







www.lazzariequipment.com

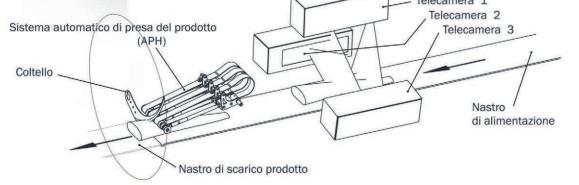
PESO FISSO CON OSSO?

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

La taglierina perfetta per porzionare a peso fisso carni *crust-freeze* con precisione ineguagliabile su carrè di maiale con osso. Taglio netto, pulitissimo, anche in presenza di grasso. Sanificabile in pochi minuti, CIP di lavaggio integrato. 4.0 ready.









Taglio ad alta velocità: peso e spessore costanti

La taglierina è specifica per taglio carni in osso. A seconda del tipo di prodotto, sono disponibili diverse tipologie di sistemi di presa e coltelli di taglio.

Alta precisione e minimo scarto

Una bilancia in linea (opzionale) permette di ottimizzare la precisione al variare delle caratteristiche dei prodotti. La più innovativa tecnologia di visione laser, grazie alla telecamera a 400 Hz, garantisce una precisione senza eguali (1 telecamera laser per i prodotti piatti e 3 telecamere laser per la scansione dei contorni di prodotti tridimensionali), calcola il peso dei prodotti posti sul nastro di trasporto e il computer PORTIO determina i punti in cui praticare i tagli. Ciascun prodotto viene visualizzato come un'immagine 3D a colori unitamente al suo schema di taglio.

Porzionatura intelligente

La macchina permette una programmazione specifica per i singoli prodotti consentendo così una scelta rapida del programma di taglio. Programmi speciali di porzionatura assicurano la massima di flessibilità nella scelta dei parametri di lavoro. È possibile configurare in qualsiasi momento la porzionatrice attraverso il pannello di controllo a colori, migliorandone le prestazioni.

Nastro modulare

Il nastro modulare combina una perfetta sincronizzazione di movimento con una vita utile senza eguali. La compensazione automatica dell'allungamento del nastro ne garantisce la precisione nel movimento.

Elevato standard di igiene

I modelli PORTIO sono progettati e realizzati in modo da soddisfare le più rigorose norme igieniche. Un sistema di pulizia CIP (*Cleaning In Place*) permette una pulizia rapida sia dei nastri, sia della guida-lama.

Equipaggiamenti opzionali per risparmio della manodopera

Per agevolare la manutenzione, sono stati selezionati ricambi facilmente reperibili. Ciò garantisce la riduzione al minimo possibile dei costi di manutenzione. Tutti i motori elettrici e gli encoder sono situati lontano dall'area di lavoro, a garanzia di una lunga durata.



SUPPLEMENTO N.2 A SALUMI & CONSUMI ANNO 16 - NUMERO 3 - MARZO 2023 DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ATTUALITÀ

Allerta aviaria

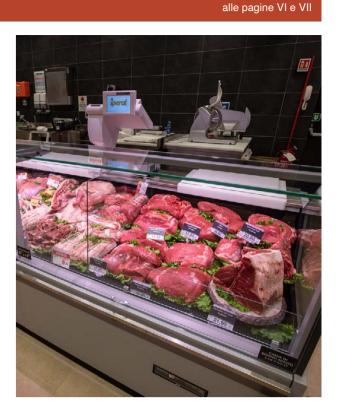
Casi in aumento e salti di specie. L'Oms invita il settore avicolo ad alzare il livello di attenzione. Il parere di Elisa Bianco (Essere Animali) e il commento di Lara Sanfrancesco (Unaitalia).

alle pagine XII e XIII

IL BUYER DEL MESE

La carne secondo Iperal

Qualità e convenienza. Ampia offerta e tagli selezionati. La vittoria del take away, dello skin e dell'alto contenuto di servizio. Il buyer dell'insegna, Gian Mario Scalvinoni, fotografa l'evoluzione e delinea il futuro del comparto.



IL BUYER DEL MESE

speciale CAPILE marezzata

I prodotti con una ricca infiltrazione di grasso intramuscolare sono teneri e saporiti. Se fino a poco tempo fa erano ad appannaggio di appassionati e ristoranti di alto livello, oggi è possibile trovarli nel normal trade e nella Gd. Alcune proposte delle aziende.

da pagina VIII e pagina XI

EUCIIS U

Allevamenti, tra sostenibilità e politica



L'alto numero di strutture intensive allerta la Regione Lombardia. Che studia nuove misure per avviare una transizione green.

Ma sarà la scelta giusta? Il commento di Sergio Visini, titolare di Piggly.

alle pagine XIV e XV

SCENARI

Tutto fumo e niente arrosto

La 'carne' vegetale stampata in 3D di Redefine Meat sbarca in Italia. Siamo andati a provarla da Impact Food. Il confronto con il burger di Beyond Meat, start up di sostituti plant-based, ci fa preferire il secondo. Una serata che lascia con la sensazione di dover ancora mettersi a tavola.

alle pagine XVI e XVII

ZOON

La strada di Fiorani verso la sostenibilità

Per l'azienda emiliana è un impegno assunto fin dalla sua costituzione e un valore imprescindibile. Lavorando in modo concreto, il player storico della carne rappresenta un esempio virtuoso e un volano di cambiamento del settore.

a pagina XVIII

Marzo 2023

Carni: nel 2022, +9,9% a valore e -1,6% a volume. In calo gli acquisti di bovino



Nel 2022, il settore delle carni ha registrato un incremento della spesa del 9,9%, a cui è corrisposta una diminuzione dell'1,6% dei volumi acquistati. Secondo quanto segnala Ismea, c'è stato anche uno spostamento verso tagli e aree merceologiche più economiche (come il suino) a discapito delle carni bovine. Entrando nel dettaglio, le carni bovine hanno registrato un sostenuto incremento dei prezzi medi (+9,7%) che ha spinto i consumatori al contenimento dei volumi facendo segnare un -4,4% degli acquisti a volume, con una spesa comunque in aumento del 5,1%. Le carni suine, pur segnando un incremento dei prezzi medi del 7,1%, hanno registrato un incremento dei volumi acquistati, favorite da un livello di prezzo comunque inferiore sia a quello delle carni bovine che a quello di alcuni tagli delle avicole. Le carni avicole sono quelle che hanno registrato il più importante aumento dei prezzi medi (+18,3%) soprattutto a causa dell'influenza aviaria; malgrado ciò, il consumo in termini di volume si è mantenuto stabile rispetto al 2021 (solo -0,2%).

Diminuiscono i residui di farmaci veterinari negli alimenti. Nel pollo quasi assenti

Continua a diminuire la presenza di residui di medicinali veterinari e di altre sostanze (come contaminanti ambientali) negli animali vivi e nei prodotti di origine animale in Ue. A dirlo è l'Efsa, L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, nell'ultima pubblicazione sui risultati del 2021. In generale, la percentuale di campioni non conformi è stata dello 0,17% (nel 2020 è stata dello 0,19%) e rappresenta il dato più basso registrato negli ultimi 12 anni durante i quali si è registrata una non conformità variabile, dallo 0,19% allo 0,37%. Secondo quanto si apprende da una nota ufficiale, nelle carni avicole europee sono quasi assenti i residui di antibiotici, dove le irregolarità sono state riscontrate per appena lo 0,05% dei campioni esaminati (67.118).

Milano Ristorazione taglia carne e proteine di origine animale nelle mense scolastiche

I menù delle mense scolastiche gestite da Milano Ristorazione hanno visto una riduzione della carne di manzo del 62% e quella di majale del 71%. Di contro, sono state incrementate le ricette a base di tuberi (+20%), di legumi (+18%) e di tacchino (+11%) e sono aumentati gli acquisti di cibo bio. Obiettivo: diventare una mensa sempre più sostenibile e green. Con questa scelta, negli ultimi cinque anni la società di ristorazione sarebbe riuscita a ridurre significativamente l'impatto ambientale, con solo 5,92 kgCO2e ogni 1.000 kcal cucinate, contro una media europea di 10 kgCO2e e internazionale di circa 25 kgCO2e. Quest'anno, inoltre, insieme al Comune di Milano nell'attuazione della Food Policy, Milano Ristorazione ha aderito alla Green Food Week 2023, iniziativa promossa a febbraio in tutta Italia dall'associazione Food Insider. Per l'occasione, durante la Giornata nazionale del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili promossa da Rai Radio2 'M'Illumino di Meno', la società ha anche proposto un menù green in tutti i 420 refettori della città di Milano, senza carne e con prodotti, dove possibile, biologici e di stagio-

ALLEVAMENTI AVICOLI

L'Efsa consiglia stop a mutilazioni, restrizioni alimentari e gabbie



L'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare, raccomanda alcune pratiche di allevamento al fine di migliorare il benessere dei polli da carne e delle galline ovaiole. Servendosi di nuovi pareri scientifici, l'Efsa dà quindi consigli relativi a spazio, densità degli animali, illuminazione, polvere, rumore, rifiuti. I consigli devono valere per l'intero ciclo produttivo, dall'allevamento e dalla crescita dei giovani volatili all'allevamento di polli da carne e galline ovaiole. In particolare, segnala di: evitare l'uso di gabbie, ridurre la densità dell'allevamento per dare la possibilità agli animali di muoversi liberamente, permettere ai polli di usare piattaforme di diverse altezze per poter allontanarsi dagli altri, usare verande esterne coperte, trovare delle alternative alle mutilazioni che causano panico negli ani-

Copa/Cogeca: "La stretta dell'Efsa mette a rischio il sistema Ue"



Le recenti raccomandazioni redatte da Efsa. potrebbero portare alla perdita della maggior parte del settore avicolo Ue. L'allarme è stato lanciato da Copa Cogeca (Comitato delle organizzazioni agricole Ue), Effab (Forum europeo degli allevatori di animali da reddito) e Avec (Associazione che riunisce tutte le rappresentanze nazionali del settore avicolo europeo). A preoccupare le associazioni, che definiscono alcune proposte di Efsa "estreme", è soprattutto la raccomandazione sugli spazi. Come si legge in un comunicato congiunto: "Tra le principali raccomandazioni avanzate dall'Efsa, la più sconvolgente è la proposta di abbassare la densità di allevamento dei polli da carne convenzionali a un massimo di 11 kg/m². [...] Al momento la legislazione dell'Ue consente una densità massima di allevamento di 33 kg/m2, che corrisponde a circa 16,5 capi/m2 con volatili da due chili". Questo significherebbe che l'Ue richiederà ai produttori importanti investimenti in azienda mentre il numero dei capi in una stalla dovrà essere ridotto del 72%. Comporterebbe, secondo le associazioni, la chiusura delle piccole e medie imprese, la perdita di competitività, l'aumento delle importazioni da Paesi con standard inferiori e l'aumento del prezzo della carne.

