Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

Carni & CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 2 - FEBBRAIO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FIORANI®
IL FUTURO ALLE ORIGINI

PER UNA RIPARTENZA CON POCHE CALORIE,
TANTO GUSTO E PROTEINE

FIORANI®
IL FUTURO ALLE ORIGINI

LA RICETTA DELLA FELICITA'

1 + 2

Sport, gioco ENDORFINA

Amici, risate, allegria SEROTONINA

+ 3 + 4

Abbracci, amore OSSITOCINA

Tartare, il piacere senza glutine DOPAMINA

La galleria Fiorani soddisfa tutti gusti! Scopri tutti i prodotti e le nostre ricette sul sito www.fioraniec.com

seguici su:

FIORANI&C. S.P.A. - VIA COPPALATI N. 52 - 29122 PIACENZA (PC)
P.IVA 01410740334 - TEL. +39 (0)523-596111 - marketing.fiorani@fiorani.net

Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 2 - FEBBRAIO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ATTUALITÀ

Il caso Fileni

Report accusa l'azienda di maltrattamento dei polli, dubita sul rispetto degli standard del bio, mostra i problemi ambientali generati dagli allevamenti. Si scatena uno tsunami. Le associazioni di categoria chiedono chiarezza. La politica vuole spiegazioni. Il big della carne risponde.

a pagina XVIII

GUIDA BUYER

SPECIALE PIATTI PRONTI

Aumentano a scaffale le proposte 'ready to eat'. Che rispondono a una crescente esigenza dei consumatori. Quella di trovare prodotti facili e veloci da preparare, senza rinunciare alla qualità e al benessere. Le proposte delle aziende e le nuove soluzioni dell'industria.

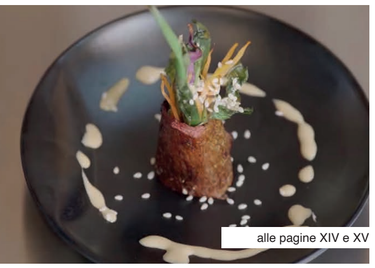
da pagina VI a pagina XII

ZOOM

GRANDE ESCLUSIVA

Alle origini della carne coltivata

Viaggio nei laboratori di Aleph Farm, in Israele. Un video realizzato per la Fao mostra come si realizza una 'bistecca'. Alta produttività, sicurezza alimentare, assenza di batteri e di antibiotici sono alcuni dei vantaggi del 'cell-based food'. Ma è abbastanza per convincere l'opinione pubblica?



alle pagine XIV e XV

FOCUS ON

Carne bovina bio: perchè non decolla?

Il comparto vive significative criticità. Alti costi produttivi, insufficiente differenziale di prezzo rispetto al convenzionale, debole stabilità del target di consumatori, pochi macelli e rivenditori non adeguati. Una ricerca di FiBio fa luce sul sistema.

alle pagine XVI e XVII

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale festeggia 25 anni di Igp e 20 di Consorzio

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale celebra quest'anno 25 anni di Igp e 20 anni di Consorzio. I due anniversari accompagneranno per tutto l'anno le attività del Consorzio, con eventi e iniziative – che coinvolgeranno tutti i protagonisti della filiera – dedicate alla conoscenza e alla promozione del primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Ue per l'Italia. "Nel 2023 celebreremo la grande intuizione avuta dai nostri allevatori oltre 30 anni fa, quando chiesero all'Ue il riconoscimento di una certificazione di qualità sulla carne delle razze bovine tipiche del centro Italia – Chianina, Marchigiana e Romagnola – ritenendolo l'unico modo per difendere e valorizzare l'intero settore bovino dei nostri territori", spiega Andrea Petrini, direttore del consorzio. "Il tempo ha dato loro ragione. Solo grazie alla certificazione, in questi 25 anni la carne delle tre razze nate e allevate nel nostro territorio ha visto e continua a vedere un aumento di richiesta dal mercato, con un progressivo incremento dei capi allevati, degli allevamenti e delle macellerie controllati dal sistema di certificazione". La filiera oggi conta infatti 3.218 allevatori in otto regioni del Centro Italia, 77 mattatoi, 77 operatori commerciali, 123 laboratori di sezionamento e 997 macellerie.

Allevamento tacchini: Avec pubblica le linee guida ufficiali per l'Ue

Avec, l'associazione europea che riunisce tutte le rappresentanze nazionali del settore avicolo europeo, ha pubblicato la 'Turkey Management Guide', le linee guida ufficiali per gli allevatori di tacchini in Ue. Obiettivo: promuovere le migliori pratiche seguendo l'approccio One Health, per il quale la salute degli esseri umani, degli animali e dell'ambiente sono interconnesse. Il documento, infatti, prende in considerazione l'allevamento a tutto tondo e include: la formazione degli operatori; la cura degli aspetti relativi alla salute e al benessere degli animali; le misure di biosicurezza, i controlli e la manutenzione giornalieri degli impianti tecnici; il monitoraggio, ma anche la registrazione e la valutazione dei risultati (come ad esempio mortalità e abbattimenti giornalieri, ispezioni, consumo di cibo e acqua, parametri ambientali e somministrazione di medicinali).

Carne coltivata vs bovini: uno studio rivela che la prima non è la soluzione al riscaldamento globale

La produzione di carne coltivata non è migliore per il clima rispetto all'allevamento di bestiame. È questa la conclusione a cui sono giunti i ricercatori dell'Università di Oxford che hanno effettuato un confronto dei potenziali effetti sul clima della produzione di carne coltivata e dell'allevamento di bovini. Nello studio 'Climate Impacts of Cultured Meat and Beef Cattle', pubblicato da Frontiers in Sustainable Food Systems, i ricercatori hanno confrontato l'impatto sulla temperatura della produzione di bovini da carne e della carne coltivata fino a mille anni nel futuro, utilizzando quattro impronte di GHG (emissioni di gas serra) della carne sintetica e tre diversi sistemi di produzione di carne bovina. Secondo quanto si legge nelle conclusioni, l'allevamento dei bovini sarebbe associato alla produzione di tre gas serra (anidride carbonica CO_2, metano CH_4 e protossido di azoto N_2O), mentre le emissioni della carne coltivata sono quasi interamente rappresentate da CO_2 proveniente dalla generazione di energia. Con un consumo globale elevato e continuo, quindi, la carne coltivata inizialmente provocherebbe un riscaldamento inferiore rispetto all'allevamento di bestiame, ma nel lungo periodo questo divario si ridurrebbe. Tanto che, in alcuni casi, l'allevamento provocherebbe un riscaldamento decisamente inferiore poiché le emissioni di CH_4 non si accumulano, a differenza di quelle di CO_2.

Influenza aviaria: salto di specie in un allevamento di visoni in Spagna

In un allevamento di visoni della Galizia, in Spagna, il virus H5N1 dell'influenza aviaria (infezione che colpisce pollame e volatili) potrebbe essersi trasmesso tra mammiferi. Sarebbe quindi avvenuto uno spillover, vale a dire un salto di specie. La notizia è stata pubblicata dalla rivista scientifica Science. Sulla quale, il virologo Tom Peacock definisce la situazione "incredibilmente preoccupante". Ma cosa è successo? Lo scorso ottobre, spiega Science, un'epidemia influenzale nell'allevamento di visoni ha fatto inizialmente pensare a un'infezione da Covid. Ma, da successivi accertamenti, si è rivelata aviaria. La struttura è stata messa in isolamento, i dipendenti in quarantena, 50mila capi di visoni sono stati abbattuti. Che il virus potesse trasmettersi non solo tra uccelli, ma anche da uccelli a mammiferi, era cosa nota da tempo. L'allarme lanciato dai veterinari, questa volta, è che il virus H5N1 si possa trasmettere tra mammiferi. Difficile, infatti, pensare che centinaia di capi infettati si siano ammalati singolarmente prendendo il virus dall'esterno. È più probabile che se lo siano passati tra di loro, spiega Science. "Questa scoperta è un campanello di allarme. […] È un chiaro meccanismo per l'inizio di una pandemia da H5", sottolinea Isabella Monne, ricercatrice veterinaria presso il Laboratorio di riferimento dell'Ue per l'influenza aviaria, dove sono stati sequenziati i campioni dalla Spagna. La diffusione tra i visoni in cattività, infatti, potrebbe dare al ceppo H5N1 l'opportunità di evolversi e adattarsi ai mammiferi.

Inalca punta sull'economia circolare: dagli scarti di lavorazione delle carni ottiene fertilizzanti

Dagli scarti finali delle lavorazioni delle carni bovine è possibile ottenere fertilizzanti organici. È la nuova sfida raggiunta dal Progetto NP Sustainable Fertilizer nell'ambito dello Smart Agrifood e del Green Deal euroepeo, che ha visto coinvolte aziende e università con il sostegno Ue dell'organismo Eit Food. Capofila del progetto è stata Inalca (gruppo Cremonini), big player delle carni bovine. Che, assieme a Fomet, società di fertilizzanti organici e biostimolatori, ha sviluppato nuove soluzioni agronomiche. Da anni Inalca ha messo a punto impianti di digestione anaerobica per trattare gli scarti derivanti dalla lavorazione delle carni. Il residuo finale del processo (digestato essiccato) consiste in un materiale organico disidratato utilizzabile come materia prima per la produzione di fertilizzanti organici di circa 4mila tons annue. Il Progetto NP ha verificato scientificamente i processi di realizzazione e trasformazione del digestato in nuovi fertilizzanti, contenenti azoto e fosforo in forma organica, studiando gli effetti sul suolo e le performance agronomiche. È stata quindi verificata la potenziale valorizzazione di questa materia prima realizzando concimi organo-minerali di grande interesse per il mercato. Il modello industriale di simbiosi (tra un produttore alimentare e un produttore di fertilizzanti) costituisce un esempio concreto di transizione verso forme avanzate di economia circolare, aumentando al contempo la sostenibilità dell'intera filiera della carne bovina.

Chef Express apre una food court alla stazione Garibaldi di Milano

Chef Express (Gruppo Cremonini) ha aperto una nuova area ristoro alla stazione di Porta Garibaldi a Milano. Con un investimento di quasi cinque milioni di euro, il gruppo ha dato forma a una vera e propria food court, creando un centinaio di nuovi posti di lavoro e mettendo a segno un progetto di rigenerazione urbana. Gli spazi, realizzati in partnership con l'agenzia Altagares Italia (Gruppo Altarea), fanno leva su un'offerta che spazia dal fast food al casual dining. Al piano terreno troviamo McDonald's, Billy Tacos (piatti messicani e poke) e Panella (bakery bar-caffetteria). E presto, al piano superiore, apriranno anche la steakhouse Roadhouse restaurant e la cucina asiatica Wagamama. "Il gruppo Cremonini da anni ha sviluppato una forte presenza in tutta la Lombardia e a Milano siamo protagonisti in due aree al centro di una rigenerazione urbana senza precedenti" spiega Cristian Biasoni, Ad di Chef Express. "A Citylife shopping district siamo i maggiori investitori nell'offerta di ristorazione e presso il nuovo quartiere di Porta Nuova raggiungiamo lo stesso primato all'interno della stazione di Porta Garibaldi con questi nuovi locali".

