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 15 - NUMERO 3 - MARZO 2022
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

PESO FISSO CON OSSO?
TAGLIO A PESO FISSO DI BRACIOLE DI SUINO CON OSSO E BISTECCHE DI COPPA

marelec
IN BALANCE WITH YOUR NEEDS
PORZIONATRICE PORTIO B

LAZZARI EQUIPMENT
www.lazzariequipment.com

MARCA | BOLOGNA | 12 - 13 APRILE 2022: VIENI A TROVARCI AL PADIGLIONE 29 STAND A 71

Carni & CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 15 - NUMERO 3 - MARZO 2022
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SCENARI

Pac: rischi e opportunità per la zootecnia

Nella politica agricola comune 2023-2027 si delinea il futuro del settore, tra luci e ombre. L'analisi dell'evoluzione in atto, in una tavola rotonda organizzata da Assocarni e Coldiretti, con la partecipazione del Mipaaf.

a pagina 14

focus on alle pagine 12 e 13

Carni fresche Dop e Igp: eccellenze in tavola

Sei denominazioni. Oltre 10mila operatori. Un valore di 92 milioni di euro alla produzione ed export in crescita. I dati Ismea relativi al 2021 e le case history di alcune tra le più importanti realtà italiane.

GUIDA BUYER

SPECIALE CARNI DAL MONDO

I tagli delle razze più pregiate di paesi lontani stanno conquistando le nostre tavole. I consumatori amano vivere nuove esperienze gustative ed 'esplorare' territori sconosciuti. Dal Canada al Giappone, passando dal continente europeo, oggi disponiamo di eccellenti proposte. Selezionate per noi da prestigiosi player nazionali.

da pagina 8 a pagina 11

l'azienda a pagina 5

Carne salada: una vera identità del Trentino

Il Salumificio Val Rendena, forte di un'esperienza pluridecennale, presenta il suo prodotto di punta. Che, declinato in vari formati, si caratterizza per qualità e alto contenuto di servizio. Intervista ad Andrea Gasperi, amministratore delegato.

attualità alle pagine 6 e 7

Aviaria: danni a lungo termine

15 milioni di capi abbattuti. 200 milioni di danni stimati (o sottostimati) tra diretti e indiretti. Le conseguenze si fanno sentire anche sul mercato. Tra carenza di prodotto e aumento dei prezzi. Antonio Forlini, presidente di Unaitalia, descrive la situazione e la forza del settore.

turbo by tesi mediagroup

Assalzoo: “La guerra limita l’import di mangime. Conseguenze devastanti per gli allevamenti”

La guerra tra Russia e Ucraina sta mettendo a rischio la disponibilità di materie prime agricole. “Quella per la produzione mangimistica è limitata a 20 giorni, massimo un mese. Se non si attivano canali di approvvigionamento alternativo, sarà inevitabile il blocco della produzione, con conseguenze devastanti per gli allevamenti, la necessità di abbattimento degli animali presenti nelle stalle e il crollo delle produzioni alimentari di origine animale, come carni bovine, suine e avicole, latte, burro e formaggi e uova”. A lanciare l’allarme è Assalzoo, l’associazione nazionale dei produttori di alimenti zootecnici, pubblicato dall’agenzia Ansa a inizio marzo. L’associazione spiega quanto sia critica la situazione italiana che, per soddisfare la domanda interna di materie prime agricole, è costretta a una forte dipendenza dall’estero: “Una situazione che è andata aggravandosi negli anni, con il costante calo della produzione nazionale di mais, crollata dall’autosufficienza di una quindicina di anni fa ad uno scarso 50% attuale”. Assalzoo chiede dunque l’adozione di misure urgenti per gestire l’emergenza, favorendo ad esempio l’import di mais per scongiurare il crollo della zootecnia italiana (secondo l’associazione, tra le alternative possibili in questo momento, ci sarebbe quella di rivolgersi al mercato americano), e di mettere in atto un piano immediato di incentivi per favorirne la coltivazione sul territorio nazionale.

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 - Fax. +39 0362 600616
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 15 - numero 3 - Marzo 2022
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l’Italia 30,00 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.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 14 marzo 2022

Carne di cinghiale in Metro. Rolfi (Regione Lombardia): “Trasformiamo problema in opportunità”

In numerosi punti vendita Metro del Nord Italia sono disponibili nuovi prodotti di carne di cinghiale 100% italiana. L’iniziativa nasce dalla partnership tra Regione Lombardia, Metro, IAB (industria di macellazione e trasformazione), Filiera Agricola Italiana e Fondazione Una (filiera impegnata nella gestione della natura contribuendo al benessere della comunità). “L’eccessiva proliferazione di cinghiali sul territorio lombardo sta generando problemi all’agricoltura e alla sicurezza delle persone”, spiega Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi della Regione Lombardia. “Oggi trasformiamo questo problema in concreta opportunità economica per il territorio e per tutta la filiera, garantendo ai consumatori prodotti certificati sotto ogni punto di vista”. “Grazie a questo progetto vogliamo trasmettere l’importanza di intraprendere azioni concrete a beneficio delle aree nazionali in cui operiamo, valorizzando una catena di approvvigionamento locale in un’ottica sostenibile e assicurare ai nostri clienti Horeca un prodotto di alta qualità”, sottolinea Tanya Kopps, ceo di Metro Italia. La carne di cinghiale venduta nei pv di Metro è caratterizzata dai marchi ‘Selvatici e Buoni’ e ‘Firmato dagli Agricoltori Italiani’, a garanzia di provenienza da filiera controllata e nel rispetto della sostenibilità e del benessere animale. L’iniziativa, inoltre, punta a diffondere, grazie al mondo Horeca, una maggiore consapevolezza delle varietà alimentari del territorio italiano, valorizzando un prodotto tradizionale e a provenienza locale.

Martini Alimentare presenta ‘Sano come sono’: il coniglio romagnolo e antibiotic free

Il Gruppo Martini, l’azienda romagnola tra i leader nel settore delle carni e dei mangimi, presenta il coniglio romagnolo antibiotic free ‘Sano come sono’. Come fanno sapere dall’azienda, ‘Sano come sono’ è l’emblema di una scelta che punta tutto sul benessere animale a partire dalle linee genetiche provenienti dai centri di selezione Martini. La crescita di questi conigli si basa su un’alimentazione appositamente studiata con mangimi bilanciati che escludono l’utilizzo di Ogm e composti da erba medica essiccata in campo (fieno), frumento, orzo e farina di girasole, coltivati da aziende agricole romagnole. Inoltre, crescono senza uso di antibiotici (dal 32° giorno di età): una scelta che richiede un impegno costante teso a garantire le migliori condizioni di benessere a partire dall’ambiente in cui gli animali vivono (un impegno riconosciuto da CSQA, ente terzo che verifica il rispetto del disciplinare volontario di produzione). La rintracciabilità di filiera, poi, attesta che ogni fase del processo avviene in Romagna: i conigli, infatti, nascono, vengono allevati e trasformati in un’area compresa in 30 chilometri, che è la distanza che separa gli allevamenti di Pietracuta di San Leo (Rn) dallo stabilimento Martini di Rimini. Un vantaggio per l’animale perché lo spostamento prevede tempi di viaggio brevi a favore della drastica riduzione del suo livello di stress.“‘Sano come sono’ è una novità che va ad ampliare la vasta gamma di carni delicate, magre e nutrienti della nostra azienda”, spiega Gianni Ceccarelli direttore commerciale di Martini Alimentare.

Allevamenti: Ue approva il mangime addizionato che riduce le emissioni bovine di metano

Per contribuire all’abbattimento dei gas serra nell’atmosfera, gli Stati membri Ue hanno approvato la commercializzazione e l’utilizzo di un potente additivo per i mangimi bovini: il 3-nitroossipropanolo. Secondo l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), il prodotto è infatti efficace nel ridurre le emissioni di metano delle mucche. Una volta che la decisione sarà adottata dalla Commissione, programmata nei prossimi mesi, l’additivo per mangimi sarà il primo del suo genere disponibile sul mercato europeo. Nelle previsioni degli esperti, questo prodotto contribuirà a rendere l’agricoltura Ue più compatibile con gli obiettivi della strategia ‘Farm to Fork’. Secondo le stime, infatti, ridurrà le emissioni di metano tra il 20% e il 35%, senza influenzare la produzione. Il suo uso è stato reputato sicuro sia per le mucche che per i consumatori, senza influire sulla qualità dei prodotti. “L’Ue continua ad essere all’avanguardia nel garantire la sicurezza alimentare adattandosi alle nuove tecnologie che possono rendere la produzione alimentare più sostenibile” ha dichiarato Stella Kyriakides, commissario europeo per la salute e la sicurezza. “Tagliare le emissioni di metano legate all’agricoltura è fondamentale nella nostra lotta contro il cambiamento climatico”.

Dieta vegana: impatto negativo sulla massa muscolare. Lo studio della Oxford University

Un regime alimentare privo di carne e di proteine animali, come quello vegano, riduce la massa muscolare in età avanzata. È quanto emerge da un nuovo studio pubblicato dalla Oxford University Press per conto dell’American Society for Nutrition “Diete vegane per gli anziani? Una prospettiva sul potenziale impatto sulla massa muscolare e sulla forza”. Come ricorda lo studio, i consumatori sono sempre più incoraggiati a preferire gli alimenti a base vegetale, riducendo il consumo di alimenti di origine animale. Allo stesso tempo, si raccomanda agli anziani di consumare una quantità adeguata di proteine di alta qualità per la prevenzione della perdita muscolare legata all’età. “Abbiamo analizzato i motivi per cui potrebbe non essere preferibile consumare una dieta vegana in età avanzata” si legge nell’introduzione allo studio. “In una dieta vegana, infatti, si va incontro a una minore biodisponibilità e funzionalità delle proteine a causa della matrice delle fonti proteiche integrali, del contenuto inferiore di aminoacidi essenziali o addirittura di specifiche carenze di aminoacidi essenziali nelle proteine vegetali. Una dieta vegana aumenta quindi il rischio di un apporto proteico inadeguato in età avanzata”. A chiarimento di queste parole, Susanna Bramante, agronomo e divulgatrice scientifica, in un articolo pubblicato su Carni Sostenibili, spiega: “La minore qualità delle proteine vegetali, la mancanza di amminoacidi essenziali e il loro legame a fibre e a fattori anti nutrizionali che ne limitano la biodisponibilità, sono svantaggi che non ci si può permettere in una fase così critica come quella della terza età, dove si rendono necessari alimenti ad alto valore nutrizionale, densi di nutrienti subito disponibili, perché senza ostacoli”.

di Giovanna Grassi

Carne salada: una vera identità del Trentino

Il Salumificio Val Rendena, forte di un’esperienza pluridecennale, presenta il suo prodotto di punta. Che, declinato in vari formati, si caratterizza per qualità e alto contenuto di servizio. Intervista ad Andrea Gasperi, amministratore delegato.