Presentata una proposta di legge contro il Meat sounding



L'Italia potrebbe seguire la Francia sulla strada dello stop al Meat sounding, ovvero l'utilizzo di denominazioni che richiamano carni e salumi per prodotti a base vegetale. Una strada che si preannuncia lunga e in salita, dato che nel Paese transalpino il divieto ha subito un temporaneo stop dal Consiglio di Stato francese. Intanto il disegno di legge, a prima firma dell'onorevole Mirco Carloni (Lega), presidente commissione Agricoltura della Camera, verrà presto discusso all'interno della commissione.

Come si legge nella presentazione, l'obiettivo è "quello di ripristinare le corrette condizioni di mercato tra tutti gli operatori del settore alimentare: prodotti completamente diversi dovrebbero essere indicati con nomi del tutto differenti". E la questione non riguarda tanto la possibilità di ingannare i consumatori, consapevoli che un prodotto vegano non contenga carne, ma c'è il pericolo, si legge ancora, 'che possano essere indotti a credere che il prodotto a base vegetale abbia un esatto equivalente nutrizionale (e magari che lo stesso sia stato lavorato con le medesime tecniche e cure tradizionali dell'arte salumiera) del prodotto a base di carne". Viene mantenuta invece la facoltà di utilizzare tali denominazioni laddove le proteine vegetali siano aggiunte a prodotti a base di carne o a prodotti carnei, così come nel caso vengano abbinati vegetali e prodotti di carne o a base di carne. La proposta di legge si compone di sette articoli, con la finalità (art. 1) di tutelare il patrimonio zootecnico nazionale, riconoscendo il suo elevato valore culturale, socio-economico e ambientale, nonché un adeguato sostegno alla sua valorizzazione".



Direttore Responsabile: ANGELO FRIGERIO Editore: Edizioni Turbo S.r.I. 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 nº 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 3 - Marzo 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 il 17 marzo 2023

Edimburgo elimina la carne dalle mense di scuole, ospedali e case di cura



Nell'ottica di promuovere un modello di alimentazio ne sana e sostenibile, Edimburgo elimina la carne dai menù delle mense scolastiche, ma anche dagli ospedali e dalle case di cura. Secondo quanto s apprende dal quotidiano Edimburgh News, la città è la prima capitale europea a firmare il Plant-Based Treaty (il 'trattato vegetale'): il comitato per le politiche e la sostenibilità del consiglio di Edimburgo ha infatti deciso di sostenere il documento che invita governi locali a ridurre le emissioni legate alla produzione di cibo e a promuovere cibo vegano rispetto ai prodotti animali. La decisione, tuttavia, non è stata accolta favorevolmente nel dibattito pubblico e politico scozzese. Miles Briggs, membro del parlamento scozzese, ha dichiarato: "Agli alunni delle scuole dovrebbe essere data la possibilità di avere un'opzione di carne per il loro pranzo in quanto svolge un ruolo cruciale in una dieta equilibrata e nel loro sviluppo fisico. Questo è l'ennesimo esempio di un'agenda politica forzata a scapito di ciò che conta davvero: il benessere e la salute dei nostri giovani. [...] Con questa agenda, inoltre, l'industria alimentare e delle bevande scozzese può solo perdere". Il leader del Consiglio cittadino, Cammy Day, si difende spiegando che "quando è stata presa la decisione di firmare il trattato, agli alunni si sarebbe comunque data la possibilità di scegliere il pasto". Ma, in realtà, il trattato elenca tra le sue richieste una vera e propria "transizione a piani alimentari a base vegetale"

Zootecnia: nuove ricerche riabilitano gli allevamenti

L'allevamento italiano contribuisce a combattere i iscaldamento globale. Grazie a un team di ricercatori italiani, che ha ricalcolato le emissioni del settore zootecnico usando una nuova metrica – proposta da alcuni fisici dell'atmosfera di Oxford – il dibattito sulla sostenibilità del sistema zootecnico cambia direzione. Lo studio dei ricercatori ha preso in considerazione per la prima volta la differenza in termini di azione sul riscaldamento globale tra gli inquinanti climatici a vita breve, come il metano (che dopo 50 anni sparisce), e gli inquinanti climatici a vita lunga, come l'anidride carbonica (che restano in atmosfera per oltre mille anni). Come segnala Carni Sostenibili, oltre a constatare il basso livello delle emissioni, il team ha evidenziato anche una negativizzazione dell'impronta ambientale. Se, infatti, guardiamo il contributo cumulativo totale della produzione zootecnica italiana al riscaldamento globale negli ultimi dieci anni - emissioni di metano e protossido di azoto - con l'applicazione delle nuove metriche questo diminuisce fino a negativizzarsi: da +206 milioni di tonnellate di CO2 equivalente calcolate con il vecchio metodo a -49 milioni di tonnellate stimate con le nuove metriche.



Riduzione carbonio: il progetto del Consorzio Agnello di Sardegna Igp premiato da Qualivita



'Life green sheep', il progetto del Consorzio di tutela dell'agnello di Sardegna Igp e dall'agenzia Agris Sardegna, ha vinto il premio nazionale di Ricerca IG - Italia Next Dop promosso da Fondazione Qualivita. Il progetto si propone di ridurre il carbonio della carne e del latte ovino del 12% in 10 anni, ed è stato scelto da una giuria di 15 esperti che ha valutato oltre 90 progetti di ricerca sulle Dop e Igp italiane. "Un riconoscimento prestigioso che ci onora" afferma il oresidente del Contas Battista Cualbu, "conferma ancora una volta la sostenibilità dei nostri allevamenti e nel caso specifico anche la qualificata rete di ricerca e innovazione che sta lavorando anche attraverso importanti progetti verso l'ulteriore miglioramento dei nostri allevamenti in chiave ambientale, rappresentando un esempio non solo nazionale ma anche internazionale". Il premio, alla sua prima edizione, è stato consegnato a Roma alla presenza del ministro all'Agricoltura e Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida.













di Angelo Frigerio e Margherita Luisetto



La carne secondo Iperal

Qualità e convenienza. Ampia offerta e tagli selezionati. La vittoria del take away, dello skin e dell'alto contenuto di servizio. Il buyer dell'insegna, Gian Mario Scalvinoni, fotografa l'evoluzione e delinea il futuro del comparto.

mercati e ipermercati. reggiano abbastanza. Presenza significativa in otto province lombarde. Politica commerciale improntata alcune delle caratteristiche di una ti della carne? catena che nel giro di poco tempo ha registrato una crescita esponenziale. Stiamo parlando di Iperal. Azienda valtellinese nata nel 1986 e guidata da Antonio Tirelli, oggi è un'insegna della grande distribuzione organizzata che vanta Lo spostamento delle scelte di una chiara posizione di leadership acquisto dalle carni rosse a quelle nei mercati locali. A renderla un rose e bianche, invece, è proprio player di successo concorrono di- un effetto dell'attuale inflazione, versi fattori: genuinità delle materie prime, focus sui prodotti del territorio, ampio assortimento, alto livello qualitativo e convenienza. Nell'offerta di prodotto, spicca il banco take away delle carni. È esteso, ben fornito, con un alto livello di servizio. E quasi sempre è affiancato da un banco macelleria tradizionale caratterizzato da prodotti di qualità. "Il comparto della carne di Iperal ha diversi punti di forza", sottolinea Gian Mario Scalvinoni, buyer carni dell'insegna. "Qualità e basso prezzo caratterizzano la nostra offerta. Ma anche la razionalizzazione dei tagli e l'attenzione verso le referenze ad alto contenuto di servizio, puntando su prodotti in Atm, Skin, già preparati, ri- a discapito dei secondi, e predi- e ha una qualità talmente alta che cettati e già cotti". Insieme a lui, tracciamo una panoramica del mondo della carne nella Gd, con fronte della carne, dunque, posso un focus sull'offerta della catena.

Come si sta evolvendo il settore della carne nella Gd?

Oggi registriamo una frenata degli acquisti delle carni rosse e un aumento significativo dei conun costo decisamente più alto ri- Come interpreta Iperal questa al mondo del lavoro: è diventato spetto alla carne di suino o di pol- tendenza? lo. E in un periodo di inflazione come quello che sta caratterizzando il mercato, il consumatore tende a scegliere i prodotti che hanno un prezzo più basso. Il problema principale, dunque, è riuscire a mantenere dei prezzi di vendita delle carni rosse contenuti rispetto all'inflazione del mercato.

È possibile quantificare questa variazione a volume?

Le carni rosse registrano un diversi. -5% circa. Le carni bianche, invece, un +12%.

to degli acquisti?

2 punti vendita tra super- A parità di punti vendita si pa-

Oltre al punto prezzo, è possibile rintracciare la causa di questo trend anche nel cambiasu qualità e convenienza. Sono mento di mentalità nei confron-

Negli ultimi anni i consumi di carne, in generale, sono rallentati: il cliente si è infatti spostato su acquisti che tendono a non penalizzare il mondo animale. Si tratta di un aspetto ormai consolidato. dove il punto prezzo è diventato un elemento imprescindibile.

L'ampia offerta di locali specializzati nella cucina a base di carne ha forse trasferito il consumo di carne nell'out of home?

Il fuori casa oggi ha un valore importante, perché a livello di fatturato si pareggia quasi a quello della distribuzione moderna. Anche in una situazione economica difficile, l'Horeca dimostra c'è più la richiesta di grossi pezzi di essere resiliente e rappresenta di carne - come gli arrosti di due forse una delle ultime cose a cui o tre chili - perché il numero dei gli italiani vogliono rinunciare. componenti della famiglia è sen-Tuttavia, leggendo gli ultimi dati di mercato, è possibile vedere che tura che si trova nel take away, l'out of home cresce su battute di cassa basse. Per cui i consumatori ligono la ristorazione fast-food è paragonabile a quella offerta rispetto a quella standard. Sul affermare che la ristorazione fuori casa non sta togliendo consumi alla distribuzione moderna.

zienda, quanto incide il settore ne percepito anche dalla clientela

away, cala la macelleria servita. aspetto importante è quello legato devono avere

Negli ultimi anni c'è stata una vera e propria migrazione dal banco tradizionale al take away. In Iperal, su 52 negozi, una quindicina di punti vendita non ha più la macelleria tradizionale, e l'incidenza del banco tradizionale oggi è intorno al 15% rispetto al take away. I motivi che hanno spinto Iperal, ma in generale la GDO in questa direzione, sono

Vale a dire?

Innanzitutto, la scelta di in-A livello di valore si riesce a crementare lo spazio del libero compensare questo spostamen- servizio è una conseguenza del cambio di generazione. Oggi non



sibilmente diminuito. La pezzaquindi, soddisfa pienamente i bisogni del cliente. Secondo, il bandal banco tradizionale. Oggi, per fare un esempio, non c'è più il rischio di trovare vaschette con le fettine brutte sul fondo nascoste da quelle più rosee in superficie. Fatto 100 il fatturato dell'a- L'innalzamento della qualità viepiù anziana che ha ancora qual-Incide per l'8% circa, compren- che difficoltà ad avvicinarsi al molto difficile trovare professionisti in grado di gestire il banco servito. A questo, si collega poi

tutta la componente sicurezza e

qualità: i prodotti take away subi-

scono meno manipolazioni.