Carne frollata: per l'Efsa non è più rischiosa di quella fresca

La carne frollata, se stagionata in condizioni controllate, non è rischiosa per la salute. Lo fa sapere l'Efsa, l'agenzia europea per la sicurezza alimentare, in un parere scientifico pubblicato sul sito efsa.europa.eu. Secondo quanto spiegano, l'invecchiamento della carne è un processo durante il quale microbi ed enzimi agiscono sulla carne per abbattere il tessuto connettivo, ammorbidendo la carne e conferendole un sapore più ricco. Sono due i metodi utilizzati: l'invecchiamento a umido e a secco. Quello a umido viene utilizzato per manzo, maiale e agnello – che vengono conservati e refrigerati in una confezione sottovuoto -, mentre il manzo invecchiato a secco viene refrigerato senza imballaggio, determinando una superficie asciutta che viene tagliata prima della preparazione. "La carne frollata è diventata sempre più popolare negli ultimi anni, ma fino ad ora c'è stata una mancanza di conoscenza sulla sua sicurezza", spiega Kostas Koutsoumanis, presidente del gruppo di esperti scientifici dell'Efsa. "La nostra consulenza contribuisce a colmare questa lacuna e fornisce una solida base scientifica agli operatori del settore per produrre carne stagionata sicura. Non ci sono rischi aggiuntivi, rispetto a quella fresca, a condizione che la combinazione di tempo e temperatura identificata nel parere scientifico sia osservata durante il processo di invecchiamento".

Salumi & Consumi

Direttore Responsabile: ANGELO FRIGERIO
Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 - Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile - Anno 16 - numero 2 - Febbraio 2023
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro - arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Questo numero è stato chiuso in redazione l'8 febbraio 2023

di Giovanna Grassi

SPECIALE PIATTI PRONTI

Aumentano a scaffale le proposte ‘ready to eat’. Che rispondono a una crescente esigenza dei consumatori. Quella di trovare prodotti facili e veloci da preparare, senza rinunciare alla qualità e al benessere. Le proposte delle aziende e le nuove soluzioni dell’industria.

Il segmento dei Piatti Pronti è uno dei settori più dinamici, ma anche più variabili, nel mercato del Largo Consumo Confezionato. È caratterizzato da un alto tasso di innovazione e cavalca i trend del momento per soddisfare le esigenze dei consumatori moderni. Tuttavia, come spiegano i principali player del settore, è un comparto incostante e soggetto ai mutamenti economici. Dopo una crescita importante tra il 2015 e il 2019, ad esempio, il mercato dei piatti pronti, o ‘ready to eat’, subisce nel 2020 un vero proprio shock: la pandemia da Covid 19 induce gli italiani - trovandosi costretti in casa - a rimettersi ai fornelli, determinando così la crescita delle vendite degli ingredienti di base (+28,5% in Gdo su base annua, dato 2020) a fronte di una contrazione dei piatti pronti (-2,2%). Dal 2021, però, in una situazione pandemica sotto controllo, le performance dei piatti pronti tornano a registrare buoni risultati. Gli scaffali riflettono l’aumento di interesse dei consumatori, tanto che le referenze già pronte fresche, semplici o ricettate, ma anche secche e surgelate, vanno a coprire spazi sempre più ampi. Oggi, però, ci troviamo di fronte a una nuova realtà. L’inflazione che ha travolto gli italiani negli ultimi mesi sta portando a un vero e proprio decluttering del carrello. Che, come spiega l’ultimo Rapporto Coop, vedrà gli italiani lasciare fuori dalla dispensa o dal frigo i prodotti premium (per il 31% del campione intervistato) e quelli ready to eat (per il 27%), oltre ad alcune tra le marche leader, i prodotti etnici e quelli senza glutine. I piatti pronti, però, continuano ad avere una caratteristica distintiva: l’alto contenuto di servizio. Che, associato alla qualità del prodotto e al risparmio di gas o di elettricità per la sua preparazione (spesso bastano pochi minuti al microonde o al forno), permette loro di avere le carte vincenti per conquistare il mercato.

Come rispondono i produttori di carni a questa situazione? Secondo l’indagine di Carni&Consumi, gli operatori hanno le idee chiare. Investiranno ancora sui piatti pronti, puntando su prodotti ‘base’ (come il pezzo di carne già cotto o ricettato), materie prime eccellenti e una componente di servizio altissima. Il consumatore deve considerare il piatto pronto un valido aiuto in cucina, un’idea brillante per variare, la possibilità di assaggiare una pietanza complicata da preparare e, soprattutto, salutare. Significativo, sotto questo aspetto, l’apporto dei produttori di ingredienti o di sistemi di confezionamento e analisi, che operano in una direzione ben precisa: etichetta corta, qualità e sicurezza.

DELICATESSE

www.delicatesse.it

Stefania Bianchi, direttore marketing e del personale

L’OFFERTA

Delicatesse, specialista nella cottura della carne, offre un’ampia selezione di piatti pronti. Le ricette spaziano tra diversi tipi di materia prima (avicola, bovina, suina e, su richiesta, alternativa) e tra molteplici tradizioni culinarie (regionali italiane ma anche estere) prestando attenzione alla stagionalità, per garantire, in ogni periodo dell’anno, una proposta variegata e interessante.

“La nostra competenza nella lavorazione delle carni ci permette di scegliere, a seconda della ricetta che intendiamo realizzare, il taglio di carne migliore in grado di garantire la resa che desideriamo e di incontrare le richieste dei nostri clienti e consumatori. Inoltre, tutte le nostre carni sono rigorosamente senza glutine e, grazie all’etichetta corta e all’utilizzo dei soli ingredienti necessari ad esaltare le ricette, la quasi totalità delle nostre proposte sono senza conservanti, allergeni ed esaltatori di sapore. Riusciamo a garantire un sapore genuino, come fatto in casa, la conservazione di tutte le proprietà organolettiche della carne e il mantenimento di tutti gli elementi nutritivi, elemento vincente delle nostre proposte”. Tra le caratteristiche intrinseche dei prodotti di Delicatesse, poi, non bisogna dimenticare l’alto contenuto di servizio: “Il prodotto è fresco ma, grazie alla tecnologia sottovuoto, si mantiene in frigorifero anche per tempi prolungati: ciò permette di avere una bella scorta e, allo stesso tempo, di evitare sprechi”.

IL TARGET

Lo sviluppo della linea di carni cotte sottovuoto messa a punto dall’azienda, con una straordinaria profondità di gamma in continuo aggiornamento, ha permesso a Delicatesse di essere di supporto alle famiglie e ai ristoratori nelle mutate esigenze di mercato. “Il nostro concetto di piatto pronto a base di carne è quello di farci carico di lavorazioni e ricette lunghe e complesse che sempre meno persone sono disposte a preparare, sia che si parli di cucina domestica che di attività di ristorazione (che necessitano quindi di pezzature diverse e dedicate). Per questo motivo portiamo avanti parallelamente due concetti diversi: il piatto finito, pronto per essere servito, e il semilavorato di carne, che si presta a un’ultima rielaborazione e personalizzazione da parte del consumatore o dell’operatore di settore. La preparazione dei nostri piatti è molto semplice e adatta anche a personale non specializzato o a chi non ama spendere il proprio tempo in cucina. I tempi di rinvenimento sono rapidi e le modalità molteplici (in acqua, in padella, al microonde e in forno) così da non far attendere gli ospiti in sala o i commensali a casa. Insomma, si tratta di un valido aiuto per tutti coloro che si trovano nella condizione di dover preparare un pasto facilmente e in tempi rapidi, ma che nonostante questo non intendono rinunciare al gusto e alla salubrità di quanto mangia”.

“L’acquisto di un piatto rappresenta anche un’opportunità di risparmio, nonostante la battuta di cassa, a primo impatto, più alta: oltre a far risparmiare tempo, che è il nostro bene più prezioso, il piatto pronto garantisce, rispetto al taglio di carne crudo, un costo per porzione certo (senza cali di cottura) e una riduzione dei costi energetici per la preparazione”.

PULLED PORK

Coppa di maiale affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura. Al termine della cottura la carne, tenera e succulenta, si sfilaccia con la sola pressione della forchetta. Può essere gustato in molti modi, accompagnato da salse e verdure, ma dà il meglio di sé all’interno di appetitosi panini, per stupire gli ospiti con un’alternativa tutta americana al classico hamburger.

Caratteristiche

La carne, grazie alla cottura sottovuoto, mantiene al suo interno tutti gli elementi nutritivi e rimane morbida e ricca di sapore, senza che vengano aggiunti oli o grassi con evidenti benefici per la salute. Senza glutine, allergeni e conservanti.

Ingredienti

Coppa di suino, sale, aromi, antiossidante: acido ascorbico.

Peso medio

250 gr ,500 gr. o 2,2 Kg circa.

Confezionamento

Sottovuoto singolo con confezione secondaria in carta. Cartone da quattro pezzi.

Tempi di scadenza

60 gg garantiti.

FIORANI

www.fioraniec.com

Valeria Fiorani, responsabile marketing

L’OFFERTA

Il catalogo Fiorani vanta diverse tipologie di piatti pronti. Un fiore all’occhiello è rappresentato dall’ampia gamma dei crudi. Le Tartare, magre con un alto contenuto di proteine, sono un aperitivo o un secondo, molto pratico, sia per comodità che per shelf-life, e versatile alle più ambiziose ricettazioni dei consumatori. La confezione di tartare, inoltre, è attenta anche ai nuclei familiari ristretti e alle esigenze di consumo diversificate poiché, con un rapido taglio di forbici, diventa monodose senza aggravio di spese, tipico dei packaging monoporzione. Tutte le tartare, ready to eat, sono senza glutine, apprezzate dal pubblico sportivo per il loro gusto con saving di calorie. Una delle referenze che continua ad avere riscontri molto positivi è lo Stinco di Suino Fiorani. Viene realizzato, grazie alle innovazioni tecnologiche di cui l’azienda dispone, con un tipo di cottura che ne valorizza sapore e tenerezza. È proposto già pronto, il consumatore finale deve solo scaldarlo nel microonde o in forno, e può essere servito sia intero, con i contorni tradizionali, o sfilacciato come ripieno di panini gourmet o in insalate ‘rinforzate’. Nella gamma dei piatti pronti, Fiorani propone anche il Polpettone di suino cotto della Linea Benessere Fiorani, un vero ‘salva-tempo’. “Il catalogo Fiorani è in costante evoluzione, da un lato per seguire le tendenze di mercato e di consumo, dall’altro perché la nostra esperienza è trainata dalla volontà di continuo miglioramento”.

LE CARATTERISTICHE

I prodotti Fiorani hanno molteplici plus. “Partiamo dalla prima caratteristica fondamentale, la materia prima. Uno dei nostri punti di forza è l’appartenenza al Gruppo Inalca, la più importante realtà italiana del settore e fra le principali in Europa. Per questo possiamo attingere ad ampie disponibilità di materia prima caratterizzata da qualità costante. La materia prima è il punto di partenza imprescindibile a cui poi associamo un grande lavoro di ricerca e innovazione rispetto alla progettazione delle referenze. I nostri prodotti si caratterizzano per velocità di preparazione, comodità e versatilità e la certificazione senza glutine. Da un punto di vista tecnico, cerchiamo di fornire alto valore di servizio, anche attraverso le confezioni, progettate per essere pratiche, sicure e con formati ‘anti-spreco’ adatti a nuclei familiari diversificati. Altro elemento su cui puntiamo molto è la sostenibilità e lavoriamo per l’implementazione costante. Anche sulle confezioni più tradizionali sono sempre in corso sforzi per l’impiego di materiali innovativi e virtuosi a minor impatto ambientale. Tutti i nostri cartoni platò ed etichette a marchio usano carta e cartoncini con marchio FSC, con sempre più elevate percentuali di riciclo post consumer”.

