



**CARNI
& CONSUMI**

ANNO 19 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2026
DIRETTORE RESPONSABILE:
ANGELO FRIGERIO

TECNOLOGIE

**Scanvaegt
entra nella
scuderia
di Lazzari
Equipment**

VIII



ESTERI

**Gli Stati Uniti
non rinunciano
alla bistecca**

III



SCENARI

**Carne halal: non solo
una questione di fede ma
un business promettente**

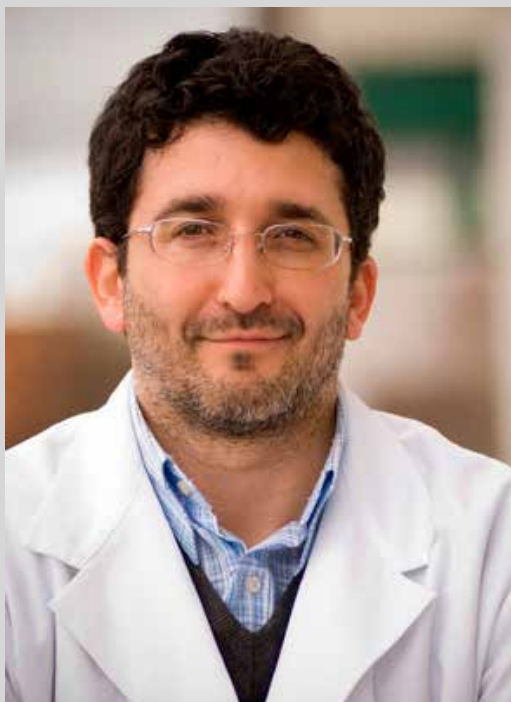
VI-VII

IL BUYER DEL MESE

**“La macelleria è uno dei
reparti più importanti
della Gdo italiana”**

XII

Filippo Geppert, category
manager di Conad Adriatico



**GRANDE
ESCLUSIVA**

**INTERVISTA A CALOGERO TERREGINO, DIRETTORE
DEL LABORATORIO DI RIFERENZA EUROPEO (EURL)**

**Aviaria e vaccini,
facciamo chiarezza**

X-XI

Carne bovina, cambiano i flussi globali

Si stanno modificando rapidamente i flussi internazionali della carne bovina, sulla spinta dei cambiamenti nelle politiche di importazione di Cina, Unione europea e Stati Uniti. È quanto emerge da un'analisi dell'Agriculture and Horticulture Development Board (Ahdb), riportata da EuroMeatNews. La Cina, principale importatore mondiale di carne bovina, ha introdotto quote specifiche per Paese: i volumi che eccedono i contingenti sono soggetti a un dazio del 55%. L'Australia ha esaurito a metà giugno la propria quota di 205mila tonnellate, mentre il Brasile dovrebbe raggiungere quella da 1,1 milioni di tonnellate nel corso di settembre. Tra maggio e luglio, le esportazioni australiane verso la Cina sono diminuite del 65%, con una riduzione di quasi 20mila tonnellate. Parte dei volumi è stata reindirizzata verso altri mercati, tra cui Stati Uniti, Giappone, Corea del Sud, Indonesia e Canada. Ancora più marcato il calo per il Brasile: tra giugno e agosto le esportazioni verso la Cina sono crollate del 90%, per una riduzione di quasi 142.300 tonnellate. Parte dei volumi è stata destinata a Stati Uniti, Russia e Ue, ma le esportazioni complessive brasiliane sono comunque scese del 26% ad agosto su base annua. Sul mercato europeo, le spedizioni brasiliane sono aumentate nelle settimane precedenti al divieto entrato in vigore il 3 settembre: ad agosto hanno raggiunto circa 20mila tonnellate, contro le 7-9mila dei mesi precedenti. Storicamente il Brasile rappresenta circa il 30% delle importazioni bovine dell'Ue. Secondo Ahdb, è ancora presto per valutare l'impatto dello stop sui prezzi europei, anche se le quotazioni dei bovini hanno iniziato a rafforzarsi nella seconda metà di agosto. Negli Usa, invece, il presidente Donald Trump ha temporaneamente sospeso, dal primo settembre e per 90 giorni, i dazi fuori quota su fino a 300mila tonnellate di carne bovina magra destinata alla produzione di carne macinata. La misura può favorire in particolare il Brasile, che normalmente esaurisce rapidamente la propria quota e successivamente sconta un dazio del 26,4%. Secondo Ahdb, il quadro evidenzia la crescente interconnessione del mercato mondiale: i volumi persi su una destinazione non possono essere automaticamente compensati su un'altra, a causa delle differenze specifiche, certificazioni e preferenze di taglio richieste dai singoli mercati.

Avicolo, produzione e consumi in crescita nell'Ue nel 2027

Il mercato delle carni avicole nell'Unione europea si prepara a un nuovo anno di crescita, sostenuto dall'aumento della domanda e della produzione. Secondo le stime dell'Usda (Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti), riportate dal Sole 24 Ore, nel 2027 la produzione nei 27 Paesi Ue dovrebbe raggiungere circa 13 milioni di tonnellate, in aumento del 2% rispetto al 2026, dopo il +3,4% atteso per l'anno in corso. Anche i consumi sono previsti in crescita: dopo il +3,3% stimato per il 2026, nel 2027 dovrebbero aumentare dell'1,6%. La domanda continua quindi a sostenere il comparto nonostante i prezzi delle carni si mantengano su livelli elevati. Tra i fattori alla base della tenuta dei consumi figura anche la versatilità del pollame rispetto alle altre proteine animali. Sul fronte degli scambi, l'Usda prevede invece una contrazione delle importazioni Ue del 14% nel 2027. La stima tiene conto del mantenimento per l'intero anno dello stop alle importazioni di carni avicole dal Brasile, entrato in vigore il 3 settembre. Prima del blocco, il Paese sudamericano rappresentava il principale fornitore dell'Ue. I maggiori arrivi attesi da Thailandia e Cina non sarebbero sufficienti a compensare i volumi mancanti. Anche le esportazioni europee attese sono in calo: dopo il +1,8% previsto per il 2026, l'Usda stima per il 2027 una riduzione dell'1,3%. Circa il 35% dei volumi esportati dai Paesi Ue è destinato al Regno Unito. A pesare sulla competitività internazionale del comparto europeo contribuiscono anche l'apprezzamento dell'euro e la maggiore presenza delle carni avicole brasiliane su mercati alternativi a quello comunitario.