Questo è un tema vincente che è esploso soprattutto in tempo di Covid...

I prodotti confezionati sono più sicuri. Quelli che prepariamo nei nostri punti vendita, ad esempio, devono passare il severo controllo del nostro ufficio qualità tendono a scegliere i primi piatti, co del libero servizio è di pregio e sicurezza alimentare. Tuttavia, oggi la vera scommessa sul libe- mi ro servizio è il preincarto: spesso il prodotto già confezionato dal fornitore di carne è più comodo e sicuro rispetto alla vaschetta confezionata nel punto vendita. È innegabile che la qualità sia decisamente più preservata rispetto a quella di un prodotto che viene manipolato più volte.

Parliamo di Mdd. Su quali

In questi anni abbiamo svilup- macinata. pato diverse linee di hamburger e di tartare, takeaway o in skin, che ormai sono quasi esclusivamente andranno a scomparire, come a marchio Iperal. Adesso ci foca- bolliti o brasati, a fronte di una lizzeremo sul mondo del pollo e crescita di burger, tartare, trite, del tacchino, in particolare sulla condite, ricettate o no. Si par-

realizzazione di una linea di prodotti panati ad alto contenuto di servizio e diversi rispetto al prodotto più classico. Punteremo su prodotti senza antibiotici e ricettati che commercializzeremo con il brand Iperal.

Cosa ne pensa del biologico? Nel mondo delle carni il biologico è poco percepito dal consumatore, soprattutto nel largo consumo, e rappresenta ancora una realtà di nicchia. Penso infatti che il bio, così come i temi legati alla sostenibilità, al benessere animale o alla salvaguardia del pianeta, siano ben accolti solo fino a quando non vanno a pesare sul portafoglio delle famiglie.

La Gd ha contribuito all'evoluzione del settore della carne in questi anni?

Se guardo indietro di 10 anni non avrei mai pensato di vedere alcune delle soluzioni adottate oggi in Gdo, a partire dagli hamburger in skin. Iperal ha introdotto il primo hamburger in skin per il take away nel 2012 e ricordo che non fu accolto positivamente dal mondo della macelleria. Ma nel giro di pochi mesi da un hamburger siamo passati a otto diverse referenze, dal bovino adulto alla scottona, fino alla fassona, con grammature che spaziavano dai 200 ai 250 fino ai 300 gram-

Come immagina il settore fra cinque anni?

Penso che il futuro sia proprio nello skinpack. La confezione in skin permette al consumatore di avere un prodotto che può essere conservato in frigorifero per più giorni. La shelf life lunga è un grande valore aggiunto: perché oggi non so quando lo consusumi di quelle bianche e rosa. La sivo di carni rosa, rosse e bianche. take away e che tende a preferi- **referenze punta maggiormente** merò, né se avrò ancora tempo principale causa è da ricercare nel Cresce lo spazio del take re il banco tradizionale. Il terzo Iperal? E quali caratteristiche per tornare a fare la spesa. Questo oggi vale anche per la carne

E sul fronte dei prodotti?

Da qui a dieci anni molti tagli

la addirittura di tagli anatomici nobili che saranno trasformati in hamburger, come lo scamone e il roast beef. Teniamo presente che la voglia di cimentarsi ai fornelli, a dispetto di tutte le trasmissioni nate in questi anni, non sta crescendo veramente, perché i consumatori hanno sempre meno "tempo" per cucinare. Di conseguenza, la richiesta di tutta una serie di tagli nobili che richiedono lunghi tempi di cottura andrà via via calando. Si cercheranno sempre più prodotti semplici, di facile consumazione e preparazione. In questa prospettiva, il canale Horeca manterrà invece il suo ruolo di cucina dove degustare determinati tipi di tagli difficili da preparare a casa.

Parliamo di plant-based. È stata registrata una crescita dei sostituti della carne?

Oltre al fatto che hanno prezzi poco vantaggiosi, hanno una vendibilità talmente bassa che mi fa credere che sia più forte la loro pubblicità piuttosto che la loro effettiva validità. Tutto fa pensare che intorno a questi prodotti ci sia tanto chiasso ma pochi risultati. Un po' come sta succedendo per il mondo vegan in genere.

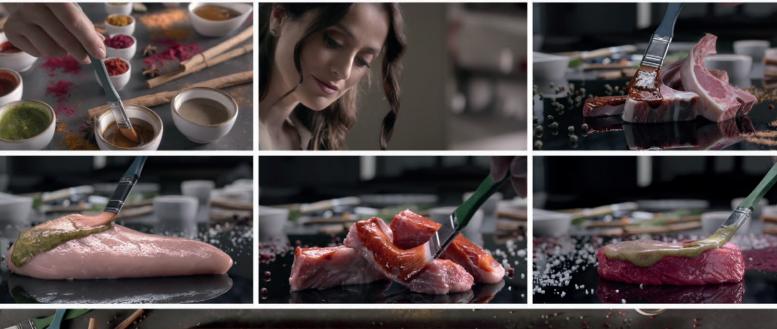
Dove li avete posizionati? Un cliente che cerca questo tipo di referenze non si avvicina al banco della carne. Quindi ven-

gono gestiti nel libero servizio e separati dal settore macelleria. Il fenomeno sarà destinato a ridimensionarsi, come sta avvenendo negli Usa? Oppure dovremo affrontare una deriva vegana, come sta succedendo in

alcune città europee? Sicuramente la comunicazione che è stata fatta negli ultimi anni non ha favorito la vendita delle carni. Tuttavia, oltre a essere stio nel fare confronti con altri Paesi, soprattutto sul fronte alimentare, dobbiamo ricordare che l'Italia vanta una cultura del cibo particolarmente forte e unica, nella quale dubito possa prendere il sopravvento una cultura vegana.



Passione in ogni piatto.







the true taste of Italy

europrodotti.it







guida buyer

Marzo 2023

di Giovanna Grassi



speciale CAPILE Marezzata

I prodotti con una ricca infiltrazione di grasso intramuscolare sono teneri e saporiti. Se fino a poco tempo fa erano ad appannaggio di appassionati e ristoranti di alto livello, oggi è possibile trovarli nel normal trade e nella Gd. Alcune proposte delle aziende.

empre più spesso si parla di marezzatura quando si considerano carni pregiate e costose. La marezzatura è l'infiltrazione di grasso all'interno del tessuto muscolare animale. Una carne marezzata appare 'marmorizzata', ricca di leggere venature bianche, o con puntinature chiare e chiazze sparse. Siamo di fronte a un cambio di prospettiva: se fino ad oggi i consumatori sono stati indotti ad avere una crescente paura dei grassi, queste carni cambiano le carte in tavola. Innanzitutto, il grasso è un ottimo indicatore del livello di salute e dello stato nutrizionale dell'animale. La marezzatura, poi, vanta un ruolo fondamentale in cottura: il grasso è la parte più saporita e, sciogliendosi, rende la carne particolarmente tenera.



inf@ferbox.eu - www.ferbox.eu

LEM CARNI

www.lemcarni.it

Mattia Cillani, export sales manager e marketing manager

All'interno del catalogo Lem carni ci sono due selezioni che si differenziano dalle altre per via della loro marezzatura: Luxury e Wagyulem. La selezione Luxury rappresenta una tipologia di carne costituita da una qualità superiore e da un'elevata marezzatura (3/4+ seguendo la scala di marezzatura europea). Presenta un color rosso vivace e una corretta distribuzione di grasso intramuscolare. Sono carni indirizzate a una ristorazione più ricercata che hanno lo scopo di voler proporre un prodotto distinto. Wagyulem è l'innovazione di una linea di carne tradizionale giapponese, lo studio congiunto con il Dipartimento di scienze mediche veterinarie dell'Università di Bologna. Si tratta di Angus europei selezionati, allevati e sottoposti a un piano alimentare altamente controllato dall'Università di Bologna. È una carne ricca di peculiarità e benefici nutrizionali. La naturalezza degli alimenti con i quali i nostri bovini vengono nutriti rendono questa carne tenera, gustosa e saporita. Presenta un basso livello di grassi saturi e alto livello di grassi polinsaturi (gli Omega 3, essenziali per l'essere umano grazie alla loro azione antinfiammatoria e neuro protettiva) e un alto contenuto di ferro e vitamine (A, B, E). Wagyulem è costituita da un'elevata marezzatura (variabile dai 4 ai 6+ seguendo la scala di marezzatura europea).

"Negli ultimi mesi, abbiamo deciso di integrare una nuova linea chiamata Saxon Beef: i nostri selezionatori si recano direttamente in Germania, presso macelli con elevati controlli qualità, a scegliere i migliori lombi da poter introdurre nel nostro business. Si tratta di bovini tedeschi, che vivono al pascolo, con un'ottima marezzatura e un'ulteriore particolarità molto apprezzata dal ristoratore: il grasso giallo. Ciò è dovuto al tipo di alimentazione che prevede carote, barbabietola e cereali come il mais. Questi bovini presentano un'elevata marezzatura che sulla scala europea raggiunge anche i cinque gradi".

Il target di riferimento

"Lem carni si propone al servizio del canale Horeca offrendo carne di altissima qualità: dalle razze italiane (chianina, romagnola, marchigiana, pezzata rossa italiana) a quelle estere (premium irlanda, black gold aberdeen, bovino america, bovino argentino, bue nero)".

"Negli ultimi anni l'interesse per le carni marezzate è aumentato moltissimo. La percentuale più alta dei ristoratori è interessata alle selezioni di questa tipologia di carni".

PICANHA DI WAGYULEM

La Picanha è un taglio ricavato dal posteriore, tra lo scamone e la sottofesa. Facilmente riconoscibile per la sua forma triangolare e per lo strato di grasso nella parte superiore, fondamentale durante la cottura poiché insaporirà e renderà molto morbido il prodotto.

CaratteristicheTenero, extra marezzato, saporito.

Peso 1,5 Kg – 2,4 Kg. Confezionamento Sottovuoto.

Shelf life 15 gg. Conservare tra gli +0° e i +4°





guida buyer

Marzo 2023

ALCAR UNO www.filierauno.it

Matteo Barbieri, divisione commerciale

Con il nuovo progetto Filiera Uno, Alcar Uno cura la selezione di carne suina razza Duroc allevata e macellata in Italia. "La razza Duroc si contraddistingue per un'elevata performance di crescita assieme a una limitata formazione di grasso esterno. Al contrario, invece, grazie all'alimentazione a base di cruscame, fibre e cereali nobili, si crea una delicata marezzatura infra-muscolare".

Il target di riferimento

Queste carni sono particolarmente idonee per il consumo domestico e nella ristorazione, idealmente per la cottura alla brace.

La carne marezzata in Gdo

"La nuova linea è stata presentata a gennaio 2023 e sarà presente nei principali canali della Gdo porzionata e confezionata in skin-pack per un miglior mantenimento della carne".

