities di Confcommercio e la rinnovata collaborazione con l'Anci a conferma del nostro impegno per favorire uno sviluppo urbano sostenibile e valorizzare il ruolo sociale ed economico delle attività di prossimità nelle città".



# 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)

# Carne coltivata, Ue richiama l'Italia. Lollobrigida: “Non ci saranno procedure d'infrazione”

di LUCA BORGHI

La Commissione europea ha chiuso in anticipo la procedura di notifica della legge italiana che vieta la produzione e commercializzazione della carne coltivata o sintetica, vale a dire prodotta in laboratorio a partire da cellule animali. Il Parlamento italiano, nell'adottare la legge, infatti, non ha rispettato il periodo di sospensione di tre mesi che, secondo le normative europee, si deve attendere tra la notifica all'Ue di un nuovo progetto di regolamentazione tecnica e l'adozione del progetto stesso a livello di legge.

## L'INVITO DELL'UE

“Il 29 gennaio 2024 la Commissione ha chiuso la procedura di notifica sul portale Tris sulla legge italiana che vieta le carni coltivate. Ciò è dovuto al fatto che l'Italia ha adottato il testo prima della scadenza del periodo sospensivo previsto dall'articolo 6 della direttiva Tris. Pertanto, e alla luce della pertinente giurisprudenza della Corte di giustizia, la Commissione invita l'Italia a informarla del seguito dato”, ha riferito una portavoce della Commissione europea. La “pertinente giurisprudenza della Corte di Giustizia” citata dalla portavoce fa riferi-

mento ad alcune sentenze, come ad esempio la cosiddetta Sentenza Cia Security del 30 aprile 1996 secondo cui “al giudice nazionale”, “competete la disapplicazione di una regola tecnica nazionale che non sia stata notificata conformemente alla direttiva”. Il divieto di produzione e commercio di carne coltivata, dunque, potrebbe essere disapplicato dai giudici italiani.

## LA DIRETTIVA

Secondo la direttiva Tris, gli Stati membri devono informare la Commissione di qualsiasi progetto di regolamentazione tecnica prima della sua adozione. A partire dalla data di notifica del progetto, un periodo di status quo di tre mesi – durante il quale lo Stato membro notificante non può adottare la regolamentazione tecnica in questione – consente alla Commissione e agli altri Stati membri di esaminare il testo notificato e rispondere adeguatamente. Laddove emerge che i progetti notificati possono creare ostacoli alla libera circolazione delle merci o alla libera prestazione di servizi della società dell'informazione, oppure al diritto secondario dell'Ue, la Commissione e gli altri Stati membri possono presentare un parere

circostanziato allo Stato membro che ha notificato il progetto. Il parere circostanziato ha l'effetto di prorogare il periodo di status quo per altri tre mesi, per i prodotti, e di un altro



Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



mese, per i servizi. Nel caso in cui sia emesso un parere circostanziato, lo Stato membro interessato è tenuto a spiegare l'intervento che intende compiere in risposta a tale parere.

### LE RASSICURAZIONI DEL MINISTRO

“La Commissione europea ha chiuso la procedura Tris, avviata a seguito della notifica della legge sulla carne coltivata – ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida -. La chiusura comporta che sia stata definitivamente accertata, da parte della Commissione europea, la compatibilità della legge con i principi del diritto della Ue in tema di mercato interno. Diversamente, la Commissione avrebbe proceduto con un parere circostanziato, a prescindere dalle modalità di notifica. Non ci sarà pertanto nessuna procedura di infrazione, né richiesta all'Italia di abrogare la legge. La Commissione chiede solo di essere informata sull'applicazione della legge da parte dei giudici nazionali. Come per tutti i provvedimenti che entrano in vigore in Italia, spetta ai giudici nazionali, in sede di applicazione, l'ulteriore vaglio di compatibilità con il diritto unionale”.