Quando parliamo del Salumificio Val Rendena, il pensiero corre immediatamente al territorio in cui l’azienda è immersa: meravigliose dolomiti e verdi vallate, ma anche antiche memorie, profumi e sapori unici. Il salumificio di Porte di Rendena (Tn) incarna perfettamente tutto questo. Attraverso i prodotti che realizza, in primis, ma anche tramite il modo in cui opera, con il cuore legato a doppio filo alle proprie tradizioni e lo sguardo rivolto al mercato e al futuro. Rivelandosi sempre al passo coi tempi. Andrea Gasperi, amministratore delegato, racconta l’evoluzione dell’azienda e presenta uno dei suoi prodotti di punta: la carne salada.

Quest’anno la vostra azienda festeggia un traguardo importante: 75 anni di attività. Come nasce e quali sono state le principali tappe?

L’azienda nasce a seguito della necessità di mio padre e della sua famiglia di risanare i debiti generati dall’incendio del 1929, nel quale bruciò tutta la casa di famiglia compresa l’attività di zoccolificio del nonno. Mio padre Francesco e lo zio Angelo partirono, prima della Seconda guerra mondiale, per Fiume, allora città italiana e oggi la croata Rijeka, per imparare l’arte della lavorazione delle carni da una famiglia di emigrati della Val Rendena. Al loro ritorno, dopo la Seconda guerra mondiale, aprirono una piccola macelleria-salumeria con rivendita latte sotto casa: era il 3 gennaio 1947. L’attività ebbe fin da subito un buon successo e, nei primi anni ’70, entrò in società la famiglia Ferrari, sodalizio tutt’oggi attivo. Il primo grande passo ci fu nel 1980 con la realizzazione di un nuovo stabilimento a poche centinaia di metri dal piccolo opificio costruito nel ‘47, dove ancora oggi si trova la sede legale con unità produttiva e spaccio aziendale. Il secondo grande cambiamento ci fu nel 2008 con l’inaugurazione dello stabilimento dedicato alla produzione di speck, ampliato poi nel 2019 per la realizzazione di un reparto indipendente dedicato alla carne salada.

Quali sono i tratti che da allora caratterizzano il vostro operato?

Da sempre operiamo con serietà commerciale e rispetto delle tradizioni del nostro territorio, aspetti che tutt’oggi ci vengono riconosciuti dai nostri clienti.

E quelli che contraddistinguono i vostri prodotti?

Fin dall’inizio i fondatori hanno perseguito l’obiettivo di dare ai clienti un prodotto di qualità e ad alto contenuto di servizio, cercando di rispondere a tante e diverse esigenze.

Qual è il vostro prodotto di punta oggi?

Il nostro prodotto di punta è la carne salada, prodotto tipico del Trentino occidentale che produciamo da oltre 50 anni. È un prodotto apprezzato che proponiamo sempre più in tutta Italia e che riserva buone soddisfazioni di vendita.

Attraverso quali canali commercializzate la carne salada?

Questo prodotto è distribuito per il 60% attraverso la Gdo e per il restante 40% attraverso i canali HoReCa.

Da sinistra, Rossella Gasperi, Andrea Gasperi, Mara Gasperi, Gilberto Ferrari, Erminio Ferrari e Gino Ferrari.

In che modo affrontate i nuovi trend?

L’azienda è in continuo movimento e ogni giorno cerchiamo di dare prodotti e servizi al passo con i nuovi trend di mercato. La carne salada è un prodotto ormai affermato e apprezzato dal mercato italiano e ci siamo chiesti come potessimo renderlo nuovo, anche nel suo essere tradizionale. I prodotti che abbiamo sviluppato nell’ultimo biennio sono stati la Carne Salada 3Tre e la Tartare con Carne Salada. In un mercato in cui la pandemia ha fatto riemergere i negozi di prossimità abbiamo introdotto confezioni di carne salada da affettare più leggere, con migliore manovrabilità in affettatrice e minor rischio di spreco. L’introduzione della tartare con carne salada, poi, risponde a diverse esigenze, tra cui la velocità di preparazione, è pronta al consumo, il pack è monomateriale in PET, la porzione monodose è adatta anche a piccoli nuclei famigliari.

Come riuscite ad essere competitivi sul mercato?

L’obiettivo dell’azienda è quello di produrre sempre con elevati standard qualitativi e la realizzazione di un reparto dedicato alla produzione di carne salada ha permesso di consolidare questo obiettivo garantendo sicurezza alimentare all’avanguardia senza perdere i sapori unici e inconfondibili del nostro prodotto diamante.

Quali sono i vostri obiettivi per il prossimo futuro?

Nel nostro futuro c’è lo sviluppo del prodotto carne salada e della tartare con carne salada nelle Gdo italiane, e non solo, sia a nostro marchio che Mdd (marchio del distributore).

LA CARNE SALADA

La carne salada è il salume tipico più importante e identitario del Trentino occidentale, ottenuto dalla lavorazione delle parti pregiate del bovino adulto come la fesa, la sottofesa e il magatello. Il Salumificio Val Rendena utilizza solo fesa della migliore qualità sul mercato e dopo averla pulita da parti tendinee in eccesso, la avvolge in una miscela di sale, erbe e spezie aromatiche che, per osmosi, aiuterà la fuoriuscita dalle carni della salamoia naturale, elemento fondamentale nella produzione. Dopo due-tre settimane la carne avrà rilasciato gran parte della propria acqua e assorbito profumi e sapori di spezie ed erbe di montagna, e sarà pronta per il consumo: tenera, magra, delicatamente saporita.
La carne salada è disponibile intera, metà, 3Tre, intera insaccata, certificata Qualità Trentino, preaffettata a carpaccio in buste per il libero servizio e il take-away, preaffettata un po’ più spessa pronta per essere cotta.

LA TARTARE CON CARNE SALADA

La tartare con carne salada è un piatto pronto che ha il potenziale per diventare una gustosissima alternativa alla classica tartare di carne cruda. La carne che accompagna la carne salada dell’azienda è pregiata coscia di bovino adulto razza Blonde d’Aquitaine allevato in Italia. Confezionata in pregiato vassoio in PET con tecnica skin ha shelf life moderatamente lunga e garantita da challenge test su crescita di listeria. Il prodotto si propone a tutti i consumatori amanti della buona carne cruda.

di Margherita Luisetto

Aviaria: danni a lungo termine

15 milioni di capi abbattuti. 200 milioni di danni stimati (o sottostimati) tra diretti e indiretti. Le conseguenze si fanno sentire anche sul mercato. Tra carenza di prodotto e aumento dei prezzi. Antonio Forlini, presidente di Unaitalia, descrive la situazione e la forza del settore.

L'influenza aviaria che nei mesi scorsi ha visto oltre 300 focolai tra Veneto e Lombardia e ha avuto conseguenze su centinaia di allevamenti, ha provocato l'abbattimento di 15 milioni di polli, tacchini e galline ovaiole. A subirne le conseguenze è stato l'intero settore, vale a dire sia la filiera che il suo indotto: dagli imprenditori agricoli ai loro i dipendenti, dagli stabilimenti che lavorano le uova all'industria mangimistica, fino alle numerose imprese collegate e ai trasportatori. Quali sono le conseguenze di questa epidemia sul settore, ma anche sul mercato, sulla reperibilità del prodotto e sui prezzi? Esaminiamo alcune questioni significative con Antonio Forlini, presidente di Unaitalia, l'associazione di categoria che tutela e promuove le filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova.

Antonio Forlini, presidente di Unaitalia

A quanto ammontano i danni provocati sul settore delle carni avicole dall'influenza aviaria?

È ancora presto per poter fornire una cifra esatta dei danni provocati dall'influenza aviaria negli ultimi mesi, ma parliamo di danni ingenti per il settore. Volendo fare una stima, si prevedono danni diretti, ovvero per gli allevamenti colpiti da focolai, per circa 100 milioni di euro. Una cifra analoga si prevede anche per i danni indiretti, ovvero per i danni conseguenti ai blocchi produttivi causati nelle aree di restrizione che al momento dovrebbero ammontare a 100/120 milioni di euro. Ma temiamo possano essere ancora cifre sottostimate.

Quanto tempo è necessario (in giorni di accrescimento) per ristabilire la produzione per polli, tacchini e galline ovaiole?

I tempi per una ripresa produttiva a pieno regime sono stimabili per il pollo ad aprile e per il tacchino tra agosto e settembre. Per la stabilità produttiva delle ovaiole, bisognerà attendere un po' di più, perché l'attività di deposizione avviene a partire dalla 18esima settimana di vita.

Quali sono i motivi per cui chi ha avuto un focolaio non può ancora procedere all'accasamento?

Il ministero della Salute, d'accordo con il Centro di referenza nazionale per l'aviaria, ha delimitato una cosiddetta Zur (Zona di ulteriore restrizione) dove di regola l'accasamento degli animali è vietato e ha stabilito un sistema di valutazione per il rilascio di autorizzazioni agli accasamenti in deroga, laddove il rischio sia accettabile. Queste misure, infatti, vogliono favorire la ripresa della produzione con tutti gli accorgimenti necessari affinché ciò avvenga nel modo più graduale e sicuro possibile.

Perché l'influenza aviaria si è abbattuta sugli allevamenti del Nord Italia e non su quelli del Centro Italia? Le cause vanno ricercate nell'alta concentrazione zootecnica e in alcune falle nei sistemi di biosicurezza degli allevamenti?