"In generale il consumatore ha un approccio sempre più critico verso il mondo delle carni, con particolare attenzione alla qualità e alle caratteristiche organolettiche. Il progetto Filiera Uno si sposa perfettamente con questo trend proponendo sia tagli semplici e classici ma anche una linea BBQ e altre particolarità tipiche di altre culture gastronomiche".

FILIERA UNO

Linea tagli porzionati in skin-pack. Caratteristiche

Filiera corta e controllo di ogni step.

Peso medio/pezzature 0,300 Kg.

Confezionamento Skin-pack.

Tempi di scadenza 21 gg.



CENTRO CARNE

Centro Carne dispone di un ampio catalogo, con carni dai diversi gradi di marezzatura. Sono carni principalmente allevate dall'azienda, come la Manzetta d'Abruzzo, un vero e proprio must, caratterizzata dal giusto equilibrio tra marezzatura e grasso esterno. "Si tratta di un meticcio allevato in regime di benessere tura il grasso si fonde e si distribuisce sul prodotto. animale di cui curiamo meticolosamente l'alimentazione e che per scelta macelliamo tra i 18 e i 24 mesi, così da avere il giusto tempo per ta d'Abruzzo e l'Angus allevato da noi: si tratta di

Claudia Corradetti, responsabile marketing

ingrassarlo facendo attenzione anche al tema sostenibilità. Si prediligono carni giovani, che abbiano tenerezza, gusto, sapore e soprattutto siano facilmente digeribili per il consumatore". Oltre alla Manzetta, l'azienda propone l'Angus: scottone Irlanda-Italia e Italia-Italia, allevate secondo una dieta studiata ad hoc e allo stato semi brado, al pascolo per il primo anno di vita e successivamente in ampi box, così da procedere con l'ingrasso e chiudere l'animale in vista della macellazione, sempre nel rispetto

del benessere animale. Ruka beef Selection

Centro Carne propone anche una linea di carni marezzate firmata 'Ruka beef Selection'. "È una selezione particolare, realizzata da Luca Nardinocchi, socio dell'azienda, nonchè esperto di settore e classificatore per eccellenza. 'Ruka beef selection' non racchiude una razza ma una qualità, garantita dall'esperienza e dalla particolare indole di Luca"

Le caratteristiche

"Il grasso di infiltrazione si distingue in venatura, distribuito a forma di vena, o in una sorta di prezzemolatura in cui il grasso si distingue in piccole aree a marchio 'Ruka beef selection', invece, solitamente forma di sottile foglia di prezzemolo, oppure in una marezzatura dove il grasso si distribuisce a forma di onda marina. Quest'ultima caratteristica denota carni tenere e di sapore intenso, perché durante la cot-

Comparando le carni, possiamo constatare che esistono dei fattori comuni, soprattutto per la Manzetcarni giovani, macellate solitamente entro i 24 mesi; principalmente femmine, poiché hanno una carne più tenera e saporita; allevate nel rispetto del benessere animale, con un'alimentazione basata su fieno e mica che sociale". cereali del luogo. Puntiamo molto sull'economia del nostro territorio, sia per uno sviluppo territoriale che per un tema di sostenibilità - parliamo infatti di una filiera quasi a Km0 -.

"La carne marezzata rappresenta un trend in crescita. L'interesse verso le carni marezzate è aumentato anche grazie al messaggio che il consumatore percepisce da questa esperienza: gusto deciso, unico e, perché no, effetto scenografico nell'impiattamento".

intensa, si sente il tempo passato al pascolo, ha un grasso tendenzialmente più giallo e una predisposizione maggiore alla marezzatura. Le carni sotto il si caratterizzano per il grado di marezzatura (da 4 a 7 sulla marbling scale giapponese per le carni Wagyu); il grado di grasso esterno classificabile come un grasso ²/₃; il colore della carne rosato e fresco; la marezzatura equilibrata. È un prodotto che "cambia prospettiva". Il nostro obiettivo è diversificarci dalla massa, che chiede una copertura di grasso estremo, perchè il consumatore deve capire che portare l'animale a uno stadio di vita maggiore dei 24 mesi e spingere su questi trend non fa bene né a lui né all'ambiente, sia in termini di sostenibilità econo-

www.centrocarne.com

Il target

Le carni marezzate sono indirizzate principalmente al canale Horeca. Con la pandemia, tuttavia, il consumatore si è appassionato al BBQ, così come Le differenze, invece, sono legate alla razza alla cultura della carne in genere, e quindi il prodell'animale: l'Angus risulta una carne più saporita, dotto è indicato anche per essere commercializzato nella grande distribuzione. La Gdo sta facendo fronte a questa domanda allestendo vetrine Dry Age o di mantenimento.

La carne marezzata in Gdo

"In assortimento per la Gdo proponiamo dalla mezzena in osso al taglio singolo porzionato. Questo ci permette di poter servire tutti i vari format, dal banco macelleria al self service. Cerchiamo inoltre di valorizzare il prodotto in ogni sua forma, andando a 'vestirlo' con i giusti 'accessori' (etichette, loghi, stocchinetta)"

LOMBATA MANZETTA D'ABRUZZO "NATURALMENTE BUONA"

Carne proveniente da bovino femmina di medie dimensioni nata dall'incrocio di razze pregiate, una razza rustica dal manto marroncino con buona predisposizione al pascolo allevata alle pendici dell'Appennino Centrale Abruzzese. La sua carne è rosea, marezzata, pertanto morbida e succosa. Allevata in regime di benessere animale vive a pascolo almeno sei mesi. Sull'etichetta compare il viso di Serafino, l'allevatore di Centro Carne che si cura di questi animali.

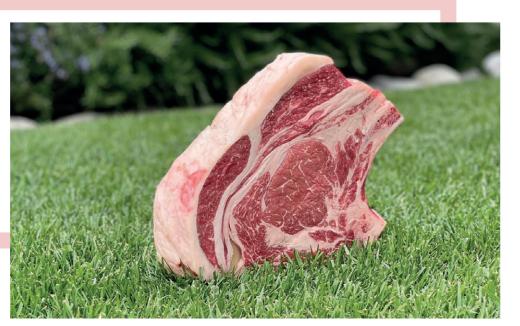
Caratteristiche

Gusto delicato che ricorda il profumo dei pascoli abruzzesi.

Peso medio/pezzature

25 Kg. Confezionamento

Fresco.





Andrea Pavesi, direttore acquisti

Bervini propone diverse tipologie di carni marezzate, provenienti dai più lontani angoli del mondo. "In occasione di Cibus 2022 abbiamo lanciato la nuova linea di altissima qualità Riserva Bervini, che rappresenta la miglior selezione della produzione che viene effettuata nelle aziende del gruppo. Il paziente lavoro di selezione delle carcasse migliori e il controllo individuale di tutti i prodotti realizzati dalla linea, garantiscono un prodotto di qualità impareggiabile. La selezione accurata e puntale dei pezzi che vengono a comporre questa linea, la frollatura minima garantita di 15 giorni, la garanzia di marezzatura su tutti i tagli selezionati. Sono questi i plus della nostra linea, che vengono garantiti mediante l'apposizione di un sigillo su tutti i pezzi che vengono selezionati per fare parte del progetto".

Il target di riferimento

La linea Riserva Bervini è rivolta principalmente al settore della ristorazione di alta qualità, che meglio riesce a valorizzare un prodotto dalle caratteristiche uniche. Al contempo l'utilizzo in Gdo permette di accontentare i palati più raffinati, offrendo una alternativa di qualità al banco take away.

La carne marezzata in Gdo

Per la Grande distribuzione organizzata Bervini propone la linea in un formato skin pack porzionato da 200 grammi, in cartoncino.

"Il mercato negli ultimi anni è sicuramente cresciuto. La consapevolezza del consumatore, la volontà di cercare prodotti nuovi ed esclusivi, hanno aiutato questo mercato ad aumentare in maniera significativa la platea di consumatori".

ENTRECOTE RISERVA BERVINI

Ricavato dalle prime cinque coste della lombata, l'entrecôte è uno dei tagli più amati nella ristorazione in quanto è in grado di coniugare gusto e qualità, incontrando così il favore degli amanti della buona carne. Succosa e ricca di sapore, presenta un'elevata marezzatura garantita dalla selezione meticolosa e dal controllo manuale di ogni singolo pezzo. Il taglio perfetto per ogni vero meat lover.

Caratteristiche

Elevata marezzatura, succosità e ricchezza di sapore Peso

medio/pezzature

3,5 Kg

Confezionamento

Sottovuoto + singola etichetta con sigillo di garanzia Tempi

di scadenza

40 gg.





attualità

Marzo 2023

di Margherita Luisetto

Allerta aviaria

Casi in aumento e salti di specie. L'Oms invita il settore avicolo ad alzare il livello di attenzione. Il parere di Elisa Bianco (Essere Animali) e la risposta di Lara Sanfrancesco (Unaitalia).

6 6 Bisogna alzare il livello di allerta sull'arrivo di una nuova pandemia di influenza nella popolazione umana sostenuta da un virus di origine aviare". Con queste parole lanciate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms) e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (Woah) il settore è chiamato a elevare maggiormente l'attenzione. Ma nel frattempo l'opinione pubblica è smarrita. L'aviaria è un problema che esiste da decenni. Ma ora sembra fare più paura. Perché? Sono due i motivi principali: l'alto numero di focolai registrati nel 2022 - per cui in Europa si parla della più grande epidemia di sempre -, e il salto di specie - da volatili a mammiferi e, probabilmente anche tra mammiferi -. Ma vediamoli nel dettaglio.

Tra il 2021 e il 2022 l'Europa ha subito la più grande epidemia di influenza aviaria osservata fino ad ora: 37 Paesi coinvolti, 2.467 focolai nel pollame, 48 milioni di volatili abbattuti negli allevamenti, oltre 3.573 uccelli selvatici colpiti. I dati, comunicati dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) e dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), allarmano le autorità. Il Paese in cui sono stati registrati i maggiori focolai nei polli sono Francia (1.248), Italia (314), Ungheria (290) e Uk (105) - Fonte: Efsa, 2022.

Il problema ha toccato particolarmente anche gli Usa. Sono 47 gli Stati colpiti dall'influenza aviaria nel corso dell'anno scorso, 58 milioni gli uccelli abbattuti. I dati, pubblicati dal Centers for disease control and prevention, l'organismo di controllo della sanità pubblica degli Usa, evidenziano una cifra superiore rispetto alla forte epidemia di aviaria che ha colpito il Paese nel 2014/2015. Gli uccelli infetti, poi, devono essere macellati e ciò porta a un calo delle scorte di uova e all'aumento dei prezzi. Negli Usa, ad esempio, i prezzi all'ingrosso delle uova hanno registrato un aumento del 300%, quelli della carne del +112%.

Il salto di specie

In diverse parti del mondo sono stati segnalati casi di influenza aviaria nei mammiferi. Sarebbe quindi avvenuto uno spillover, vale a dire un salto di specie. In Uk, ad esempio, nelle volpi e nelle lontre. Negli Usa, invece, orsi, delfini e foche. In un allevamento di visoni della Galizia (Spagna), però, il virus H5N1 potrebbe essersi trasmesso tra mammiferi. La notizia è stata pubblicata dalla rivista scientifica Science. Sulla quale, il virologo Tom Peacock definisce la situazione "incredibilmente preoccupante". 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 si possa quindi 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. La diffusione tra i visoni in cattività, infatti, potrebbe dare al ceppo H5N1 l'opportunità di evolversi e adattarsi ai mammiferi.