IL TARGET

I target dei piatti pronti Fiorani sono due. Da un lato i clienti, le insegne della Gd (con cui l’azienda collabora dalla sua fondazione come co-packer anche per le private label), l’Ho.re.ca, i discount e l’industria - per i quali Fiorani offre un servizio efficiente, capace rispondere efficacemente alle loro esigenze. Dall’altro lato il riferimento è il consumatore finale, che al supermercato trova anche le referenze a brand Fiorani. “Con i nostri prodotti intercettiamo acquirenti consapevoli, in cerca di praticità, ma al contempo attenti all’alimentazione, alla qualità delle materie prime e alla sostenibilità delle proprie scelte di consumo. Il cibo, come racconta il motto aziendale, è patrimonio di ogni tempo, un valore tramandato dalla nostra tradizione gastronomica e dal territorio, che deve essere valorizzato e rispettato. Fiorani, pur assecondando un mercato che chiede prodotti gustosi e veloci da preparare, risponde a questa sfida offrendo referenze bilanciate dal punto di vista nutrizionale e in confezioni il più sostenibile possibile”.

“Gli aspetti che ci sembrano vincenti sono legati all’alimentazione, che può essere contemporaneamente gustosa e a ridotto impatto calorico. I piatti pronti a base di carne Fiorani dimostrano come queste caratteristiche possano coesistere. I nostri prodotti devono, con la loro praticità, semplificare la vita dei consumatori e contribuire a una dieta appagante e bilanciata. Le tartare, ad esempio, sono perfette per gli sportivi, ideali in pausa pranzo e anche post allenamento e adatte in regimi dietetici bilanciati grazie a un tasso di colesterolo estremamente basso”.

STINCO COTTO DI SUINO FIORANI

Lo Stinco di Suino Fiorani è preparato con il metodo della cottura lenta e a bassa temperatura, per preservarne l’aroma e donare tenerezza alla carne. È un prodotto tradizionale e al contempo innovativo, sia per la tecnologia impiegata nella sua realizzazione, sia per la sua inaspettata versatilità. Si può infatti servire nella versione classica oppure sfilacciato. Pratico e velocissimo da portare in tavola.

Caratteristiche

Lo Stinco Fiorani si prepara in modo molto semplice, togliendo il coperchio della vaschetta, ungendo il prodotto con olio e aggiungendo il mix di spezie per insaporire contenute nella bustina allegata. È sufficiente cuocere in forno a microonde per cinque minuti a 600 Watt oppure per 25 minuti in forno tradizionale a 180 °C. È senza glutine e senza coloranti.

Ingredienti

Carne suina, sale, destrosio, saccarosio, fibra vegetale (agrumi), aromi (contiene latte), antiossidante: ascorbato di sodio. Ingredienti bustina insaporitore 4 gr: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico.

Peso medio

450 gr.

Confezionamento

Confezionato in vassoio microondabile adatto all’utilizzo in forno.

Tempi di scadenza

Shelf-life 25 gg.

segue

SALUMIFICIO VAL RENDENA

www.salumificiovalrendena.it

Erminio Ferrari, presidente

L'OFFERTA

Il Salumificio Val Rendena propone una gamma di piatti pronti che include, per le carni di bovino, le vaschette di carne salada preaffettata per carpaccio nei diversi formati da 100, 110, 120 grammi, e la tartare con carne salada, recente novità. "La nostra carne salada si caratterizza per le pregiate materie prime utilizzate, provenienti da Sud America, Europa e Italia, e per la cura nella selezione delle migliori erbe e spezie, oltre a un'attenta lavorazione. Nella tartare, la nostra carne salada è accompagnata da polpa di coscia di bovino adulto razza Blonde d'Aquitaine proveniente da allevamenti italiani. Sono alimenti ricchi di proteine, a basso contenuto di grassi, proposti in pratiche vaschette monoporzione 'apri e gusta'. Altissima qualità e bontà per piatti consumabili freddi, tal quali o con un filo d'olio Evo".

IL TARGET

Con queste referenze il salumificio Val Rendena si rivolge ai consumatori che cercano innanzitutto elevati livelli di qualità di prodotto partendo dalle materie prime che li costituiscono, oltre ad un alto contenuto di servizio, offrendo piatti che siano veloci nella preparazione e che non diano spazio a spreco, nemmeno nei nuclei famigliari più piccoli.

"La qualità elevata, la praticità e i valori nutrizionali dei nostri piatti pronti sono in linea con le esigenze dei consumatori di oggi".

CARNE SALADA

La carne salada è uno dei prodotti tipici più importante e identitario del Trentino, ottenuto dalla lavorazione delle parti pregiate del bovino adulto come la fesa, la sottofesa e il magatello. Il Salumificio Val Rendena utilizza solo la migliore fesa sul mercato e, dopo averla pulita da parti tendinee in eccesso, la copre di una miscela di sale, erbe e spezie aromatiche. Dopo due-tre settimane la fesa di bovino avrà assorbito profumi e sapori aromatici unici e sarà pronta per il consumo: tenera, magra, delicatamente saporita.

Caratteristiche
Fonte di proteine, a basso contenuto di grassi, pronta al consumo, pratica vaschetta.

Ingredienti
Carne Salada: carne di bovino adulto, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: e301, conservanti: e250, e251, e252. Tartare con Carne Salada: carne di bovino adulto (46%), carne salada (45%) (carne di bovino adulto, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: e301. Conservanti: e250, e251, e252), acqua, aromi naturali. correttore di acidità: e262, e331. Antiossidante: e301. Conservante: e250.

Peso fisso
100g, 110g, 120g carpaccio di carne salada – 120g tartare con carne salada.

Confezionamento
Atm per il carpaccio di carne salada – skin per tartare con carne salada.

Tempi di scadenza
50 gg carpaccio di carne salada – 22 gg tartare con carne salada.

MARTINI ALIMENTARE

www.martinialimentare.com

Gianni Ceccarelli, direttore commerciale

L'OFFERTA

Martini Alimentare è un'azienda innovativa, sia per quanto riguarda la filiera produttiva, sia in merito ai prodotti proposti sul mercato. Le referenze Martini sono infatti pensate per rispondere alle esigenze dei consumatori, caratterizzate da un alto contenuto di servizio e dal valore aggiunto. "Anche per quanto riguarda le novità di prodotto, lo scopo del marchio Martini è offrire soluzioni innovative in linea con l'evolvere delle nuove richieste dei consumatori, come i nostri 'Lonzini' della linea 'Quando Vuoi'. Si tratta di gustose fettine di tenera lonza che avvolgono due differenti proposte di ripieno create per essere un piatto ricco, completo ed equilibrato. Visto il grande successo che hanno ottenuto lo scorso anno, inoltre, a breve riproporremo i 'Summer On Fire', la linea in edizione speciale dal 17 aprile al 30 settembre, con nuove referenze". L'azienda punta da sempre sulla qualità, in tutto il processo produttivo, a partire dalla produzione dei mangimi con cui alleva i propri animali fino al prodotto finito. "Le nostre sono carni 100% italiane con un assortimento di tagli completo. Seguiamo gli animali a partire dalla loro alimentazione, di cui siamo diretti produttori, perché da essa dipende la salute degli animali e la qualità delle carni. Si tratta di una garanzia aggiuntiva per i consumatori finali". L'azienda sta mettendo a punto anche importanti novità nel packaging, studiate per andare incontro al consumatore in termini di praticità e, allo stesso tempo, pensate in un'ottica di rispetto per l'ambiente.

IL TARGET

"Da sempre Martini va incontro alle tendenze di mercato ponendosi l'obiettivo di soddisfare le richieste dei consumatori. Il target è molto trasversale, sempre di più infatti questi prodotti sono apprezzati da tutta la famiglia".

"Le nuove abitudini di consumi chiedono piatti gustosi, leggeri, sani e facili da preparare. In questa direzione, i formati che si prestano per essere cucinati velocemente sono una giusta risposta alle esigenze del mercato".

MINI SPIEDINI DI POLLO E DI SUINO

Appetitosi, versatili e pronti per essere cucinati, i Mini Spiedini di suino o pollo di Martini Alimentare sono ideali per pranzi o cene in famiglia, oltre che protagonisti di barbecue e grigliate tra amici.

Caratteristiche
Cucinati sulla griglia, in padella o al forno, i Mini Spiedini sono preparati solo con carne di qualità selezionata e controllata lungo tutta la filiera. Il formato mini, inoltre, li rende più rapidi da cucinare e ideali anche per uno stuzzicante aperitivo.

Peso medio
300 g.

Tempi di scadenza
10 g.

BM GASTRONOMIA

www.bmgastronomia.com

Roberto Casaretti, responsabile marketing

L'OFFERTA

La gamma dei secondi piatti di carne proposta da Bm Gastronomia è ricca e variegata. Ne fanno parte ricette di alta gastronomia, tagli teneri e gustosi preparati a mano con carne di prima scelta, non macinata e di provenienza italiana. Piatti freschi e profumati, arricchiti con spezie delicate e insaporiti con erbe aromatiche. Una linea semplice e leggera di secondi piatti di carne genuini, preparati con una cottura lenta come fatti in casa. La gamma studiata per il libero servizio, con una grammatura di 250 gr, comprende: lonza farcita con patate arrosto, arrosto di tacchino alla boscaiola, petto di pollo alla griglia con spinaci, guancette di maiale in umido, tagliata di pollo con verdure, arrosto di tacchino, scaloppine ai funghi, arrosto di maiale, insalata di nervetti, arrosto di tacchino con verdure grigliate.

"Bm è attenta da sempre al rispetto delle tradizioni e all'elevata qualità degli ingredienti. La linea degli Arrosti è preparata con cura e secondo la tradizione culinaria italiana. Partendo dalle diverse tipologie di carne e tagli adatti a tutte le esigenze, proponiamo una vasta gamma di pietanze cotte, tutte pronte da gustare".

IL TARGET

Le proposte di Bm Gastronomia sono adatte per il banco assistito e per le cucine della grande distribuzione. Una linea takeaway è pensata per il libero servizio.

"Il centro della nostra proposta gastronomica resta sempre la qualità della materia prima e la sua lavorazione, perfetto connubio tra artigianalità e innovazione"

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON SPINACI

Petto di pollo alla griglia con spinaci pronto da gustare. Il prodotto è confezionato in vaschetta da 250 gr, ideale per il libero servizio.

Ingredienti
Pollo grigliato (petto di pollo, olio di girasole, sale, rosmarino, vino bianco), spinaci conditi (spinaci, burro, cipolla, sale), olio di girasole.

Peso medio
250 gr a peso fisso.

Confezionamento
Vaschetta PP+ film termosaldato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2.

Tempi di scadenza
30 gg.

segue

BM gastronomia
Le fresche delizie di Parma

Scopri la gamma di **Secondi Piatti di carne**, una gamma ricca e variegata di prodotti.