L'Ue stanZIA 73 milioni di euro a compenso dei danni provocati da PsA e aviaria in Italia

La Commissione europea ha approvato i regolamenti che mettono a disposizione dell'Italia 73,25 milioni di euro di aiuti europei, che salgono a 146,5 milioni di euro con il cofinanziamento nazionale, destinati agli agricoltori e agli allevatori colpiti dalle restrizioni sanitarie per l'Influenza aviaria ad alta patogenicità e per la peste suina africana. L'intervento europeo riconosce le perdite indirette subite dalle aziende situate nelle zone soggette a restrizione sanitaria ed è suddiviso tra i contributi relativi all'Influenza aviaria e quelli mirati a compensare le perdite per la PsA. I primi ammontano a 60,69 milioni di euro di fondi Ue, che salgono a 121,38 milioni con il cofinanziamento nazionale - destinati al comparto avicolo italiano, a ristoro dei danni indiretti subiti in relazione ai focolai registrati tra il 2022 e il 2025. Il contributo copre il prolungamento dei vuoti sanitari, il blocco dei cicli di allevamento, la macellazione anticipata dei riproduttori e il declassamento o la distruzione di uova e prodotti. I secondi stanziavano 12,56 milioni di euro di fondi Ue, che salgono a 25,12 milioni con il cofinanziamento nazionale, e vengono destinati al settore suinicolo per le conseguenze dei focolai notificati tra il 1° novembre 2024 e il 30 aprile 2025. Le risorse andranno a compensare le perdite indirette dovute ai ritardi nella macellazione, al blocco della produzione e al prolungamento forzato dei cicli di allevamento. L'assegnazione dei 73 milioni di euro è il risultato del lavoro svolto dal Masaf attraverso una piattaforma informatica dedicata, che ha consentito di raccogliere, verificare e certificare i danni reali del settore.

Carni bovine, accordo Confagricoltura-Uniceb per rilanciare la filiera

Il 30 settembre, Confagricoltura e Uniceb (Unione italiana filiera delle carni), hanno firmato un protocollo d'intesa per rafforzare la filiera delle carni bovine e favorire la produzione nazionale di capi. L'accordo nasce anche alla luce del calo dell'offerta di vitelli provenienti dalla Francia, storico Paese fornitore dell'Italia. Agrisole - Sole 24 Ore, riporta che circa il 50% della carne bovina prodotta in Italia deriva dall'ingrasso di animali provenienti dall'estero. Dalla Francia arriva oltre il 70% dei ristalli, pari a circa 800mila capi. L'Italia è il quarto produttore europeo di carne bovina, con una quota del 10%, a pari merito con la Polonia e alle spalle di Francia (20%), Germania (15%) e Spagna (11%). La produzione italiana è stimata in circa 670mila tonnellate, di cui 320mila derivano da animali vivi importati. Le importazioni di carne ammontano invece a circa 430mila tonnellate. Secondo i dati Ismeamercati relativi al 2024, il tasso di autoapprovvigionamento si attesta quindi intorno al 40%. L'accordo punta a incentivare l'autoapprovvigionamento e la produzione di qualità, mettendo a disposizione delle imprese associate un canale di commercializzazione stabile, basato su standard condivisi e criteri oggettivi per determinare prezzi e premialità. Il progetto prevede linee di produzione e allevamento, con attenzione alla gestione del vitello dalla nascita, alla sostenibilità ambientale, al benessere animale e alla riduzione dell'impiego di antibiotici.

Gli Stati Uniti non rinunciano alla bistecca

Nonostante il boom delle alternative vegetali e i crescenti allarmi ambientali, il consumo di carne negli Usa tocca vette record. Una questione di cultura, sussidi e abitudini radicate.

Di Angelo Frigerio

Il mito della frontiera americana si specchia, ancora oggi, nel barbecue del fine settimana. Gli Stati Uniti rimangono uno dei più grandi consumatori di carne al mondo, con una media che supera i 100 chili all'anno per persona. Negli ultimi tempi, la narrativa mediatica ha spesso celebrato la rivoluzione del "plant-based" e la carne coltivata in laboratorio. Grandi catene di fast food hanno introdotto burger vegetali e Wall Street ha quotato startup miliardarie del settore biologico.

Eppure, i dati reali raccontano una storia diversa: il consumo complessivo di proteine animali negli Usa continua a crescere, trainato soprattutto dal pollame e dalla carne bovina.

I dati sul consumo di carne negli Stati Uniti mostrano un mercato da record, con cifre in costante crescita e un volume d'affari complessivo che ha raggiunto i 112 miliardi di dollari. I dati ufficiali del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) indicano chiaramente le preferenze degli americani.

Nel 2025/2026, la disponibilità pro capite di carne (rossa e pollame) ha raggiunto una media stimata tra i 102-103 kg. Mentre, dal 2010 a oggi, i consumi in Europa sono calati di

quasi il 19%, negli Stati Uniti sono cresciuti del 10%. Quasi il 98% delle famiglie americane acquista regolarmente carne.

La ripartizione per tipologia è netta. Il pollame (pollo e tacchino) si conferma la proteina animale più consumata in assoluto (53 Kg di consumo pro capite medio annuo), trainata dal pollo grazie ai prezzi competitivi.

Nonostante i prezzi ai massimi storici e l'inflazione, l'Usda ha registrato consumi record per il manzo, evidenziando una domanda estremamente resiliente. I consumi di carne bovina raggiungono i 27 Kg di consumo pro capite medio annuo.

La carne di maiale si conferma stabile (23 Kg di consumo pro capite medio annuo) e in leggera crescita, supportata da massicci investimenti nell'automazione industriale e nella produzione di carni lavorate e stagionate.

Secondo i dati di tracciamento dei consumi Circana, l'americano medio acquista carne circa 54 volte all'anno (più di una volta alla settimana) con uno scontrino medio specifico di circa 16 dollari a spesa. Inoltre, la carne è presente come ingrediente principale nel 90% delle cene preparate in casa negli Usa.



NEW SOLUTIONS FOR YOUR FOOD PACKAGING.

Machines and films designed to deliver performance, efficiency and sustainability.

NEW

TLK 4500
TLK 9000

A NEW GENERATION OF TRAY-SEALERS.



MODULARITY
Optimised for usability and efficiency



SCALABILITY
Built to adapt to evolving production needs



SYSTEM INTEGRATION
Engineered for seamless integration with your systems



NEW

ELIXA SPC **evo**

WRAPPING EVOLVED.

A new integrated stretch wrapper designed for maximum efficiency.



SINGLE & DOUBLE
labelling



Super-Stretch
ELIXA®
technology



Built for
PERFORMANCE
and reliability



NEW

PE **Rflex**

THE NEW 100% MONOMATERIAL RECYCLABLE PE STRETCH FILM.

Same performance. A more Circular future.



100% RECYCLABLE
stretch film



PE MONOMATERIAL
Supporting full recyclability



PPWR-OK!
Designed to meet the new European regulations



PRODOTTI E SOLUZIONI per il tuo ambiente alimentare

GLASBORD® CON SURFASEAL®

PRODUZIONE E INSTALLAZIONE PANNELLI SANDWICH E PORTE FRIGORIFERE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Rivestimento con massima resistenza alle multe e fretta di pulizia. L'Unico e Originale. Ambiente Sanificato. Diffidate delle imitazioni!

Nata nel 1964, Ferbox si è imposta rapidamente sul mercato internazionale della coibentazione in pannelli per celle frigorifere e tamponamenti esterni nell'ambito dell'industria alimentare come macelli, botteghe alimentari, centri di stoccaggio e smistamento di prodotti alimentari.

IGIENE ASSOLUTA PER I VOSTRI AMBIENTI. È utilizzato per l'accoppiamento dei pannelli sandwich in poliuretano di nostra produzione, per la realizzazione di tamponi per porte frigorifere, per il rivestimento di muri intonacati, verniciati o piastrellati incollando semplicemente il foglio.