IL PARERE DI ESSERE ANIMALI

Elisa Bianco, responsabile dipartimento corporate engagement: "Gli allevamenti intensivi sono un fattore di rischio importante"

"L'influenza aviaria è normalmente diffusa mente equipaggiati tra gli uccelli selvatici, che solitamente non per resistere alle manifestano sintomi evidenti, ma che pos- malattie. Pensando sono trasmettere il virus ai volatili domestici, ai polli da carne, dove la malattia si può invece presentare in spesso al centro di una forma altamente contagiosa e ad alta ondate di influenza patogenicità, portando con sé elevati tassi di morbilità e mortalità. Oltre a causare impatti economici e sprechi produttivi rilevanti, dovuti alle misure di abbattimento di massa degli animali e alle restrizioni al commercio nelle zone colpite da focolai, l'influenza aviaria dazioni su come mirappresenta anche un pericolo per la salute gliorare il benessere umana, poiché il virus di tipo A può infettare animale dell'ultima altre specie oltre agli uccelli, tra cui l'uomo, e opinione dell'Efsa. più circola, più aumenta la probabilità di insorgenza di mutazioni altamente patogene port dell'Unep, dal anche per le persone.

sempre più difficile trovare individui natural- curi per la salute umana".

questi due elementi lista di raccoman-

1940 l'intensificazio-

Gli allevamenti intensivi sono un fattore di ne dei processi agricoli, tra cui gli allevamenti rischio molto importante in questa catena di intensivi, è stata associata a più del 25% di eventi, perché rappresentano l'ambiente pertutte le malattie infettive comparse nell'uomo, fetto per favorire la moltiplicazione del virus e percentuale che sale al 50% se si guarda alle la diffusione dell'influenza aviaria. Le alte console zoonosi. Per questo, le Nazioni Unite ricentrazioni di animali tipiche di questi alleva- conoscono che l'adozione di standard adementi fanno aumentare significativamente il guati di benessere animale, insieme al ricorso rischio di trasmissione di malattie, favorendo ad allevamenti più estensivi, sono elementi l'evoluzione dei patogeni e la formazione di necessari per ridurre il rischio di zoonosi. nuove varianti potenzialmente pericolose per L'insorgenza periodica di focolai di influenza l'uomo e altre specie animali. D'altro canto, aviaria è la conferma che le misure di biosil'utilizzo di razze selezionate geneticamente curezza e monitoraggio non possono bastare per aumentare la produttività aggrava ulte- da sole a contenere il problema, se non venriormente la situazione, sia perché spesso si gono contemporaneamente presi in considetratta di animali che hanno sistemi immunitari razione miglioramenti significativi di benespiù deboli, sia perché la selezione porta a una sere animale. La soluzione sembra, quindi, riduzione della diversità genetica e, di conse- abbastanza chiara: migliorare le condizioni di guenza, a un livello di suscettibilità ai patoge- allevamento per garantire una migliore qualità ni omogeneo tra gli animali, in altre parole è di vita agli animali e sistemi più resilienti e si-

LA RISPOSTA DI UNAITALIA

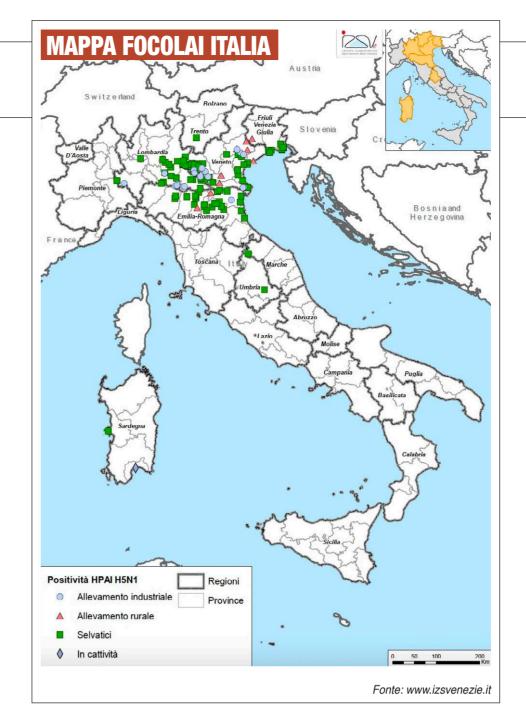
Anche se la situazione negli allevamenti al

Lara Sanfrancesco, direttore: "Attenzione altissima ma non va creato allarmismo"

momento sembra tranquilla, l'allerta è alta e sono state adottate severe misure di biosicurezza a tutela della salute degli animali per prevenire l'introduzione e la diffusione del virus negli allevamenti avicoli. Come mondo produttivo prestiamo la massima attenzione al tema e siamo costantemente in contatto e collaboriamo in modo proattivo con le autorità competenti per ridurre al minimo il rischio di focolai. In Italia abbiamo un imponente sistema preventivo di monitoraggio e controllo, sia della avifauna selvatica che degli animali allevati, volto all'individuazione precoce dei potenzialmente intetti. Come detto, l'attenzioprimi segni di malattia, in modo che possa ne è altissima ma non va creato allarmismo. essere attivato con immediatezza il collauda- Di fronte a questo scenario occorrono, ad to sistema di interventi per la massima tutela ogni modo, altre misure di prevenzione. Un degli animali. Al contrario di ciò che comutema centrale e di fondamentale importannemente si possa pensare, è proprio con gli za adesso è quello della vaccinazione degli allevamenti convenzionali, che in questo caso animali come arma idonea di contrasto alla potremmo definire protetti, che si riducono al diffusione dei focolai. Accogliamo favorevolminimo i contatti diretti e indiretti tra animali, mente l'adozione del nuovo regolamento depersone e fauna selvatica. Non a caso, in pre-legato 2023/361 della Commissione europea senza di casi di influenza aviaria, il Ministero che armonizza le norme sulle vaccinazioni, in predispone l'obbligo di tenere gli animali al particolare quelle relative all'influenza aviaria chiuso anche per i sistemi alternativi a quel- ad alta patogenicità. In Europa c'è la necessilo convenzionale e vengono stabilite delle tà di un quadro comune per la vaccinazione, severe restrizioni sulle movimentazioni. Sono che deve essere utilizzata e affiancata alle alle misure di biosicurezza che permettono di tre misure già collaudate dal settore. In Italia. ridurre il rischio di introduzione del virus in ad esempio, è in corso una sperimentazione allevamento e la sua diffusione. Ciò sarebbe sui tacchini, e in altri Paesi, come la Francia, logicamente impensabile in un allevamento si stanno effettuando le somministrazioni su all'aperto, che non permette di evitare il con- altre specie avicole.



tatto diretto con animali selvatici e/o mate



FACCIAMO CHIAREZZA



Di cosa si tratta?

Identificata per la prima volta in Italia più di un secolo fa, l'influenza aviaria è una malattia degli uccelli causata da un virus dell'influenza di tipo A. Diffusa in tutto il mondo, è in grado di contagiare le varie specie di uccelli con manifestazioni diverse, da quelle più leggere fino alle forme altamente patogeniche e contagiose. Riserve naturali dei diversi sottotipi di virus dell'influenza aviaria sono le anatre selvatiche, identificate come fonte di contagio per il pollame da allevamento, particolarmente suscettibile alla malattia. I virus, poi, si possono trasmettere da azienda ad azienda tramite mezzi meccanici, attrezzi e strumenti contaminati o mangimi. Oggi si conoscono almeno 15 sottotipi di virus influenzali che infettano gli uccelli. Di questi, l'H5N1, circolante dal 1997, è stato identificato come il più preoccupante per la sua capacità di mutare rapidamente. Dall'inizio del 2003, infatti, ha effettuato una serie di salti di specie, acquisendo la capacità di contagiare anche gatti e topi, trasformandosi quindi in un problema di salute pubblica preoccupante. La capacità del virus di infettare i maiali è nota da tempo, e quindi la promiscuità di esseri umani, maiali e pollame è notoriamente considerata un fattore di rischio elevato. (Fonte: Istituto superiore di sanità)

Può essere trasmesso all'uomo?

Il virus – essendo trasmissibile ai mammiferi – può essere trasmesso anche all'uomo. Tuttavia, secondo quanto fa sapere l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, ad oggi non stati rilevati casi di trasmissione inter-umana.

RS 200 M La qualità assoluta per l'insacco della Mortadella

L'insaccatrice Risco dedicata alla produzione di mortadella e altri prodotti emulsionati.

- Sistema a doppio vuoto per l'eliminazione
- Prodotto finale compatto, liscio ed omogeneo
- Ottima distribuzione del lardello
- Capacità di insacco: 11.000 kg/h
- Totale controllo dei parametri di insacco via HMI
- Tramoggia apribile per facilitare le operazioni di pulizia







www.risco.it



Risco SpA

36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | risco@risco.it



Allevamenti, tra sostenibilità e politica

annosi per l'ambiente. Nocivi per la salute umana. Sono alcune delle critiche mosse agli allevamenti zootecnici dalle associazioni ambientaliste e da una buona parte dell'opinione pubblica. Da mesi gli allevamenti zootecnici sono al centro di una bufera, che coinvolge, va da sé, tutta la filiera della carne. Con 12.600 strutture, la Lombardia si aggiudica il primato tra le regioni italiane per il numero di allevamenti intensivi. Ed è la prima, di conseguenza, ad emettere le maggiori quantità di ammoniaca - sostanza ritenuta pericolosa e inquinante per l'ambiente se combinata con altre componenti atmosferiche, come ossidi di azoto e di zolfo -. Per queste ragioni. la Lombardia è entrata nel mirino delle associazioni ambientaliste. In uno studio pubblicato da Greenpeace sulle aree maggiormente a rischio sotto questo profilo si legge: "Nelle regioni della Pianura Padana ha sede il 90% degli allevamenti italiani che, nel 2020 hanno emesso più ammoniaca. [...] In Italia gli allevamenti sono la seconda causa di formazione del particolato fine (responsabili di quasi il 17% del PM2,5), più dei trasporti (14%) e preceduti solo dagli impianti di riscaldamento (37%). Mappare dove si trovano i maggiori emettitori di ammoniaca è quindi cruciale per sapere quanto è compromesso l'ambiente in cui viviamo".

La risposta della Regione Lombardia

Con questi dati alla mano, la Regione non può stare ferma a guardare. E predispone un piano di attacco. A fine gennaio, il Consiglio regionale approva quindi un ordine del giorno che ha come tema "le misure riguardanti il sostegno alla transizione a metodi agricoltura e allevamento sostenibili". Riportando dati, rilevazioni e considerazioni in merito agli allevamenti intensivi riguardanti in generale la Lombardia - e in particolare la provincia di Cremona -, la Regione si impegna a promuovere nuove misure per rendere la regione più green e in linea con i principi di sostenibilità.