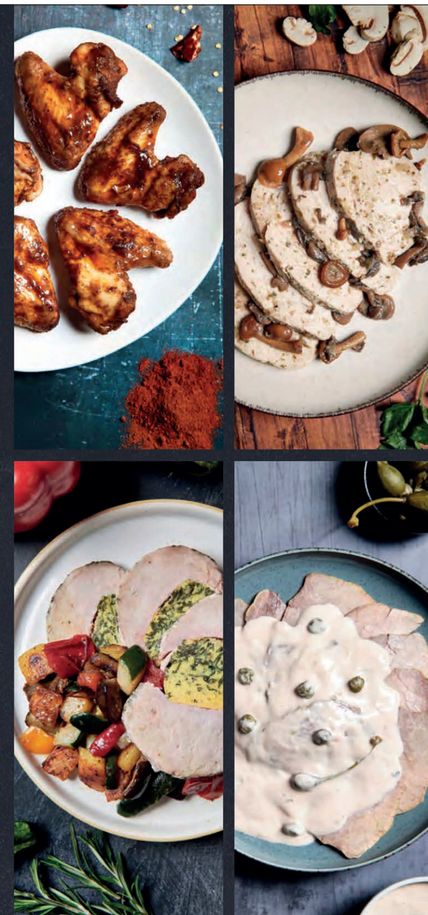
Pensati per darti i **migliori ingredienti** per la preparazione di piatti **veloci**, **gustosi** ed **equilibrati**.

La linea secondi piatti a base di carne propone delle **ricette di alta gastronomia**, **tagli teneri** e **gustosi** preparati a mano con **carne di prima scelta**, non macinata.

La nostra gamma propone confezioni adatte per il **banco assistito** e per le **cucine della grande distribuzione** e una **linea takeaway per il libero servizio.**

SCOPRI L' INTERA GAMMA

BM Gastronomia srl
Sede e stabilimento: Via E. Cabassa 1 - 43056 S. Polo di Torrile (PR) - Tel. 0521 813723 ric. aut.
www.bmgastronomia.com



BALDI

www.baldifood.it

Marta Falcioni, communication manager

L'OFFERTA
Baldi realizza prodotti già cotti congelati. In particolare, prodotti che hanno subito una cottura per lungo tempo a bassa temperatura, speziati secondo la ricetta o affumicati e successivamente congelati. Nell'assortimento dell'azienda troviamo pulled pork, ribs di suino e pastrami di angus americano. "Il mix vincente di qualità della materia prima e alto contenuto di servizio sono due caratteristiche vincenti della nostra produzione. I prodotti sono pronti all'uso, non necessitano di una lunga preparazione e sono facili nella riattivazione (basti pensare che a volte basta un buon microonde). Inoltre, la scelta della materia prima garantisce uno standard di qualità elevato".
IL TARGET
Locali, bar o strutture che non hanno attrezzature professionali.

"I nostri ristoratori apprezzano la velocità del servizio e la praticità, ma chi assaggia il prodotto stima la sapiente scelta della materia prima e la ricettazione".

PORK RIBS

Le nuove ribs Baldi sono alla base della creatività in cucina perché già salate e pepate per essere personalizzate con salse a piacere. Inoltre le ribs sono proposte con il taglio americano più amato, detto St.Louis, che elimina dal costato tutto il superfluo per ottenere costole uniformi, semplici da maneggiare e da gustare.

Caratteristiche
Suino italiano, taglio americano.
Ingredienti
Carne suina 88%, sale, erbe aromatiche, pepe nero, zucchero, aromi.
Peso medio
Due pezzi da 500 g cadauno.
Confezionamento
1kg circa l'astuccio – 10 astucci in un cartone.
Tempi di scadenza
12 mesi.

GOLDENFOOD

www.goldenfood.it

Francesco Calzoni, ufficio qualità

L'OFFERTA
Goldenfood propone la gamma dei polli marinati 'ready to eat', nella linea Chef Privè. Si tratta di petti di pollo marinati cotti e pronti al consumo realizzati in tre aromatizzazioni: limone, pepe rosa di Schinus e piccante. Nel 2022, inoltre, l'offerta è stata ampliata con l'inserimento di una quarta versione: il petto di pollo alla griglia. "L'azienda punta ad offrire al cliente prodotti a base di carne facenti parte della tradizione italiana ed europea con il massimo del valore aggiunto possibile e cioè già cotti e confezionati in monoporzione".
IL TARGET
"Quando nel 2018 è stata lanciata la nostra gamma di prodotti 'ready to eat' si pensava che potessero soddisfare principalmente solo le persone giovani e non conviventi. Invece, col passare del tempo, si è capito che la platea di persone si è allargata notevolmente visto l'elevato valore aggiunto del prodotto offerto. Essendo già cotto, infatti, permette un grosso risparmio di tempo".

"Il risparmio di tempo e la comodità di consumo - oltre alla qualità della materia prima e del prodotto finito - sono i principali punti di forza dei piatti pronti"

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Petto di pollo grigliato e cotto in sottovuoto a bassa temperatura.

Caratteristiche
Pronto al consumo, solo da scaldare.
Ingredienti
Petto di pollo, acqua, sale, saccarosio, aromi naturali. Senza glutine (<20ppm).
Peso medio
140 gr.
Confezionamento
Skin pack.
Tempi di scadenza
50 gg.

AMADORI

www.amadori.it

L'OFFERTA
Amadori offre una gamma di specialità cotte a base di carne di pollo e tacchino 100% italiana, garantita dalla qualità della sua filiera integrata: tagliata di petto di pollo, kebab di pollo e kebab di tacchino, a cui si aggiungono differenti versioni delle alette di pollo, piacevolmente piccanti o con una stuzzicante affumicatura alla paprika. Una gamma ideale per portare ogni giorno in tavola un piatto diverso, gustoso e veloce, pronto da scaldare in due minuti e da arricchire e completare a piacimento. "Sono referenze ad alto contenuto di servizio, pronte da scaldare in padella o al forno al microonde, a base di carne di pollo e tacchino 100% italiani, senza polifosfati aggiunti, garantite dalla qualità della nostra filiera integrata. Inoltre, in coerenza con l'impegno di Amadori nei confronti della sostenibilità ambientale, tutta la gamma è confezionata in vassoi al 60% in R-PET, 100% riciclabili nella plastica", fanno sapere dall'azienda.
IL TARGET
Le specialità cotte Amadori sono ideali per soddisfare in pochi minuti tanti desideri di gusto, piacevolezza e praticità in tavola. "Le alette di pollo sono perfette per aperitivi e snack appetitosi, o secondi gustosi da condividere coi propri amici; la tagliata di petto di pollo, nella nuova formula con meno sale, è ideale per arricchire un'insalata o come piatto unico insieme a un contorno, per un pasto veloce e bilanciato. I kebab di pollo e tacchino, infine, permettono di realizzare piatti sfiziosi e versatili, oltre a farcire in pochi minuti rotoli o panini".

"Questa linea, fra le più apprezzate della nostra offerta a marca, è adatta a tante ricette appetitose quanto veloci, perché pronte da cuocere in due minuti: da quelle etniche a base di kebab di pollo o tacchino, a quelle più delicate con la tagliata di pollo, fino alle preparazioni più sfiziose, come le alette di pollo piccanti e aromatizzate alla paprika".

ALETTE COTTE DI POLLO, PIACEVOLMENTE PICCANTI

Stuzzicanti e dorate alette di pollo già cotte, piacevolmente piccanti, per aperitivi e snack appetitosi o secondi gustosi da condividere con gli amici. Si preparano in pochi minuti al forno o in microonde.
Caratteristiche
100% carne di pollo italiana, pronte in due minuti.
Peso medio
500g per confezione.
Confezionamento
Confezione termosaldata. Vassoi al 60% in R-PET, 100% riciclabili nella plastica.

SACCO SYSTEM

www.saccosystem.com

Patrizia Origoni, marketing and communication manager

Sacco System è un polo biotech internazionale per l'innovazione alimentare, oltre che nutraceutica e farmaceutica, e offre soluzioni personalizzate capaci di rispondere alle moderne sfide del settore food & health in tutto il mondo. Sul fronte dell'industria alimentare realizza una vasta gamma di fermenti lattici, microrganismi, probiotici ed enzimi per migliorare la cultura del cibo e della vita, prodotti sani, naturali e funzionali studiati in modo specifico per la produzione di carne, prodotti freschi, fermentati, salumi, formaggi, pesce, prodotti da forno e bevande fermentate.
Il parametro dell'attività dell'acqua (aw)
Nel settore carne in particolare, e del food in generale, l'azienda utilizza dei sistemi per gestire al meglio la conservazione degli alimenti, a partire dal controllo dell'acqua. "L'attività dell'acqua è un parametro di qualità poco conosciuto e spesso sottovalutato, che offre molti più vantaggi rispetto alla normale determinazione del contenuto di umidità. È il parametro chiave per la raccolta di informazioni sulla shelf-life, la consistenza e il gusto del prodotto e la stabilità microbiologica e chimica. Al giorno d'oggi, dove i prodotti alimentari vengono spediti in tutto il mondo, un accurato controllo dell'attività dell'acqua di un prodotto aiuta a raggiungere gli obiettivi di shelf-life e fornisce supporto per alimenti sicuri e non contaminati al consumatore. I prodotti a base di carne, specialmente trasformati, sono molto difficili da gestire perché nella maggior parte dei casi contengono diversi tipi di ingredienti come grassi/oli, proteine ecc… Una complessità che può generare varie reazioni indesiderate. L'attività dell'acqua, quindi, è di cruciale importanza per la conservazione degli alimenti. Molte tecnologie possono essere impiegate e applicate per migliorare la conservazione degli alimenti; tutte hanno lo stesso obiettivo: ridurre la disponibilità di acqua libera nel prodotto per minimizzare l'attività microbiologica aumentandone la shelf-life e migliorarne la sicurezza alimentare".
Novasina Labmaster per la misurazione di aw
Grazie alla tecnologia del sensore elettrolitico resistivo di Novasina, il nuovo LabMaster Neo è lo strumento ideale per controllare in modo accurato e preciso il parametro aw. LabMaster Neo è dotato di un ampio display touch screen che mostra tutte le informazioni necessarie, pieno controllo della temperatura di analisi grazie a tre sensori che misurano temperatura del campione, dello spazio di testa e della camera regolabile da 0-60 °C. Ampio range di misura 0.0030-1.0000 aw con una ripetibilità di 0.0020 aw, la calibrazione è sempre verificabile ed effettuabile dall'utilizzatore grazie ai sali forniti che hanno una durata media di oltre due anni. Ogni evento viene registrato in piena conformità alle norme CFR-21 part 11. Tutte queste caratteristiche rendono il Novasina LabMaster Neo conforme alla nuova ISO 18787:2017. Novasina LabMaster è venduto in Italia da Sacco Labware.

segue

I.T.ALI.

www.italisrl.com

Silvano Bedogni, titolare

I piatti pronti sono sempre più un servizio richiesto dai consumatori che dedicano sempre meno tempo alla cucina casalinga e apprezzano invece le preparazioni già pronte. Accanto ai piatti della tradizione ricercano anche innovazione e piatti etnici, con sempre maggior attenzione alla sostenibilità, all'attenzione all'ambiente e alla riduzione degli sprechi. I piatti pronti a base carne sono tanti e diversi tra loro. Parliamo di scaloppine, spezzatino, rotoli, polpette e polpettoni, sughi e tanti altri ancora. Ovviamente hanno tecniche, tecnologie e ingredienti diversi tra loro. Parlando, ad esempio, del prodotto più tradizionale, come lo spezzatino (sia esso di carni rosse che di carni bianche), necessita di più fasi di realizzazione quali la preparazione della carne, che può essere siringata, zangolata e poi cubettata o, in alternativa, dopo essere stata cubettata, sottoposta a zangolatura. Una volta preparato il cubetto, la carne viene generalmente scottata e successivamente si assembla il prodotto aggiungendo la salsa, per il finissaggio, prima di andare al confezionamento finale. In tutti questi passaggi (siringatura/zangolatura, preparazione del sugo) si utilizzano diversi ingredienti e additivi, oltre agli aromatizzanti, che conferiscono le caratteristiche organolettiche al prodotto finito. ITALI ha in gamma una serie di miscele già studiate per conferire al prodotto le caratteristiche di morbidezza, succosità, consistenza desiderate. "Tutti i nostri prodotti sono personalizzabili, a seconda delle richieste dei nostri clienti. Inoltre, possiamo aggiungere ulteriori componenti per garantire una shelf life più lunga e dare maggiori garanzie dal punto di vista del contenimento dei patogeni".