SE PENSI DIFFERENTE, PENSI A FERBOX

FERBOX srl
via Toscana 4,
20025 Legnano (MI)
Tel. +39 0331/407100
info@ferbox.eu
www.ferbox.eu

UNICO DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA

classe 552

Clai presenta tre referenze nel settore carni fresche

Grazie alla collaborazione avviata con una realtà autorevole nel campo del confezionamento come CEM, la cooperativa agroalimentare dal 16 settembre è presente nei punti vendita del canale moderno con hamburger, mini hamburger e tramezzini.

Sempre più spesso oggi la carne viene acquistata a libero servizio, anziché al banco macelleria. Un cambiamento centrale nelle abitudini di spesa dei consumatori. Lo spazio dedicato al prodotto confezionato, di conseguenza, sviluppa progressiva rilevanza: è in quell'area che si decide la marca, senza l'intermediazione del personale.

La categoria delle carni preparate cresce, inoltre, a ritmi più sostenuti rispetto al 'taglio naturale'. Da qui l'esigenza per Clai, storica cooperativa imolese, di focalizzare l'attenzione anche su questo versante, con una proposta ad hoc che rispondesse alle esigenze attuali di consumo. Il risultato? Tre nuovi prodotti lanciati il 16 settembre, ai quali se ne affiancheranno altri nelle prossime settimane.

"La filiera Clai diventa ancora più forte e si consolida la nostra presenza nel libero servizio: i consumatori possono ora acquistare prodotti di carne fresca con la garanzia della qualità a marchio Clai", sottolinea Antonio Giovanetti, Direttore Generale Clai.

Hamburger, mini hamburger e tramezzini con carne 100% italiana

Le novità sono hamburger, mini hamburger e tramezzini con prosciutto cotto e formaggio: tutti realizzati con carne di bovino e suino - come da tradizione romagnola - 100% italiana.

L'hamburger ha un peso di 150 grammi ed è realizzato con carne di bovino e suino nati e allevati in Italia. Viene presentato su un vassoio a cartoncino certificato FSC e ha una shelf life pari a 17 giorni. Il packaging film è sottovuoto skin, una tecnica di imballaggio in cui una pellicola plastica trasparente aderisce perfettamente alla superficie del prodotto.

I mini hamburger sono venduti in confezione da sei, ognuno dei quali ha un peso di 35 grammi. Sono realizzati con carne di bovino e suino nati e allevati in Italia. Hanno una shelf life di nove giorni. Il packaging film è l'Atp: la carne in questo caso viene dunque inserita in una vaschetta sigillata dove l'aria è sostituita da una miscela di gas controllati con funzione protettiva.

Anche i tramezzini con prosciutto cotto e formaggio, infine, sono realizzati con carne di bovino e suino nati e allevati in Italia. Ogni vassoio ne contiene due pezzi. Hanno una shelf life di otto giorni e anche in questo caso il packaging film è l'Atp.

Una collaborazione strategica

Per la cooperativa agroalimentare romagnola, si tratta di un passaggio importante e strategico. L'ingresso nel mondo delle carni fresche con una proposta di prodotti a marchio proprio corrisponde infatti a una visione attenta alle esigenze di mercato e alle richieste dei buyer.

L'occasione giusta per entrare nel segmento è arrivata grazie all'avvio di una nuova collaborazione commerciale con CEM e il suo direttore generale Marco Magnani. Si tratta di una realtà con una profonda expertise nel campo del confezionamento, che viene realizzato con le più moderne tecnologie per mantenere in modo ottimale le condizioni organolettiche della carne. È proprio questa riconosciuta abilità nell'attività di copacker ad aver creato i presupposti per l'avvio di una sinergia, favorendo l'avvicinamento tra le due cooperative in vista del possibile impegno su progetti comuni.



ANTONIO GIOVANETTI (CLAI): "PIENA SINTONIA CON CEM"

"Si tratta di una nuova esperienza commerciale su cui stiamo lavorando da tempo in piena sintonia con la governance di CEM. L'obiettivo è sviluppare questa collaborazione nel corso dei prossimi mesi e capitalizzarne al meglio tutte le eventuali potenzialità. La passione per il lavoro, il 'saper fare', l'impegno su innovazione e sostenibilità e il legame con il territorio sono le basi comuni che rendono più solida questa intesa".

MARCO MAGNANI (CEM): "UNENDO LE FORZE POSSIAMO INCREMENTARE IL VALORE DELLE PROPOSTE"

"Partecipiamo con convinzione a questo progetto di integrazione di una filiera sempre più strutturata. Nel corso del tempo abbiamo maturato la necessità strategica di stringere un legame più stretto rispetto a quello che abbiamo sempre mantenuto con le realtà che si trovano a monte della filiera della carne: Clai è il partner giusto con cui condividere questo progetto. Oggi, fornire ai clienti risposte all'altezza delle aspettative rappresenta infatti una sfida che va affrontata con piani più strutturati. Unendo le forze è possibile incrementare il valore delle proposte e generare maggiori opportunità per tutti".



UN'ESPLOSIONE DI GUSTO E VALORE PER LE TUE PREPARAZIONI

Una gamma di soluzioni innovative creata per preparati gourmet e piatti ready-to-eat.



SOLUZIONI
VEGANE

SOLUZIONI
BIOLOGICHE

SOLUZIONI
PER PESCE

SOLUZIONI
PER CARNE

Vieni a trovarci a
iMEAT
BOLOGNAFIERE
11-12-13 OTTOBRE 2026

iMEAT
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI
INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI

PADIGLIONE 16
STAND C62-D61



paganichef.it | fratellipagani.it



Carne halal: non solo una questione di fede ma un business promettente

Valutato oltre mille miliardi di dollari a livello globale, il comparto è guidato dalla spinta demografica, dal consumo fuori casa e dal trasformato. Un’analisi dei dati internazionali, delle tendenze e delle prospettive per il mercato interno.

Di Sara Passerini

Nel linguaggio comune, la parola araba Halal viene tradotta con ‘le-cito’ o ‘consentito’ secondo la legge islamica (Sharia), contrapposta a ciò che è Haram (proibito). Applicato al cibo, il termine stabilisce quali alimenti un musulmano può consumare: sono vietati la carne suina, il sangue, l'alcol e gli animali morti per cause naturali o non macellati secondo la norma religiosa. Sempre più spesso i consumatori affiancano al requisito normativo dell’halal il principio del Tayyib (buono, sano, puro). Per l’industria moderna, questo significa che il rispetto del rito non basta: il mercato richiede standard elevati di benessere animale, tracciabilità della filiera, sostenibilità e assenza di additivi nocivi, creando un parallelismo diretto con i trend occidentali del biologico e della filiera controllata.

L’impatto demografico e le dimensioni dell’economia islamica
L’halal non riguarda soltanto l’alimentare, ma definisce un ampio ecosistema di consumo che spazia dalla cura della persona alla moda, fino ai servizi finanziari e al turismo.
A spingere questo mercato è un fattore demografico strutturale: la popolazione musulmana globale è la più giovane e a più rapida crescita al mondo (si stima supererà i 2,8 miliardi entro il 2050, arrivando a rappresentare circa il 30% della popolazione mondiale). Questa classe media emergente e digitalizzata sta trasformando le abitudini di spesa.
Secondo l’ultimo report State of the global islamic economy (Dinar-Standard), la spesa di consumo globale legata a questi settori ha raggiunto 2.600 miliardi di dollari, con una proiezione a 3.600 miliardi entro il 2029 (CAGR del 6,5%).

