Carni & CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

GUIDA BUYER

SPECIALE BBQ

Alle classiche salamelle e costine di maiale, oggi si aggiungono nuovi tagli, moderne ricette e svariate specialità. Come la tomahawk e il pulled pork. Varietà, innovazione e servizio, sono i driver che ne determinano il successo. Le nuove proposte delle aziende.

da pagina IV a pagina XI

FOCUS ON

Vitellone Bianco Igp: eccellenza italiana

Qualità, tutela dell'ambiente e sostenibilità sono solo alcune delle caratteristiche della sua filiera. Il Consorzio celebra i 25 anni della certificazione delle carni prodotte dalle razze Romagnola, Marchigiana e Chianina. La nostra visita agli allevamenti.

a pagina XII

BREAKING NEWS

- Alcar Uno presenta la nuova linea di carni porzionate in vaschetta
- Prima trasformazione alimentare: Assalzoo, Assocarni e Italmopa uniti in nuovo soggetto federativo
- Export carne bovina in Cina: il Paese dà l'ok a 12 aziende italiane. Il plauso di Assocarni

a pagina II

Alcar Uno presenta la nuova linea di carni porzionate in vaschetta

Alcar Uno, azienda specializzata nella lavorazione di carne suina da oltre 60 anni, presenta la nuova linea per il banco frigo Filiera Uno. "Siamo specialisti nell'allevamento, nel sezionamento e nella vendita industriale dei tagli di carne. Avendo a disposizione tutta la filiera controllata oggi puntiamo su un nuovo progetto: una linea di carni porzionate in vaschetta", spiega Matteo Barbieri, responsabile commerciale dell'azienda.
"Puntiamo ad un prodotto di qualità, allevato nel rispetto dei principi a tutela del benessere animale, selezionato e lavorato con cura e confezionato in skin pack, per poter preservare naturalmente piu a lungo la carne mantenendone invariate le caratteristiche organolettiche".
Filiera Uno comprende tre linee: 'A tavola con noi', 'Passione Bbq', 'Tagli speciali'. Ma presto ne verrà inserita una quarta: 'Pronti da cuocere'. "'A tavola con noi' riguarda i tagli classici, tra cui fette di pancetta, filetto, coppa a fette e macinati. La linea 'Passione Bbq' è invece dedicata ai tagli più improntati alla cottura sulla griglia, come tomahawk, ribs, salsicce con sapori decisi. Con la linea 'Tagli speciali', poi, siamo andati a replicare alcuni tagli tipici di altre culture europee, come la presa e il secreto (Spagna), i mini haxen (Germania) o il diaframma (Asia). L'obiettivo in questo caso è fornire una gamma particolarmente assortita per andare a soddisfare le esigenze dei consumatori in cerca di prodotti di nicchia non facilmente reperibili nei classici punti vendita".
La quarta linea, presto nei negozi, è 'Pronti da cuocere': è composta da tagli di carne già precotti, sottovuoto, e solo da riattivare, pensata per Gd e Horeca.
"La carne di maiale, soprattutto per alcuni tagli, necessita di una cottura lenta e corretta, che non tutte le famiglie moderne, soprattutto per il poco tempo a disposizione, sono in grado di realizzare. Grazie a una cottura sottovuoto, proponiamo una carne gustosa e morbida, lavorata in modo naturale e senza ingredienti artificiali, da riattivare in pochi minuti".

Prima trasformazione alimentare: Assalzoo, Assocarni e Italmopa uniti in nuovo soggetto federativo

Nasce un nuovo soggetto federativo in rappresentanza dell'industria italiana della prima trasformazione alimentare. È stata presentata a metà giugno, presso la Sala Conferenza Stampa di Confindustria, la nuova federazione di primo livello "Confindustria agroalimentare della prima trasformazione'. Si tratta di un'aggregazione che vede impegnate le tre associazioni nazionali Assalzoo (produttori alimenti zootecnici), Assocarni (industria commercio carni e bestiame) e Italmopa (industriali mugnai d'Italia). Questi gli obiettivi: incrementare l'incidenza del comparto sia nei riguardi degli interlocutori istituzionali nazionali, sia all'interno del sistema confederale, con la partecipazione, tra l'altro, al Consiglio Generale Confindustria; rispondere in modo adeguato alle crescenti aspettative di tutela e assistenza delle aziende rappresentate sul piano politico-economico, legale e sindacale in un contesto fortemente evolutivo degli scenari economici interni, comunitari e internazionali; attivare modelli flessibili, dinamici e adattativi volti all'efficientamento della rappresentanza del settore agroalimentare. "Si tratta di un'associazione di primo livello, seguita e incoraggiata da Confindustria, che vuole affrontare, come priorità, temi comuni e trasversali concentrati nella prima parte della filiera alimentare", spiega Silvio Ferrari, presidente Assalzoo. "La sua funzione non sarà quella di essere coordinatrice, ma avrà la delega per affrontare e gestire problematiche comuni", sottolinea Andrea Valente, presidente Italmopa. "Permetterà poi di razionalizzare e rendere più efficienti le nostre varie realtà: ricordiamo che ognuna delle nostre associazioni vanta know-how differenti che, messi insieme, ci permetteranno di essere più forti". "È un progetto che creerà sinergie all'interno delle diverse associazioni", conferma Serafino Cremonini, presidente Assocarni. "Sarà inoltre aperta all'adesione di altre componenti, con particolare riferimento a quelle che rappresentano, a livello nazionale, le aziende che operano nel settore agroalimentare".