Sappiamo che la causa principale dell'epidemia è la presenza di uccelli selvatici che fungono da serbatoio per il virus e proprio nelle regioni del Nord-Est sono presenti zone umide in corrispondenza delle rotte migratorie e delle aree di svernamento di numerosi anatidi selvatici. In Italia, il settore avicolo mette in atto da sempre tutte le misure di biosicurezza necessarie, definite in una ordinanza del ministero della Salute e verificate dalle Asl veterinarie territorialmente competenti. Come da Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico, inoltre, appena si riscontra un focolaio, attorno ad esso vengono definite delle zone di protezione e di sorveglianza nelle quali sono attuati controlli ancora più stringenti rispetto alle altre aree considerate ad elevato rischio e vengono vietate tutte le movimentazioni. Tutte queste misure hanno consentito di limitare e contenere la diffusione della malattia per quanto possibile.

Oltre agli ingenti danni provocati agli allevatori e agli operatori, l'abbattimento di 15 milioni di capi in che modo si sta ripercuotendo sul mercato?

Gli effetti sul mercato sono principalmente una scarsità di prodotto e un aumento dei prezzi sui mercati all'origine, per quanto riguarda i volumi di produzione stimiamo tuttavia che la situazione possa tornare alla piena normalità da qui a pochi mesi.

Quanto sono aumentati i prezzi dei polli in questi primi mesi dell'anno? E come si evolverà la situazione nei prossimi mesi?

Per pollo e tacchino, i prezzi pubblicati nei listini dei mercati all'origine sono aumentati del 40/45%. L'aumento dei prezzi però non può essere ricondotto solo alla crisi che il settore ha affrontato a causa dell'influenza aviaria. L'intero comparto zootecnico si muove da mesi in un panorama di generale complessità caratterizzato dall'impennata dei prezzi dell'energia e delle materie prime per l'alimentazione animale. Scarsità di prodotto e aumenti dei costi delle materie prime – che influiscono per circa il 70% sui costi di produzione – potranno condizionare anche i prezzi al dettaglio, nonostante l'impegno del settore ad assorbire almeno in parte questi aumenti e le marginalità strutturalmente molto basse del comparto.

Per soddisfare le richieste del mercato italiano è già stato necessario avviare le importazioni di carne di pollo e tacchino dai paesi della comunità Ue?

Come sappiamo il settore avicolo italiano gode di una peculiarità unica nel panorama zootecnico: vanta, infatti, di un grado di autoapprovvigionamento superiore al 107% delle carni vendute nel nostro Paese. Nonostante l'emergenza aviaria in questa fase non sono stati finora registrati aumenti significativi delle importazioni di prodotti avicoli.

Le previsioni vanno verso un calo del potere d'acquisto del consumatore. Non temete le ripercussioni sui consumi?

Le carni bianche rappresentano per i consumatori una fonte proteica sana, gustosa e a un prezzo accessibile a tutti, questo le rende le carni più scelte negli acquisti domestici dagli italiani. Hanno quindi un loro posto consolidato della dieta degli italiani e ci auguriamo che queste caratteristiche possano evitare ripercussioni brusche sui consumi, che si manifesteranno purtroppo su tanti prodotti alimentari a causa del calo del potere d'acquisto.

Sono previste attività di sensibilizzazione nei confronti della distribuzione per adeguare in maniera più strutturale i listini?

Sicuramente la distribuzione è consapevole del momento delicato che sta vivendo il settore, a causa dei danni dell'influenza aviaria da una parte e dall'altra per l'aumento dei costi dell'energia e delle materie prime che è una tendenza ormai quasi stabile e non più ciclica. In particolare, gli aumenti dei costi dei mangimi stanno riducendo di molto le marginalità dei produttori ma siamo certi che tutti faranno la propria parte per adeguare i prezzi e garantire così la sopravvivenza di settori strategici e irrinunciabili del nostro agroalimentare made in Italy.

FOCUS ON

Cosa è stato fatto per contrastare la situazione?

La parola all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)

L'IZSVe tiene costantemente monitorata la situazione epidemiologica dell'influenza aviaria. "Per contrastare la diffusione del virus, trovare soluzioni e le migliori strategie di controllo delle future epidemie di influenza aviaria, l'Istituto - Centro di Referenza per l'influenza aviaria - collabora con il ministero della Salute, con le Autorità sanitarie regionali e con le associazioni avicole", spiega Calogero Terregino, dirigente veterinario e responsabile 'Ricerca e Innovazione' e 'Virologia Speciale e Sperimentazione' di IZSVe. "Inoltre, a livello internazionale, come Laboratorio di Referenza Europeo (Eurl), collaboriamo con la Commissione Ue, con Efsa (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e con Ecdc (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie)".

Quali attività sono state messe in atto per contrastare il crescente numero di focolai?

Sono state messe in atto tutte le misure di controllo previste dalla normativa nazionale e internazionale per le malattie altamente diffusive. In particolare, sono state create delle zone di restrizione alle movimentazioni molto ampie, sono stati attivati controlli straordinari in tutti gli allevamenti avicoli ed è stato avviato un programma di eradicazione comprendente l'abbattimento e distruzione degli animali infetti e del materiale contaminato, la macellazione controllata per gli allevamenti non infetti e l'abbattimento preventivo degli animali negli allevamenti a rischio al fine di creare un vuoto biologico che rendesse impossibile al virus di diffondersi ulteriormente. Tutto questo ho dato i suoi frutti portando all'eradicazione della malattia nelle province di Verona, Padova, Mantova, Brescia e Cremona agli inizi di gennaio.

Calogero Terregino, dirigente veterinario e responsabile 'Ricerca e Innovazione' e 'Virologia Speciale e Sperimentazione' di IZSVe.

Quali attività sono previste per evitare un altro danno simile?

Con il ministero della Salute e le Regioni sono previste diverse iniziative per migliorare ulteriormente il sistema di identificazione precoce della malattia, la biosicurezza negli allevamenti avicoli, i sistemi di abbattimento e smaltimento delle carcasse e del materiale contaminato. Si sta inoltre valutando la possibilità di utilizzare in modo controllato un vaccino nei periodi a maggior rischio d'introduzione di virus altamente patogeni.

Perché quest'ultima influenza aviaria è stata più aggressiva rispetto alle precedenti?

Le epidemie di influenza aviaria sono eventi ciclici che hanno interessato il nostro e tanti altri Paesi europei ed extraeuropei molte volte con un impatto diverso. L'epidemia del 2021/22 ha avuto un impatto sul settore avicolo italiano paragonabile a quella del 1999/2000. I motivi sono diversi, sicuramente il virus responsabile della recente epidemia in Italia, e di tanti casi che si registrano ancora in altri Paesi europei, è molto infettante e avendo colpito da subito un'area densamente popolata di pollame ha avuto vita facile nella diffusione. Ci sono state inoltre introduzioni multiple da uccelli selvatici in cui questi virus, negli ultimi anni, hanno aumentato enormemente la loro presenza.

Perché l'influenza aviaria si è abbattuta sugli allevamenti del Nord e non su quelli del Centro Italia?

Nel Nord Italia storicamente ci sono state, negli ultimi 25 anni, le epidemie più gravi di influenza aviaria per una pericolosa sovrapposizione tra zone con tanti allevamenti avicoli e importanti aree umide frequentate da uccelli selvatici migratori portatori dei virus influenzali.

Le cause vanno ricercate anche in alcune falle nei sistemi di biosicurezza?

La biosicurezza negli allevamenti avicoli italiani è in linea di massima molto buona, in tanti casi al top, ma la forte pressione infettante dovuta all'elevata presenza di virus negli uccelli selvatici fa sì che anche queste misure non siano sempre sufficienti a impedire l'ingresso di questi virus in allevamento. Margini di miglioramento ci sono ancora, soprattutto si può investire ulteriormente sulla formazione degli allevatori, ma sarà necessario riprendere con tutti gli attori pubblici e privati operanti nel settore avicolo un discorso più ampio per costruire nei prossimi anni un territorio ancora più sicuro nelle Regioni a maggiore vocazione avicola.

PSR Programma di Sviluppo Rurale
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2

di Margherita Luisetto

SPECIALE CARNI DAL MONDO

I tagli delle razze più pregiate di paesi lontani stanno conquistando le nostre tavole. I consumatori amano vivere nuove esperienze gustative ed 'esplorare' territori sconosciuti. Dal Canada al Giappone, passando dal continente europeo, oggi disponiamo di eccellenti proposte. Selezionate per noi da prestigiosi player nazionali.

Una selezione delle migliori carni del mondo raggiunge sempre più frequentemente le tavole italiane. Aberdeen Angus, Frisona, Angus argentino, Kobe e Wagyu, solo per fare degli esempi, sono razze che fanno ormai parte del ricco ventaglio dell'offerta di carne. Di seguito, alcune delle più importanti razze che raggiungono il nostro Paese - suddivise in base alla provenienza, commercializzate in Gdo e nelle macellerie tradizionali, oppure proposte in alcuni ristoranti di alta gamma – e alcune case history del panorama nazionale.

CANADA

Canadian Bison

Il bisonte canadese si caratterizza per carni magre e tenere: ha quasi il 25% in meno di calorie rispetto alla carne di manzo ed è più basso di grassi saturi e totali.

Simmental

Importata dalla Svizzera nel 1967, ha avuto successo per le eccellenti prestazioni nella produzione di latte e carne bovina, oltre all'eccezionale adattabilità all'ambiente. La pesante muscolatura, la straordinaria lunghezza, la taglia e il peso complessivi dell'animale offrono carne solida con un minimo di grasso di scarto. Nella produzione di carne, la Simmental è più che competitiva con tutte le altre razze, poiché la lunghezza del corpo offre una percentuale più alta di tagli scelti.

USA

American Black Angus

Nel 1873 quattro esemplari maschi di Aberdeen Angus furono importati dalla Scozia nelle praterie del Kansas. Furono incrociati con una razza nativa del Texas dando vita a una nuova stirpe, interessante per gli allevatori per la grande capacità di adattamento. A differenza dell'Aberdeen Angus, questa varietà è caratterizzata dal pelo nero. Carne tenera e marezzata.

Bisonte americano

Razza di grandi dimensioni, vive e pascola nel Nord America. È considerata una carne rossa magra e saporita.