Food & Beverage
All’interno dell’economia islamica, il settore Food & Beverage si conferma il pilastro principale con un valore di mercato di 1.525 miliardi di dollari, destinati a salire a 2.058 miliardi entro il 2029 (CAGR 6,2%). Le importazioni alimentari complessive dei 57 paesi aderenti all’OIC (Organization of Islamic Cooperation) hanno toccato i 302,4 miliardi di dollari.
In questo scenario, il comparto della carne rappresenta un nodo strategico a causa di un deficit strutturale: i paesi dell’OIC consumano più carne di quanta riescano a produrne internamente. Con un saldo commerciale negativo per la carne e il livestock (importazioni superiori alle esportazioni di oltre 20 miliardi di dollari, secondo i dati dell’Halal trade and marketing centre), i Paesi a maggioranza musulmana rimangono dipendenti dalle catene di fornitura estere.

Carne halal: dinamiche globali
A livello globale, il comparto della carne halal è in costante espansione: secondo Mordor Intelligence, il suo valore raggiunge 1.090 miliardi di dollari nel 2026 e si proietta a 1.520 miliardi entro il 2031, con un tasso di crescita annuale composto del 6,88%.
Il pollame domina il settore rappresentando il 49,74% del mercato nel 2025, grazie ai prezzi accessibili e all’efficienza degli allevamenti. La carne ovina è invece quella con le migliori prospettive di crescita (CAGR +3,56% al 2031), spinta soprattutto dalla domanda in Medio Oriente e Sud Asia.
Sebbene la carne fresca o refrigerata mantenga la quota maggioritaria (49,21% nel 2025), il segmento dei prodotti trasformati cresce a un ritmo più sostenuto (+2,97% contro il +2,3% del fresco), evidenziando lo spostamento del valore aggiunto verso i cibi pronti e lavorati – tendenza che si riscontra al di là dell’halal.
Il settore della ristorazione, dell’hotellerie e del catering assorbe ben il 56,4% dell’intero valore di mercato.
Un altro fattore da prendere in considerazione è che l’interesse dei grandi capitali si sta concentrando sul consolidamento dell’intera filiera produttiva. L’esempio più significativo è la joint venture Sadia Halal, nata dall’accordo tra il colosso brasiliano MBRF Global Food e il fondo sovrano



saudita PIF. Con una valutazione di 2,1 miliardi di dollari, è oggi la più grande azienda al mondo specializzata nel settore del pollo halal.
I dati esteri evidenziano quanto questa filiera sia già integrata nei mercati globali ed europei, nel Regno Unito, nel 2024, su circa 1,035 miliardi di animali macellati tra Inghilterra e Galles, 214,6 milioni (il 20,7%) sono stati lavorati secondo il rito halal (dati del Parlamento britannico). L’India, sostenuta da una rete di macelli certificati a livello federale, genera un giro d’affari complessivo nel commercio e nell’export agroalimentare halal stimato in 80 miliardi di dollari (fonte USDA).

Il contesto italiano
Se lo sguardo si sposta sul mercato interno italiano, i numeri che riguardano l’export e le sue potenzialità sono poco tracciati, ma le opportunità sul territorio nazionale sono già visibili, sia a partire dalla crescita della popolazione musulmana residente che considerando i numeri del turismo musulmano in Italia.
Per quanto riguarda la popolazione si stima che musulmani residenti in Italia siano tra 1,5 milioni (solo cittadini stranieri, dei quali il gruppo più numeroso è costituito dai marocchini, seguito dagli albanesi - fonte Ismu ets, luglio 2023) e circa 2,7 milioni se si includono i naturalizzati e i nati in Italia da famiglie musulmane (Pew Research Center), con una seconda e terza generazione che si riconosce sempre più come ‘italiana musulmana’ piuttosto che legata al paese d’origine dei genitori.
Per quanto riguarda il turismo, secondo il Global Muslim Travel Index 2026 l’Italia non è ancora un paese pienamente attrezzato per il turismo halal-friendly. A livello globale occupa la posizione 76 su 150 paesi, attestandosi attorno alla 35esima posizione tra i paesi non appartenenti all’OIC (Organizzazione della Cooperazione Islamica). Le performance dell’Italia, secondo il report, riflettono un forte squilibrio tra l’attrattività del territorio (alta) e l’inadeguatezza dei servizi dedicati, nello specifico si segnala una carenza strutturale nella disponibilità di strutture e ristora-

zione certificate halal, nella presenza di spazi di preghiera aeroportuali o cittadini e in una comunicazione digitale inclusiva non ancora pienamente visibile o integrata nei nuovi sistemi di assistenza basati sull’Intelligenza Artificiale.

Ristorazione collettiva
L’articolo 3 della Costituzione vieta ogni discriminazione religiosa e l’articolo 19 tutela la libertà di culto garantendo un diritto fondamentale della persona che spetta a chiunque, indipendentemente dalla cittadinanza. Questo impianto trova concreta applicazione nella scuola attraverso il Decreto Legislativo 63/2017, che definisce la refezione come un servizio strumentale al diritto allo studio, e trova piena conferma operativa nel Decreto del Ministero della Salute del 28 settembre 2021, le cui linee di indirizzo prescrivono chiaramente l’erogazione di pasti alternativi non solo per ragioni sanitarie, ma anche per esigenze etiche, culturali e religiose su semplice richiesta della famiglia.
Il dato più significativo arriva dall’Autorità Nazionale Anticorruzione, che in un’indagine sui contratti di ristorazione scolastica ha rilevato come menu etici o religiosi (non necessariamente halal) siano previsti nel 97% dei contratti esaminati. Nella maggior parte dei casi, infatti, i comuni adottano quello che gli esperti chiamano ‘accomodamento religioso’: si eliminano gli alimenti proibiti senza fornire un’alternativa vera e propria. È il modello prevalente a Milano (che serve 83mila pasti al giorno, con cinque menu etico-religiosi standardizzati, nessuno dei quali halal-certificato), Torino (dove il Consiglio comunale ha approvato il 10 febbraio 2025 una mozione su ‘diete speciali per kosher e halal’, ancora in fase di attuazione a giugno 2026), Genova e Palermo. Bologna è tra i casi più avanzati: su una media di 19.039 pasti al giorno (maggio 2024), circa 400 erano diete ‘no carne, sì pollo halal’ - un dato che, seppur minoritario, segnala una domanda concreta e già misurabile.
Il modello dell’accomodamento per esclusione si ripropone anche nella ristorazione sanitaria e penitenziaria. Con un volume stimato in circa 240 milioni di pasti erogati all’anno negli ospedali italiani (Sole 24 Ore, 2025),

la ristorazione sanitaria rappresenta un canale imponente ma fortemente rigidificato. Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera del Ministero della Salute indicano chiaramente l’obbligo di garantire varianti etico-religiose su richiesta del paziente. Tuttavia, come rilevato dagli stessi esperti ministeriali, l’applicazione concreta sul territorio avviene ‘a macchia di leopardo’ e sconta la spinta all’esternalizzazione dei servizi e la presenza di menu standardizzati con poche opzioni di scelta. Nella prassi della maggior parte delle ASL, l’esigenza del paziente musulmano viene gestita mediante l’accomodamento per esclusione, mentre la fornitura di piatti pronti con carne halal certificata monoporzione rimane confinata a casi eccezionali o a capitolati d’appalto particolarmente avanzati.
Nelle carceri - dove la popolazione straniera è circa il 30% (dati del Dipartimento dell’amministrazione penitenziaria - Dap) non ci sono dati attuali per conoscere il numero dei detenuti di fede musulmana, le uniche informazioni, relative al 2018 e proposte da Antigone riguardano la distribuzione di menu appositi per i detenuti di fede musulmana. Nel 10,5% degli istituti visitati dall’Osservatorio di Antigone questi non erano assicurati, negli altri casi il Dap garantisce il rispetto dei precetti religiosi sostituendo gli alimenti proibiti, ma anche in questo caso la fornitura di cibi halal certificata rimane un’eccezione.