## DODICI PAESI CHIEDONO DI FAR LUCE SULLA CARNE COLTIVATA

“Un'amplissima maggioranza, in Europa, appoggia la posizione dell'Italia che denuncia la carne coltivata come un pericolo dal punto di vista etico, sociale, ambientale e per la salute. Chiediamo, con il documento sottoscritto da altre 12 nazioni, di far luce su quella che noi consideriamo una minaccia. La Slovacchia, ad esempio, si è esposta affermando di essere in procinto di approvare una legge simile a quella italiana. Questa è la miglior risposta a chi continua

a millantare che la legge che vieta la carne coltivata avrebbe isolato, in Europa, la nostra nazione.

Noi stiamo difendendo le nostre produzioni partendo dal diritto di precauzione, con un provvedimento firmato da me e da uno scienziato, l'autorevole professor Schillaci, ministro della Salute”. Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida.

*di Luca Borghi*

# CONOSCIAMO LE RAZZE BOVINE DA CARNE

## La Marchigiana, eccellente per qualità nutrizionale

di MARCO TASSINARI

L'origine dei bovini presenti nelle Marche è antichissima e alla formazione della razza Marchigiana hanno contribuito il ceppo Podolico (dai bovini asiatici giunti in Italia nel quarto secolo d.C. con le invasioni barbariche), l'impiego di riproduttori "Chianini", che fu intenso tra il 1800 ed il 1850, e in seguito anche l'impiego di riproduttori di razza Romagnola, per rinforzare l'attitudine al lavoro. Nel 1928 fu sospesa ogni forma di incrocio e iniziò ufficialmente la selezione morfo-funzionale, con la fissazione dei caratteri estrinsecati, per passare da "razza da lavoro" a "razza da carne". Nel 1993 è stata rilevata la presenza nella razza Marchigiana della mutazione che inattiva la miostatina e determina l'ipertrofia muscolare.

### LA CARTA D'IDENTITÀ

La Marchigiana è riconoscibile per il mantello bianco, talvolta con sfumature grigie nei maschi. La pigmentazione della cute e delle mucose è nera. La testa è leggera con corna brevi. Il tronco è lungo e cilindrico, con ottimo sviluppo delle masse muscolari, particolarmente sulla superficie dorsale del tronco, nella natica e nella coscia. La razza è meno alta rispetto alla Chianina ma raggiunge gli stessi pesi grazie al maggiore sviluppo delle masse muscolari. Il maschio adulto presenta nella zona del collo-garrese



la cosiddetta "coppa" costituita prevalentemente da tessuto muscolare.

### CAPACITÀ DI ACCRESCIMENTO

Le vacche marchigiane sono ottime madri e partoriscono naturalmente vitelli del peso medio di 45 kg. Bovino di grande costituzione mesomorfa (a 24 mesi i maschi hanno un'altezza al garrese di 150 cm e le femmine di 140 cm) raggiunge il peso di 700-900 kg nelle femmine adulte e di 1200-1500 kg nei maschi. Grazie alla selezione ed

alle prove di performance si è ottenuto nell'ultimo decennio un netto miglioramento dei diametri trasversali del tronco ed un incremento del peso medio che a 12 mesi supera attualmente i 560 kg. La capacità di accrescimento è eccellente, avendo raggiunto, nei migliori esemplari, punte di oltre 2 kg al giorno. I soggetti destinati all'ingrasso raggiungono il peso ideale di macellazione a 16-20 mesi, con rese lorde medie di circa 67%, peso della carcassa tra i 400 e i 500 kg. L'ec-



cellente conformazione della carcassa, l'ottima capacità di accrescimento, la precocità di maturazione, unite all'adattabilità tipica della razza, sono i fattori che hanno favorito la sua diffusione soprattutto nell'Italia centrale (Marche, Abruzzo, Molise, Lazio) ma anche in Campania e Sicilia. L'ottima produzione e qualità delle carni hanno consentito alla Marchigiana un'ampia diffusione all'estero (Canada, Usa, Nuova Zelanda, America Latina) allevata con successo oltre che in purezza anche come razza incrociante.