Stop Ue alle gabbie di suini e polli: per Copa Cogeca, costi alle stelle per le aziende

La proposta della commissione Ue di mettere fine all'uso delle gabbie (End of Cage) per gli animali allevati a scopo alimentare potrebbe avere una serie di impatti negativi sulla produzione di carne suina, avicola e di uova. A dirlo è il Copa Cogeca (Comitato delle organizzazioni agricole europee). Che, in una relazione realizzata al fine di comprendere gli impatti economici, sociali e ambientali della proposta Ue, spiega come la produzione europea di suini sarà destinata a diminuire fino al 23,6%, gli investimenti per convertire le aziende al parto libero saranno molto alti, potrebbero variare tra i 2,1 ai 3,5 miliardi di euro, quelli per trasformare gli allevamenti di polli potrebbero aggirarsi intorno ai 3,2 miliardi. La situazione è resa ancora più critica se si pensa che la domanda del mercato europeo non tenderà a diminuire. Questo porterà a un incremento dell'import – tra il +1.086% e il +43,7% per le carni suine, tra il +18% e il +5% per le uova – e a una diminuzione dell'export. Gli allevatori che attueranno le transizioni verso lo stop dell'uso delle gabbie, inoltre, non beneficeranno di un premio di mercato: considerando un'eliminazione delle gabbie entro il 2025 il prezzo medio alla produzione della carne di maiale aumenterà del 47,4% e le uova del 3,7%.

Amadori: al via la nuova campagna di comunicazione 'Gente che Ama'

Amadori torna in tv col nuovo spot Gente che Ama. Al centro del filmato, che vede tra gli attori anche i collaboratori dell'azienda, c'è la passione di oltre 9mila persone che lavorano per garantire prodotti di qualità. La seconda parte dello spot concentra invece l'attenzione sulla versatilità dell'offerta e, in particolare, su due linee: 'Il Campese', pollo allevato all'aperto ed eccellenza della produzione, e 'Ama, Vivi e Gusta', la nuova linea vegetale che ha segnato l'ingresso di Amadori nel mercato del plant-based. Il film in live action, realizzato con VMLY&R Italia e prodotto da The Box, è on air su tutti i principali network tv dal 18 giugno con un filmato istituzionale da 30'' e uno da 15''. Oltre allo spot è stata anche realizzata una campagna per le piattaforme social e digital."Il concept Gente che Ama racconta un'azienda che si impegna a soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, coi suoi prodotti a base di carni bianche, rosa e proteine vegetali", spiega Matteo Conti, direttore centrale marketing strategico. "La nuova campagna è positiva, inclusiva ed esprime il posizionamento della marca, coniugando la storica passione per fare bene il proprio lavoro con la continua spinta ad innovare e, allo stesso tempo, il prendersi cura delle persone, delle comunità e di tutti gli aspetti della filiera integrata".

Nel primo trimestre 2023 aumenta la spesa per le carni (+9,3%). L'analisi di Ismea

Nel primo trimestre del 2023 la spesa delle famiglie italiane per carni e salumi è aumentata, rispettivamente, del 9,3% e del 4,6%. I dati dell'incremento, pubblicati da Ismea nell'ultimo report sui Consumi alimentari, si inseriscono in una situazione generalizzata di aumento di tutti i comparti food, con una netta crescita per le uova (+19,8%), latte e derivati (+17,9%) e derivati dei cereali (+12,7%).Per quanto riguarda le carni fresche, all'incremento di spesa del 9,3% è corrisposta solo una lieve diminuzione delle quantità complessive acquistate, ma le dinamiche delle tipologie sono differenti: per le carni avicole tornano a salire i volumi acquistati (+10%, per un incremento della spesa del 20%), le carni suine e quelle bovine pagano lo scotto dello spostamento verso tagli e aree merceologiche più economiche o ritenute più 'salubri', per queste i volumi sono in flessione rispettivamente del 7,7% e del 6%.

Export carne bovina in Cina: il Paese dà l'ok a 12 aziende italiane. Il plauso di Assocarni

Le autorità doganali cinesi hanno concesso a 12 stabilimenti italiani del settore bovino l'autorizzazione a esportare in Cina la propria carne bovina. Come si apprende da Assocarni, il benestare della Cina è frutto di un lungo lavoro che, da anni, ha impegnato anche il ministero della Salute italiano e l'ambasciata d'Italia a Pechino. "Questo traguardo, a cui Assocarni ha lavorato in maniera determinante […], oggi apre nuove opportunità importanti per le aziende italiane del settore bovino", ha commentato Serafino Cremonini, presidente dell'associazione. "Non sarà facile inserirsi in un mercato molto competitivo in cui dominano Brasile e Australia ma siamo certi che il brand made in Italy, accompagnato dalla qualità e sicurezza delle nostre carni, saranno un valore aggiunto". Di seguito, i nomi delle 12 aziende coinvolte, pubblicati sul sito della dogana cinese Cifer: Inalca (Ospedaletto Lodigiano - Lodi e Castelvetro di Modena - Modena), Vercelli, Centro Carni Company, Olivieri, Comaca, Operti di Operti Francesco e C., M.E.C., Vicentini Carni, Indal, Siciliani Industria lavorazione carne e Faccia Fratelli.

Nasce in Italia l'alleanza contro il cibo sintetico: 38 organizzazioni aprono dialogo con le istituzioni

Per contrastare l'ascesa del cibo sintetico e difendere la cultura del cibo di qualità nasce in Italia una nuova alleanza. Sono 38 le organizzazioni che, al momento, ne fanno parte: Acli, AcliTerra, Adusbef, Anpit, Asi, AssoBio, Centro Consumatori Italia, Cia, Cna, Città del Vino, Città dell'Olio, Codacons, Codici, Consulta Distretto del Cibo, Ctg, Coldiretti, Demeter, Ecofuturo, Ewa, Federbio, Federparchi, Fipe, Fondazione Qualivita, Fondazione Una, Fondazione UniVerde, Globe, Greenaccord, Gre, Italia Nostra, Kyoto Club, Lega Consumatori, Masci, Movimento Consumatori, Naturasi, Salesiani per il sociale, Slow food Italia, Unpli, Wilderness.I primi obiettivi sono quelli di sottoscrivere un Manifesto, per esporre le proprie ragioni e le finalità del progetto, e di aprire un confronto con istituzioni, associazioni, mondo scientifico, imprese e cittadini per l'avvio della battaglia contro il cibo sintetico e artificiale. Si tratta di "Una assunzione di responsabilità", spiegano le Organizzazioni, "nella ricerca delle ragioni tecniche e valoriali per contrastare rischi reali di desertificazione delle campagne, di speculazione finanziaria e monopolio brevettuale insieme a preoccupazioni di allarme per la salute dei consumatori".