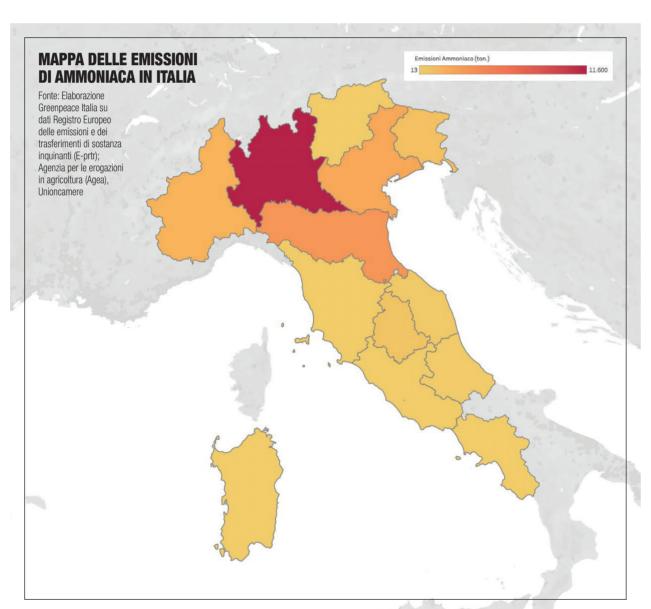
Come si legge infatti nel bollettino del 25 gennaio scorso: "Il presidente della Giunta regionale e l'assessore competente si impegnano a:

- prevedere una moratoria alle nuove autorizzazioni per nuovi impianti/ampliamenti di allevamenti intensivi a causa dei contesti ambientali, sanitari ed economici, [...] in attesa di una programmazione guidata da studi epidemiologici e valutazione di impatti cumulativi;
- interloquire con il Governo affinché venga valutata una moratoria sull'utilizzo del materiale agricolo derivante da colture agrarie in ingresso negli impianti di produzione biogas e biometano:
- predisporre progetti specifici, nonché a prevedere sostegni economici, da erogare attraverso bandi rivolti agli imprenditori agricoli, finalizzati alla transizione a un'agricoltura e a un allevamento sostenibili, che comprendano - a titolo esemplificativo - misure per:
- a) la formazione per imprenditori agricoli;
- b) la variazione di metodologie di allevamento e agricoltura;
- c) sostegni per le possibili diminuzioni temporanee di reddito dovute alle eventuali riduzioni
- d) strumenti per il miglioramento della gestione delle risorse idriche;
- e) strumenti per il miglioramento della gestione dei reflui zootecnici e le emissioni in atmosfera".

L'alto numero di strutture intensive allerta la Regione Lombardia. Che studia nuove misure per avviare una transizione green. Ma sarà la scelta giusta? Il commento di Sergio Visini, titolare di Piggly.







ALCUNI NUMERI

- In Lombardia esistono 12.600 allevamenti
- Nella provincia di Cremona ci sono 1.588 allevamenti/aziende zootecniche
- Nel territorio dell'Ats Valpadana (Cremona) sono allevati quasi 700mila bovini (pari al 42% del fabbisogno regionale e al 12% di quello nazionale) e oltre 2 milioni di suini (pari al 48% del fabbisogno regionale e al 24% di quello nazionale)

UNO SCENARIO 'APOCALITTICO'?

Lo scenario descritto nel documento della Regione restituisce una fotografia abbastanza critica degli allevamenti in Lombardia. Ma su quali fonti si è basato il Consiglio Regionale? E quale esempio dovrebbe seguire il sistema allevatoriale?

Le fonti

- Vediamone alcune tra quelle citate nel bollettino e i numeri riportati. • Studio Ispra 2019: gli allevamenti sono responsabili del 15% di polve-
- ri sottili (inquinando più di auto e moto). • Studio Ispra 2020: agricoltura e allevamento sono responsabili del 94% delle emissioni di ammoniaca, che associata con altre componenti, quali ossidi di azoto e zolfo, genera polveri fini molto pericolose per la salute umana, soprattutto in caso di esposizione cronica prolungata,
- così come avviene nelle aree caratterizzate da una forte presenza di allevamenti intensivi. Questi ultimi sono la seconda causa di formazione del particolato fine, responsabile di quasi il 17% di PM 2,5. Percentuale maggiore al settore industriale.
- Green Peace 2022: in Lombardia l'alto numero di allevamenti intensivi è il responsabile di circa l'88% delle emissioni di ammoniaca regionali.
- Studio Inhale (finanziato da Fondazione Cariplo): l'indiziato numero uno per quanto concerne l'elevato inquinamento atmosferico è l'am-
- Aea, agenzia europea all'ambiente: la Lombardia è la regione più compromessa di Italia, con Cremona capofila.
- 'Essere animali': l'alta concentrazione di animali favorisce il rischio di zoonosi, cioè la diffusione di malattie che dagli animali possono passare anche agli uomini. Il 70% di tutte le malattie infettive emergenti, come Sars, Ebola, influenza suina e aviaria provengono da animali.
- Green Peace: i 40 comuni lombardi che hanno ottenuto fondi Ue sono ZVN (zone vulnerabili da nitrati) e più dell'80% di essi ha sforato il limite di carico di azoto.
- Commissione Ue: i liquami degli allevamenti, se non correttamente gestiti, possono essere causa di notevoli rischi per l'ambiente, soprattutto quando si ha un numero elevato di capi concentrato in uno stesso

Il consiglio: l'Olanda come esempio da seguire

Secondo il rapporto del Consiglio Regionale esiste un esempio che andrebbe seguito: il sistema olandese. Nel rapporto si legge infatti: "Un esempio virtuoso è dato dal governo olandese, il quale ha reso noti i suoi piani per dimezzare le emissioni di azoto nazionali entro il 2030, anche attraverso la riduzione del 30% dei capi allevati. Si tratta del primo Paese in Europa a prendere questa strada: sostenere una reale transizione ecologica del settore, riducendo gli animali allevati ma garantendo al tempo stesso il maggior numero possibile di agricoltori qualità e valorizzazione del loro lavoro. L'accordo infatti prevede, uno stanziamento di 25 miliardi di euro a favore degli allevatori per accompagnare questa transizione. Il governo olandese definendo l'accordo di coalizione, ha previsto anche il contributo di banche, dell'industria della trasformazione e della distribuzione, al fine di rafforzare la posizione degli allevatori nelle filiere".

IL COMMENTO

Sergio Visini, titolare di Piggly, solleva alcune perplessità



"L'Ordine del giorno approvato all'unanimità (meno un voto) dal Consiglio Regionale, pubblicato sul Bollettino Ufficiale in data 25 gennaio u.s., rappresenta una presa di posizione della Politica tutta verso un modello di agricoltura e di allevamento ritenuto non sostenibile.

Il tema è ovviamente di estremo interesse e coinvolge tutta la filiera agroalimentare. Come sempre, servono approfondimenti di tipo tecnico-scientifico su cui fare una pianificazione corretta. Le fonti citate nella delibera sono riferibili a movimenti ecologisti e ambientalisti che hanno approcci spesso

Il patrimonio agricolo-zootecnico presente in Lombardia è importante e va

E in atto un processo di adeguamento verso sistemi più sostenibili sia per le coltivazioni sia per gli allevamenti. In questa fase delicata sarebbe, altresì, molto utile diffondere modelli virtuosi con una comunicazione 'professionale' al fine di evitare decisioni o processi sbagliati perché guidati dall'emotività e dall'ignoranza.

Anche la pubblicità o la promozione fatta dalle aziende alimentari dovrebbe essere meno fuorviante. I fenomeni comunicativi recenti tipo Ogm free, Bio, Km zero non hanno contribuito alla diffusione di una conoscenza corretta dell'attività professionale dell'agricoltura e della zootecnia.

Il caso di Piggly è emblematico"

Piggly è infatti un innovativo allevamento di suini concentrato sul benessere animale, sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica, e 100% antibiotic free. Fondato da Sergio Visini, rappresenta un esempio virtuoso di come sia possibile allevare i suini, a livello industriale, nel massimo rispetto dell'animale, dell'uomo e dell'ambiente. Alto livello di biosicurezza, semplicità funzionale, ventilazione naturale, energie rinnovabili sono solo alcune delle caratteristiche che lo contraddistinguono. Nonostante la sua ampiezza, l'allevamento raggiunge emissioni di gas serra molto basse: ha una produzione di Co2 tre volte inferiore a qualsiasi tipologia di allevamento tradizionale.

Tutto fumo e niente arrosto

La 'carne' vegetale stampata in 3D di Redefine Meat sbarca in Italia. Siamo andati a provarla da Impact Food. Il confronto con il burger di Beyond Meat, start up di sostituti plant-based, ci fa preferire il secondo. Una serata che lascia con la sensazione di dover ancora mettersi a tavola.

etti una sera a cena. Al quartiere Parioli (anch'esso parsimonioso assai), paghi proprio il fatto zo stampata in 3D di Impact Food. Nella Le capitale da un paio di settimane è sbarle ordinazioni telematiche a pranzo (la sera invece nella recensione che Claudia dopo la cena ha scritto c'è il servizio ai tavoli) configurano il locale come per Google, e che qui riportiamo: tra tutte le avventuun'estensione del concetto di fast food. Dove è possibile assaggiare, per la prima volta in Italia, la tagliata e l'hamburger di Redefine Meat, start up israeliana che realizza carne a base vegetale, realizzata con ingredienti non OGM, che non contengono ingredienti o sottoprodotti di origine animale. La novità dei prodotti di quest'azienda è nel tentativo di replicare quella che è la struttura muscolare del bovino, a partire muscolare. Una stampa in 3D richiede naturalmente l'impiego di una sostanza inchiostrante, e Redefine sonni tranquilli Meat usa un composto legumi e cereali, grassi vegetali, aromi, colori naturali e acqua, in modo da ottenere quella che può essere definita una riproduzione to di farci credere di aver mangiato carne autentica. rigorosamente "vegan" della texture di un taglio di Resta qualcosa di non convincente, e, anche in quecarne. Impact è la prima azienda di ristorazione che sto caso, di stancante, nel retrogusto. E alla fine ci si importa nel nostro Paese i suoi prodotti. Il menù del ritrova a pensare che i Nuggets presi per sfizio come ristorante è però allargato anche ad altre referenze. antipasto siano stati la cosa più convincente, perché

di Heura, start up spagnola di contiene. pietanze plant based, e i burger di Beyond Meat, azienda californiana che produce sostituti della carne a base di vegetali da oltre quindici anni, e che nel 2016 ha messo in base di verdure nella sezione di alimentari, il "Beast Buringredienti proteici derivati da vegetali e legumi, unitamente dà il colore, le proteine costi-

tuiscono la componente proteica.