Un business con un elevato potenziale
Il fatto che diverse eccellenze dell’agroalimentare italiano e molti prodotti di largo consumo siano già da tempo certificati halal dimostra come questa scelta non rappresenti una concessione culturale o un’eccezione, bensì una leva di business.
Per l’industria italiana della carne, superare la visione dell’halal come semplice ‘adeguamento religioso’ significa allinearsi a una traiettoria di sviluppo economico ormai strutturale. Integrare la certificazione nei processi produttivi standard non serve soltanto a puntare a mercati esteri o ad attrezzare la ristorazione e la ricettività nazionale, ma permette di valorizzare la filiera, e orientarla a un bacino di consumatori sempre più ampio, ricettivo e attento alle garanzie di tracciabilità e qualità del prodotto.

LA MACELLAZIONE La liceità della macellazione comincia prima del taglio. Il trasporto e lo scarico degli animali devono avvenire senza stress eccessivo, con un periodo di riposo che precede l’abbattimento; l’animale deve arrivare al momento della macellazione sano e ben nutrito. L’operatore deve essere un musulmano adulto, sano di mente e pienamente consapevole della procedura e delle condizioni religiose richieste – la sua competenza tecnica è considerata determinante quanto la sua idoneità religiosa. Gli strumenti utilizzati devono essere destinati esclusivamente alla macellazione halal, e il coltello deve essere lungo, affilato come un rasoio e privo di imperfezioni. L’animale viene saldamente immobilizzato, in particolare a livello di testa e collo, prima del taglio. Al momento dell’incisione l’operatore pronuncia la formula rituale (tasmiya, l’invocazione del nome di Dio). Il taglio recide carotidi, vene giugulari, trachea ed esofago in un solo gesto continuo e ininterrotto – il midollo spinale non va inciso e la testa non va staccata completamente, per provocare un’emorragia immediata mantenendo però l’integrità del capo. Qualsiasi sollevamento della lama durante l’operazione, anche minimo, conta come un atto di macellazione a sé: ta-	gli multipli sullo stesso animale non sono ammessi. Il dissanguamento deve essere spontaneo e completo: l’animale non va incatenato né sollevato prima che sia terminato, e la lavorazione della carcassa può iniziare solo dopo la scomparsa di ogni segno di vita e di riflesso cerebrale. QUADRO NORMATIVO EUROPEO La normativa europea impone lo stordimento preventivo degli animali prima della macellazione, per renderli incoscienti prima del taglio. Per le macellazioni rituali - ebraica e islamica - è però prevista una deroga: l’animale può essere macellato senza stordimento, a condizione che l’operazione avvenga in un macello autorizzato e sotto controllo veterinario. La deroga è stata introdotta a livello comunitario dalla direttiva CEE 577/1975. In Italia recepita con la legge 439/1978 e attuata dal D.M. 11 giugno 1980, poi confermata dal D.Lgs. 333/1998 - tuttora il riferimento normativo nazionale. Oggi la materia è disciplinata dal Regolamento CE 1099/2009, attuato in Italia dal D.Lgs. 137/2012, che assegna alle ASL il controllo su autorizzazione dei macelli, formazione degli operatori e verifica delle condizioni di macellazione. Il regolamento lascia agli Stati membri la facoltà di imporre lo stordimento	anche per le macellazioni rituali, in nome del principio di sussidiarietà. La Corte di Giustizia UE, con una sentenza del 2018, ha chiarito che la deroga non è un diritto soggettivo ma una possibilità: una precisazione che ha aperto la strada ai divieti nazionali. Le Fiandre (2019) e la Vallonia (2020) hanno vietato la macellazione senza stordimento; nel febbraio 2024 la Corte Europea dei Diritti dell’Uomo ha confermato che il divieto belga non viola né la libertà religiosa né il principio di non discriminazione. In diretta opposita, la Corte Costituzionale tedesca (2019) ha escluso un divieto totale, ritenendolo lesivo della libertà religiosa, pur richiedendo una regolamentazione più stringente. Il compromesso che si sta affermando in diversi paesi è lo stordimento reversibile: la scarica elettrica rende l’animale incosciente senza ucciderlo, e il taglio avviene su un soggetto tecnicamente vivo - condizione che diverse autorità islamiche, come la Halal Food Authority britannica, considerano conforme alla Sharia. Un caso a parte è la Francia, priva di una legge nazionale sullo standard halal: la certificazione è demandata a organismi privati (Grande Moschea di Parigi, AVS, Rituel) con disciplinari non sempre coincidenti - proprio sullo stordimento reversibile, ad esempio, le posizioni divergono.
---	--	--



Scanvaegt entra nella scuderia di Lazzari Equipment

Siglato nuovo accordo di distribuzione esclusiva per il mercato italiano con lo specialista danese della porzionatura. Al Cibus Tec di Parma, in ottobre, il debutto della nuova ScanCut 400. Che coniuga precisione, resa produttiva e flessibilità in una macchina dal design compatto.

Lazzari Equipment amplia il suo portfolio con una nuova distribuzione esclusiva per il mercato italiano: Scanvaegt Systems. Con sede ad Aarhus, in Danimarca, Scanvaegt è stata tra le aziende pioniere nello sviluppo di porzionatrici a peso fisso e selezionatori, con una nuova generazione di macchine che sta facendo ora il suo debutto sul mercato, tutte sviluppate e prodotte internamente. Nel corso dei decenni, l'azienda si è costruita una reputazione forte nel settore, basata sull'affidabilità e sulla propensione all'innovazione tecnologica.

Per Lazzari Equipment si apre così un nuovo capitolo: le tecnologie di ultima generazione di Scanvaegt andranno infatti a sostituire, nel portfolio dell'azienda veronese, le soluzioni di taglio e porzionatura di Marelec. "L'ingresso di Scanvaegt nel nostro portfolio rappresenta per noi un passaggio molto importante", commenta Andrea Lazzari, titolare di Lazzari Equipment. "Parliamo di un'azienda con un'esperienza decennale nella porzionatura e con una forte propensione all'innovazione. Ne è un esempio la nuovissima ScanCut 400, che alza l'asticella qualitativa sul fronte della precisione, della resa e della semplicità di utilizzo. E siamo certi troverà grande interesse tra i trasformatori italiani".

Una storia che inizia lontano

Le origini di Scanvaegt risalgono al 1932, quando l'azienda fu fondata a Copenaghen da Knud Grundtvig. Negli anni si è trasformata da semplice fornitore di bilance a impresa sempre più focalizzata sull'automazione dei processi produttivi. La specializzazione raggiunta ha attirato l'interesse dei grandi player internazionali, culminata con l'acquisizione da parte dell'islandese Marel nell'agosto del 2006. Tre anni più tardi, quindi nel 2009, la famiglia Grundtvig ha riacquisito il brand Scanvaegt, riportandolo sotto il proprio controllo.