Jbs investe 41 milioni di euro nella carne coltivata

Jbs, colosso mondiale nella produzione di proteine animali, punta sulla carne coltivata. Secondo quanto si apprende dall'agenzia di stampa internazionale Bloomberg, Jbs avrebbe infatti avviato la costruzione di un impianto di proteine di manzo coltivato a San Sebastián, in Spagna, in qualità di azionista di maggioranza di BioTech Foods – società di biotecnologia dedicata alla cultured meat -. Con un investimento di 41 milioni di dollari Usa, l'impianto dovrebbe essere completato a metà del 2024. Realizzato su un terreno di 20mila mq, sarà in grado di produrre più di mille tonnellate di proteine coltivate all'anno, con la possibilità di espandere la sua capacità a quattro mila tonnellate nel medio termine. I mercati chiave saranno: Australia, Brasile, Unione Europea, Giappone, Singapore e Stati Uniti. "In qualità di maggiore produttore di proteine al mondo, è nostra responsabilità essere in prima linea nelle iniziative volte a far interagire cibo e tecnologia", spiega Eduardo Noronha, direttore Value added business unit di Jbs Usa. "Il nuovo impianto pone Jbs in una posizione unica per guidare il segmento", sottolinea Noronha. Oltre all'impresa in Spagna, Jbs costruirà un centro di ricerca e sviluppo di biotecnologie e proteine coltivate in Brasile, a Florianópolis. Il complesso, chiamato Jbs Biotech Innovation Center, riceverà un investimento stimato di 60 milioni di dollari, con l'obiettivo di sviluppare una tecnologia all'avanguardia al 100% brasiliana.

'Pollo' coltivato: gli Usa approvano la vendita

Good Meat e Upside Foods, tra i maggiori produttori americani di carne coltivata, hanno ricevuto l'approvazione finale dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) a mettere in commercio la carne coltivata di pollo. L'Usda, infatti, ha ispezionato e approvato i sistemi di sicurezza delle infrastrutture delle due aziende, ultimo passaggio necessario prima di poter intraprendere la commercializzazione dei loro prodotti. Le due aziende stavano già lavorando da tempo a questo progetto: lo scorso novembre avevano ricevuto il nulla osta alla produzione da parte della Food Safety Agency (Fda), confermato il mese scorso dall'Usda. Gli ultimi passaggi burocratici, per l'ok finale, erano legati alla sicurezza degli impianti e all'etichettatura. "Si tratta di un passo da gigante verso un futuro più sostenibile", ha affermato Uma Valeti, Ceo di Upside Foods.

SPECIALE BBQ

Il ventaglio di referenze per la cucina alla griglia è sempre più ampio. Alle classiche salamelle, costine di maiale e hamburger, oggi si aggiungono nuovi tagli, moderne ricette e svariate specialità. Come la tomahawk e il pulled pork. Qualità del prodotto, varietà, innovazione e contenuto di servizio, sono i driver che oggi determinano il successo delle proposte. Le novità per Gd e Horeca.

Gruppo Martelli

www.martelli.com/gruppo-martelli

Marco Martelli, quarta generazione del Gruppo

"Tra le nostre referenze, disponiamo di una vasta gamma di prodotti che si inseriscono in una categoria speciale, come quella del Bbq, in grado di soddisfare diversi gusti ed esigenze culinarie. Tra le varie proposte, segnaliamo la Porchetta Barbecue - una lonza di maiale avvolta in una pancetta magrissima, già arrostita per esaltarne l'aroma, e farcita con un delicato trito di spezie; l'Arrosto di lonza di suino, in confezione da 200 grammi - una lonza di maiale cotta al vapore e poi arrostita, che diventa un pasto completo ed equilibrato scaldandola pochi istanti alla griglia. Per chi desidera maggiore leggerezza senza rinunciare a un piatto saporito, Gruppo Martelli propone l'Arrosto di petto di tacchino cotto al vapore e l'Arrosto di petto di pollo cotto al vapore: ripassati al barbecue o alla griglia, rappresentano un pasto completo e ricco di gusto per chi cerca un'alimentazione sana ed equilibrata. Completa la proposta per il Bbq una vasta scelta di salsicce: si va dalle classiche, preparate secondo una ricetta segreta tramandata da generazioni, a varietà più particolari, come le salsicce speciali aromatizzate al tartufo, piccanti o al finocchio, e la tradizionale luganega che proponiamo con due diverse lavorazioni, a nodi e liscia. Quest'anno, inoltre, abbiamo introdotto una novità: le fettine di Arrosto di lonza di suino aromatizzate con Parmigiano Reggiano, tartufo e spezie piccanti. Una valida alternativa alle tradizionali braciole di maiale".

Le caratteristiche

Il Gruppo Martelli segue tutta la filiera di produzione, dall'allevamento al confezionamento dei prodotti, riuscendo a garantire un'alta qualità dell'offerta. Ma non solo. "I nostri suini sono allevati in impianti di proprietà nel nord Italia e nutriti esclusivamente con prodotti di origine naturale, presupposto imprescindibile per un'ottima sicurezza delle carni. La tecnologia di cui si servono i nostri impianti va ad ammodernare le pratiche di lavorazione tradizionali, permettendone un'esecuzione più accurata, nella costante ottica della migliore salubrità. Esistono però alcune mansioni propriamente umane che, come Gruppo Martelli, abbiamo scelto di mantenere tali, preservando quella cura del gusto e delle sue sfumature tipicamente artigianali. Gli stessi condimenti che utilizziamo per le nostre carni, ad esempio, sono frutto di antiche ricette, che all'interno della famiglia Martelli ci tramandiamo da generazioni".