Si fronteggiano dunque, nel menù di Impact, l'esperienza storica e quella "tech". Abbiamo provato entrambe, per capire se le recensioni entusiaste comparse sui quotidiani e sui social corrispondessero al nostro palato. Scrive "Repubblica": "Provata non qui ma direttamente nello stabilimento di produzione di Redefine Meat, la tagliata ha la capacità di mantenere la succulenza umida di una cottura al sangue".

Dopo aver scelto di andare da Impact Food a cena (a mezzogiorno la tagliata non compare nel menu), abbiamo voluto mettere a confronto le due diverse tecnologie di produzione della carne plant based, scegliendo l'hamburger di Beyond Meat e la tagliata di di Redefine Meat. Partiamo dunque dal dato macroscopico. L'hamburger riempie. Forse persino troppo, a causa del Ceddar Vegan. È paragonabile a un vero panino di carne che si può trovare in una hamburgheria di ultima generazione, a metà strada tra quelle fast food e quelle gourmet. La tagliata no. Ci si alza da tavola con la sensazione di dover ancora iniziare. La porzione è, come la definirebbero a Roma con un'espressione locale, "micragnosa" (leggi: piuttosto scarsa). Scelta o necessità? La nostra impressione (siamo buone forchette, recensori dilettanti, non professionisti) è che la tagliata, che viene servita su di un letto di crema di porcini e cicoria

di Roma. Per provare la tagliata di man- di voler imitare alla perfezione la fibra della carne autentica. Quella componente filamentosa è quella che alla masticatura e al gusto risulta meno gradevocata quella che è stata definita la prima "steak house le, e resta un fondo un po' stucchevole, una punta di sostenibile". Sta in viale Maresciallo Pildudski, a po- dolciastro che contrasta con l'esperienza tradizionale che centinaia di metri dall'Auditorium. La grande ve- di una steak house, e stanca molto prima di aver satrina su strada, i colori pop, l'arredamento informale, ziato. C'è però un altro elemento, che è ben espresso re sensoriali che si possono provare in un ristorante, la carne s'iscrive nelle più complesse. Il profumo è la prima cosa che ci fa presagire quanto sarà succulenta. E se il sangue può essere imitato con i coloranti vegetali (alla perfezione, scrive qualcuno, ed è in effetti piuttosto credibile), tutta la parte olfattiva manca, ed è la cosa più spiazzante, quella che ti fa sembrare la tagliata asettica e in fondo impalpabile. dalla distribuzione del grasso all'interno della massa Per quanto ci riguarda, con la tagliata proprio non ci siamo. Le steak house tradizionali possono dormire

Invece l'hamburger di Beyond Meat, forse meno sofisticata nella struttura, assolve meglio al compi-Abbiamo dunque le crocchette lì conta la panatura, ed è meno importante quel che

La nostra cena è completata di due calici di Vegamaro, un Negramaro vegano, una fetta di Sacher e un caffé. Il conto è di 60 euro. A Roma sarebbe considerato di fascia media, non certo da fast food, e nemmeno da trattoria. È in linea con quello di una vera steak house, se si sta leggeri. Gli arredi, il personale, vendita il primo hamburger a la velocità del servizio, tutto fa pensare che il target sia una clientela giovane. La spesa è invece più alla dedicata alle carni dei negozi portata con le possibilità degli adulti. Parioli però è storicamente il quartiere dei ragazzi bene, e dunque il ger". In questo caso la carne è posizionamento (siamo a poche centinaia di metri da ottenuta attraverso la cottura, Piazza Euclide, ritrovo dei vecchi Pariolini, l'equivaraffreddamento e pressione di lente romano dei Paninari) ci sta.

Ci torneremo? Il personale sorridente, il clima gioviale e però non caciarone (cosa rara a Roma), la fread acqua, aromi e vitamine. La schezza del nuovo locale, purtroppo non bastano. La consistenza è data dall'olio di risposta è no. È un'esperienza che a nostro parere cocco, il succo di barbabietola provi una volta e archivi, più nel file "vorrei ma non posso" che in quello "buona la prima".



LA TAGLIATA DI REDEFINE MEAT

fonte: www.redefinemeat.com



Ingredienti

Acqua, proteine vegetali (proteine di frumento, proteine di soia, proteine di patata), oli vegetali raffinati (olio di canola, olio di girasole), amido di mais, amido di frumento, farina di frumento, burro di cacao, maltodestrina, aromi, sale, malto d'orzo, spezie (contengono senape), coloranti (rosso di barbabietola, caramello semplice), verdure essiccate, succo di

| Valori nutrizionali | per 100 gramm |
|---------------------|---------------|
| Energia | 235 kcal |
| Grassi totali | 9g |
| di cui saturi | 1g |
| Carboidrati totali | 8,5 g |
| di cui zuccheri | 1,4g |
| Fibre | 6g |
| Proteine | 27g |

QUANTO ARRIAMO PAGATO

| IMPACT FOOD | |
|----------------------|------------------|
| Descrizione | Importo |
| Acqua Frizzante | 1,50 |
| Vegamaro Calice (x2) | (5,00 x 2) 10,00 |
| Chardonnay Calice | 5,00 |
| Nuggets 3 pezzi | 3,50 |
| Classic Beyond | 12,00 |
| Tagliata | 22,00 |
| Sacher | 5,00 |
| Caffè | 1,20 |
| | Totale 60,20 |

LA RECENSIONE DI CLAUDIA DE LUCA



Si tratta di un fast food vega- pito. Ha un'ottima consisten-

vora convinta e non "frequen- cosa. to" la cucina vegana ma spinta dalla curiosità ho voluto provare questa carne di cui tanto si meno bene. Non ho provato parla. Abbiamo ordinato dei quella soddisfazione che c'è nugget come antipasto, una dopo aver assaporato una beltagliata di Redefine beef, un la tagliata, manca l'esperienza panino con Beyond burger e del gusto. Ma d'altra parte esiper dolce una Sacher.

I nugget erano buoni, nella o il burro senza grassi perciò consistenza e nella croccan- c'è spazio per tutti. Sicuratezza (fritto è buono tutto!) mente questa carne a base vema nessuna somiglianza con getale e un'ottima alternativa quelli di pollo.

La tagliata è stata piuttosto alla carne per motivi etici. deludente. All'aspetto sembra Comunque, per essere un simulare abbastanza bene la fast food vegano è decisamenvera carne ma al taglio e alla te caro. 22 euro per una finta masticazione risulta troppo tagliata accompagnata da un morbida, elastica e fibrosa. Il velo di crema ai funghi e due sapore "ricorda" quello della forchettate di cicoria è davvetagliata ma chi ama la carne ro troppo, considerando che sente subito che non è la stes- con poco più avremmo potuto sa cosa. Soprattutto manca mangiare una tagliata vera al completamente la componente ristorante. olfattiva, quel profumo fanta- Il personale è impeccabile. I

che mi ha piacevolmente stu- cosa migliore del locale!

no. L'ambiente è molto curato, za praticamente identica al accogliente e informale con le burger di carne e un sapore pareti colorate in toni pastello molto simile anche se ha un e neon colorati. I tavoli sono retrogusto un po' dolciastro ben distanziati e le poltronci- (stesso difetto riscontrato anne comodissime. L'illuminazio- che nei nuggets e nella tagliane a giorno conferma l'identità ta). Pessimo invece il "formagdel locale che è appunto un gio" cheddar nel burger: una colla arancione e appiccicosa La sera il menu è più ampio dal gusto indefinibile. La Sae viene servita anche la famo- cher buona (perché anche col sa tagliata a base di proteine cioccolato è buono tutto) ma la consistenza e il gusto del-Premetto che sono una carni- la torta originale sono un'altra

> stono anche la birra analcolica per chi decide di rinunciare

stico di carne alla brace che ti ragazzi sono tutti molto gentifa venire l'acquolina in bocca li, veloci e disponibili, pronti a ancora prima di assaggiarla. rispondere a qualsiasi doman-Molto meglio l'hamburger da sul menu con un sorriso. La



La strada di Fiorani verso la sostenibilità

Per l'azienda emiliana è un impegno assunto fin dalla sua costituzione e un valore imprescindibile. Lavorando in modo concreto, il significativo player della carne rappresenta un esempio virtuoso e un volano di cambiamento del settore.





I tema della sostenibilità ambientale è importante per l'industria, per il retail e soprattutto per i consumatori, nonostante il periodo estremamente inflattivo che stiamo attraversando. Claim in tema ambientale compaiono da qualche anno nei pack e la tendenza è crescente, poiché intesa come leva di marketing, invece per Fiorani è dalla sua costituzione, avvenuta nel 2004. Dall'inizio della propria attività, l'azienda ha iniziato la sua transizione verso i principi della sostenibilità, cercando invece di agire in modo molto concreto, continuando a investire per essere esempio virtuoso e volàno di cambiamento in un settore, quello della carne, spesso restio rispetto alle trasforma-

adottare un modello di business sostenibile è sem- levata senza l'uso di antibiotici negli ultimi 120 benessere, sotto diversi punti di vista, macro e mipre più pressante, spiega Valeria Fiorani, Responsagiorni, in allevamenti che rispettano gli standard di cro. Quello delle persone spesso comincia a tavobile Marketing dell'azienda emiliana: "L'obiettivo" biosicurezza. Viene garantito il benessere animale la, con una corretta alimentazione. Scegliere cibi è generare valore nel lungo termine, combinando sul 100% della filiera attraverso controlli e certivirtuosamente azioni che incidano non soltanto ficazioni del DQA (Dipartimento Qualità Agroalisulla natura e sull'ambiente, ma anche sul piano mentare). Gli allevamenti di origine hanno minor economico e sociale. Secondo il Rapporto Brundtland della Commissione mondiale sull'Ambiente rispetto ad ogni fase della crescita dell'animale. La e lo Sviluppo, lo sviluppo sostenibile è quello che "soddisfa i bisogni delle generazioni presenti senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri". Partendo da questa definizione, crediamo che la mission Fiorani sia quella di innovare, stare al passo con i tempi e fare la propria parte per costruire un migliore futuro collettivo, mantenendo saldo il richiamo ai valori delle nostre origini. E' un approccio che si espande tiche green, che tramite l'ottimizzazione dei pro- e dal territorio, che deve essere valorizzato e riin diverse direzioni: riguarda il modo in cui for- cessi produttivi, la lotta agli sprechi e l'impegno spettato. Fiorani, pur assecondando un mercato che niamo cibo e nutrimento alle persone, il modo in nello studio e sviluppo di imballaggi sempre più chiede prodotti fast&easy, risponde a questa sfida cui utilizziamo con gratitudine le risorse del nostro riciclabili e performanti, provenienti da fornitori offrendo referenze molto pratiche, ma comunque

interfaccia con le comunità che serviamo, il modo in cui noi e i nostri fornitori ispiriamo e formiamo le persone che lavorano con noi. La nostra visione è creare prodotti e servizi per valorizzare la carne e tilizzo di tecnologie di imballaggio all'avanguarsemplificare la vita dei nostri clienti adottando sistemi più sostenibili. Pensiamo così di poter avere gere ottime performance di durata. Si prenda come un valore imprescindibile e un impegno che parte un impatto positivo nella vita delle persone, nella esempio la tartare che, acquistata dal macellaio, è nostra comunità e nel nostro pianeta".