Da allora, alla crescita nel mercato danese si è affiancata una progressiva espansione internazionale. Scanvaegt dispone oggi di società controllate in Norvegia, Svezia e Germania, oltre a

una rete internazionale di distributori e partner.

L'azienda sviluppa internamente hardware e software e integra pesatura, etichettatura, controllo, raccolta dati, software industriale, assistenza e consulenza in sistemi completi. L'obiettivo è proporsi come un 'one-stop provider' per l'industria alimentare, grazie alla sua capacità di automatizzare il processo dalla ricezione delle materie prime fino alla spedizione del prodotto finito.

ScanCut 400, massima precisione e resa

L'arrivo di Scanvaegt sul mercato italiano insieme a Lazzari Equipment sarà caratterizzato da un grande debutto, quello della nuovissima ScanCut 400, porzionatrice a peso fisso abbinabile al sistema di selezione ScanSorter 400.

La nuova tecnologia, in esposizione al Cibus Tec di Parma questo ottobre, è progettata per il porzionamento di pesce fresco dissostato e pollame in porzioni a peso o dimensione fissa. Grazie all'avanzato sistema di scansione laser e al taglio ad alta velocità, riduce gli scarti e massimizza la resa, consentendo di trarre il massimo valore da ogni materia prima.

Elemento distintivo è l'Advanced Blue Laser, che rispetto ai tradizionali laser rossi riduce la dispersione sulla superficie del prodotto e consente scansioni più nitide e dettagliate. La precisione è ulteriormente supportata dall'elevata velocità della lama e da un sistema di stabilizzazione che limita l'impatto sul prodotto durante il taglio, assicurando risultati costanti e ripetibili.

Sul piano operativo, la macchina mette a disposizione diversi programmi di taglio, la regolazione dell'angolo della lama a 90°, 75°, 60° e 45° senza utensili e un'interfaccia touchscreen intuitiva con visualizzazione 3D in tempo reale del prodotto e dello schema di taglio. Il design compatto riduce inoltre gli ingombri, mentre la struttura aperta, le superfici idonee al contatto alimentare, i componenti facilmente removibili e il drenaggio centralizzato semplificano le operazioni di lavaggio e sanificazione.

Sorting automatico con ScanSorter 400

A completare la linea è lo ScanSorter 400, sistema di selezione sviluppato per lavorare direttamente in abbinamento alla ScanCut 400. Attraverso un nastro retrattile ad alta velocità, riceve le informazioni dalla porzionatrice e separa automaticamente teste, code e rifili, indirizzando i prodotti verso i flussi prestabiliti e riducendo le operazioni manuali di sorting.

Il sistema è progettato per produzioni elevate e punta ad aumentare velocità ed efficienza della linea senza compromettere l'accuratezza. Uno dei principali punti di forza è la flessibilità: una singola ScanCut 400 può gestire fino a quattro ScanSorter 400, consentendo di destinare teste, code e rifili secondari a flussi differenti in funzione delle esigenze produttive.

Particolare attenzione è stata dedicata all'igiene. Come per la ScanCut 400, il nastro e i principali componenti possono essere aperti e rimossi senza utensili, garantendo pieno accesso alle superfici e rendendo più rapide le operazioni quotidiane di lavaggio e sanificazione.



ScanSorter 400



ScanCut 400

Irish Grass Fed Beef

Ora, anche IGP



Da selezionati bovini grass fed:

allevati all'aperto per almeno 220 giorni l'anno, alimentati per il 90% con erba



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Scopri di più su
www.irishfoodanddrink.com



Aviaria e vaccini, facciamo chiarezza

Calogero Terregino, direttore del Laboratorio di riferimento europeo (Eurl) per l'influenza aviaria e la malattia di Newcastle, interviene su: obiettivi, tracciabilità e garanzie per il settore avicolo e alimentare.

Di Sara Passerini

A partire da maggio 2026, il Ministero della Salute ha avviato un piano pilota di vaccinazione contro l'influenza aviaria ad alta patogenicità, realizzato in collaborazione con le Regioni Veneto e Lombardia e con il pieno coinvolgimento delle filiere produttive del settore avicolo.

Quali sono gli obiettivi di questo piano pilota?

L'obiettivo primario del piano pilota è mettere a punto la macchina organizzativa e i sistemi informatici necessari alla gestione della vaccinazione sul territorio: dalla logistica dello stoccaggio e distribuzione del vaccino alla somministrazione, fino alla registrazione e alla sorveglianza epidemiologica, come previsto dal regolamento europeo.

In concreto, stiamo testando e integrando le piattaforme informatiche già operative a livello nazionale — la banca dati nazionale (Bdn), la Ricetta elettronica veterinaria (Rev) e il Sistema informativo veterinario per la sicurezza alimentare (Sinvs) — create per tracciare i prelievi, registrare le somministrazioni e i monitoraggi, e rendicontare tutte le attività al Ministero e alla Commissione Europea. Inoltre, il progetto pilota serve a valutare l'impatto sul settore e a risolvere le criticità pratiche che gli allevatori potrebbero incontrare, come la gestione delle squadre di vaccinazione e della manodopera.

Un altro aspetto fondamentale è la tracciabilità degli animali vaccinati e dei prodotti derivati. Nelle malattie trasfrontaliere, per non bloccare le esportazioni, è essenziale garantire flussi trasparenti lungo l'intera filiera. Attraverso procedure documentate, monitoraggio delle movimentazioni e uso di stabilimenti autorizzati e designati, riusciamo ad avere un quadro chiaro e attendibile dell'intero sistema.

Che tempistiche sono previste per questa fase pilota prima di passare a un eventuale uso su larga scala?

La fase pilota è stata concepita come un ultimo step prima dell'uso su larga scala. La durata deriva dall'arco temporale del ciclo produttivo degli animali vaccinati.

Sono stati coinvolti cinque allevamenti: tre di tacchini da carne e due di galline ovaiole. I tacchini da carne hanno già concluso il ciclo: sono stati vaccinati in incubatoio, registrati, moni-

torati, controllati e inviati al macello senza che fosse prevista una nuova vaccinazione al ciclo successivo. Le ovaiole sono state vaccinate e controllate, e uno dei due allevamenti ha iniziato la produzione di uova.

La durata del progetto è quindi legata all'arco temporale del ciclo produttivo delle ovaiole, che complessivamente si aggira intorno al medio periodo (circa un anno e mezzo - due), anche se non è ancora stato deciso se proseguiranno fino alla fine del ciclo completo.

Come sono stati scelti questi cinque allevamenti?

Il piano pilota nasce da un percorso condiviso in una serie di tavoli tecnici tra Ministero della Salute, Regioni, Asl, organizzazioni produttive e grandi industrie agroalimentari.

Per la scelta si sono seguiti tre criteri. La rappresentatività delle filiere: coinvolgere più aziende possibili (i tre allevamenti di tacchini appartengono a tre filiere diverse, le due di ovaiole a due filiere distinte). La geografia del rischio: selezionare allevamenti situati nelle aree epidemiologicamente più critiche (come le province di Verona e Mantova), dove l'ingresso del virus è più probabile e dove un'eventuale vaccinazione preventiva a regime avrebbe prioritariamente sede. E infine la tempistica: per partire in tempi brevi sono stati individuati e arruolati gli allevamenti in quel momento vuoti, previo accordo e disponibilità degli allevatori.