### CERTIFICAZIONE IGP

La carne della razza Marchigiana, per i soggetti iscritti al Libro genealogico, ha la certificazione Igp dell'Unione europea con la denominazione "Vitellone bianco dell'Appennino centrale". Per le sue caratteristiche, la carne di Marchigiana spicca per l'eccellente qualità nutrizionale ed organolettica (carne magra ed a basso contenuto di colesterolo): le caratteristiche di genuinità e gustosità del prodotto vengono conferite anche dal sistema di allevamento brado (al pascolo) e dall'utilizzo di foraggi ed alimenti aziendali di ottima qualità.

### CARNE NUTRIENTE

La scottona e il vitellone possiedono la carne più succulenta e nutriente: la carne di Marchigiana si riconosce dal colore leggermente rosato e con grana fine, consistente, contemporaneamente soda ed elastica al tocco, e dallo spessore esteriore del grasso, di colore bianco o giallo chiaro, che ricopre la superficie del dorso e dei lombi. Il periodo ottimale di frollatura necessario per migliorare la tenerezza (quarto posteriore e lombata in particolare) e per aumentare la proteolisi del muscolo, il cui risultato finale è la formazione di polipeptidi e aminoacidi che conferiscono il caratteristico sapore della carne, è di almeno 10-14 giorni.

### I NUMERI

Al 31 dicembre 2022 la consistenza della razza Marchigiana (fonte Anabic) era di 50.071 capi totali, allevati in 1.876 allevamenti. Le vacche iscritte al Libro genealogico sono 24.642 e i tori riproduttori autorizzati sono 891. Nelle Marche vi è il maggior numero di capi allevati (569 allevamenti e 17.437 capi totali), poi Campania (489 allevamenti e 10.094 capi) e Abruzzo (401 allevamenti e 9.057 capi totali)



Vacche con vitelli di Razza Marchigiana sull'Appennino Centrale .

# Menù al servizio delle macellerie italiane

a cura di REDAZIONE

**M**enù, azienda leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale, ha recentemente siglato un accordo con Federcarni. Grazie alla partnership, la storica azienda di Medolla (Mo) metterà a disposizione dei macellai di tutta Italia i suoi prodotti. "Siamo molto felici della collaborazione con Federcarni – ha dichiarato Federico Masella, Marketing & National Key Account Manager Italia di Menù – perché ci permette di entrare in contatto con il mondo delle macellerie italiane, realtà che portano avanti con orgoglio tradizioni antiche e che, al tempo stesso, sono aperte all'innovazione".

## AMPIA GAMMA DI REFERENZE

Tra i prodotti firmati Menù, un'ampia gamma di referenze risulta ideale da utilizzare negli impasti e nei ripieni o per condire e guarnire le preparazioni di carne. A cominciare dalle specialità lavorate in Asettico, una tecnologia esclusiva di Menù, che prevede un trattamento termico del prodotto ultra rapido, il cui risultato è un prodotto finito senza eguali per qualità organolettiche, consistenza e colore.

## I VANTAGGI DI ASETTICO

I vantaggi della lavorazione in Asettico sono molteplici, tra cui la consistenza cremosa che aiuta a mantenere la carne di colore chiaro e dona



Hamburger porcini e castagne.



Sofficini di carne.

omogeneità di sapore alle preparazioni, la presenza di una parte "in pezzi" per l'immediata riconoscibilità del prodotto e, non da ultimo, la facilità di utilizzo e l'elevata resa, poiché queste referenze non devono essere scolate o sgocciolate. Fanno parte di questa linea alcune eccellenze del catalogo Menù, quali i "Funghi prataioli trifolati", i "Porcini a fette trifolati", la "Grancrema al Parmigiano Reggiano Dop", la "Grancrema di scamorza affumicata", la "Grancrema di Pecorino Dop", la "Gransalsa di porro" e la

"Gransalsa di cuori di carciofo".