MESSICO

Pecora navajo-churro

Razza introdotta in Messico dagli spagnoli nel XVI secolo. Il sapore della carne è meno selvatico e più delicato rispetto ad altre pecore e questo fa sì che sia molto apprezzata anche nell'alta cucina.

SUDAMERICA

American Black Angus

Derivante da incroci tra l'Aberdeen Angus scozzese con razze nord-americane e locali, questa varietà è caratterizzata dal pelo nero, da cui il nome. La sua carne è tenera e marezzata.

Hereford

Importata nei primi anni dell'800 dall'Inghilterra, è molto diffusa nel Sud America. Particolarmente adatta al pascolo per rusticità, robustezza e resistenza a malattie infettive e parassitarie.

SCOZIA

Aberdeen Angus

Razza bovina originaria del nord-est della Scozia, la contea di Aberdeen, ma molto diffusa anche in Irlanda. È allevata per lo più allo stato brado su pascoli verdi e rigogliosi. La sua carne è considerata una delle migliori al mondo per leggerezza e giusta percentuale di grasso.

Orkney Lamb

Carne ottenuta da pecore di razza autoctona North Ronaldsay, nate e allevate sulle isole Orkney. Il prodotto, riconosciuto con il marchio Dop, vanta una polpa tenera, dal sapore intenso.

Ayrshire

La razza è originaria della contea di Ayr. È allevata per lo più per scopi lattiero-caseari, ma anche la sua carne è apprezzata per essere marmorizzata, tenera e di buona qualità.

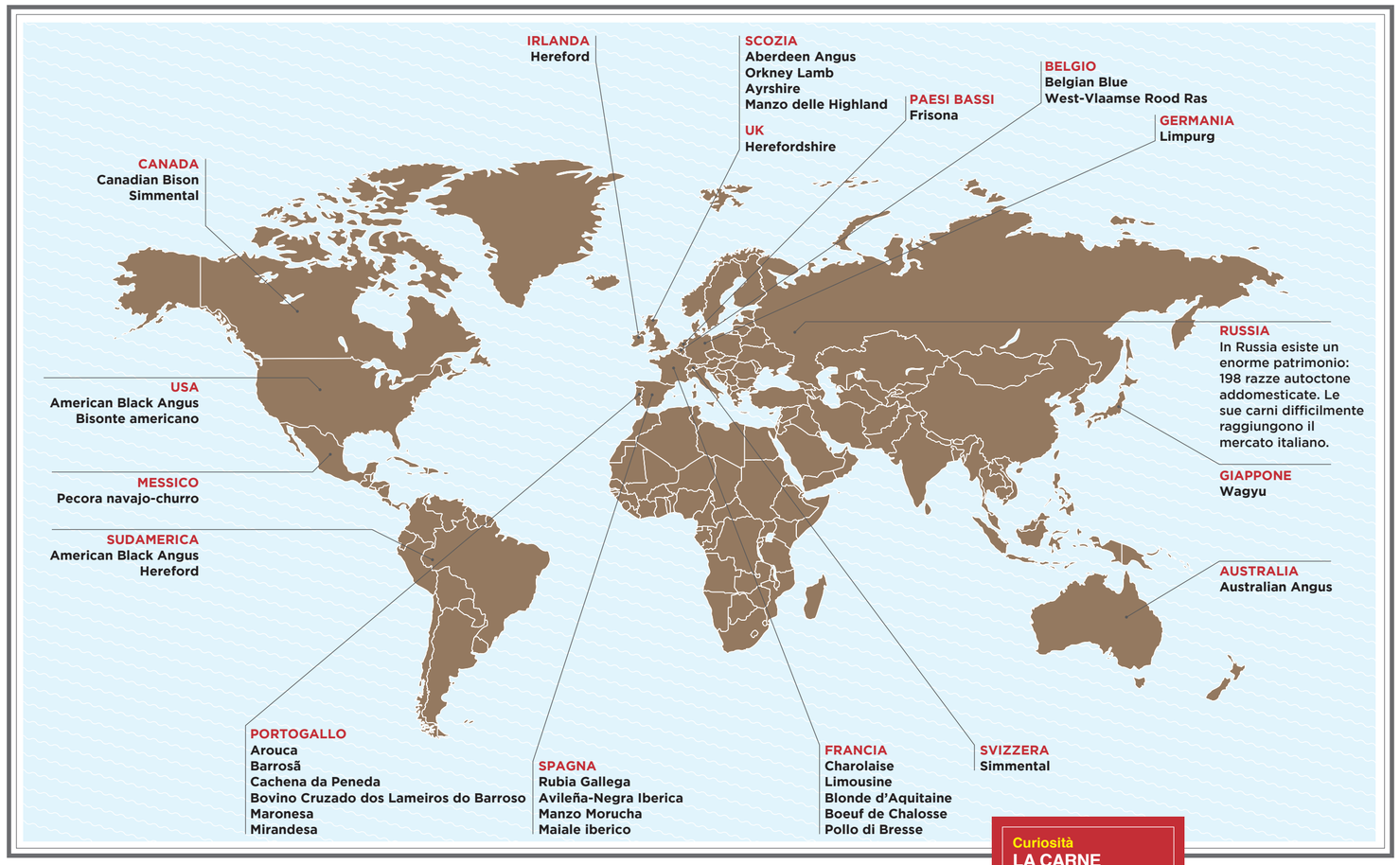
Manzo delle Highland

Razza di bovini autoctoni particolarmente robusta per cui si trova anche in zone inaccessibili per gli altri tipi di bestiame. La sua carne è rinomata per la qualità ed è in linea con le nuove tendenze: magra, ben bilanciata, succulenta e saporita.

IRLANDA E UK

Hereford

Razza idonea all'allevamento al pascolo perché ingrassa facilmente e rapidamente, ha una buona fertilità e un'ottima longevità. Carne di ottima qualità, spesso con un'eccessiva presenza di grasso.



PORTOGALLO

Arouca

La carne Arouquesa Dop deriva da una razza di bovini originaria di Arouca, nella zona di Porto, allevati in modo tradizionale, al pascolo, in terreni poveri di origine granitica.

Barrosã

La Barrosã Dop è una carne tenera e succosa da razza autoctona della zona settentrionale del Portogallo.

Cachena da Peneda

Da una razza del Nord del Portogallo nasce la Carne Cachena da Peneda Dop. Gli estimatori la amano per il sapore e la tenerezza. Il disciplinare vieta l'uso di mangimi industriali e di alimenti importati dall'esterno dell'area di produzione.

Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso

Dai bovini allevati nei pressi di Porto, in zone boschive e ricche di acqua, nasce la Carne Cruzado Igp, tenera e succulenta.

Maronesa

La razza bovina maronesa, dal distintivo colore nero, è allevata nei distretti di Vila Real e di Braga. La sua carne è Dop, dal sapore delicato.

Mirandesa

Dalla razza Mirandesa, allevata per lo più nel Nord-Est del Portogallo, si ricava una carne Dop caratterizzata da una grana consistente ma fine e umida.

SPAGNA

Rubia Gallega

Razza bovina nativa della Galizia. La Ternera Gallega Igp è considerata una delle carni più buone al mondo.

Avileña-Negra Iberica

Razza bovina autoctona della zona Castilla y León, nel Nord-Ovest della Spagna, da cui si ricava la Carne de Ávila Igp. La consistenza è tenera e il sapore intenso.

Manzo Morucha

Razza bovina pura, nativa della Spagna. La carne de Morucha de Salamanca Igp è aromatica e ha delle fibre muscolari molti fini.

Maiale iberico

Prodotto di punta della Spagna, è una razza antica famosa in tutto il mondo soprattutto perché con le sue carni si produce il rinomato Jamon Iberico o Pata Negra. I suini sono allevati allo stato brado, alimentati con ghiande o con mangimi selezionati. Per questo vanta una carne marezzata, particolarmente gustosa e aromatica. Oltre ai salumi, i tagli di carne fresca rappresentano un'eccellenza gastronomica.

Curiosità

LA CARNE DI COCCODRILLO

Dallo scorso dicembre, in Italia è possibile importare carne di coccodrillo destinata al consumo alimentare. La carne deve provenire da allevamenti siti in Svizzera, Botswana, Vietnam, Sud Africa o Zimbabwe, e gli animali da cui provengono le carni devono essere della specie Crocodylus niloticus (coccodrilli del Nilo).

FRANCIA

Charolaise

Razza bovina originaria della regione di Charolles. Ha un'eccezionale adattabilità a diverse condizioni di allevamento. Per le sue doti di rusticità e per la tendenza a produrre ottima carne, è allevata in tantissimi altri Paesi, è utilizzata come razza incrociante e per la produzione di vitelloni. La sua carne è di alta qualità.

Limousine

Razza bovina da carne originaria della regione di Limousin. Presenta un'elevata precocità, dando grandi quantità di carne magra alla più giovane età. Proprio per questo ha un ruolo essenziale nella pratica dell'incrocio industriale per la produzione di soggetti da ingrassare e da destinare alla macellazione a pochi mesi di età. La qualità della carne è molto buona, a grana fine e a fibre non grossolane.

Blonde d'Aquitaine

La sua carne si distingue nel panorama mondiale per due caratteristiche principali che la rendono unica: tenerezza e magrezza. Il basso contenuto di grasso muscolare la rende ideale per un consumo giornaliero anche per le categorie di consumatori più sensibili, come anziani e bambini.

Boeuf de Chalosse

Manzo francese Igp. La sua carne è particolarmente amata da intenditori e chef per la consistenza tenera e per la sua versatilità. In cottura emana un caratteristico profumo di nocciola.

Pollo di Bresse

Allevato per almeno 108 giorni, vive all'aperto e con nutrimento naturale. È caratterizzato dalle zampe blu, la cresta rossa e il piumaggio bianco. La sua carne ha ottenuto il riconoscimento Dop.

SVIZZERA

Simmental

Razza bovina originaria delle valli del fiume Simme, nel Canton Berna. Oggi la sua area di allevamento è dislocata un po' in tutto il mondo, soprattutto in Germania (Fleckvieh), Francia (Pie Rouge), Austria, Russia, Australia, Canada e America latina. È particolarmente apprezzata per la rapida crescita dei vitelli. In Svizzera, l'allevamento avviene su prati in modo sostenibile. La carne si presenta con un'ottima marezzatura, saporita e non invasiva nell'intensità del gusto.