Il piano e le sue finalità sono stati comunicati anche alle piccole e medie imprese e ai veterinari aziendali?

Absolutamente sì. Il percorso è stato condiviso in numerosi incontri tecnici e tavoli istituzionali a cui hanno partecipato le associazioni di categoria della carne e delle uova, le rappresentanze degli allevatori di ogni dimensione, le grandi industrie e i gruppi di lavoro con i veterinari aziendali e territoriali.

Come mai si è scelto di coinvolgere proprio i tacchini?

La scelta dipende dalle specificità del patrimonio avicolo nazionale. La Francia, ad esempio, vaccina da tempo le anatre, specie altamente vulnerabile ed economicamente centrale per la loro filiera. In Italia, invece, la specie più critica è il tacchino da carne: si tratta di animali altamente suscettibili ai virus influenzali, con un ciclo di vita più lungo che aumenta il rischio

complessivo di esposizione. Storicamente, gli allevamenti di tacchini sono stati i più colpiti e hanno agito da amplificatori della malattia.

L'idea è quindi immunizzare le categorie a più alto rischio sanitario ed economico (tacchini e ovaiole), escludendo per ora categorie come i polli da carne, meno vulnerabili e con cicli molto brevi.

In altri Stati europei sono partiti piani vaccinali analoghi? A che punto siamo a livello internazionale?

A livello mondiale, Organizzazione Mondiale per la Salute Animale (Woah) e istituzioni internazionali stanno cambiando approccio, cercando strategie per applicare la vaccinazione senza penalizzare il commercio estero. La Francia, a fronte di centinaia di focolai storici che avevano messo in ginocchio il settore, ha avviato la vaccinazione massiva dopo l'approvazione del regolamento UE. Il risultato è stato il crollo dei focolai da oltre 1.300 a poche decine. L'Olanda, dopo i test di laboratorio, ha completato con successo uno studio pilota in campo su due allevamenti di ovaiole e si appresta a valutarne l'uso su larga scala. L'Inghilterra sta conducendo un progetto sui tacchini; la Danimarca sta iniziando a vaccinare i tacchini con gli stessi tipi di vaccini usati da noi.

Considerando la costante circolazione del virus negli uccelli selvatici e la riduzione dei fondi comunitari di indennizzo, la vaccinazione sta diventando uno strumento indispensabile per tutti i Paesi ad alto rischio.

Oltre al vaccino, quali sono le altre misure di prevenzione attive in Europa?

Il vaccino rappresenta il quarto pilastro di una strategia integrata che si fonda su tre pilastri già consolidati e recepiti dalla normativa (come il Decreto Ministeriale del 2023):

- Biosicurezza: requisiti strutturali e gestionali rigidi per evitare che il virus entri negli allevamenti.
- Sorveglianza attiva e passiva: controlli continui sia sul pollame domestico sia sulla fauna selvatica per intercettare precocemente il virus.
- Gestione e riduzione della densità territoriale: l'applicazione dei 'fermi programmati' nei periodi invernali più a rischio, riducendo temporaneamente il numero di capi (soprattutto tacchini) in determinate aree per interrompere la catena di contagio.

L'insieme di queste misure può eradicare completamente la malattia o creare una sorta di 'immunità di gregge'?

Pensare di azzerare i focolai è irrealistico: persino in Francia, dove si vaccina su larga scala, continuano a registrarsi rari casi. L'obiettivo non è l'eradicazione del virus — ampiamente diffuso nella fauna selvatica — ma la riduzione drastica dell'impatto economico e sanitario delle introduzioni virali.

Se il virus entra in un allevamento vaccinato, la vaccinazione innalza la soglia di carica virale necessaria per infettare l'animale. Se anche l'infezione dovesse verificarsi, gli animali vaccinati svilupperanno sintomi lievi o nulli ed elimineranno una quantità di virus minima nell'ambiente. Ciò abbatterà enormemente la pressione virale sulle aziende confinanti, proteggendo il territorio circostante.

Per questo motivo, l'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha definito specifiche linee guida per una sorveglianza rafforzata e straordinaria negli allevamenti vaccinati, avvalendosi direttamente del contributo tecnico e scientifico del nostro Laboratorio di riferimento europeo (Eurl). Se il virus viene rilevato in un gruppo vaccinato, l'allevamento viene comunque abbattuto per norma sanitaria: il vaccino serve a tutelare il comparto, non il singolo focolaio.

Avete riscontrato resistenze da parte degli allevatori?

Dal punto di vista tecnico e operativo, la richiesta di introdurre il vaccino è arrivata proprio dal mondo produttivo. Dopo anni di restrizioni severe che bloccavano l'attività di intere aree anche in presenza di pochi casi, gli allevatori e le associazioni di categoria hanno partecipato attivamente ai tavoli di confronto per

valutare costi e benefici. Ciò che non era stato preventivato è l'impatto mediatico legato alla disinformazione e alle notizie false circolate di recente. Questo ha generato tra alcuni allevatori il timore che la vaccinazione possa creare pregiudizi sul mercato o condizionare le vendite. Si tratta di paure infondate su cui occorrerà fare corretta informazione.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, ci sono rischi per i consumatori di carne o uova da animali vaccinati?

Nessun rischio. Si tratta di vaccini del tutto analoghi a quelli utilizzati da decenni nella prassi avicola, dove è del tutto normale che il pollame venga sottoposto a diverse vaccinazioni durante la propria vita. Sono farmaci veterinari ampiamente testati e autorizzati dall'EMA (Agenzia europea per i medicinali). Non esiste alcun tipo di problema legato alla sicurezza alimentare delle carni o delle uova.

C'è molta confusione su un possibile collegamento tra la vaccinazione e l'antibiotico resistenza. Cosa ci può dire a riguardo?

I vaccini sono uno dei principali strumenti per prevenire e combattere l'antibiotico-resistenza. Prevenendo le infezioni virali o batteriche, il vaccino riduce drasticamente la necessità di ricorrere alle terapie antibiotiche. Non a caso, la vaccinazione è ampiamente utilizzata anche negli allevamenti biologici per mantenere gli animali in salute ed evitare l'uso di farmaci.

Come viene finanziato il piano e chi sostiene i costi?

Il piano non prevede un fondo pubblico dedicato. Le spese dirette, esattamente come avviene per tutte le altre vaccinazioni di routine in avicoltura, sono a carico delle aziende agricole e delle filiere (acquisto delle dosi e



Calogero Terregino

manodopera per la somministrazione). Il Sistema Sanitario Pubblico si fa invece carico dei costi legati alle attività di sorveglianza, analisi e monitoraggio ufficiale.

La vaccinazione diventerà obbligatoria su larga scala dopo questo test?

Un eventuale obbligo formale verrebbe introdotto solo per garantire il rispetto delle regole di tracciabilità, movimentazione e controllo previste dai decreti ministeriali e regolamenti europei. Tuttavia, l'applicazione della vaccinazione non sarà mai imposta d'autorità contro il parere degli allevatori: le esperienze passate dimostrano che senza la piena collaborazione delle filiere la profilassi fallisce. L'estensione su larga scala non avverrà tramite un obbligo calato dall'alto, ma esclusivamente sulla base di un accordo condiviso e di una piena collaborazione con il mondo della produzione.