Canali di distribuzione: Gdo, in Italia e all'estero. Tra i mercati di riferimento segnaliamo Stati Uniti, Francia, Australia e Giappone.

ARROSTO DI LONZA DI SUINO AROMATIZZATO AL PARMIGIANO REGGIANO, AL TARTUFO, PICCANTE

Lonza di maiale cotta al vapore e poi arrostita, già tagliata in fette sottili e pronta per la preparazione. Le fettine sono sapientemente aromatizzate con aromi di Parmigiano Reggiano, tartufo e spezie piccanti. Queste gustose fettine rappresentano una soluzione veloce e innovativa, offrendo un'alternativa alle tradizionali braciole di maiale, ma con un'esplosione di sapori sorprendenti. La loro preparazione è estremamente semplice, consentendo di ottenere un piatto delizioso in pochissimo tempo.

Ingredienti

Suino, aromi naturali, non contiene glutine e polifosfati aggiunti, amidi, soia.

Confezionamento

Confezione da 200 gr.

Fiorani

www.fioraniec.com

Valeria Fiorani, responsabile marketing

"Nello studio delle nostre referenze teniamo sempre in grande considerazione la cottura alla griglia, apprezzatissima dagli amanti della carne, molto attenti a scegliere con cura il prodotto che andrà a finire sulle braci. Sappiamo che la platea dei nostri consumatori in questo ambito è particolarmente esigente. Per questo, nel nostro assortimento ci sono prodotti pensati per dare il loro meglio sul barbecue. Ci riferiamo in particolare alla gamma di Suino Marinato FBA, Filiera Benessere Animale, ovvero a succulenti tagli di suino con una saporita marinatura che esalta gusto e tenerezza. Le referenze con il marchio FBA sono frutto di un importante progetto avviato grazie alla collaborazione con Inalca con l'obiettivo di valorizzare le produzioni suinicole italiane mediante un sistema certificato di controlli che garantisce in tutte le fasi della filiera il benessere animale, la sostenibilità e sicurezza dei mangimi, l'uso responsabile del farmaco veterinario (assente negli ultimi 120 giorni di allevamento) e i più elevati standard di biosicurezza".

Loin Ribs, Tagliata di Lonza, Tomahawk, Tagliata di Coppa, Filetto di Suino, sono inoltre confezionate con packaging skin, un imballaggio che permette di allungare i tempi di conservazione e che ha un ridotto impatto sull'ambiente, perché è riciclabile al 100%.

Nella carrellata dei prodotti Fiorani ottimi sulla griglia citiamo anche i diversi formati e ricettazioni delle salsicce della Linea Benessere Fiorani, come pure gli spiedini. Sono proposti anche nel formato famiglia, perché spesso l'accensione della griglia è l'occasione per festosi momenti di convivialità.

Le novità

La novità principale di questo ambito è legata ai prodotti di filiera, a cui va ad aggiungersi il Filetto di Suino, referenza presentata all'ultima edizione di TuttoFood Milano. Il filetto è il taglio di maiale più tenero e pregiato, la sapiente lavorazione dei nostri reparti di taglio e la delicata marinatura che realizziamo, lo rende ancor più buono e saporito. Ottimo sulla griglia e con qualsiasi altra cottura.

Le caratteristiche

La caratteristica principale è la materia prima, di altissima qualità. Fiorani, facendo parte del Gruppo Inalca, accede a forniture costanti delle migliori carni di filiera, potendo così gestire just-in-time anche picchi di domanda da parte del mercato. Massima attenzione è dedicata allo studio dei processi produttivi, delle nuove soluzioni di packaging e delle esigenze di consumo, al fine di proporre referenze ad alto valore di servizio.

Canali di distribuzione: Gdo, Horeca, discount e industria. L'azienda studia sia ricettazioni ad hoc rigorosamente a peso fisso per monitorare i costi raggiungendo al contempo la soddisfazione di gusto del cliente, sia formati particolari più adatti e più pratici per l'Horeca.

TOMAHAWK SUINO MARINATO FIORANI GAMMA FBA

Una ricetta speciale che unisce la succulenza della carne di suino e il gusto unico e delicato della marinatura Fiorani. Il tomahawk è un grande classico dei barbecue americani, sempre più apprezzato anche sulle griglie italiane. Questo taglio così caratteristico, che ricorda un'ascia di guerra, soddisfa le aspettative di ogni grigliatore esigente, esperto della materia prima di qualità e amante della convivialità all'aperto o a casa, poiché questo prodotto è ottimo preparato sia su barbecue, che su piastra o in padella.

A dare una marcia in più alla ricetta Fiorani è la marinatura, prelibata e ben dosata. Gli ingredienti quali l'olio, il sale, il pomodoro, l'origano, l'aglio e le olive nere si sposano alla perfezione per offrire al consumatore una ricetta sfiziosa ma al contempo delicata. La confezione skin, che garantisce una shelf-life di 12 giorni, enfatizza il sapore della marinatura e permette una perfetta conservazione anche se congelata. Tomahawk Fiorani è senza glutine.

Ingredienti

Carne di suino (braciola di lombo) 97%, olio di semi di colza, olio di oliva, olio di karitè, sale, aromi 0,4% (pomodoro, olive nere (contengono stabilizzante: gluconato ferroso), aglio e origano), saccarosio.

Confezionamento

Cartoncino smaltibile nella carta e certificato Aticelca B.