Caratteristiche e plus di prodotto

"L'estrema attenzione alla selezione delle materie prime ci permette di assicurare ai nostri prodotti performance uniche. I nostri semilavorati permettono di mantenere la morbidezza e succosità dei prodotti riducendo il calo cottura, mantengono il colore prevenendo l'ossidazione, controllano la crescita batterica, il tutto clean label, con sistemi e ingredienti naturali. Inoltre, essendo prodotti personalizzati, semplificano il lavoro in produzione e nella gestione delle scorte oltre a prevenire errori nell'operatività degli addetti. Le nostre referenze sono soluzioni complete della parte funzionale, idonee per le più diverse e difficili esigenze dei produttori. Possono inoltre essere implementate, eventualmente anche gestite separatamente, con le componenti aromatiche, in modo da dare ulteriori possibilità di personalizzazione, flessibilità e, contemporaneamente, di standardizzazione alle lavorazioni".

"Alta qualità, genuinità, innovazione, sicurezza, con un occhio attento alla tradizione, sono i plus delle nostre miscele".

FRATELLI PAGANI - PAGANI CHEF

www.paganichef.it/prodotti/

Valentina Cardazzi, responsabile marketing dell'azienda

Fratelli Pagani è un'azienda italiana, attiva da oltre 110 anni, che produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare. "La grande esperienza dell'azienda nei prodotti per la lavorazione e trasformazione della carne le permette di sviluppare specifiche linee di ingredienti e aromi di altissima qualità per le differenti necessità dei suoi clienti. Non solo. Un avanzato laboratorio di Ricerca&Sviuppo e di Analisi le permette di avere un controllo estremamente accurato di tutto il processo di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito. Fiore all'occhiello dell'azienda è l'innovativo Laboratorio Aromi, attraverso il quale si sviluppano aromi genuini e naturali sulla base delle specifiche necessità del cliente e dei principali trend di mercato. Tra i più recenti aromi, troviamo una ricca palette di gusti, tra cui il BBQ, lo Smoke naturale, l'umami (naturale e sostituto del glutammato monosodico); molteplici aromi dal gusto di carne (dai sapori più dolci a quelli più saporiti come gli aromi midollo o brasato) o pesce. Non mancano aromatizzazioni più tenuti come i vegetali, tra cui spinacio, tartufo e carciofo e, infine, aromi "milky" come l'aroma latte, ricotta o parmigiano".

Fratelli Pagani sarà presente alla fiera iMeat, a Modena dal 26 al 28 marzo 2023, Pad. A - Stand B30-B34.

Soluzioni per piatti pronti

Per le aziende che necessitano di soluzioni per la preparazione di piatti ready-to-eat Fratelli Pagani ha creato un comparto specifico, identificabile col brand Pagani Chef, dedicato in modo particolare al settore Ho.re.ca., alle macellerie, gastronomie, pescherie e a tutte le realtà che offrono soluzioni di pasto smart. "Sono tante le gamme a disposizione per questi ultimi, tra cui troviamo: 'Marinate Gustosì' cremose salse da condimento su base olio di oliva; 'Condimento e Decorazione' con versatili prodotti ideali per insaporire e decorare piatti gourmet, 'Mantenimento e Aromatizzazione' con soluzioni per la lavorazione e conservazione della carne (specialmente fresca) – anche in chiave allergen free, 'Panature' con fragranti e croccanti pani e 'Gastronomia vegetale' con spezie, erbe e vegetali disidratati genuini adatti anche ad esigenze biologiche". A quali requisiti deve oggi rispondere un piatto pronto? "Un piatto pronto per noi deve rispondere a tre requisiti fondamentali: genuino, smart e soprattutto buono. Il nostro obiettivo è da sempre quello di offrire soluzioni in grado di rispondere ai bisogni dei nostri clienti, tenendo sempre al primo posto la qualità dei nostri prodotti. Tra i requisiti più significativi, inoltre, crediamo che l'innovazione sia un elemento imprescindibile: un aspetto, questo, che guida Fratelli Pagani fin dalle sue origini, nel rispetto delle esigenze del consumatore e dei più recenti trend di mercato nazionali e internazionali".

EUROPRODOTTI

www.europrodotti.it

Riccardo Allievi, international sales and head of marketing

Europrodotti - azienda di Concorezzo (Mb) con un ruolo di primo piano nel mercato nazionale e internazionale nella preparazione di aromi e ingredienti funzionali per l'industria alimentare, riferita in particolare agli insaccati e ai prodotti carnei - dispone e offre ai suoi clienti una vasta gamma di aromi e ingredienti funzionali per la realizzazione dei piatti pronti a base di carne, bianca e rossa. "Si tratta di miscele realizzate con materie prime selezionate dall'elevato profilo organolettico e qualitativo". Nell'ultimo anno, in particolare, l'azienda ha realizzato tre nuovi aromi - Euroaroma Manzo Plus, Euroaroma Pollo Plus, Euroaroma Suino Plus - che conferiscono al prodotto finito il tipico aroma di riferimento, intensità di sapore e gusto umami.

EUROAROMA MANZO PLUS/ POLLO PLUS/SUINO PLUS

Aromi per alimenti.

Caratteristiche
Le miscele conferiscono al prodotto finito il tipico aroma di riferimento, intensità di sapore e gusto umami.
Applicazioni/Utilizzo
Carne arrosto e minestre.

fine

approvalo

Capire se i tuoi prodotti piacciono è semplice.

Entra in contatto con approvalo.it

di Margherita Luisetto

GRANDE ESCLUSIVA

Alle origini della carne coltivata

Viaggio nei laboratori di Aleph Farm, in Israele. Un video realizzato per la Fao mostra come si realizza una 'bistecca'. Alta produttività, sicurezza alimentare, assenza di batteri e di antibiotici sono alcuni dei vantaggi del 'cell-based food'. Ma è abbastanza per convincere l'opinione pubblica?

Carne, pesce e uova sono riproducibili in laboratorio grazie alla coltivazione cellulare. Non si tratta di fantascienza. Oggi è pura realtà. Persiste, tuttavia, una comprensibile perplessità da parte dell'opinione pubblica. Dovuta, perlopiù, alla mancanza di certezze in merito al processo produttivo, al sapore e alla texture finale. Ma soprattutto alla sicurezza. Attraverso un video, dal titolo Ensuring the food safety of cell-based food (Garantire la sicurezza alimentare degli alimenti a base cellulare), la Fao - l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura - entra nell'epicentro della produzione di carne coltivata, il laboratorio di Aleph Farms, in Israele. E mostra, attraverso interviste ad alcuni scienziati che vi lavorano, macchinari, bioreattori e processi produttivi che concorrono alla realizzazione dei 'cell-based food'. Con uno scopo: fare chiarezza e dimostrarne l'assoluta sicurezza. Masami Takeuchi, food safety officer Fao, spiega: "I nuovi cibi possono essere promossi come vantaggiosi per la salute e l'ambiente, ma spesso accade che ci sia timore e incertezza nell'approcciarsi alle novità. Con questo video mostriamo che, come per tutti i cibi, anche i 'cell based foods' hanno bisogno di essere coltivati - come un seme o un uovo -, fatti crescere fino a quando non sono pronti per la raccolta e poi lavorati. In tutto ciò, la sicurezza deve essere al primo posto in ogni step della produzione".

ALCUNE DOMANDE

PERCHÉ TANTA ATTENZIONE?
Con l'aumentare della domanda globale di proteine, si stanno esaminando le opportunità per ampliare la portata di diverse fonti di proteine che possano essere sostenibili dal punto di vista ambientale e, nello stesso tempo, nutrizionalmente valide. Il cibo a base di cellule è stato considerato come una delle possibili opzioni.

DOVE SI PUÒ MANGIARE CARNE COLTIVATA?
Le crocchette di pollo a base di cellule si possono mangiare a Singapore e a Tel Aviv (Israele).

COME DETERMINARE LA SICUREZZA DEI CIBI COLTIVATI?
La Fao sta lavorando sugli aspetti di sicurezza alimentare degli alimenti a base cellulare. In collaborazione con l'Oms, la Fao ha tenuto una consultazione di esperti a Singapore lo scorso novembre. Con l'obiettivo di sviluppare un documento tecnico sugli aspetti di sicurezza alimentare della produzione basata sul processo di coltivazione cellulare. La pubblicazione dei risultati dovrebbe uscire nella prima metà del 2023.

È DAVVERO SICURA? LO SCOPRIREMO SOLO VIVENDO…

Sono tanti i dubbi che sorgono quando si parla di carne coltivata in laboratorio. È la risposta ai problemi legati al cambiamento climatico e all'incremento della richiesta di proteine a livello globale? O è un nuovo business nelle mani di qualche lobby? Oltre a questo, però, l'opinione pubblica - e non solo - si chiede se il prodotto finale sia sicuro per la salute. Con un video girato nei laboratori di Aleph Farms (startup del settore alimentare e tecnologico che produce carne coltivando cellule animali), la Fao mostra i sistemi di sicurezza adottati in ogni step produttivo. Ok. Tutto molto bene. Ma ancora non si conoscono i possibili 'effetti collaterali' sulla salute umana. Anzi. I segnali che ci arrivano da Israele sono abbastanza preoccupanti. Perché oggi, al ristorante 'The Kitchen' di Tel Aviv, i clienti possono mangiare pollo coltivato solo se firmano una liberatoria, assumendosi quindi tutti i rischi. Ragionevole precauzione, senza dubbio. Al momento, infatti, non esistono studi sugli effetti a lungo termine per la nostra salute. Chi vivrà, vedrà!

FASE 1
RECUPERO, SCREENING E CONSERVAZIONE DELLA CELLULA

1 - Il veterinario sceglie l'animale giusto da cui estrarre le cellule

2 - Il citometro di flusso

3 - Controllo delle cellule

4 - Conservazione delle cellule nella 'cell bank'

Il primo step verso la realizzazione di prodotti cell-based inizia da un animale vivo, in questo caso una mucca. Solo dopo che un veterinario ha esaminato l'animale per vedere se è in buona salute, uno specialista ne estrae alcune cellule da trasferire all'impianto di produzione di coltura cellulare. Il lavoro, quindi, passa al laboratorio, per una prima fase di screening. Una macchina esamina le cellule e permette agli scienziati di essere sicuri che queste cellule abbiano le giuste caratteristiche per affrontare l'intero percorso di crescita; attraverso un citometro di flusso, poi, possono controllare che le cellule prelevate siano positive a marcatori specifici. Per essere sicuri che le cellule siano sane e che funzioneranno in modo coerente in tutto il ciclo produttivo, viene quindi eseguita una reazione a catena della polimerasi (Pcr) per controllare il livello di espressione genica (cioè il processo attraverso cui l'informazione contenuta in un gene - Dna - viene convertita in una macromolecola funzionale, tipicamente una proteina, ndr) e un'analisi del livello di Rna-RiboNucleic Acid dei campioni. Tramite l'immunofluorescenza, poi, gli scienziati possono riconoscere le cellule del muscolo scheletrico e prelevarne le proteine. Una volta estratte le cellule utili, gli scienziati creano una vera e propria banca cellulare: le cellule vengono inserite in molteplici fiale e congelate in un nitrogeno liquido a una temperatura di -195° C. All'interno di questi contenitori, le cellule possono essere conservate per diversi anni.