GERMANIA

Limpurg

Varietà bovina antichissima, le cui carni Dop sono apprezzate per morbidezza e gusto intenso.

BELGIO

Belgian Blue

Secondo alcuni la sua carne è di qualità pari a quella dell'Angus. Frutto di secoli di incroci studiati dagli allevatori, questa razza bovina ha dimensioni e muscolatura poderosa.

West-Vlaamse Rood Ras

Bovini originari delle Fiandre Occidentali. Nascono da un incrocio, nel 1920, tra capi di razza fiamminga con l'English Durnham per migliorare la produzione del latte e la qualità della carne.

PAESI BASSI

Frisona

Originaria della regione della Frisia, a cavallo tra i Paesi Bassi e la Germania, dalla Frisona si ottiene per il 50% latte e per il 50% carne. La sua carne presenta un'ottima marezzatura e una consistenza morbida.

RUSSIA

In Russia esiste un enorme patrimonio: 198 razze autoctone addomesticate. Le sue carni difficilmente raggiungono il mercato italiano.

GIAPPONE

Wagyu

Bovino giapponese (Wagyu deriva da "wa" giapponese e "gyu" bovino) è conosciuto in tutto il mondo per avere carni quasi prive di colesterolo e intensamente marmorizzate, con una polpa particolarmente morbida. Si distingue in quattro razze: Akage Washu, Mukaku Washu, Nihon Tankaku Washu e Kuroge o Tajima Washu. Quest'ultima è conosciuta anche come Manzo di Kobe, dal nome della cittadina diventata famosa per l'allevamento di questi bovini.

N.B.: Da qualche anno esistono allevamenti di bovini Wagyu anche in Italia (Lombardia).

AUSTRALIA

Australian Angus

Derivante dall'Aberdeen Angus scozzese, importato in Australia nel 1824, l'Australian Angus è allevato su pascoli ricchi di vegetazione. A differenza dell'originale, ha dimensioni inferiori e un contenuto minore di grasso.

segue

MARFISI CARNI

www.marfisicarni.it

Nell'assortimento di Marfisi Carni, spiccano alcune 'carni dal mondo' provenienti da Argentina, Usa, Nuova Zelanda e Giappone. "Ultimamente, a causa di alcune scelte politiche che portano a non facilitare l'importazione alimentare da paesi extraeuropei (titoli di importazione) abbiamo aggiunto paesi come Scozia, Irlanda, Danimarca, Galizia (Spagna), che non risentono di questi problemi", fa sapere Walter Marfisi, titolare dell'azienda. Per ognuna di queste carni Marfisi sceglie principalmente lombate (disossate e in osso) e reali.

Cosa caratterizza le vostre carni?

La tipicità e la cultura dei territori in cui gli animali vivono. Bovini provenienti da razze predisposte a ottenere un buon stato di ingrassamento, frutto anche di un'alimentazione al pascolo con integrazione di tanto grano.

Da dove nasce la scelta di proporre queste carni?

Nasce dalla nostra volontà di allargare il ventaglio di prodotti in nostro possesso, soprattutto al fine di catturare anche quella fetta di consumatori più curiosi e aperti al consumo di qualcosa di nuovo.

Su quali basi scegliete i vostri fornitori?

Sulla base di tanti fattori. Sicuramente uno dei primi è la costanza del prodotto. Proponiamo carni che provengono da fornitori che ci garantiscono alcune caratteristiche ben definite: per esempio con l'ultima linea introdotta (La Vaca Vecia) esaltiamo i lati positivi di una carne proveniente da un animale maturo, come la Vacca, che ha sapori forti e determinati come quelli di una volta.

Come valorizzate questi prodotti a scaffale?

Dal nostro canto cerchiamo di abbinare il giusto vestito, il pack, al giusto prodotto facendo leva sui colori che caratterizzano i Paesi di provenienza oltre che valorizzando i tagli più pregiati e idonei alle specifiche lavorazioni. Inoltre, siamo particolarmente attenti anche alla esposizione letterale della storia del prodotto stesso.

Come è cambiato l'approccio dei consumatori nei confronti di queste carni negli ultimi anni?

I consumatori sono sempre più attenti, informati e alla ricerca di gusti e particolari ben definiti. Oltre all'attenzione posta alla tipicità del prodotto, frutto anche dei trend di popolarità di alcune razze e tipologie di carni, c'è un maggiore interesse e apertura anche verso la storia dell'animale e dei processi di allevamento. Inoltre, si è passati da un consumatore scettico e conservatore a uno che si fida molto della tipicità del prodotto.

Dove sono distribuite?

Le nostre carni dal mondo sono distribuite per il 70% nella Gdo, per il 20% nel normal trade e per il 10% nei restanti canali.

Proponete questi prodotti anche per private label?

Sì, negli ultimi anni abbiamo partecipato, e continuiamo a partecipare, al progetto di un importante attore della Gdo che ha investito molto nella realizzazione di un marchio proprio di Carni dal mondo.

LINEA LA VACA VECIA

La linea 'La Vaca Vecia' è una linea di prodotti realizzata a base di carne di Vacca, ed è articolata in tre lombate s/osso e tre hamburger. Per ciascuna delle referenze in questione si utilizza carne di vacca Galiziana (Spagna), Italiana e Danese.

Caratteristiche

Le lombate e gli hamburger in questione si caratterizzano per l'ottima marmorizzazione interna e per l'eccellente grasso di copertura tipici delle carni di bovini di età superiore ai 7/15 anni di età. Queste caratteristiche sono il frutto di alimentazione lenta ed equilibrata, oltre che tipiche di animali che hanno completato il proprio ciclo di vita senza stress.

Peso medio/pezzatura

Peso medio Lombate 300 g; peso fisso Hamburger 200 g.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

15 gg.

CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

Sul fronte delle 'carni dal mondo' Centro Carne vanta a catalogo due referenze: il Maxi burger americano e il Roastbeef a fette Argentina. "Le carni che scegliamo sono solo carni americane e argentine, selezionate ad hoc per i nostri prodotti. Ovviamente sono carni più saporite, dal gusto più intenso che vanno d'accordo con le nuove mode", spiega Claudia Corradetti, direttore marketing .

Da dove nasce la scelta di proporre queste carni?

La scelta di inserire nella nostra gamma anche questi prodotti è stata dettata da un'esigenza del mercato, una moda che hanno seguito molti consumatori e che ancor oggi ha notevole importanza. Il cibo è sempre di più un'esperienza gustativa, ci fa viaggiare con la mente e ci fa raggiungere luoghi e culture nuove da esplorare. Il consumatore di oggi crediamo che sia più curioso e consapevole, ha voglia di sperimentare e mettersi alla prova.

Su quali basi scegliete i vostri fornitori?

La selezione dei fornitori è sempre molto attenta e nonostante una scelta a monte, ogni volta viene fatta un'attenta valutazione della merce ricevuta, considerando il lungo viaggio, eventuali sbalzi termici che potrebbe subire, è fondamentale che vi sia un accurato controllo alla ricezione.

Come si presentano a scaffale?

Entrambi i prodotti sono confezionati in skin: hanno quindi una shelf life più lunga e sono visivamente più accattivanti. Il packaging è stato rinnovato, presenta una fascia/cartoncino dedicato, ha dimensioni ridotte per ridurre l'ingombro, è certificato FSC e ha un colore riconoscibile. I claim sul packaging, poi, hanno una significativa rilevanza per valorizzare le caratteristiche delle nostre referenze. Un plus dei nostri prodotti è sicuramente l'assenza di di allergeni, pertanto possono essere consumati da tutti, anche da persone intolleranti o allergiche ad alimenti comunemente presenti, quali uova, glutine, latte o derivati.

Qual è il target di riferimento?

In primis ci indirizziamo alla generazione dei millennials e alla generazione Z. Oltre ad essere un target di clientela molto ampio, rappresenta quello più attento alle tendenze, facendole, a volte, anche prevalere sul gusto. Sono persone attente all'ambiente, che premiano chi investe sulla sostenibilità e considerano rilevante l'impatto ambientale. Per questo motivo, anche il pack è studiato per poter attirare la loro attenzione. La porzione, inoltre, è mono per evitare inutili sprechi.

Dove distribuite questi prodotti?

I nostri sono prodotti indirizzati quasi al 100% alla Gdo.

Proponete questi prodotti anche per private label?

Ad oggi no, ma non ci precludiamo la possibilità di offrirli anche per private label. E' pur sempre un modo per accrescere i volumi e abbattere i costi di produzione.

MAXI BURGER AMERICANO 200G.VS SKIN

Il Maxi Burger Americano nasce dall'idea dell'azienda di ampliare la propria gamma prodotti per soddisfare un consumatore sempre più curioso, che ha voglia di esplorare tutte le vie del gusto.

La materia prima si caratterizza per il sapore, deciso e avvolgente.

Confezionamento

Cartoncino skin 18x18 certificato FSC.

Peso medio/pezzatura

200g

Tempi di scadenza

17gg

BERVINI

www.bervini.com

Bervini offre un vastissimo assortimento di carni dal mondo con origini che partono dall'Europa, spaziano dal Nord al Sud America, per arrivare ad Australia, Nuova Zelanda e Giappone. Per tutte queste carni è offerta una ampia gamma di tagli, in sottovuoto o skin pack. "La nostra azienda è da anni specializzata nella ricerca costante delle migliori eccellenze da tutto il mondo. Un percorso che parte dal 1950 e arriva fino ai giorni nostri", racconta Andrea Pavesi, direttore acquisti.

Su quali basi scegliete i vostri fornitori?

Tutti i fornitori sono selezionati sulla base di qualità, costanza e affidabilità. I rapporti instaurati con i fornitori dei Paesi lontani sono radicati nel tempo e garantiscono il massimo risultato sotto questi aspetti.

Come valorizzate questi prodotti a scaffale?

La linea destinata alla Gdo si presenta in confezione skin pack su cartoncino riciclabile. Ogni confezione riporta una ricetta dedicata che esalta al massimo il taglio di carne confezionato.

Qual è il target di riferimento?