### INSIEME "IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI"

Menù sarà inoltre sponsor della competizione "In viaggio nelle generazioni", la nuova iniziativa di Federcarni che punta a valorizzare l'antica arte della macelleria in un percorso tra tradizione e innovazione per una nuova visione di questo settore. Per questa speciale occasione, Menù metterà a disposizione dei concorrenti una selezione di prodotti pensati per

stimolare la creatività dei concorrenti. Oltre alla già citata linea Asettico, ci saranno anche sali, spezie, fiocchi di patate e altre salse, con la peculiarità di essere gluten free, pertanto completamente adatti per preparazioni destinate ai consumatori intolleranti al glutine.

### MIGLIOR PIATTO MENÙ

Per ogni tappa verrà inoltre assegnato il premio "Miglior piatto Menù" che sceglierà la preparazione, cruda o cotta, preparata utilizzando un ingrediente uguale per tutti, fornito dall'azienda. Un'occasione unica per testare con mano l'indiscussa qualità che da oltre 90 identifica i prodotti Menù.

### A PROPOSITO DI MENÙ

Menù è un'impresa leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale: condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert. L'azienda ha sempre risposto con nuove proposte all'evoluzione del gusto, mantenendo costanti la qualità delle materie prime, l'igiene della lavorazione, la sicurezza delle confezioni. Una ricerca della qualità garantita a 360°, dalla selezione del prodotto fresco all'attenzione speciale nei confronti del cliente. [www.menu.it](http://www.menu.it)



Tortillas porro e provola affumicata.



Tramezzini di cavolo viola.

# LINEA VASETTICO

AUTENTICO MENÙ

*I nostri carciofi vengono raccolti nel momento migliore*

# NESSUNO

*cotti in poco tempo*

# MERITA

*con una tecnologia non invasiva*

# DI ESSERE

*che mantiene le proprietà organolettiche.*

# STRESSATO

*Nessuno si stressa... nemmeno lo Chef*



Produttori Specialità Alimentari

SENZA AGGIUNTA  
DI CONSERVANTI

CONSISTENZA OTTIMALE

COLORE NATURALE E VIVO

SAPORE RICCO E COSTANTE

ALTO POTERE CONDENTE

AROMA INTENSO



**UN'ESPLOSIONE  
DI GUSTO E VALORE  
PER LE TUE PREPARAZIONI**



**SOLUZIONI PER CARNE**

Pagani Chef affianca le macellerie e le industrie di piccole e medie dimensioni nella lavorazione e trasformazione dei prodotti a base di carne con un'offerta di qualità, genuina ed in chiave Clean Label.



**PRODOTTI  
GENUINI**



**EXPERTISE  
ITALIANA**



**SOLUZIONI  
CREATIVE**



[paganichef.it](http://paganichef.it) | [fratellipagani.it](http://fratellipagani.it)





# La carne aiuta a prevenire la perdita di massa muscolare

a cura di REDAZIONE

“Carni rosse: economia, salute e società. Una riflessione”. È il titolo del convegno promosso dall'Accademia nazionale di agricoltura svoltosi nella sede di Confagricoltura a Roma. L'incontro è stato l'occasione per fornire uno sguardo approfondito sull'intera filiera della produzione di carne rossa in Italia, partendo dal comparto zootecnico fino ad arrivare alle qualità nutrizionali del prodotto e al suo impatto ambientale, con l'intenzione di fornire corrette informazioni sul rapporto carne rossa-salute-ambiente. Oggi, infatti, la produzione di carne, in particolare quella bovina, è messa in discussione da numerose e incontrollate fake news e per l'Accademia nazionale di agricoltura sfatare la disinformazione in tali campi è doveroso per informare adeguatamente i consumatori, orientandoli verso stili di vita equilibrati ed abitudini alimentari sane, senza cadere in immotivate paure. In quest'ottica un prodotto come la carne rossa, storicamente indispensabile per una corretta ed equilibrata alimentazione, deve essere presentato con un corredo di informazioni che, da una parte mettano in evidenza i rischi connessi ad un consumo inappropriato, ma dall'altra, valorizzino adeguatamente le proprietà positive di questo alimento.