FASE 2
LA CRESCITA DELLE CELLULE NEL BIOREATTORE E LA SICUREZZA DEL PROCESSO

1 - Macchina in cui crescono le cellule

2 - Sanificazione degli ambienti

3 - Bioreattore che imita il corpo dell'animale

4 - Sanificazione dell'aria

Ciascuna fiala, una volta scongelata, è fonte di centinaia di chili di carne. Come spiegano dal laboratorio, la banca di cellule offre diversi vantaggi. Innanzitutto è una sorta di deposito ben caratterizzato: le cellule contenute, infatti, sono testate e daranno origine sempre allo stesso tipo di prodotto. Ma, soprattutto, non sono contaminate - né da batteri né da virus -. In questa fase, le cellule vengono inserite in un bioreattore tissutale (Tbr), vale a dire una macchina che imita il corpo vivente dell'animale: il bioreattore permette alle cellule di crescere e nutrirsi e diventare successivamente una bistecca. "Come tutti i cibi", spiega Ronit Bakimer - Vp Quality & Producer Safety Aleph Farms, "anche i cell-based food devono essere attraenti, nutrienti e gustosi. Ma la cosa più importante è che siano sicuri". Nel laboratorio, la sicurezza avviene su due livelli: uno è intrinseco e riguarda il prodotto, il terreno di coltura e il processo; l'altro è operativo e riguarda le buone pratiche di gestione e di fabbricazione. In ogni fase del processo, poi, oltre alla pulizia delle macchine, una particolare attenzione è riservata alla pulizia dell'aria del laboratorio e dell'acqua usata nei vari processi produttivi. L'aria, oltre ad essere filtrata, è controllata attraverso strumenti che rivelano la presenza o meno di batteri. L'acqua, invece, è purificata - non deve contenere batteri, né minerali - e risanata periodicamente attraverso il passaggio in alte temperature. Tutto viene sterilizzato.

FASE 3
LA FORMAZIONE DELLA BISTECCA, SENZA ANTIBIOTICI E TRACCIABILE

1 - Macchina in cui la carne completa il processo di crescita

2 - Didier Toubia, Ceo Aleph Farms

Una volta che le cellule sono cresciute sulle 'impalcature' nel bioreattore tissutale, il prodotto può essere estratto sotto forma di bistecca. Dopodiché si procede col lavaggio e con la sanificazione della macchina a una temperatura di 120/125° C. Didier Toubia - co-founder and Ceo di Aleph Farms - sottolinea qual è la forza intrinseca della produzione cellulare: "Il processo di produzione della carne coltivata non può incorporare alcun agente patogeno. Se alcuni microrganismi patogeni si unissero alla coltura delle nostre cellule di mammifero, prenderebbero il controllo della coltura e non permetterebbero alle nostre cellule di svilupparsi". Non solo. "Non usiamo alcun antibiotico. E infine, visto che questo processo si svolge interamente in un'unica struttura ed è completamente monitorato e verificato in ogni fase, possiamo garantirne la piena tracciabilità e trasparenza, con la capacità di fornire una serie completa di dati relativi alla carne che produciamo e che consegniamo ai consumatori".

RISULTATO FINALE
IL PRODOTTO FINITO È PRONTO ALL'USO

Alla fine di questi step, il prodotto è pronto per essere cucinato e mangiato.

1 - Bistecca da cuocere

2 - Carne alla piastra

3 - Piatto finale

FASE 4
IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO, IL METAL DETECTOR E L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA

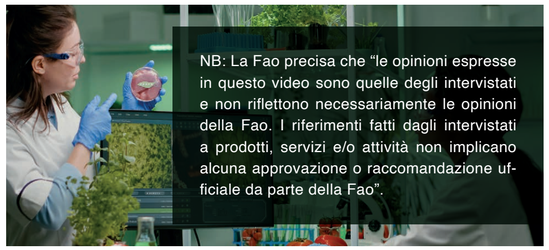
1 - Controllo e pulizia dell'ambiente

2 - Macchina per confezionare la carne sottovuoto

3 - Abbattitore di temperatura

4 - Metal detector

Nell'ultimo step, il prodotto finito viene prelevato dalle macchine usando un apposito involucro e posto in una macchina sottovuoto per il confezionamento. Con questa procedura, i tecnici si assicurano che il prodotto rimarrà sicuro e pulito, senza batteri ambientali. L'assenza di ossigeno all'interno della confezione, poi, allunga la shelf life del prodotto stesso. Anche il controllo della temperatura rappresenta un fattore importante per la sicurezza della carne: i passaggi dell'ultimo step devono avvenire a una temperatura di 15°C. Infine, il prodotto viene esaminato sotto un metal detector (che ne verifica l'assenza di metalli) e quindi inserito in un abbattitore di temperatura a -15°C.


NB: La Fao precisa che "le opinioni espresse in questo video sono quelle degli intervistati e non riflettono necessariamente le opinioni della Fao. I riferimenti fatti dagli intervistati a prodotti, servizi e/o attività non implicano alcuna approvazione o raccomandazione ufficiale da parte della Fao".

di Margherita Luisetto

Carne bovina bio: perchè non decolla?

Il comparto vive significative criticità. Alti costi produttivi, insufficiente differenziale di prezzo rispetto al convenzionale, debole stabilità del target di consumatori, pochi macelli e rivenditori non adeguati. Una ricerca di FiBio fa luce sul sistema.

La carne biologica ha tutte le carte in regola per risultare interessante ed esercitare un forte appeal sui consumatori. Proviene da allevamenti bio che agiscono nel rispetto dell'ambiente e dell'animale, secondo norme stabilite dall'Ue. Deriva da animali alimentati con mangimi biologici, no Ogm. È green e sostenibile.

Tuttavia, fa fatica a emergere e a conquistare una grande fetta di mercato. Perché?

A prescindere dalla sua qualità, alta o eccellente e riconosciuta da una crescente percentuale dei consumatori, la carne biologica vive delle criticità intrinseche. Lo studio 'Catena del valore della filiera della carne bovina biologica' realizzato da FiBio - Le filiere biologiche, con l'ausilio di una ricerca condotta da Ismea, ha evidenziato alcuni aspetti interessanti che ci permettono di comprendere meglio il settore.

Il contesto e il mercato

Gli ultimi numeri pubblicati da Sinab – Ismea, su dati emessi dagli Organismi di controllo, registrano in Italia un totale di oltre 409mila capi bovini bio (comprensivi di carne e di latte), con un'incidenza di circa il 7% sul patrimonio bovino complessivo (se guardiamo alle consistenze, i più rilevanti in termini di incidenza del biologico sono i caprini col 9,4% e gli ovini col 8,6%, seguiti dai bovini col 7% appunto, dagli avicoli col 2,9% e per ultimo dai suini con lo 0,7%). Sul totale dei bovini bio, i capi bovini da carne o misti sono 160mila. La maggiore concentrazione di allevamenti bovini è collocata in Sicilia, seguita da Sardegna, Calabria, Emilia-Romagna e Lazio. Non esiste una razza bovina allevata in modo più significativo di altre nel bio. Nel 22% dei casi l'azienda alleva prevalentemente animali meticci, nel 17% sia la razza maremmana che la limousine, nell'11% sia la razza pezzata rossa che la razza marchigiana.

Il mercato della carne bovina biologica registra volumi per 8mila tonnellate e un corrispettivo valore pari a 160 milioni di euro. Sul fronte dei consumi, la sua incidenza è dello 0,8% sul consumo complessivo di carne bovina.

LE PRINCIPALI GRANDEZZE DELLA FILIERA BOVINA BIOLOGICA

	Settore bovino in complesso	Filiera bovina bio	% bio
N. allevamenti bovini da carne e misti – migliaia	115,1	7,0	6,1
N. capi in allevamenti bovini da carne e misti – milioni	3,0	0,16	5,3
Capi destinati alla macellazione – milioni	2,6	0, 09	3,5
Consumo apparente pro capite – kg	17,2	0,14	0,8
Consumo apparente aggregato – 000 t	1,040	8,3	0,8

Fonte: elaborazioni e stime Ismea su dati Istat 2019, Anagrafe Nazionale Zootecnica e informazioni degli operatori

NUMERO ALLEVAMENTI BOVINI BIO CERTIFICATI

Piemonte	**206**
di cui Cuneo	130
Valle d'Aosta	**44**
Liguria	**81**
di cui La Spezia	70
Lombardia	**122**
di cui Pavia	29
Trentino-Alto Adige	**246**
di cui Bolzano	205
Veneto	**101**
di cui Vicenza	39
Friuli-Venezia Giulia	**13**
Emilia-Romagna	**385**
di cui Forlì-Cesena	91
Toscana	**135**
di cui Grosseto	36
Umbria	**81**
di cui Perugia	57
Marche	**147**
di cui Macerata	59
Lazio	**355**
di cui Viterbo	113
Abruzzo	**138**
di cui Teramo	82
Molise	**10**
Campania	**60**
di cui Benevento	26
Puglia	**207**
di cui Bari	100
Basilicata	**192**
di cui Potenza	117
Calabria	**429**
di cui Cosenza	138
Sicilia	**1.428**
di cui Enna	455
Sardegna	**494**
di cui Nuoro	189
Italia	**4.874**

Fonte: Censimento Istat

ALCUNI NUMERI DEL SETTORE IN ITALIA

400MILA
N° CAPI BOVINI BIO (LATTE+CARNE)

8MILA TONS
MERCATO, A VOLUME, DELLA CARNE BOVINA BIO

160MILA
N° CAPI BOVINI DA CARNE O MISTI

160 MILIONI DI EURO
MERCATO, A VALORE, DELLA CARNE BOVINA BIO

7%
INCIDENZA DEL PATRIMONIO BIO SUL PATRIMONIO BOVINO COMPLESSIVO

0,8%
INCIDENZA DEL CONSUMO DI CARNE BOVINA BIO SUL CONSUMO COMPLESSIVO DI CARNE BOVINA

LE CRITICITÀ DEL SISTEMA

Le dimensioni ridotte degli allevamenti

Come sottolinea il report di FiBio, nel settore della carne bovina bio prevalgono le aziende di piccola dimensione a conduzione familiare (la media dei capi è pari a 21-22 capi). Non mancano però allevamenti di dimensioni ben più consistenti, anche se questo modello è poco adatto al sistema biologico: l'importante numero di animali in stalla, infatti, prevede la disponibilità di una superficie aziendale di pertinenza molto vasta e non sempre disponibile e di un'importante quantità di mangime prodotto in azienda o acquistato come biologico. Anche la dimensione intermedia è spesso problematica. Nel caso degli allevamenti integrati (che si occupano di tutta la filiera dal campo alla commercializzazione), ad esempio, non consente di servire la Gd e rende allo stesso tempo difficile collocare l'intera produzione tramite vendita diretta.