Il consumatore che sceglie questo tipo di carni è un consumatore che si informa, è curioso di provare sapori nuovi e intensi e di cimentarsi in cucina o alla griglia con tagli di carne diversi da quelli normalmente presentati a scaffale.

Dove sono distribuite queste carni?

Ad oggi possiamo garantire linee dedicate sia a Gd che al mondo Horeca.

ROASTBEEF ARGENTINA SKIN

Prodotto principe della linea Bervini Beef, confezionata in skin pack su base cartoncino, il roastbeef Argentina è una carne ampiamente apprezzata in ristorazione e nella spesa di tutti i giorni. Il pack ecosostenibile la rende una scelta socialmente sostenibile oltre a valorizzare la qualità del prodotto stesso. Nella stessa linea sono disponibili varie origini e tutti i corrispettivi hamburger.

Ingredienti

Carne bovina

Peso medio/pezzature

200 g peso fisso

Caratteristiche

Skin pack a peso fisso, confezionato su cartoncino riciblabile.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

15 gg.

CENTRO CARNI COMPANY

www.centrocarnicompany.com/it

Le carni proposte da Centro Carni Company provengono generalmente dal territorio europeo, in particolare da Francia, Germania, Polonia, Irlanda, Olanda, Spagna, solo per citarne alcune. "Abbiamo scelto queste carni per rispondere a una precisa esigenza di mercato e per dare ai nostri clienti un'ampia gamma di prodotti tra cui scegliere", sottolinea Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing Centro Carni Company.

Su quali basi scegliete i vostri fornitori?

Sulla base di rigidi standard qualitativi: valutiamo che il fornitore abbia standard in linea con le nostre certificazioni, con gli standard qualitativi e i valori che persegue l'azienda.

Come valorizzate questi prodotti a scaffale?

I nostri prodotti sono caratterizzati da pack distintivi e colorati, che comunicano al contempo la qualità e la preziosità della nostra carne, in particolare anche nell'ambito dell'Horeca, con il marchio Unika, per la quale ogni tipologia di carne è ben caratterizzata da un colore. Anche il brand You&Meat per il retail è caratterizzato da colori sgargianti e un pack semplice che possa mostrare il più possibile il prodotto al consumatore finale.

Come è cambiato l'approccio dei consumatori nei confronti di queste carni negli ultimi anni?

Il consumatore si dimostra sempre più attento, prediligendo prodotti di qualità e in linea con valori e stili di vita legati al benessere. Scegliendo, ad esempio, prodotti bio, di filiera controllata e con certificazioni particolari (come Igp, o Gluten Free per chi ha esigenze specifiche).

Dove sono distribuite queste carni?

Il 45% va alla ristorazione commerciale e collettiva; il 15% all'industria e trasformazione e il 40% a Gdo/retail.

Sono commercializzate anche per private label?

Sì, i burger e i porzionati di carne sono disponibili anche per private label.

YOU&MEAT

Burger gourmet di Aberdeen Angus Sired (preparazione di carne macinata di bovino adulto)

Caratteristiche

Prodotto con tagli anatomici e altri pochi ingredienti (86% carne). Senza glutine (certificazione Aic). Materia prima: scottone di Aberdeen Angus Sired allevate in Irlanda e in Italia (finissaggio) per almeno quattro mesi.

Peso medio/pezzatura

200 g.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

Shelf life 21 gg.

fine

di Margherita Bonalumi

Carni fresche Dop e Igp: eccellenze in tavola

Sei denominazioni. Oltre 10mila operatori. Un valore di 92 milioni di euro alla produzione ed export in crescita. I dati Ismea relativi al 2021 e le case history di alcune tra le più importanti realtà nazionali.

Nel comparto delle carni fresche l'Italia conta sei denominazioni, tra Dop e Igp. Si tratta di produzioni - con una lunga storia, fatta di tradizioni e stretti legami col territorio di origine - che si inseriscono in modo lodevole nella Dop economy nazionale. Stiamo parlando di: Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, Agnello di Sardegna Igp e Agnello del Centro Italia Igp, Abbacchio Romano Igp, Cinta Senese Dop e Vitelloni Piemontesi della coscia Igp. Nelle loro filiere vi lavorano 10.293 operatori. E, per ognuna di esse, esiste un consorzio di competenza votato alla valorizzazione e alla tutela del prodotto.

Il valore alla produzione

Nel 2021 le carni fresche Dop e Igp hanno generato un valore pari a 92 milioni di euro alla produzione (-0,5%) pari all'1% del comparto 'cibo Dop e Igp'. A segnalarlo è il XIX Rapporto Ismea - Qualivita, l'indagine annuale che analizza i valori economici e produttivi della qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop Igp Stg. Come si legge nel rapporto, in Sardegna e in Toscana si concentra oltre la metà del valore totale della categoria (rispettivamente 33 milioni e 18 milioni di euro). E la crescita maggiore è registrata dalle prime tre denominazioni per ordine di valore generato: Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, Agnello di Sardegna Igp e Agnello del Centro Italia Igp. Valori in calo, invece, per le produzioni di Abbacchio Romano Igp e Cinta Senese Dop. Sul fronte dell'export, poi, le carni fresche a denominazione hanno raggiunto un valore di 10 milioni di euro (+1%), coinvolgendo il 9% della produzione certificata.

Se guardiamo ai trend del mercato, le carni Dop e Igp vantano buone opportunità di crescita. Secondo l'ultimo report di Ismea dedicato ai consumi domestici nel 2021, infatti, i principali driver di scelta nelle spese alimentari degli italiani sono legati a "salute, benessere, sostenibilità e acquisto 'consapevole'". Elementi che ritroviamo facilmente nelle carni Dop e Igp.

LA CINTA SENESE DOP

Il riconoscimento della Dop riguarda la carne fresca ottenuta da suini di razza Cinta Senese, nati, allevati e macellati in Toscana. Gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado a partire dal quarto mese di vita e devono soggiornare in appezzamenti di terreno provvisti di eventuale ricovero per le ore notturne e/o in caso di condizioni climatiche sfavorevoli. Il limite massimo di capi allevabile è pari a 1.500 kg di peso vivo per ettaro. L'alimentazione è fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. La macellazione deve avvenire su animali che abbiano raggiunto almeno 12 mesi di età e le parti sezionate per l'immissione al consumo devono riportare un contrassegno inamovibile. Il Consorzio, inoltre, attraverso un altro apposito contrassegno garantisce e certifica, ai fini della commercializzazione di tali prodotti, l'utilizzo della carne di Cinta nella lavorazione di prosciutto, capocollo, salame, salsiccia, finocchiona ed altri derivati.

Caratteristiche

La carne di Cinta Senese Dop si caratterizza per essere una carne sapida e succulenta, con una colorazione rosa acceso o rossa e una consistenza compatta e si distingue per una bassa perdita di liquidi al momento della cottura. Ha una forte presenza di grasso di marezzatura, cioè con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare. I prodotti si contraddistinguono per il gusto 'morbido' al palato.

Il mercato

Secondo quanto riferito dal Consorzio, nel 2021 l'andamento della Cinta senese Dop è stato positivo, con una forte richiesta del mercato, anche se c'è stata una contrazione da parte della ristorazione.

"La nostra, pur essendo una Dop sulla carne, è usata per il 95% per la realizzazione dei salumi. Ma valutando la richiesta del bollino consortile che certifica la Dop, che va applicato ad ogni salume o parte di esso, abbiamo avuto un incremento superiore al 20%", Daniele Baruffaldi, presidente.

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP

Gli agnelli del Centro Italia con Igp sono nutriti inizialmente con allattamento naturale ma, a differenza dell'agnello da latte, dopo lo svezzamento vengono nutriti con foraggi freschi e fieno (provenienti esclusivamente dall'areale) ma anche con una modesta quantità di cereali. La loro carne vanta un potere nutrizionale molto buono, è ricca infatti di proteine ad alto valore biologico, vitamine del gruppo B, sali minerali, come ad esempio il potassio che è più abbondante rispetto alle altre carni.

IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

L'Igp 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dalla Comunità europea per l'Italia. Si tratta di un marchio e un nome per indicare, certificare e garantire la carne prodotta dalle tre razze bovine da carne tipiche dell'Italia centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Il nome 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' ha un significato ben preciso, ricco di contenuti: 'Vitellone' perché con questo termine nel centro Italia vengono da sempre indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi: a questa età gli animali sono giovani e la carne di queste razze resta molto magra con una composizione in acidi grassi molto favorevole all'alimentazione moderna; 'Bianco' perché i bovini di queste razze hanno il mantello bianco che permette loro di tollerare ottimamente le radiazioni solari dei tipici ambienti pascolativi; 'dell'Appennino centrale', infine, rappresenta l'indicazione di origine, perché questa è la zona dove, tradizionalmente, i bovini delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola sono allevati in modo naturale da oltre 1500 anni, alimentandosi con foraggi e mangimi tipici dell'area.

I dati del comparto

Secondo gli ultimi dati rilasciati dal Consorzio di tutela, il valore alla produzione del prodotto certificato nel 2021 è stato pari a circa 52 milioni di euro, in crescita rispetto ai 49 milioni del 2020.

Nel 2021 sono state certificate oltre 7.549 tonnellate di prodotto Igp, il dato più alto degli ultimi cinque anni. In riferimento al numero dei capi, l'anno scorso sono stati certificati 17.980 capi, in crescita rispetto ai 17.621 capi del 2020, ma in leggera diminuzione rispetto agli anni precedenti che vedevano la certificazione di oltre 18mila capi. Interessante, poi, guardare le differenze tra le tre razze (che, nel corso degli ultimi anni, rimangono pressoché simili): nel 2021 sono stati certificati 9.377 di razza chianina (9.317 nel 2020), 6.527 capi di razza marchigiana (6.274 nel 2020) e 2.076 di razza romagnola (2.030 nel 2020).

I canali di vendita

Sul fronte dei canali di vendita, ci sono delle differenze sostanziali tra le tre razze. Le carni fresche di razza chianina e romagnola sono commercializzate per lo più nella Gdo, seguita dal canale tradizionale. Completamente diversa la situazione della razza marchigiana, che vede una netta predominanza nel canale tradizionale.