## RISCHI DI PATOLOGIE?

“Studi di carattere epidemiologico, condotti in vari Paesi del mondo,

associano il consumo alimentare di quantità elevate di carne rossa a un aumento del rischio di sviluppare alcune patologie, come alcune malattie cardiovascolari e alcuni tumori. Questi studi hanno portato a chiavi lettura semplificate, che spesso etichettano la carne rossa come intrinsecamente pericolosa. In realtà – ha sottolineato il professor Andrea Poli, presidente di Nutrition Foundation of Italy – è importante ricordare prima di tutto che da questi studi emergono per definizione solamente associazioni, e non relazioni di natura causale. Inoltre gli effetti non favorevoli si osservano in genere solamente in una parte ridotta della popolazione (spesso il 10-20% con maggiori consumi). Questi effetti sono inoltre di ampiezza ridotta o molto ridotta, e potrebbero anche essere dovuti, almeno in parte, non tanto alla carne in sé ma alle sue tecniche di cottura (per esempio a grigliature troppo spinte che portano alla carbonizzazione di parte del tessuto organico), che potrebbero essere facilmente modificate”.

## LA CARNE PREVIENE LA PERDITA DI FIBRE MUSCOLARI

“Indicazioni mediche per una assunzione ragionata e ragionevole di carne rossa si basano sull'esistenza di alcune condizioni cliniche in cui l'apporto aminoacidico, minerale come ferro o zinco e vitaminico, ottenibili con queste carni, possono

giustificare un'indicazione specifica all'assunzione ragionevole di questi alimenti. Esempi specifici – ha detto il professor Arrigo Cicero, presidente della Società italiana di nutriceutica – sono la prevenzione e la gestione della perdita di massa muscolare a seguito di immobilizzazione prolungata, anche parziale e solo di pochi giorni, per traumi o malattie, incluse quelle psichiatriche. Il fenomeno si amplifica nel periodo post-chirurgico se vi è necessità di cicatrizzazione, e più in generale di riparazione dei tessuti, più o meno associata ad importante perdita di sangue con conseguente anemizzazione”.

### LA FILIERA

“Le filiere delle carni rosse in Italia presentano caratteristiche peculiari. Entrambe non sono sufficienti a far raggiungere l'autosufficienza al nostro Paese: siamo importatori netti sia di carni bovine che suine. Per la produzione di carni bovine, in particolare, l'Italia importa anche gran parte



dei ristalli che vengono poi portati al peso finale negli allevamenti del nostro Paese. Per le carni suine, invece, la produzione nazionale è concentrata sul suino pesante destinato alle filiere dei salumi ad alto valore aggiunto che caratterizzano l'agroalimentare del nostro Paese e che contribuiscono in modo importante al riequilibrio della bilancia commerciale con importanti flussi di esportazioni. La dimensione degli allevamenti – ha sottolineato il

professor Gabriele Canali, docente di economia e politica agro-alimentare all'Università Cattolica del Sacro Cuore - e la professionalità degli operatori coinvolti in queste due filiere sono un'importante caratteristica che consente di realizzare e promuovere investimenti destinati a proseguire in un percorso iniziato da tempo, di miglioramento progressivo della sostenibilità, sia socio-economica che ambientale delle filiere”.



## INGROSSO E DISTRIBUZIONE CARNI

• dal 1879 •

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



Concessionari alla vendita IGP di  
Chianina, Marchigiana e Romagnola.