Tempi di scadenza

Shelf life 12 gg.

segue

Filiera Benessere Animale

1 Carne suina Origine Italia
2 Suino allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni
3 Benessere animale certificato da sul 100% della filiera
4 Minor densità in allevamento rispetto ai parametri di legge
5 Piano nutrizionale personalizzato per ogni fase di allevamento
6 Giochi a disposizione dei suini per soddisfare la loro naturale curiosità
7 Spazi adeguati che favoriscono contatti con i propri simili in tutte le fasi dell'allevamento, con particolare attenzione al parto e allo svezzamento
8 Allevamenti secondo elevati standard di biosicurezza

FBA FILIERA BENESSERE ANIMALE

FIORANI®

IL FUTURO ALLE ORIGINI

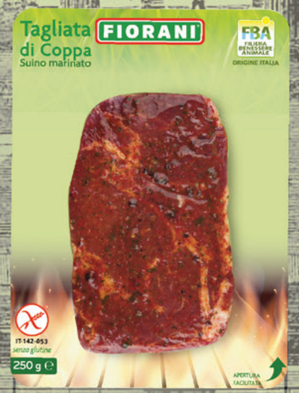
Il cibo è arte, storia, convivialità, benessere e salute

La gamma FBA Fiorani:

- senza glutine
- tenerissimi
- gustosi

FILETTO DI SUINO

TAGLIATA DI LONZA



TAGLIATA DI COPPA

LOIN RIBS

TOMAHAWK

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

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

Goldenfood

www.goldenfood.it

Francesco Calzoni, ufficio qualità

La proposta di Goldenfood comprende due prodotti dedicati alla griglia: il Petto di pollo alla griglia, lanciato a giugno 2022, e il Pit Beef, novità 2023. "Il petto di pollo alla griglia è un prodotto monoporzione, confezionato in skin pack, già cotto, solo da scaldare (in microonde o in padella) e pronto da gustare. Il Pit Beef è un arrosto di bovino adulto caratterizzato da note di Bbq con una speziatura tipica americana e affumicato naturalmente. Questo prodotto, affettato in modo sottile, è adatto per farcire panini con salse e verdure grigliate".

Canali di distribuzione: principalmente Gdo.

PIT BEEF

Sottofesa di bovino adulto cotta all'inglese tagliata a metà, confezionata sottovuoto, caratterizzata da note di Bbq con una speziatura tipica americana e affumicata naturalmente.
Ingredienti
Carne di bovino, sale, spezie, destrosio, aromi, aroma di affumicatura. Senza glutine.
Packaging
Sacco in OPA/ALL/PE. Due pezzi per cartone.
Tempi di scadenza
Tmc: 60 gg. Shelf-life residua: 40 gg.

Martini Alimentare

www.martinialimentare.com

Gianni Ceccarelli, sales director

La vasta produzione Martini comprende molti prodotti adatti alla cottura alla griglia o al Bbq: spiedini, salsicce, hamburger, ma anche confezioni appositamente pensate per le grigliate dove è possibile trovare una selezione di tagli diversi di carni di maiale e di pollo. Non manca poi un'ampia proposta di prodotti elaborati, come i mini spiedini, gli arrosticini e il salamino da griglia. Nella linea Delight, poi, l'azienda propone salsicce, hamburger e spiedini perfetti per chi ama mangiare sano e leggero senza rinunciare al piacere della grigliata. Anche quest'anno, Martini Alimentare ha lanciato la linea limited edition 'Summer on Fire' con carni scelte selezionate dedicate proprio alla cottura alla griglia. Si tratta di sei diverse proposte di carni italiane di suino e di pollo arricchite con stuzzicanti salse e marinature pensate per essere una soluzione leggera, salutare e allo stesso tempo gustosa e stuzzicante. Quali sono le caratteristiche dei prodotti Martini? "Si tratta di carni 100% italiane di suino e di pollo con tagli e formati pensati per il barbecue e per la griglia", sottolinea Gianni Ceccarelli. "Stiamo parlando degli Arrosticini Kansas di pollo con panatura senza glutine e marinati con salsa agrodolce bbq Kansas e degli Arrosticini al ginepro sempre di tenero pollo con una speciale marinatura al ginepro. Abbiamo poi i Mini filetti di pollo marinati al rosmarino e una grande novità: il Tomahawk di pollo alle erbe aromatiche, tenerissime cosce pollo. Proponiamo poi i Maxi hamburger di suino al bacon, da grigliare e poi preparare nei panini americani, e le Bombette di suino con formaggio, teneri involtini di coppa con ripieno a base di provola e formaggi grattugiati, sei diverse specialità che accontentano tutti i palati".

Canali di distribuzione:
principalmente Grande Distribuzione.

SUMMER ON FIRE

Summer on fire è una limited edition dedicata al barbecue. Le migliori carni italiane di suino e pollo potranno essere gustate in sei diverse specialità arricchite da stuzzicanti salse e marinature.
Come fa sapere l'azienda, la linea Summer on fire è principalmente dedicata alla Gd. "Abbiamo pensato a un pubblico a cui piace questo tipo di cucina ma che non riesce a fare lunghe preparazioni come le marinature, per mancanza di tempo. Con le nostre sei specialità i consumatori possono dedicarsi al piacere di cucinare sapendo di avere già tutto preparato". Per invogliare al consumo di queste specialità, Martini ha abbinato un concorso dedicato ai consumatori, attivo fino al 31 agosto (summeronfire.it).
Confezionamento
Top seal.
Tempi di scadenza
Da 9 a 15 gg.

Galletto Vallespluga

www.vallespluga.it

Riccardo Meroni, area manager & marketing specialist

"Nella tradizione italiana, il Galletto Vallespluga 'stile diavola' è un prodotto iconico per la griglia. Per questo abbiamo realizzato una linea di prodotti già aperti sul petto o sul dorso e pronti da cuocere", spiega Riccardo Meroni, marketing specialist di Valle Spluga. "Sono soluzioni molto apprezzate sia nel libero servizio della Gdo – anche nella variante col mix di erbe Valtellinesi Pestèda – sia nel canale della ristorazione con una linea dedicata".