"La certificazione Igp è un elemento di forza e una garanzia di qualità. Un valore aggiunto che ci ha consentito, anche nel 2021, di mantenere numeri importanti recuperando anche il lieve calo dovuto alla pandemia. Il valore crescente del sistema di produzione tradizionale sviluppato all'interno dell'area tipica e i sistemi di controllo costanti e sistematici su tutta la filiera hanno consentito di affermare il nostro marchio come un sinonimo di fiducia, garanzia di sicurezza, di qualità, territorialità e di trasparenza in tutte le fasi della produzione e della commercializzazione oltre a rappresentare un'importante fonte di reddito e di tutela per molti territori, spesso marginali, del centro Italia", Andrea Petrini, direttore.

L'AGNELLO DI SARDEGNA IGP

L'Igp 'Agnello di Sardegna' è riservata agli agnelli allevati sul territorio sardo in un ambiente naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione e ai venti. L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado. Solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture.

I dati del comparto

L'Agnello di Sardegna Igp ha fatto registrare per il 2021 quotazioni record per un valore all'origine che ha superato i 38 milioni di euro. Mentre al consumo si registra un fatturato pari a 68 milioni di euro. Ricordiamo che la filiera è composta da 5.100 aziende zootecniche e 35 industrie di macellazione e trasformazione. Il fatturato complessivo ha mostrato un + 16 % rispetto al 2020 mentre il numero degli agnelli certificati è stato del + 5%.

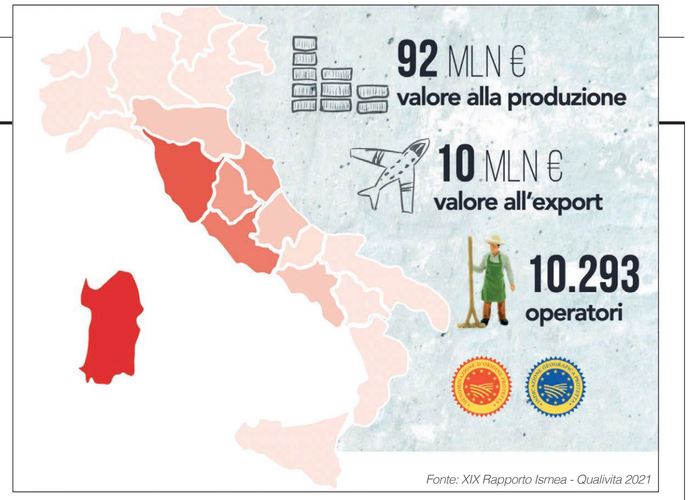
I canali di vendita

Il canale più importante è rappresentato dalla Gdo, con il 67% delle vendite. Attraverso l'Horeca si commercializza il 3%, il 5% nelle piccole macellerie. L'export vale il 25% della produzione.

"Negli ultimi anni l'Igp di Sardegna ha raggiunto importanti risultati di vendita ma ancora molto c'è da fare in termini di visibilità del marchio. Infatti, nonostante oggi la Sardegna rappresenti il 44% del patrimonio nazionale ovino con circa tre milioni di capi, il 4% della Ue28, ed è leader nel segmento agnello da latte, poco si è fatto in questi anni nell'ambito delle politiche di comunicazione e valorizzazione del prodotto. Grazie all'aiuto dei fondi europei saremo impegnati per i prossimi tre anni in una nuova campagna di comunicazione che punta a informare i consumatori sul sistema di allevamento dell'agnello da latte, sulla sua sostenibilità e sulla garanzia e sicurezza del marchio Igp. Recenti studi hanno dimostrato che la produzione di carne d'agnello ha un impatto pari a zero rispetto alla produzione di Co2". Alessandro Mazzette, direttore, e Battista Cualbu, presidente, del Contas (Consorzio per la Tutela dell'Igp Agnello di Sardegna).

ABBACCHIO ROMANO IGP

L'Abbacchio Romano Igp è ottenuto dalla carne fresca di agnelli da latte, sia maschi che femmine, nati, allevati allo stato brado e semibrado, e macellati, tra i 28 e i 40 giorni di età, nel Lazio. La carne si caratterizza in modo particolare per la scarsa presenza di grasso. Il prodotto è stagionale e immesso in commercio da settembre a giugno, intero o porzionato, nelle tipologie mezzena, spalla, coscio, costolette, testa, coratella.



Fonte: XIX Rapporto Ismea - Qualivita 2021

VITELLONI PIEMONTESI DELLA COSCIA IGP

Con 'Vitelloni Piemontesi della Coscia Igp' si designa le carni fresche ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese. La zona di produzione comprende le province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino e alcuni comuni delle province di Biella, Novara e Vercelli, in Piemonte; alcuni comuni delle province di Imperia e Savona in Liguria. I Vitelloni Piemontesi della Coscia Igp vengono distinti dai vitelloni convenzionali per la loro imponente massa muscolare caratterizzata da un elevato contenuto proteico e un ridotto contenuto di lipidi.

di Margherita Luisetto

Pac: rischi e opportunità per la zootecnia

Nella politica agricola comune 2023-2027 si delinea il futuro del settore, tra luci e ombre. L'analisi dell'evoluzione in atto, in una tavola rotonda organizzata da Assocarni e Coldiretti, con la partecipazione del Mipaaf.

Oggi l'agricoltura è chiamata ad affrontare una duplice sfida: produrre alimenti e proteggere la natura. Utilizzare con prudenza le risorse naturali diventa dunque essenziale per la produzione di cibo e per la qualità della vita, di oggi, domani e per le generazioni future. Partendo da questo principio, l'Ue fa uso di una Politica agricola comune (Pac) che, periodicamente, viene rinnovata in base alle esigenze del mondo agricolo e del pianeta. Per il periodo 2023-2027 la Pac è stata pensata in vista di un'accelerazione sul green deal europeo (che prevede la trasformazione delle politiche Ue in materia di clima, energia e trasporti in modo da ridurre le emissioni di gas del 55% entro il 2030). Contemporaneamente, non può esimersi dal considerare la crescente consapevolezza dei cittadini su temi legati, ad esempio, al benessere animale, agli agrofarmaci e all'antibiotico-resistenza, al livello di responsabilità degli allevamenti nell'inquinamento. Mai come oggi, dunque, la zootecnia è coinvolta nella Pac. Ma quali sono i rischi e le opportunità per il settore? Per rispondere a queste domande, Assocarni e Coldiretti hanno organizzato una tavola rotonda, dal titolo: 'La nuova Pac 2023-2027 – Scenari futuri per il settore zootecnico'. L'occasione è stata la presentazione del Mipaaf, a Bruxelles, del Piano Strategico Nazionale (Psn) per l'attuazione della nuova Pac - che ha coraggiosamente messo al centro la zootecnia, ovvero il settore maggiormente falcidiato dalla riforma della politica agricola -. Il dibattito ha visto la partecipazione di Luigi Scordamaglia, presidente di Assocarni; Giuseppe Blasi, capo dipartimento delle Politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale del Mipaaf; Alessandro Apolito, capo servizio tecnico della Coldiretti; Carlo Angelo Sgoifo Rossi, professore di Nutrizione e Alimentazione animale all'università di Milano; Alessandro De Rocco, presidente di IntercarneItalia; Piero Camilli, vice presidente di Assocarni con delega al settore ovino; e Paolo Sani, ad di Msd Animal Health.

Luigi Scordamaglia: "Il settore è penalizzato dall'approccio ideologico"

"Il modello di allevamento italiano è fatto di equilibrio in termini di benessere animale, sostenibilità ambientale, economia circolare e presidio ambientale e, malgrado ciò, è uno dei settori maggiormente penalizzati da un approccio ideologico che non ha nulla a che fare con la realtà, con i numeri, con i dati di un comparto che opera nel nostro Paese con un modello fortemente distintivo e che oggi vogliamo rivendicare con orgoglio". È l'appello lanciato dal presidente di Assocarni. Che, ancora una volta, sottolinea il bisogno di difendere la zootecnia e sostenere pastori e allevatori, anche per favorire un passaggio generazionale che potrà avvenire solo se questo lavoro verrà adeguatamente remunerato. "Per la prima volta la Pac è subordinata a un quadro legislativo, quello del Farm to Fork, non declinato, ma dichiarato soltanto negli obiettivi e che rischia di considerare l'agricoltura un nemico anziché un alleato prezioso per la transizione verde. È subordinata a obiettivi che sono privi di una valutazione di impatto". Detto questo, esistono però delle opportunità. Il presidente di Assocarni ha ringraziato infatti il Mipaaf per aver compreso che sostenere la zootecnia vuol dire sostenere il Paese e ha sottolineato, ancora una volta, come il peggior nemico della transizione verde alla base della futura Pac sia l'ideologia e il persistere di fake news. In primis quella che accusa la zootecnia di essere un problema per il clima. "Questa Pac non è la Pac che avremmo voluto ma dobbiamo agire per contenere i danni e indirizzare le risorse verso il comparto zootecnico. È il settore che crea più indotto, ha un valore economico, è un presidio territoriale e di economia circolare".

Blasi (Mipaaf): "Ci siamo concentrati sul benessere animale"

Giuseppe Blasi, capo dipartimento delle Politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale del Mipaaf, non ha dubbi: il lavoro presentato alla commissione Ue (in attesa di essere approvato) offrirà delle grandi opportunità per la zootecnia. "La programmazione ha tenuto conto del contesto internazionale, della transizione verde e delle aspettative dei consumatori. In questo scenario abbiamo deciso di mettere al centro alcuni elementi del settore zootecnico: per guardare sia alla sostenibilità che alla produttività, ci siamo concentrati sul benessere animale. Un aspetto che tiene conto di tante questioni, tra cui gestione del farmaco veterinario, biosicurezza, alimentazione ed emissioni, senza dimenticare la competitività". Una volta decisa la strada da intraprendere, il Mipaaf ha cercato di orientare gli strumenti a disposizione per raggiungere gli obiettivi. "Oltre alla Pac, uno strumento strategico è il Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza). Quest'ultimo contiene misure importanti per il settore zootecnico, come gli investimenti sul biometano, che oltre a ridurre le emissioni devono concorrere a risolvere il tema dell'inquinamento prodotto dalla zootecnia, e sul fotovoltaico, concepito per contribuire a migliorare la coibentazione e le condizioni di benessere delle strutture produttive". Ma cosa prevede il piano inviato a Bruxelles per il settore zootecnico? "Il piano dà delle risposte alle problematiche ambientali. Abbiamo inoltre confermato il 50% circa del budget destinato al settore attraverso i pagamenti accoppiati e oltre il 40% delle risorse disposte per gli ecosistemi saranno destinate al settore zootecnico. Con due misure innovative: un piano per il contrasto dell'antibiotico resistenza - per la prima volta in assoluto si attua un piano di questo tipo secondo l'approccio One Health attraverso i fondi della Pac -; e una misura atta a premiare il pascolo estensivo". Importante, infine, intervenire sul risvolto tecnologico nel sistema allevatoriale, non ancora all'altezza delle necessità: "Sull'assistenza tecnica si giocherà la partita della transizione ecologica del settore".