### PER CONTATTI

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



# Studio Università di Chicago, Oms tolga la carne da black list

di MARCO TESTONI

**N**el 2015 l'Organizzazione mondiale della sanità l'ha inserita nella black list delle "sostanze probabilmente cancerogene" per l'essere umano, individuando nel consumo eccessivo di carne rossa – oltre una soglia di 3,5 porzioni a settimana, con ciascuna porzione dal peso di 90 grammi – una probabile causa di tumori, nonché di malattie dell'apparato cardiovascolare. Non solo: la carne rossa lavorata (wurstel, insaccati e salumi) è ritenuta ancor più pericolosa, collocandosi fra i prodotti "sicuramente cancerogeni", accanto a fumo e amianto. Eppure, negli ultimi tempi si sono moltiplicati i tentativi di riabilitazione di questo alimento, sulla scorta di nuove evidenze scientifiche che, lungi dal suggerire di consumare bistecche o cheeseburger in quantità industriale, ne valorizzano le proprietà positive.

## I BENEFICI NUTRIZIONALI

A cominciare da un dossier dell'università di Chicago, pubblicato a dicembre sull'autorevole rivista scientifica *Nature*: dimostra che la carne bovina e ovina e i latticini contengono un nutriente, l'acido trans vaccenico (Tva), in grado di migliorare la risposta immunitaria al cancro. Ulteriori studi accademici, citati nel corso di un recente convegno organizzato a Roma dall'Accademia nazionale di agricoltura, dimostrano che la carne rossa, consumata con moderazione,

nell'ambito di una dieta equilibrata, apporterebbe all'alimentazione umana proteine di alto valore biologico e micronutrienti importanti per la salute quali il ferro – per il 40% nella forma maggiormente biodisponibile per l'organismo – e la vitamina B12, di cui può arrivare a coprire sino al 100% del fabbisogno giornaliero. Apporta, inoltre, significative quantità di aminoacidi ramificati, fondamentali per la crescita e il mantenimento della massa muscolare, al punto che 100 grammi di carne bovina ricoprono oltre il 50% del fabbisogno giornaliero. Rappresenta una preziosa fonte di molecole bioattive, come carnitina, carnosina, Coenzima Q, acido lipoico e creatina, che svolgono importanti funzioni regolatorie nel metabolismo, nonché di peptidi bioattivi, liberati durante la digestione gastrica, con azioni multifunzionali tra cui quella anti-ipertensiva e anti-infiammatoria. Il suo consumo è importante in tutte le fasi della vita, dall'infanzia all'età avanzata.

## CONSUMO DI CARNE ROSSA E INQUINAMENTO

Il comparto zootecnico, in particolare quello bovino, è considerato quello a più alto impatto climalterante e azotato nell'ambito delle filiere agroalimentari. Tuttavia, per quanto riguarda l'Italia (dati Ispra), le emissioni riferite a tutta la zootecnia sono pari al 5,9%, di cui solo il 3,5% è rappresentata dalle carni (esclusi latte e uova),

contro il 14,5% su scala mondiale (dati Fao). In Italia, allo stesso modo, si utilizza per la produzione di carne il 25% d'acqua in meno rispetto alla media mondiale. A livello complessivo, l'intero settore delle carni italiano (bovino, avicolo e suino) impiega per l'80-90% risorse idriche che fanno parte del naturale ciclo dell'acqua. Solo il restante 10-20% dell'acqua necessaria per produrre 1 kg di carne è effettivamente consumato. Infine, una dimensione non trascurabile dell'impatto economico e ambientale di tali filiere è quello del contributo che forniscono, sia pure indirettamente, alla fertilizzazione azotata dei campi, nonché al recupero dei residui carboniosi dei reflui sotto forma di fonti di energetiche rinnovabili (biogas e biometano). Oltre il 90% degli alimenti utilizzati nel ciclo produttivo del bovino da carne non è, in realtà, utilizzabile per l'alimentazione degli esseri umani, pertanto la filiera mostra un grado di efficienza da 0,6 a 1,0 nella valorizzazione delle sostanze azotate vegetali in proteine nobili animali. I 2/3 dei terreni agricoli, inoltre, sono dedicati al pascolamento in quanto non utilizzabili per colture arative. Esistono, invece, ancora ampi margini per ridurre le emissioni degli allevamenti e aumentare i sequestri di carbonio delle superfici adibite a pascolo: le emissioni globali ammonterebbero attualmente a 3,4 miliardi di tonnellate di Co2 all'anno.