Quest'anno l'azienda ha consolidato la linea del Galletto Cotto Sottovuoto a bassa temperatura, un prodotto da riattivare in soli sei minuti di forno microonde e disponibile in due marinature: Erbe Aromatiche o speziato Red Label. Per il libero servizio ha realizzato un Galletto Cotto Sottovuoto aperto da 400 gr confezionato in premium pack, con un richiamo al legame del prodotto con le Alpi italiane. Il Mezzo Galletto Cotto Sottovuoto da 310 gr è invece la soluzione per la ristorazione, un prodotto monoporzione da rigenerare e servire con un semplice contorno per rispondere alle esigenze del canale, un prodotto facilmente gestibile in cucina anche grazie ai cartoni da solo otto unità.

Ma quali sono le caratteristiche che rendono forti questi prodotti? "Tutto parte dalla materia prima: il Galletto Vallespluga è allevato a terra in contesti di ultra-bassa densità animale, proviene da una Filiera di proprietà – controllata e sicura – 100% italiana. Le lavorazioni, poi, avvengono nello storico stabilimento di Gordona (So), dove è stata realizzata la linea per la cottura sottovuoto dopo un'importante attività di Ricerca e Sviluppo".

GALLETTO VALLESPLUGA COTTO SOTTOVUOTO

Galletto aperto e lavorato con vari tagli. Cotto a bassa temperatura sottovuoto: carni tenerissime e saporite. Solo da riattivare in pochissimi minuti.
Ingredienti
Galletto 96% - Mix di marinatura 4%.
Confezionamento
Pack premium contenente un'unità.
Tempi di scadenza
75 gg.

segue

Centro Carne

www.centrocarne.com

Claudia Corradetti, responsabile marketing

"Ci siamo affacciati al mondo del Bbq grazie alla collaborazione con il grill master Daniele Govoni, esperto di gare e competizioni Bbq - ma non solo -, e vincitore di diversi circuiti, tra cui il titolo di campione europeo di Steak nel circuito Europeo Sca 2022", esordisce Claudia Corradetti. L'azienda, infatti, tra le sue varie proposte, realizza una ricca gamma di referenze ideali per il barbecue, sia sul fronte dei precotti, sia del fresco in sottovuoto. "Il consumatore, dopo la pandemia, ha rivalutato le proprie priorità: la salute, la cura per se stesso e l'acquisto emozionale. Il mondo Bbq, sotto questo punto di vista, lo proietta in un mondo interessante, all'aria aperta, con sapori e gusti nuovi, un hobby da coltivare, e Centro Carne è in grado di offrirgli un ampio ventaglio di prodotti. Il nostro cavallo di battaglia, nella linea precotti, è il Pulled Pork: ha una ricetta non scontata, è particolare e unico nel gusto, è difficile da replicare, offre al consumatore facilità di preparazione. Sul fronte del fresco, invece, in occasione di TuttoFood 2023 abbiamo lanciato un'intera linea Bbq per Mdd (marchio del distributore) che comprende dieci referenze fresche in sottovuoto. Ne fanno parte diversi tagli specifici per barbecue a cui sono stati abbinati rub e ricette dedicate e studiate dal nostro grill master. I tagli, inoltre, sono caratteristici e difficilmente reperibili sul banco servito tradizionale". A rendere interessanti i prodotti di Centro Carne concorrono svariate caratteristiche: "La forza dei nostri prodotti parte sicuramente dalla cura del taglio, a partire dalla mezzena, fino alla sperimentazione di rub studiati ad hoc e ai consigli sulla cottura. La materia prima resta comunque un anello fondamentale della nostra filiera, visto che trattiamo carni in osso che vengono sezionate e lavorate direttamente. Anche il packaging rappresenta un elemento importante: racchiude molteplici informazioni, ha un QR Code che rimanda alle ricette, ai consigli di cottura e di preparazione". Con l'obiettivo di abbracciare il progetto a 360°, Centro Carne ha organizzato dei corsi Bbq in azienda dedicati sia a esperti del settore sia ad appassionati - un percorso formativo sul tipo di taglio fino alla preparazione e alla cottura con la spiegazione dei termini utilizzati nel mondo Bbq - e, a breve, realizzerà video tutorial sul canale Youtube.

Daniele Govoni, grill master

Canali di distribuzione: Gdo e Horeca.

PULLED PORK

Il pulled pork di Centro Carne vanta un rub di spezie unico, risultato di una lunga ricerca e sperimentazione realizzata in collaborazione con il grill master, Daniele Govoni. La materia prima è selezionata e il taglio scelto rende il prodotto succoso, morbido, ideale per un pullaggio perfetto. La stessa pezzatura è fondamentale: come spiega l'azienda, oggi la necessità è quella di un prodotto quanto più uniforme, a peso fisso; scegliere i pezzi più adeguati, quindi, influisce sulla resa finale del prodotto.
Il prodotto è facile e veloce nella preparazione: bastano 10 minuti in acqua bollente per rigenerarlo e otto minuti in forno per esaltarne il gusto.
Confezionamento
Sottovuoto.
Tempi di scadenza
60 gg.

Alcar Uno

www.alcaruno.it

Matteo Barbieri, responsabile commerciale

Alcar Uno, oltre ai classici tagli di suino propone una linea 'Bbq e Tagli Speciali' che comprende una selezione specifica per le cotture in griglia. "Quest'anno abbiamo lanciato la nuova linea di tagli porzionati Filiera Uno, con particolare attenzione alla genetica del suino e alla cura del taglio e confezionamento in skin pack. Questi tagli provengono da suini di razza Duroc caratterizzati da un'ottima formatura e marezzatura delle fasce muscolari, particolarmente saporiti e ideali per la cottura alla griglia".

Canali di distribuzione: principalmente Horeca - per il canale della piccola ristorazione - e Grande Distribuzione.

FILIERA UNO – LINEA PORZIONATI

Linea skin pack con tagli particolari di suino.
Ingredienti
Suino razza Duroc.
Confezionamento
Skin pack.
Tempi di scadenza
20 gg.