Attenzione al benessere animale, la filiera FBA

In questo solco si inserisce l'avvio nel 2022, col prezioso supporto del Gruppo Inalca, del progetto Filiera Benessere Animale FBA, con cui viene svolto un lavoro importante per valorizzare il patrimonio suinicolo italiano. La linea a marchio Considerando il panorama attuale, la necessità di FBA è prodotta solo con carne suina italiana, aldensità, spazi adeguati e piani nutrizionali calibrati gamma comprende l'Hamburger di suino Fiorani e i Suini Marinati: Loin Ribs, Tagliata di Lonza, Tomahawk, Tagliata di Coppa Marinata. Buoni in glutine, per fare in modo che ogni pasto sia davtutti i sensi.

Sostenibilità e approccio etico

L'attenzione verso la sostenibilità in Fiorani si concretizza sia attraverso l'utilizzo di fonti energepianeta e limitiamo l'impronta che ci lasciamo alle certificati per etichette, cartoni, bottom in carta buone, equilibrate e in confezioni sostenibili".

spalle, il modo in cui il nostro sistema aziendale si certificati FSC. L'obiettivo è ridurre sempre di più materiali impiegati, diminuirne il peso e garantirne la possibilità di riutilizzo post consumer. La lotta agli sprechi si configura inoltre attraverso l'udia che permettono al prodotto fresco di raggiunda consumare nel giro di qualche ora, mentre grazie alla produzione in stabilimento controllato garantisce una shelf-life di 14 giorni. La proposta di confezioni separabili o monoporzioni rende la conservazione del prodotto ancora più semplice per il

Benessere globale e vita sana

La vision Fiorani, come anticipato, è attenta al equilibrati, freschi, e gustosi è il primo passo per prendersi cura di sé e della propria salute. Ma con i ritmi di vita moderni come fare a mantenere una dieta equilibrata? Riprende Valeria Fiorani: "Cerchiamo di rispondere alle esigenze del mercato moderno con una serie di prodotti pronti, studiati per essere equilibrati, ricchi di gusto e tutti senza vero un'occasione per stare bene, anche quando si ha pochissimo tempo a disposizione per dedicarsi alla cucina. Il cibo, come racconta il nostro motto aziendale, è patrimonio di ogni tempo, un valore tramandato dalla nostra tradizione gastronomica

schede prodotto

Marzo 2023

www.alcass.it / www.amicanatura.it



Hamburger di bovino grigliato Hamburger di carne bovina grigliato

Carne bovina (65%), acqua, pangrattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), farina di soia, sale, estratto di

Peso medio/pezzature

Standard: 78g – Medi: 100g – Maxi: 135g - Giga: 180g

Caratteristiche

Hamburger di carne bovina grigliato e surgelato, facile e veloce da riattivare anche senza una cucina attrezzata. Gli ingredienti e le varie dimensioni del prodotto permettono versatilità e personalizzazione.

Standard: 1 crt (26pz); Medi: 1crt (24pz); Maxi: 1crt (16pz); Giga: 1crt (12pz).

Tempi di scadenza

12 mesi

DELICATESSE www.delicatesse.it



Girello alla piemontese

Girello di manzo, salato e cotto a vapore. Taglio magro senza nervi, molto tenero al taglio. La lista degli ingredienti ridotta al minimo risalta il gusto naturale della carne, preservandone la salubrità e il basso contenuto di grassi.

Ingredienti

Girello di bovino, aromi, sale, antiossidante: acido ascorbico

Peso medio/pezzature

Da 2 Kg a 3 Kg circa.

Caratteristiche

Ideale per l'affettatura e la preparazione di antipasti e secondi freddi. L'utilizzo più frequente è in accompagnamento a salsa tonnata. Prodotto senza glutine, derivati del latte, Ogm, polifosfati e allergeni. Disponibile anche calibrato.

Confezionamento

Sottovuoto singolo. Cartone da sei pezzi

Tempi di scadenza

55 gg garantiti.

GESCO SCA (AMADORI) www.amadori.it



Polpettine Amadori

Delicate e stuzzicanti Polpettine di pollo e tacchino 100% italiani: un secondo sfizioso e versatile pronto in soli 10 minuti. Un piatto equilibrato che si sposa bene con diversi ingredienti: dalla verdura cotta ai sughi, dalle vellutate all'insalata fresca.

Peso medio/pezzature 240 g.

Caratteristiche

Plus distintivi del prodotto: 100% carne

italiana; senza glutine (certificazione Aic spiga barrata'); ricche di proteine; fonte di niacina (vitamina B3); fonte di iodio.

Confezionamento

Vaschetta in plastica riciclata al 60% (r-pet).

GOLDENFOOD www.goldenfood.it



Fesa suprema di tacchino arrosto Arrosto di tacchino top di gamma.

esa di tacchino, sale, destrosio, fruttosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Senza glutine (<20ppm).

Peso medio/pezzature

Prodotto intero 4,5 Kg circa, tagliato a metà 2 Kg circa.

Il prodotto è realizzato con il petto anato-

Caratteristiche

mico intero di tacchino maschio fresco, esclusivamente di origine italiana, privato della pelle e del grasso sottocutaneo in modo da garantire un tenore di grassi molto basso. La salamoia viene iniettata in percentuale modestissima. Il semilavorato ottenuto viene trasferito alla fase di zangolatura. Dopodichè viene legato a mano in modo da ottenere una forma particolare, artigianale e accattivante, unica nel suo genere, arricchita a mezzo di una manciata di rosmarino in foglia sulla parte superiore. Viene poi trasferito all'interno dei forni, dove, un procedimento molto lento di cottura a vapore e una leggera doratura finale conferiscono al prodotto la compattezza, la consistenza, l'aroma, la fragranza e il colore desiderati.

Confezionamento

Sottovuto

Tempi di scadenza

Shelf life totale 90 gg.

MEC - BRAND PREMIUM: FORMENTO www.carnimec.it



La Battuta di Fassone

Top seller della gamma Formento è il prodotto 'La Battuta di Fassone' 80g x2 (160g), con un'elevata componente di servizio. Pensato per soddisfare le più recenti tendenze di consumo che evidenziano una preferenza verso prodotti con un più alto valore aggiunto in termini di qualità, caratteristiche e servizio. La Battuta di Fassone è un prodotto "contestualmente vicino alla Tartare", ma con un'elevata unicità grazie alla tipologia di carne Razza Piemontese e a una particolare ricettazione e tipologia di produzione basata sulla 'simulazione industriale' della tecnica di lavorazione al coltello. Il tutto confluente in un prodotto pronto per essere gustato.

Ingredienti

Carne bovina 95%, olio extravergine di oliva, sale, succo di limone, pepe, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio

Peso medio/pezzature 80g x2 (160g) - Peso fisso.

Caratteristiche Ready to eat - pronta da gustare.

Confezionamento Skin pack. Tale confezionamento garantisce una maggiore shelf-life del prodotto,

una migliore conservazione delle caratte-

ristiche organolettiche, garantendo cosi una componente di servizio più alta.

Tempi di scadenza

INDAL www.indalsrl.com



Tartare gusto limone ed erbe provenzali skin pack

Tartare di bovino adulto al gusto limone ed erbe provenzali 100 g x 2 confezionato in skin pack.

Peso medio/pezzature

Caratteristiche

Tartare ottenuta dalla lavorazione di carni di bovino sezionate e preparate da Indal. L'intero ciclo produttivo avviene nell'impianto sito a Montichiari (Bs) garantendo il rispetto delle vigenti normative di igiene di processo previste dalle normative comunitarie vigenti.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

20 gg dalla data del confezionamento.



WURSTEL 100% Fassone di Razza Piemontese

Wurstel senza pelle realizzato con carne esclusivamente di bovino di Razza Piemontese addizionata di olio di oliva.

Carne di bovino di razza Piemontese certificata all'origine dal Consorzio di tutela della Razza Piemontese, acqua, olio di oliva, sale, spezie, antiossidante E301, conservante E250.

Peso medio/pezzature

Peso del singolo wurstel circa 65 a.

Caratteristiche

Prodotto senza lattosio e senza glutine, affumicato con fumo naturale, con speziatura molto leggera.

Confezionamento

Bustina da quattro pezzi, per 250 g complessivi.

Tempi di scadenza

120 gg a temperatura 0° / 4°C.

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, ed è senza ingredienti Ogm (e derivati).

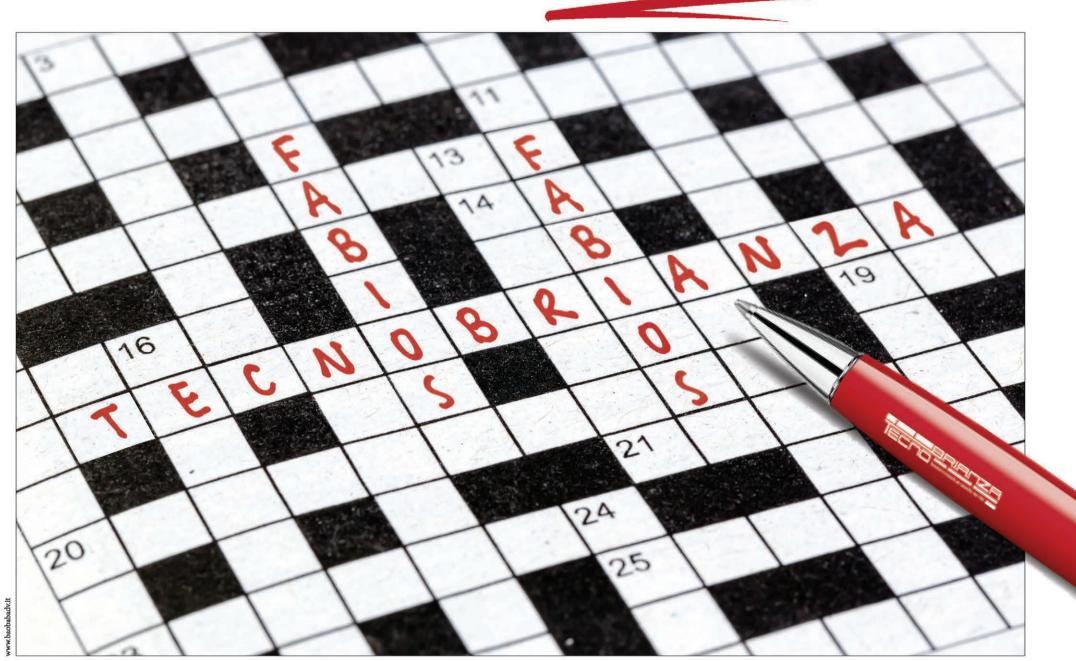
Peso vaschetta

Confezionamento

In vaschetta trasparente in atmosfera protettiva - dimensioni vaschetta 235x210x13 mm.



Tanti giochi di parole, ma le soluzioni esclusive sono le nostre



Linea esclusiva per i salumi italiani

Distributore Ufficiale Technical Partner FABIOS