MPT-XTREME

LA RISPOSTA PER OGNI TUA ESIGENZA DI LAVORAZIONE

Presentiamo in anteprima **MULTIPROCESS TUNNEL EXTREME**: la nuova soluzione ad altissima versatilità sviluppata per rispondere alle diverse esigenze di trattamento termico nell'industria alimentare.

Un unico impianto per gestire differenti processi:

- COTTURA A SECCO
- ARROSTITURA
- COTTURA A VAPORE
- ASCIUGAMENTO
- AFFUMICATURA A LIQUIDO
- RAFFREDDAMENTO
- PASTORIZZAZIONE

Ideale per prodotti carnei, vegetali e molto altro.



TI ASPETTIAMO IN FIERA
27 - 30 OTTOBRE 2026
PARMA - HALL 6 - STAND D58

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS

MPT X TREME

VERINOX.IT

“La macelleria è uno dei reparti più importanti della Gdo italiana”

Filiera, tendenze di consumo e strategie per un comparto carni sostenibile e vicino al cliente. Ne parliamo con Filippo Geppert, category manager presso Conad Adriatico.

Di Sara Passerini

Qual è la filosofia che segue l'ingresso nella scelta delle carni proposte?

La filosofia che guida Conad Adriatico nella selezione delle carni si fonda sul 'Percorso Qualità Conad' (Pqc), un modello di filiera controllata che mette al centro sicurezza alimentare, tracciabilità e trasparenza. La nostra attenzione non si limita alla scelta del prodotto finale, ma coinvolge l'intero percorso produttivo, dall'allevamento fino al punto vendita. Collaboriamo con fornitori accuratamente selezionati, che condividono elevati standard qualitativi e sono sottoposti a controlli periodici, audit e verifiche lungo tutte le fasi della filiera. Questo approccio consente di garantire ai consumatori carni sicure, controllate e con un'origine chiaramente identificabile. Particolare attenzione viene riservata al benessere animale, considerato un elemento imprescindibile per ottenere prodotti di qualità e per garantire una filiera responsabile. Per questo motivo il rispetto degli animali viene monitorato lungo tutto il ciclo produttivo, attraverso specifici requisiti allevatori e verifiche dedicate che coinvolgono tutti gli operatori della filiera. Un'ulteriore direttrice di sviluppo riguarda la crescente disponibilità di prodotti senza utilizzo di antibiotici, una scelta sempre più apprezzata dai consumatori e particolarmente significativa in alcune filiere, come quella avicola.

Chi sono i vostri principali fornitori?

Conad collabora con una rete di fornitori selezionati che condividono i nostri valori in termini di qualità, sicurezza alimentare, benessere animale e sostenibilità. Tra questi figurano importanti operatori nazionali e territoriali. Più che concentrarci sul singolo fornitore, privilegiamo il concetto di filiera controllata: allevatori,

trasformatori e partner industriali vengono sottoposti a verifiche e monitoraggi costanti nell'ambito del Percorso Qualità Conad. Questo modello ci consente di offrire ai clienti carni sicure, controllate e di origine verificabile, valorizzando al tempo stesso le migliori produzioni dei territori in cui operiamo.

Come valuta la situazione delle macellerie nella grande distribuzione?

La macelleria continua a rappresentare uno dei reparti più importanti e identitari della Gdo italiana. In un contesto caratterizzato da consumatori sempre più attenti al rapporto qualità-prezzo, il reparto carni mantiene un ruolo centrale grazie alla capacità di coniugare servizio, consulenza e garanzie di provenienza. Oggi la sfida principale è valorizzare la qualità della filiera e offrire soluzioni che rispondano alle diverse esigenze di consumo, dalla tradizione alla praticità con un occhio attento alle tasche dei clienti.

Puntate maggiormente ad avere il banco servito o privilegiate il libero servizio?

Riteniamo che i due canali siano complementari. Il banco servito rimane un elemento distintivo per consulenza, personalizzazione del taglio e rapporto con il cliente, mentre il libero servizio risponde alle esigenze di praticità, velocità d'acquisto e pianificazione domestica. La nostra strategia è sviluppare entrambi i formati in funzione delle caratteristiche del punto vendita e delle esigenze della clientela.

Qual è, in media, la percentuale di vendite di carne tra Banco servito VS Libero servizio?

La ripartizione varia sensibilmente in funzione del format distributivo e del bacino di riferimento, la tendenza evidente è l'aumento del libero servizio a discapito del servito. Tra for-



Filippo Geppert

mat nei supermercati di prossimità il banco assistito conserva ancora generalmente un peso significativo, mentre nei punti vendita di grandi dimensioni cresce il contributo del libero servizio. Pertanto, tenendo conto di forti differenze tra format sinteticamente il 15% delle vendite sono veicolate dal banco servito e circa l'85% dal libero servizio.

Quali sono le tipologie di carni e i tagli più richiesti al banco servito?

Il banco servito continua a registrare una forte domanda di Scottona per preparazioni tradizionali. Tra i tagli più richiesti troviamo bistecche, fettine, arrosti, macinati preparati al momento e tagli destinati alla griglia. Mantengono inoltre una buona rilevanza le specialità locali e le preparazioni, per le quali il rapporto diretto con il macellaio rappresenta un valore aggiunto importante.

Quali sono i prodotti più performanti per il libero servizio?

Nel libero servizio performano par-

ticolarmente bene le referenze ad alta praticità: hamburger, macinati confezionati, panati, fettine pronte all'uso, spiedini, preparati per la cottura veloce e prodotti in formato famiglia. Da alcuni anni veicoliamo parte del nostro assortimento a libero servizio con 'Bassi e Fissi', particolarmente apprezzato dai nostri clienti. Ricontriamo inoltre una crescente attenzione verso confezioni che valorizzano origine, tracciabilità e caratteristiche distintive della filiera. Le preparazioni pratiche e 'pronto a cuocere' rappresentano uno dei segmenti più dinamici del mercato.

Come sta evolvendo l'offerta delle carni nei vostri punti vendita in base ai nuovi trend di consumo?

L'evoluzione dell'offerta segue alcune direttrici principali: qualità certificata, praticità e benessere. Un trend in sviluppo in tal senso è rappresentato dalle carni antibiotic free, soprattutto in quelle avicole; il cliente è sempre più informato e apprezza l'attenzione a questo aspetto particolarmente importante per la salute. I consumatori chiedono sempre più trasparenza sull'origine delle carni e sulle modalità di allevamento, motivo per cui continuiamo a investire nel Pqc. Allo stesso tempo cresce la richiesta di prodotti pratici, porzionati e facili da preparare.

In questi primi mesi dell'anno come sono cambiati i prezzi delle varie tipologie di carni (avicole, suino e manzo) nel confronto con l'anno scorso?

Nel 2026 abbiamo osservato andamenti differenti tra le principali filiere. Le carni bovine hanno mostrato una fase di assestamento dopo i forti aumenti del 2025, mentre il comparto suino ha registrato le maggiori tensioni sui prezzi, soprattutto nel primo semestre. L'avicolo, invece, ha evidenziato una dinamica più equilibrata.