Alcass

www.amicanatura.it

Maurizio Vacchi, responsabile commerciale

Amica Natura realizza storicamente prodotti destinati alla cottura sulla griglia. Le referenze più apprezzate sono hamburger di carne bovina e salsicce di carne suina. Queste sono disponibili già precotte e grigliate, cosa che rende la riattivazione molto più semplice e veloce senza rinunciare agli aromi affumicati tipici della griglia. "Abbiamo recentemente realizzato due nuove referenze nella famiglia dei grigliati, mini burger di carne bovina e mini salsiccia di carne suina, con un peso di 30 g e un diametro di 50 mm", sottolinea Maurizio Vacchi. "Possono essere consumati come snack in aperitivi e feste o essere facilmente personalizzati per piccole degustazioni".
Gli hamburger di carne bovina grigliati sono disponibili nelle seguenti pezzature: 30g, 78g, 100g, 135g, 180g. La salsiccia di suino grigliata è disponibile nelle pezzature da 30g e 100g.

Canali di distribuzione: foodservice e Horeca.

MINI GRIGLIATI

Mini burger di carne bovina grigliati / Mini salsicce di carne suina grigliate.
Ingredienti burger
Carne bovina (65%), acqua, pangrattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), farina di soia, sale, estratto di lievito.
Ingredienti salsiccia
Carne suina, acqua, fibre vegetali, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidanti: E300-E301, correttore di acidità: E331.
Confezionamento
Cartone 56pz / 58.
Tempi di scadenza
12 mesi.

Centro Carni Company

www.centrocarnicompany.com/it

Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing

"La gamma You&Meat dedicata al Bbq nasce nel 2021 a seguito di un trend in forte crescita: si pensi al periodo di pandemia e lockdown in cui il cibo 'home made' ha fatto da padrone. Per incontrare le esigenze dei consumatori, proponiamo sei referenze: come tagli già porzionati abbiamo la Picanha, la Heavy Steak, la Ribeye Steak, la Wing Rib Steak e la New York Strip Steak, mentre come burger gourmet dal tocco affumicato proponiamo il Pitmaster Smoke Flavored Burger. Tra le caratteristiche che rendono i nostri prodotti interessanti, la varietà e la porzionatura sono due elementi fondamentali: abbiamo quindi voluto dare al consumatore finale sia più tagli tra cui scegliere e più esperienze da provare, ma anche un prodotto 'ready to cook', quindi facile e pronto per il Bbq. La selezione e gli alti standard qualitativi, poi, fanno parte della nostra filosofia e costituiscono dei valori che abbiamo portato avanti anche in questa occasione".

Canali di distribuzione: la linea è dedicata al retail, come l'intera gamma You&Meat.

PITMASTER SMOKE FLAVORED BURGER

Burger prelibato e succoso con un aroma di affumicatura che dona al prodotto un tocco in più. Dedicato a chi al barbecue non può rinunciare. Senza glutine.
Ingredienti
Carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, aroma di affumicatura, spezie.
Confezionamento
Skin pack.
Tempi di scadenza
21 gg di shelf life dalla data di produzione del prodotto.

Delicatesse

www.delicatesse.it

Stefania Bianchi, direttore marketing

"Il pulled pork, il massimo del comfort food e un classico del barbecue, viene tradizionalmente preparato cuocendo a fuoco lento una coppa o spalla di maiale per molte ore. Tuttavia, una tecnica culinaria che ha rivoluzionato il mondo della cucina, nota come 'cottura a bassa temperatura' o sous vide, offre un approccio innovativo per ottenere un maiale sfilacciato morbido, succoso e pieno di sapore. Sfruttando il controllo preciso della temperatura e tempi di cottura prolungati, il sous vide offre un metodo eccezionale per mantenere l'umidità e il sapore della carne: il risultato è una carne cotta in modo uniforme che conserva la sua succosità naturale, tenerezza e sapore.

Questo approccio lento e a bassa temperatura scompone i tessuti connettivi duri, il collagene e il grasso della carne. Inoltre, il tempo di cottura prolungato permette ai sapori di svilupparsi e amalgamarsi, creando un sapore ricco e completo. Una volta terminata la lenta cottura a bassa temperatura, è essenziale conferire al maiale una bella crosta esterna. Questo può essere ottenuto facendo rosolare il maiale su una griglia calda o in una padella fumante per alcuni minuti su ogni lato. L'alta temperatura caramellizzerà la superficie, aggiungendo profondità e consistenza alla carne".

Ciò non vale per il solo pulled pork. Come spiega Stefania Bianchi, lo stesso risultato è ottenibile con costine di maiale, brisket e ribs di manzo e il rinomato pastrami, tutti prodotti proposti da Delicatesse all'interno della linea dedicata al Bbq de "La carne in tavola", disponibile sia per il consumatore finale in pezzature da 500g circa così come per l'horeca in pezzature maggiori da 2 kg circa. "Il Bbq è un'arte, e certamente molta più soddisfazione si può ottenere partendo dal taglio di carne crudo, ma il lavoro di Delicatesse consiste nel supportare tutti coloro che apprezzano questo mondo ma, allo stesso momento, non dispongono di tempo e attrezzature necessarie per ottenere un risultato ottimale. L'utilizzo di un semilavorato non impedisce al consumatore, così come all'operatore di settore, di dare il proprio tocco finale, applicando rub aromatici composti da spezie, erbe e condimenti, infondendo ulteriore carattere alla carne".

PULLED PORK

Il maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura è un piatto versatile che può essere gustato in vari modi. Può essere abbondantemente adagiato su un panino morbido, condito con salsa barbecue agrodolce e servito con insalata di cavolo per un classico panino. In alternativa, può essere servito insieme a pane di mais, sottaceti e una varietà di verdure grigliate per un pasto abbondante e appagante.
Ingredienti
Coppa di suino, sale, aromi, antiossidante: acido ascorbico.
Confezionamento
Disponibile nei formati da 2,2 kg o 500 gr.
Tempi di scadenza
60 gg garantiti.

fine

di Margherita Luisetto

Vitellone Bianco Igp: eccellenza italiana

Qualità, tutela dell'ambiente e sostenibilità sono solo alcune delle caratteristiche della sua filiera. Il Consorzio celebra i 25 anni della certificazione delle carni prodotte dalle razze Romagnola, Marchigiana e Chianina. La nostra visita agli allevamenti.