Il differenziale di prezzo tra bio e convenzionale è spesso insufficiente

Il differenziale di prezzo tra bio e convenzionale è ritenuto da molti produttori insufficiente per fare fronte alle spese da sostenere, probabilmente a causa di una domanda poco sensibilizzata sulle valenze del bio (percezione che è cresciuta nel primo semestre del 2022). Tra le barriere alla conversione al bio, lo studio segnala il timore di molti allevatori convenzionali di fare un 'salto nel vuoto', ossia di andare a produrre con una complessità maggiore e a un costo superiore senza avere la sicurezza di spuntare un prezzo sufficiente sul mercato. Le spese da sostenere, infatti, sono significative. La certificazione, ad esempio, ha avuto un rincaro che ha spinto alcuni allevatori a uscirne (per i piccoli allevatori il costo della certificazione può incidere per circa 2mila euro all'anno, gravando su un fatturato di 30mila euro annui); il mangime bio, poi, costa quasi il doppio rispetto a quello convenzionale.

Alti costi e poca competitività

Il recente incremento dei costi di produzione (in modo particolare cereali ed energia) ha gravato non poco sulle aziende, mentre i prezzi di vendita sono rimasti sostanzialmente stabili. Come si legge nello studio di FiBio, gli allevatori bio che non riescono ad essere autosufficienti e necessitano di approvvigionarsi dall'esterno sono preoccupati soprattutto della volatilità e degli alti prezzi dei cereali, della soia e delle colture proteiche, cresciuti del 40 - 50% già nel 2021.

L'insieme di tutti i costi che deve affrontare un allevamento bio porta l'Italia a non essere competitiva rispetto ai competitor polacchi o austriaci, tanto che la distribuzione attinge anche da fornitori esteri, che hanno prezzi inferiori.

La domanda (labile) del mercato

I dati raccolti da Ismea vedono una crescita della domanda di carne bovina biologica, anche se si tratta di una crescita leggera in termini di quantità. Vediamo le dinamiche che ci sono alla base. In questi ultimi anni il consumo di carne rossa, in generale, vive una fase di contrazione. Contemporaneamente, però, aumenta l'interesse verso il biologico, in virtù di una maggiore sensibilità del consumatore rispetto alla salute e all'alimentazione. Non si può tuttavia ignorare un problema, sottolineato da diversi operatori: parte dei consumatori biologici sono vegani o vegetariani, e vivono quindi con indifferenza la presenza sul mercato di carne bovina bio. È anche per questo che la carne bovina bio ha una presenza sugli scaffali poco rilevante e nei punti vendita specializzati il numero di referenze è ridotto, a volte assente. Oggi il consumatore tende poi a preferire carne tenera e chiara, mentre quella bio è scura e non particolarmente tenera. Per questo la carne bio più consumata è quella di pollo, che si caratterizza anche per prezzi di acquisto più bassi. Non essendovi una domanda vivace di biologico, capita che la carne proveniente da capi bio venga venduta come convenzionale, perdendo così il suo valore aggiunto.

Canali commerciali corti. Gd e Horeca non possono valorizzare l'intero animale

Numerose aziende bio vendono la propria carne attraverso canali commerciali corti o diretti. Alcune hanno un punto vendita aziendale oppure conferiscono a una cooperativa. Sono frequenti anche le vendite attraverso i gruppi di acquisto. Ma soprattutto tramite fiere, sagre, mercati rionali o street food. Nell'ambito dei circuiti della filiera corta rientrano poi le vendite a macellerie e ristoranti. In questo caso l'allevatore spesso non riesce a vendere tutte le parti del capo come bio, per cui le restanti parti vengono commercializzate come carne convenzionale. I ristoranti, ad esempio, selezionano solo parti pregiate. Mentre la Gdo, da parte sua, acquista solo determinati tagli - come hamburger, macinato, fettine anteriore e posteriore, costata, entrecote e filetto - e spesso chiede grandi numeri, continuità e prezzi contenuti. Esiste poi un'ulteriore problematica legata alla struttura del punto vendita, dove bisogna garantire una separazione netta dello spazio tra bio e convenzionale. Se l'operazione non è possibile, il biologico deve essere preconfezionato o trattato come convenzionale. Non sono pochi i casi in cui un allevatore bio sceglie di vendere la sua carne come convenzionale. Come si legge nello studio, infatti, spesso la scelta di fare un prodotto biologico può essere legata ai contributi che l'allevatore percepisce sul bio, indipendentemente dal fatto che la carne venga poi venduta come biologica o convenzionale.

Il basso numero di imprese di macellazione bio

Molte grandi imprese di macellazione non hanno linee biologiche o al massimo hanno linee bio con quantitativi veramente minoritari rispetto al loro volume di attività. Si stima che le imprese di macellazione italiane che macellano capi bovini biologici siano comprese in un range fra 60 e 70 unità, includendo sia gli impianti che macellano in conto proprio, sia quelli che macellano in conto terzi.

RILEVAZIONI PRESSO GDO E NEGOZI SPECIALIZZATI

Alcuni risultati delle rilevazioni dei prezzi al dettaglio della carne bovina bio, effettuata per FiBio/Ismea in un campione di punti vendita della Gdo e di negozi specializzati in prodotti bio nel periodo aprile -agosto 2021.

I PREZZI MEDI (EURO AL KG)

Tipologia	Negozio specializzato	Super - iper	In complesso (media ponderata)
Tagliata	33,06	26,41	30,40
Costata	31,50	33,53	32,85
Fettine	35,22	23,75	26,88
Hamburger	22,51	19,18	19,60
Macinato	16,20	14,76	15,33
Altro	22,83	29,84	27,93
In complesso (media ponderata)	25,91	22,64	23,58

Fonte: elaborazione Ismea

REFERENZE RILEVATE NELLA GDO

Tipologia	Negozio specializzato	Super - iper	In complesso
Tagliata	3	2	5
Costata	1	2	3
Fettine	3	8	11
Hamburger	2	14	16
Macinato	4	6	10
Altro	3	8	11
In complesso	16	40	56

Fonte: elaborazione Ismea

CURIOSITÀ

No al bio, sì a benessere animale e antibiotic-free

L'indagine ha evidenziato che diverse aziende, piuttosto che proseguire nella direzione del bio, spesso si orientano verso altri processi di miglioramento delle performance ambientali. Vale a dire massimizzazione delle innovazioni relative al miglioramento delle tecniche di allevamento, avvicinamento all'antibiotic free, perfezionamento del benessere animale, rispetto della salvaguardia ambientale e sociale.

di Margherita Luisetto

IL CASO FILENI

Report accusa l'azienda di maltrattamento dei polli, dubita sul rispetto degli standard del bio, mostra i problemi ambientali generati dagli allevamenti. Si scatena uno tsunami. Le associazioni di categoria chiedono chiarimenti. La politica vuole spiegazioni. Il big della carne risponde.

Quanto è effettivamente bio un prodotto? Le aziende sono davvero attente al benessere animale come dicono? Quali sono le vere conseguenze sul territorio che ospita un allevamento intensivo? Da settimane queste domande assillano consumatori che non sanno di chi fidarsi, produttori che potrebbero nascondere qualche scheletro nell'armadio, associazioni e politici che chiedono spiegazioni. Tutto ha origine dalla messa in onda di una puntata di Report, la trasmissione di Rai 3 condotta da Sigfrido Ranucci, il 9 gennaio scorso. Che, col servizio realizzato dalla giornalista Giulia Innocenzi, va all'attacco degli allevamenti di Fileni, l'azienda marchigiana specializzata nella produzione di carni avicole e bio. L'inchiesta innesca un vero e proprio tsunami. Oltre a colpire duramente l'azienda, dà il via a una serie di domande sul sistema allevatoriale nazionale, sul bio, sulle certificazioni.

L'ACCUSA

Nel servizio 'Che polli!', Report presenta Fileni come una delle più grandi aziende italiane di produzione di polli, "famosa per il bio e per aver ottenuto la prestigiosa certificazione B Corp che ne attesta la sua sostenibilità, responsabilità e trasparenza". Il servizio, però, servendosi di video girati dalla Lav (Lega antivivisezione), mette in discussione l'operato dell'azienda stessa, indagando fondamentalmente su tre aspetti: il maltrattamento degli animali, i dubbi sul rispetto dei severi standard del bio e le problematiche ambientali legate alla presenza degli allevamenti intensivi sul territorio. Sul fronte dei maltrattamenti, un documento dimostra che negli stabilimenti dei fornitori vengono abbattuti fino a 280 polli al giorno - con la tecnica della torsione del collo o provocando sofferenza all'animale - perché malati o non adatti agli standard del macello. Sul fronte delle regole del bio, Report solleva dubbi sull'uso dei polli broiler (razza commerciale per eccellenza) anziché a crescita lenta, come il bio vorrebbe; sul bioritmo determinato dall'alternarsi di luce artificiale, luce naturale e buio (alcuni stabilimenti non hanno finestre, altri non spengono mai le luci); sul razzolamento all'aria aperta (nel corso delle incursioni fatte dai giornalisti si vedono raramente polli allevati all'aperto - anche nel caso degli allevamenti dedicati al 'Rusticanello all'aperto e alimentato senza Ogm'); sul mangime (le etichette fotografate su un silos riportano ingredienti Ogm o grassi animali aggiunti). E infine, il territorio. Essendo bio, questi stabilimenti dovrebbero avere un impatto sull'ambiente minore rispetto a quelli intensivi. Ma Fileni, come spiega Report, negli ultimi anni ha aperto 10 maxi-allevamenti solo nelle Marche, con una produzione di 10 milioni di polli all'anno. "Un rapporto", a detta del giornalista "che può stravolgere il territorio" e creare diversi problemi, dal rispetto della biodiversità agli odori (per l'alta concentrazione di ammoniaca).

LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E LA POLITICA CHIEDONO VERIFICHE

Il terremoto innescato dal servizio scuote pesantemente un intero sistema.

Innanzitutto, B Lab - l'ente che rilascia la certificazione B Corp (di cui Fileni si fregia) - fa sapere che, prima della messa in onda dell'inchiesta, "a seguito di una segnalazione formale ricevuta negli scorsi mesi attraverso il modulo di reclamo sulla Certificazione B Corp e all'uscita di alcuni articoli riguardanti l'azienda in questione, è stato dato il via a una revisione ufficiale delle accuse a Fileni". Sara Tomassini, presidente del distretto biologico Terre Marchigiane, invia una lettera a Giovanni Girolomoni, presidente del biodistretto della Regione Marche, per chiedere "che la Fileni si autosospenda temporaneamente dal distretto unico, fino a quando non vengano accertati i fatti". AssoBio, di cui il gruppo Fileni è socio, apre "un'ampia riflessione interna" e fa sapere che Massimo Fileni, vicepresidente dell'azienda e consigliere di AssoBio, "ha deciso di autosospendersi momentaneamente dal suo ruolo di membro del consiglio direttivo per consentire una serena e adeguata analisi della situazione".

Il caso interessa da vicino anche la politica. A fine gennaio, due interrogazioni parlamentari chiedono di far luce sul sistema degli allevamenti bio. Angela Raffa (M5S) chiede di sapere se sono "assicurati controlli efficaci, sia di carattere veterinario che per la sicurezza alimentare, nonché per fornire al pubblico le rassicurazioni sulla qualità e certezza della filiera «Bio» ed evitare che il calo di immagine verso questa certificazione danneggi l'intero settore". A stretto giro segue l'interrogazione di Eleonora Evi (Alleanza Verdi e Sinistra). Che, oltre a sollecitare la verifica del "pieno rispetto delle normative a tutela degli animali negli allevamenti", chiede "una verifica dell'ente certificatore del bio […], quali eventuali finanziamenti pubblici e/o agevolazioni siano stati concessi agli stessi impianti e, in caso positivo, se non ritenga necessario disporne la sospensione".