COS'È LA PAC

La Pac è la Politica agricola comune a tutti i paesi dell'Ue. Varata nel 1962, è gestita e finanziata con risorse del bilancio Ue. Rappresenta una stretta intesa tra agricoltura e società, tra l'Ue e i suoi agricoltori. Tra i suoi principali obiettivi: sostenere e migliorare la produttività agricola; tutelare gli agricoltori; aiutare ad affrontare i cambiamenti climatici e la gestione sostenibile delle risorse; preservare zone e paesaggi rurali e mantenere in vita l'economia rurale. La Pac si rinnova periodicamente in base ai cambiamenti economici e agli sviluppi rurali.

UE: PATRIMONIO AGROALIMENTARE

L'Ue è uno dei principali produttori agroalimentari a livello mondiale: con le sue eccezionali risorse agricole, può e deve svolgere un ruolo fondamentale nel garantire la sicurezza alimentare all'intero pianeta. Nell'Ue esistono circa 10 milioni di aziende agricole e 22 milioni di persone lavorano nel settore. Nonostante l'importanza della produzione alimentare, il reddito degli agricoltori è inferiore di circa il 40% rispetto ai redditi non agricoli.

FIORANI
www.fioraniec.com

Battuta di Fassone Razza Piemontese
La Battuta di fassone di razza piemontese Fiorani è realizzata con carne di particolare pregio che viene allevata in Piemonte. È molto tenera e magra quindi particolarmente indicata per essere mangiata cruda. Ha ottime caratteristiche nutrizionali e dietetiche. Fiorani propone questo pratico prodotto ready to eat con una ricetta in grado di valorizzarne il sapore delicato e la nobile materia prima. La Battuta Fiorani si aggiunge alle altre Tartare Fiorani distinguendosi per la grana a punta di coltello. Una ricetta gourmet straordinariamente leggera ed equilibrata, ideale anche per gli sportivi post allenamento.
Ingredienti
Carne di bovino (razza piemontese) 90%, acqua, sale, pepe bianco, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
210 g.
Caratteristiche
La Battuta di fassone di razza Piemontese Fiorani amplia e completa la gamma delle tartare Fiorani, cercando di soddisfare anche il consumatore amante della lavorazione a punta di coltello e andando a segnare un altro tassello nella valorizzazione delle eccellenze zootecniche italiane. Gustosa, versatile e pratica, con pochi e semplici ingredienti (un filo d'olio e un pizzico di sale) è pronta per essere servita come antipasto ricercato o secondo piatto prelibato. Confezionata in pack skin divisibile: oltre ad essere comodo, garantisce una maggiore durata del prodotto e minori sprechi. Senza glutine, come tutti i prodotti Fiorani.
Confezionamento
Skin.
Tempi di scadenza
Shelf Life: 12

GESCO SCA (AMADORI)
www.amadori.it

Birbe Pops
Per chi conduce una vita piena con poco tempo da dedicare in cucina ed è alla ricerca di soluzioni pasto veloci, gustose e facili da poter condividere con tutta la famiglia, le Birbe Pops sono il prodotto perfetto per un pasto conviviale e per aperitivi in compagnia. Sfiziosi bocconcini di carne di pollo 100% italiana in croccante panatura di mais, dei veri e propri popcorn di pollo per portare gusto e divertimento in ogni momento della giornata.
Ingredienti
Pollo 100% italiano; panatura di mais. No glutammato e olio di palma
Peso medio/pezzature
270 g / 1 kg.
Caratteristiche
Carne di pollo 100% italiana, panatura croccante di mais, pronti in tre minuti.
Confezionamento
Classico vassoio in polistirolo e pellicola plastica per la confezione da 270 g; vassoio e film in plastica per il formato da 1 Kg.
Tempi di scadenza
12 gg di shelf life.

DELICATESSE
www.delicatesse.it
www.lacarneintavola.com

Petto di pollo cotto a bassa temperatura
Petto di pollo in taglio anatomico, cotto lentamente a bassa temperatura. La carne, grazie alla cottura sottovuoto, mantiene al suo interno tutti gli elementi nutritivi e rimane morbida e ricca di sapore, senza aggiunta di grassi, conservanti ed esaltatori di sapidità. Senza glutine e allergeni.
Ingredienti
Petto di pollo, sale, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
500 g circa.
Caratteristiche
Ideale da utilizzare come semilavorato nella ristorazione organizzata e veloce a completamento di altre ricette, come insalate e poke o per realizzare secondi piatti leggeri. Il prodotto può essere conservato a lungo in frigorifero poiché la cottura sottovuoto elimina il rischio di ricontaminazione durante la conservazione.
Confezionamento
Sacchetto sottovuoto in polietilene-poliammide.
Tempi di scadenza
60 gg garantiti.

BALDI
www.baldifood.it

Hamburger di Fassona Piemontese 200 g surgelato
Un piatto regale che celebra tutti i pregi di una delle razze nazionali più prestigiose, la Fassona. Carne magra, nutriente, succosa e caratteristizzata da un boquet di gusto sempre bilanciato al palato.
Ingredienti
Carne bovino razza piemontese 92%, acqua, fiocchi di patata, fibra vegetale (agrumi, pisello, carota, bamboo), sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante:E300.
Peso medio/pezzature
200 g ciascun burger.
Caratteristiche
Ogni pezzo è confezionato singolarmente da un film termoretraibile che aiuta a proteggere dal freddo l'hamburger e ad aumentare la shelf life. Diametro uniforme per ogni hamburger.
Confezionamento
Ogni astuccio contiene otto pezzi da 200 g ciascun burger.
Tempi di scadenza
18 mesi.

GLORIOSO
www.glorioso.it

Tagliata di bovino precotta
Tenera e succosa tagliata di controfiletto di bovino precotta da rinvenire comodamente in tre minuti in microonde direttamente nella sua confezione sigillata.
Ingredienti
Carne di bovino 88,4% (controfiletto di bovino adulto), sale, destrosio, fibre vegetali, aromi naturali, estratto di lievito, bietola concentrata, spezie, estratti di spezie, sciroppo di glucosio caramellizzato, antiossidanti: E301, succo di arancia in polvere, succo di mela in polvere, mele secche, estratto di papaia.
Peso medio/pezzature
350 g a confezione, otto confezioni per ogni cartone.
Caratteristiche
Tagliata tenera e succosa, ideale al microonde, vassoio e pellicola microondabili, confezione salvafreschezza, carni selezionate di bovino, taglio pregiato di controfiletto, pack con QR-Code che rimanda al video della miniguida di cottura del prodotto; prodotto brevettato: unico nel mercato e originale nel suo genere.
Confezionamento
Salvafreschezza (skin), che migliora la tenerezza della carne, assicura lunghi tempi di conservazione e mantiene inalterati i valori organolettici e nutritivi del prodotto.
Tempi di scadenza
30 gg dalla data di produzione in confezione integra.

CENTRO CARNE - BRAND: PASSIONE BIO
www.centrocarne.com

Mini Burger Bio 6 x 30 g
Materia prima eccellente, una carne biologica che rappresenta il perfetto connubio tra le migliori pratiche ambientali, livello di biodiversità, salvaguardia delle risorse naturali, applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. Preparato solo con tagli selezionati, un'ottima opzione di finger food. Il colore della fascia richiama il claim "Qualità dalla natura".
Ingredienti
Carne di bovino adulto (scottona)* 90%, fiocchi di patate*, acqua, sale non iodato, amido*, aromi naturali, spezie*, correttori di acidità: E331, bucce di psillio*, antiossidanti: E300, estratto di rosmarino*, barbabietola in polvere*.*Biologico
Peso medio/pezzature
6 x 30 g.
Caratteristiche
Preparazione a base di carne di scottona bovino adulto. Dopo una selezione della materia prima, anteriori e pance, la carne è sottoposta a una scrupolosa denervatura. Senza allergeni e senza glutine. Il prodotto finito e confezionato è sottoposto al controllo automatizzato sul peso e sull'eventuale presenza di corpi estranei grazie a un sistema automatico di ispezione x-ray.
Confezionamento
Prodotto confezionato sottovuoto in skin.
Tempi di scadenza
20 gg.

GOLDENFOOD
www.goldenfood.it

Fesa suprema di tacchino arrosto
Petto di tacchino intero nazionale arrostito e confezionato sottovuoto. Per la produzione della Fesa suprema di tacchino arrosto viene utilizzata esclusivamente materia prima nazionale fresca. Il petto di tacchino intero privato dello sterno, ma con i due filetti viene chiuso su se stesso e legato. L'intero ciclo di lavorazione viene eseguito a mano, dalla mondatura alla legatura con spago, che conferisce al prodotto un aspetto rustico come vuole la tradizione delle migliori gastronomie.
Ingredienti
Fesa di tacchino, sale, destrosio, saccarosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Senza glutine (<20ppm).
Caratteristiche
Gluten free (marchio Spiga barrata), acqua residua sul prodotto finito inferiore al 5%, senza l'aggiunta di addensanti.
Peso medio/pezzature
Prodotto intero 4,5 Kg circa; tagliato a metà 2 Kg circa.
Confezionamento
Sottovuoto.
Shelf life
90 gg.

CIBUS

21° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA.3|6MAGGIO.2022

FIERE DI PARMA

FEDERALIMENTARE Servizi s.r.l.

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Regione Emilia-Romagna

CRÉDIT AGRICOLE
Banca ufficiale delle Fiere di Parma