# Carne rossa e latticini aumentano la risposta immunitaria

a cura di REDAZIONE

**U**no studio recente dell'Università di Chicago, pubblicato su Nature, ha evidenziato che la carne rossa, soprattutto bovina e ovina, insieme ai latticini, contiene un nutriente fondamentale come l'acido trans-vaccenico che si è dimostrato efficace nel potenziare la risposta immunitaria al cancro.

## LA RICERCA

La ricerca sugli effetti dei nutrienti circolanti ha identificato l'acido trans-vaccenico tra circa 700 metaboliti alimentari. Questo acido grasso trans è presente nella carne rossa e nei latticini e, secondo i ricercatori americani, è il più potente e in grado di favorire la salute delle cellule T CD8+, fondamentali nella risposta antitumorale. Secondo Elisabetta Bernardi, specialista in Scienza dell'Alimentazione citata in un comunicato stampa di Carni Sostenibili, questo approccio mirato ai nutrienti è cruciale per comprendere meglio l'impatto degli alimenti sulla salute.

## NUOVO APPROCCIO

"Questo nuovo approccio permetterà passi avanti nella ricerca sulla risposta

immunitaria, sulle difese dell'organismo e sull'invecchiamento" ha detto Bernardi. Lo studio apre quindi nuovi punti di vista e scenari sulla relazione tra alimentazione e salute, sottolineando che una dieta equilibrata, con carne rossa e latticini, può svolgere un ruolo significativo nella prevenzione e supporto alle terapie contro il cancro.

## LE CONCLUSIONI

L'acido trans-vaccenico, secondo la ricerca, è essenziale per il corpo e deve essere assunto con l'alimentazione e ha dimostrato di migliorare le terapie antitumorali, potenziando le cellule T CD8+, note come cellule T killer che svolgono un ruolo determinante nello scudo contro il cancro, eliminando le cellule infette e tumorali. I ricercatori attraverso esperimenti su topi con una dieta ricca di acido trans-vaccenico hanno registrato una riduzione significativa della crescita tumorale per melanoma e cancro del colon. Nei pazienti umani sottoposti a immunoterapia cellulare per il linfoma, livelli elevati di acido trans-vaccenico hanno coinciso con una migliore risposta al trattamento.



# Cean realizza la macelleria su misura per te!

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

**cean**<sup>®</sup>  
Food Retailers' Experts

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

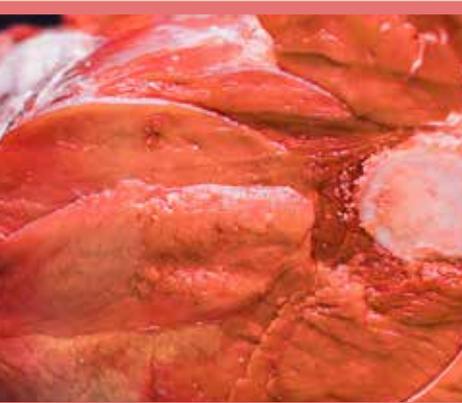


## Il Banco Dinamico



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

- RISPARMIARE TEMPO = 1,5 ore di lavoro risparmiate ogni giorno
- RIDURRE IL CALO PESO = Meno sfrido
- RISPARMIARE SULLA BOLLETTA = un impianto evoluto permette un risparmio certo



**Luce Tradizionale**



**Luce Specialistica**



## Si compra anche con gli occhi!

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



W8 TOP



STER UV



DRAKE



MULTIPATY



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



LEONARDO

**SIRMAN**<sup>®</sup>

*INNOVATION for professionals.*

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



Tc NEBRASKA ICE



KATANA



KAIROS



IS IDRA



So INOX





# DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE

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

## DEDICATED TO YOUR STORE

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

## DEDICATED TO YOUR FRESH FOOD

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

## DEDICATED TO YOU

Un team di esperti in grado di guidare nella scelta di tecnologie e allestimenti adatti a ogni cibo.