Ormai è consuetudine che, quando si sente parlare di carne, l'associazione va agli allevamenti intensivi e al loro impatto ambientale. In questi anni l'intero comparto è stato letteralmente demonizzato. C'è il riscaldamento globale? È colpa dei gas serra prodotti dagli allevamenti. La terra soffre la siccità? È colpa dell'eccessivo consumo idrico del mondo zootecnico.

Io oggi mi sento responsabile di mostrare un'altra faccia della realtà. Perché, soprattutto se guardiamo all'Italia, è tutta un'altra storia. L'ultima esperienza che ho vissuto - ho visitato alcuni allevamenti del circuito del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp - mi ha permesso di capire la bellezza e i benefici insiti nella zootecnia.

Ho visto con i miei occhi cosa vuol dire benessere animale, allevamento moderno e sostenibile, innovazione che abbraccia la tradizione. Ho percepito da vicino cos'è il rispetto per la natura, per la terra e per il tempo. Ho ascoltato racconti che parlano di famiglie, di duro lavoro e della passione per fare le cose fatte bene. Sono le caratteristiche che contraddistinguono gli allevamenti bovini italiani. E la carne del Vitellone Bianco Igp, succulenta, tenera e gustosa, racconta perfettamente tutto ciò che ho visto, percepito e sentito.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp è il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dalla comunità europea per l'Italia. Da 25 anni indica, certifica e garantisce la carne prodotta dalle tre razze bovine da carne tipiche dell'Italia centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Quando si parla di 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp' si indicano i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi (è l'età in cui gli animali sono giovani e la loro carne è magra), caratterizzati da un mantello bianco che risalta sulla cute nera e che permette loro di tollerare le radiazioni solari degli ambienti in cui pascolano. Sono allevati infatti, con una tradizione millenaria, sull'Appennino centrale alimentandosi con foraggio e mangimi tipici del territorio che conferiscono un aroma e un sapore unici.

"Non c'è una 'razza' Igp: non esistono, quindi, la Chianina, la Romagnola o la Marchigiana Igp.

La razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione finale del prodotto", sottolinea il presidente Stefano Mengoli. "Per poter certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti previsti dal disciplinare di produzione. È per questo che la sola razza, senza la certificazione Igp 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale', non è garanzia di qualità, tipicità e territorialità". I bovini di razza Romagnola, Marchigiana e Chianina sono, infatti, allevati in Italia e nel mondo, ma solo la denominazione protetta permette di tutelare, valorizzare e difendere anche il loro legame con il territorio tipico di origine e di produzione.

ALCUNI NUMERI

Il 2022 è stato un anno di crescita e di consolidamento per il Consorzio. I dati parlano chiaro: **18.311** i bovini certificati, **3.218** gli allevamenti iscritti al Consorzio, **997** macellerie, **77** mattatoi e **123** laboratori di sezionamento. Le regioni in cui si alleva il Vitellone Bianco Igp sono Umbria, Lazio, Toscana, Marche, Campania, Abruzzo, Emilia Romagna e Molise. Sul fronte delle razze, si contano **6.866** capi di Marchigiana, **9.351** di Chianina e **2.094** di Romagnola. Dal punto di vista dei canali di vendita si assiste a un consolidamento della quota destinata ai prodotti trasformati (hamburger, ragù, bresaola, tartare, pasta ripiena).

ATTENZIONE ALLA 'FIORENTINA'

In alcune zone d'Italia dire 'Fiorentina' equivale a dire 'Chianina'. È sbagliato: la fiorentina è un taglio di carne e non una razza. Da questo equivoco nasce il malinteso che gran parte delle macellerie e dei ristoranti offrano carne di razza chianina o di 'Vitellone Bianco Igp'. I numeri svelano una realtà diversa. Ogni anno, infatti, vengono certificati come Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale circa 18mila capi bovini. Considerando che da ogni capo si ottengono circa 40 fiorentine, si stimano al massimo 725mila fiorentine certificate a marchio Igp, troppo poche per trovarle in ogni ristorante o macelleria italiana.

IL CONSORZIO FESTEGGIA 25 ANNI DI IGP

Da sinistra, Stefano Mengoli e Andrea Petrini, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio, durante il taglio della torta.

Il Consorzio ha celebrato i primi 25 anni dell'Igp nella splendida cornice della Rocca di Casalina, a Deruta (Pg). Nel corso dell'evento sono stati illustrati i traguardi raggiunti e, a seguire, è stata organizzata una serata di degustazioni. Per l'occasione è stata messa a punto una collaborazione con altri 24 Consorzi e Associazioni di prodotti Dop e Igp dello stesso territorio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp. "Celebriamo con orgoglio i primi 25 anni della nostra Igp, sinonimo di qualità, tipicità e territorialità", spiega Andrea Petrini, direttore del Consorzio. "La sinergia con tutti i consorzi intervenuti all'appuntamento dimostra come l'unico modo di difendere e tutelare il territorio e i piccoli produttori è rappresentato dai prodotti che con il territorio stesso sono strettamente legati".

VISITA AGLI ALLEVAMENTI DELLA SOCIETÀ AGRICOLA FIERLI

In Val di Chiana, l'allevamento Fierli, con i suoi circa 100 capi di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp razza chianina, è sinonimo di passione, lavoro e qualità. L'azienda, guidata dai fratelli Atos ed Eros Fierli, vanta una struttura all'avanguardia e in totale sintonia con l'ambiente, dove il benessere animale è una condizione imprescindibile e dove gli animali sono nutriti esclusivamente con materie prime coltivate nell'azienda agricola. Il lavoro dell'allevatore qui va oltre la produzione di carni di qualità: i fratelli Fierli sono, infatti, anche importanti custodi del territorio in cui vivono e lavorano.