LA DIFESA

In una lettera indirizzata alla redazione del programma tv, l'azienda contesta la validità e la liceità dei filmati: si tratterebbe di immagini estrapolate da qualunque contesto e impossibili da ricondurre a Fileni. Pur ammettendo che alcuni operatori abbiano ucciso i polli nella maniera mostrata dal servizio, l'azienda spiega che si tratterebbe di una violazione del codice di comportamento, punibile con sanzioni. Inoltre, il caso dei 280 polli uccisi in un solo giorno va ricondotto a un evento eccezionale di diffusione di una malattia. A proposito dei polli che, secondo Report, sarebbero tenuti sempre al chiuso, l'azienda spiega che non è possibile definire un'età specifica in cui gli animali siano adatti a rimanere all'aperto. Per questo è possibile che d'estate i capi siano lasciati all'esterno fin da pulcini, mentre d'inverno è bene che rimangano spesso al chiuso. [..] I rilevamenti di emissioni di ammoniaca nell'aria a cui Report fa riferimento, poi, sarebbero stati fatti con metodi inadeguati.

LA NOTA PER CARNI&CONSUMI

Carni&Consumi ha raggiunto Fileni per chiedere spiegazioni in merito ad alcuni punti contestati dalla trasmissione. Riportiamo la risposta dell'azienda.

"A seguito delle recenti contestazioni della trasmissione Report di Rai 3, nell'ottica di massima chiarezza e correttezza che ha sempre contraddistinto l'operato del Gruppo Fileni, teniamo a precisare quanto segue:

Prodotti biologici a marchio Fileni Bio. La linea Fileni Bio, in quanto certificata biologica, rispetta tutte le normative e le caratteristiche richieste: confermiamo che i polli e tacchini Fileni Bio vivono almeno 1/3 della loro vita all'aperto; confermiamo che i polli e tacchini bio sono alimentati con mangimi biologici e quindi anche Ogm-Free.

Rusticanello all'aperto Fileni. Confermiamo che, per quanto riguarda il prodotto denominato "Rusticanello all'aperto Fileni", gli animali sono effettivamente allevati all'aperto per almeno la metà del loro ciclo di vita e alimentati con mangimi vegetali e OGM-Free e allevati senza l'uso di antibiotici.

Maltrattamento sugli animali negli allevamenti oggetto del servizio. In linea con i valori che ci contraddistinguono, abbiamo prontamente provveduto ad avviare un'indagine interna al fine di valutare le sanzioni disciplinari da applicare al comportamento individuale che deprechiamo e condanniamo. Inoltre, per accrescere ancora di più il nostro impegno rispetto al benessere animale, abbiamo intensificato la formazione interna e rafforzato ulteriormente le procedure di controllo e verifica. Naturalmente, siamo da sempre pronti a recepire elementi di miglioramento e intervenire su singoli episodi di comportamento che non riflettono in alcun modo la nostra cultura aziendale.

Il bio per Fileni. Quando parliamo di incidenza del biologico sulle attività di Fileni è bene ricordare che questo rappresenta oggi circa il 16% del fatturato dell'azienda e l'11% della propria produzione in termini di volume.

Occorre però ricordare anche che, parlando dei prodotti a marchio Fileni distribuiti in libero servizio nella Gdo, i prodotti biologici (marchiati Fileni BIO) rappresentano circa il 40% a fatturato.

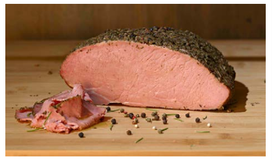
Infine, proprio a causa delle peculiarità insite nel concetto stesso di allevamento biologico, oltre il 30% della superficie dei nostri allevamenti coperti è dedicata al biologico (questo per rispettare le prescrizioni relative al benessere animale che impongono una densità molto minore)".

ALCASS
www.amicanatura.it

Macinato di carne bovina
Carne bovina macinata surgelata

Ingredienti
Carne bovina.
Peso medio/pezzature
400 g.
Caratteristiche
Le carni provengono esclusivamente da fornitori con bollo CE. I fornitori e gli allevamenti sono allocati sul territorio nazionale o al più comunitario. Colore rosso bruno e profumo intenso, tipico delle carni macinate. Lasciar scongelare un paio d'ore e trattare il prodotto come se fosse fresco.
Confezionamento
Vassoio da 400g. Cartone da 10 vassoi da 400g. Pallet da 99 cartoni (99x10 = 990 vassoi).
Tempi di scadenza
12 mesi.

ORMA GROUP
www.bacalini.it



Pastrami Italico
Dopo un'attenta selezione della materia prima, nasce il Pastrami Italico "Bacalini". Fesa di vitello accuratamente sgrassata e rifilata, riposa in salamoia per 12 ore, condita poi con rosmarino, coriandolo, pepe, erbe aromatiche, cotta in forno a bassa temperatura e leggermente affumicata, rendendo il prodotto finale delicato al palato. Privo di fonti di glutine, polifosfati, glutammato e proteine del latte, il Pastrami Italico può essere usato sia per un panino accompagnato con delle salse, sia affettato e condito per un secondo piatto freddo.

Ingredienti
Carne di vitello (97%) provenienza Italia, amido, sale iodato, pepe, aromi naturali. Antiossidante: E301, conservante: E250.
Peso medio/pezzature
Intero 3 Kg circa.
Caratteristiche
Colore: rosato uniforme. Odore: aroma caratteristico con profumi di erbe aromatiche. Sapore: tipico, con note pungenti di pepe ed erbe aromatiche. Consistenza: tenera, fetta unita. Aspetto: di forma leggermente schiacciata e ovale, con erbe aromatiche all'esterno.
Confezionamento
Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa da 0° a + 4° C sottovuoto.
Tempi di scadenza
60 gg data confezionamento.

GESCO SCA
www.amadori.it

Busto pollo Il Campese
Busto intero di pollo Il Campese confezionato in un pratico vassoio in alluminio, già pronto da infornare.

Ingredienti
Carne di pollo 100% italiano allevato all'aperto senza uso di antibiotici.
Peso medio/pezzature
1,025 Kg circa.
Caratteristiche
Pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici, di razza selezionata a lento accrescimento e, grazie alle sue peculiarità di allevamento, presenta una carne soda e consistente, con un'ottima resa in cottura e versatilità di preparazione. Il Campese è allevato all'aperto senza uso di antibiotici, alimentato con mangime totalmente vegetale e senza Ogm, 100% italiano a tracciabilità garantita dalla filiera integrata, lavorato solo con energia rinnovabile.
Confezionamento
Vassoio in alluminio, pronto da infornare.
Tempi di scadenza
9 gg.

LENTI
www.lenti.it

Roastbeef all'inglese
Girello di bovino, delicatamente rosolato al forno e aromatizzato secondo le ricette originali di Attilio Lenti. Affettato e disponibile in pratiche vaschette. Da gustare con una delicata emulsione di olio e pepe. È senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato e polifosfati aggiunti, senza ingredienti Ogm (e derivati).

Peso vaschetta
80 g.
Confezionamento
In vaschetta trasparente in atmosfera protettiva - dimensioni vaschetta 235x210x13 mm.

CENTRO CARNE
www.centrocarne.com

Tartare bovino marchigiana 160 g vs skin
Tartare preparata con carne di bovino adulto "Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale razza Marchigiana".

Ingredienti
97% di carne di bovino razza Marchigiana, battuta al coltello, giusta grana, magra fatta con tagli freschi come sottofesa e scamone.
Peso medio/pezzature
160 gr.
Caratteristiche
Semplicemente buona anche solo con un filo d'olio evo e scaglie di sale per assaporare il giusto valore aggiunto di una materia prima eccellente. L'aggiunta di pochi ingredienti possono rendere il piatto gourmet.
Confezionamento
Skin, film perfettamente aderente all'alimento, riducendo al minimo ogni ingombro dell'imballo, garantendo una shelf life di 15 g.
Tempi di scadenza
15 gg.

TYSON FOODS ITALIA
www.tysonfoodsitalia.it

Speedy pollo Alette Mexico 300 g
Alette di pollo con speziatura alla paprika, già pronte, cotte e veloci da preparare anche al microonde in tre minuti. Sono gustose e saporite, la perfetta combinazione di gusto, qualità e divertimento.

Ingredienti
Alette di pollo.
Peso medio/pezzature
25-30 g circa.
Caratteristiche
Tenere e gustose alette di pollo leggermente speziate alla paprika.
Confezionamento
300 g.
Tempi di scadenza
16 mesi.

COALVI – CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE
www.coalvi.it

Spezzatino
Bocconcini di carne bovina di Razza Piemontese certificata all'origine da Coalvi, cotti in salsa di pomodoro secondo la ricetta tradizionale piemontese.

Ingredienti
Carne bovina di Razza Piemontese certificata all'origine dal Coalvi – Conosorzio di Tutela della Razza Piemontese, polpa di pomodoro, verdure in prporzione variabile (carota, sedano), olio di oliva, vino rosso, sale, spezie, zucchero.
Peso medio/pezzature
500 g.
Caratteristiche
Prodotto pronto per il consumo previo semplice riscaldamento in micoronde o a bagno maria o in casseruola sul fornello.
Confezionamento
In vaso in vetro sottovuoto.
Tempi di scadenza
24 mesi dalla data di produzione, conservato a temperatura ambiente; una volta aperto il vaso, conservare in forgorifero e consumare entro tre giorni.

PIANETA ALIMENTARE
www.pianetalimentare.com

Pastrami
Prodotto con carne di bovino fresco. Dal colore rosa tipico della carne magra di bovino e bianco limitatamente alla parte grassa, dall'aroma delicato e dal sapore dolce.

Ingredienti
Carne di bovino, sale, saccarosio, destrosio, fibra alimentare, aromi, aroma di affumicatura, antiossidante (E301), conservante (E250), erbe aromatiche, spezie.
Peso medio/pezzature
2,75 Kg circa, due pezzi, cartone.
Caratteristiche
La qualità della materia prima è determinante per la buona riuscita del prodotto finito, pertanto, la carne è selezionata nella qualità e nel peso ed acquistata solo da allevamenti che ne garantiscono nella maniera più assoluta le caratteristiche necessarie. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato a 102°C per esaltarne le caratteristiche aromatiche, garantire la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.
Confezionamento
Sacco nylon/alluminio pastorizzabile.
Tempi di scadenza
90 gg dalla data di confezionamento.

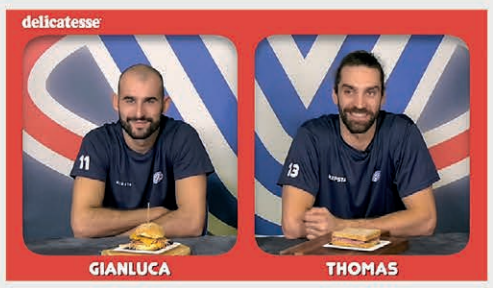
LA CARNE in tavola

PULLED PORK

DAGLI STATI UNITI ALLA TUA TAVOLA

COPPA DI MAIALE AFFUMICATA
COTTA A BASSA TEMPERATURA
PRONTA DA SFILACCIARE
IDEALE PER PREPARARE GOLOSI PANINI
IN POCHI MINUTI

Scopri le interviste doppie realizzate con gli atleti di **Vero Volley** Beatrice Negretti, Magdalena Stysiak, Gianluca Galassi e Thomas Beretta.



IN TUTTI I MIGLIORI SUPERMERCATI

I MIGLIORI TAGLI DI CARNE SCELTI PER TE

INNOVATIVA TECNOLOGIA SOTTOVUOTO

SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE

delicatesse
50 anni genuini

delicatesse.it