

La bottega della carne



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

Supplemento al numero 3/2019
di **Unioneinforma**
Direttore responsabile: Marco Barbieri
Redazione: Federico Sozzani
Impaginazione: Santa Santacesaria
Editore: Promo.Ter Unione
Sede e amministrazione: corso Venezia
47/49 - 20121 Milano
Stampa: Graphiti Industria Grafica
via Newton 12 - Pero (Milano)

Marzo 2019
Anno 9 - Numero 1

Trimestrale
di Federcarni

SESTA EDIZIONE DAL 24 AL 26 MARZO

VI ASPETTIAMO QUI AD IMEAT

**TANTE INIZIATIVE: COINVOLGERE GLI ALTRI COLLEGHI MACELLAI EUROPEI
IN UN GIOCO DI ABILITÀ; NUOVA FORMULA PER LE SQUADRE REGIONALI;
SPAZIO AI GIOVANI (COME È ACCADUTO ALLO STREET FOOD TECHNOLOGY DI PIACENZA);
BENEFICENZA CON GLI AMICI DI BUTCHERS FOR CHILDREN**

di **Maurizio Arosio**
presidente Federcarni

Sembra passato pochissimo tempo dal giorno che caricavamo il nostro furgone con le attrezzature utilizzate, le poche riviste de "La bottega

Articoli all'interno di
Alessandra Silvestri



In autostrada, ad aspettarci il solito traffico e la solita coda di auto ferme. Normalmente il traffico e la coda delle auto innervosiscono, ma in quel momento subentrava quella calma rilassata che ti porta a dare i primi personali giudizi su quanto è accaduto in quei due giorni, valutando gli aspetti positivi e quanto non è piaciuto o non si è riusciti a realizzare. Sono quasi sempre insoddisfatto e rimpiango quello che avrei potuto fare, ma non ho fatto.

della carne" avanzate. Però non dura molto e in fretta rivedo quel pomeriggio di un lunedì piovoso il capannone della fiera di Modena. Però non dura molto e in fretta rivedo quel miracolo che i miei amici collaboratori hanno messo in piedi: nel caos di un'attività che si concentra in poche ore, nell'arrivo di tante persone, colleghi che giungono con grande

SEGUE A PAG. 5



UFFICIO MARKETING E PUBBLICITÀ

RESPONSABILE
FRANCESCO D'AGOSTINO
NUMERO
351 582 3520
EMAIL
marketing@federcarni.com

FEDERCARNI

☎ 334 122 1523
✉ info@federcarni.com
📍 Piazza Giuseppe Gioachino Belli, 2
00153 - ROMA
🌐 www.federcarni.com

Per la pubblicità sulla rivista "La bottega della Carne"
contattare l'ufficio marketing.

📄 <https://magazine.federcarni.it>

FEDERCARNI

FEDERCARNIOFFICIAL

La bottega della carne

IMEAT: TUTTE LE INIZIATIVE CON FEDERCARNI

Dal 24 al 26 marzo si svolge a ModenaFiere la sesta edizione di iMeat, l'unica fiera in Italia dedicata esclusivamente al negozio di macelleria e gastronomia.

Nel corso degli ultimi anni il negozio di macelleria è stato protagonista di una forte evoluzione che ha portato metodologie innovative.

E' per questo motivo che è stato istituito iMeat, un progetto dedicato esclusivamente alle macellerie che mette in relazione i macellai con i fornitori di tutte le merceologie dedicate, in quanto unica fiera nazionale business to business.

iMeat può essere considerato come un contesto di approfondimento dove domanda e offerta possono incrociarsi per estendere le rispettive attività e valutare innovative idee di strategie, in un mercato in cui è fondamentale guardare al futuro.

FEDERCARNI PARTNER UFFICIALE DI IMEAT 2019

Anche quest'anno Federcarni è partner ufficiale di iMeat ed è presente alla fiera con un enorme stand ricco di iniziative presso il quale vengono presentate le novità del settore e dove ci sarà la possibilità di incontrare centinaia di macellai, amici e colleghi, con cui scambiare idee e opinioni.

Lo stand Federcarni, nel corso della fiera, sarà teatro di numerose attività che coinvolgeranno in prima persona gli artigiani macellai provenienti da tutta Italia, e non solo.

L'ARTE DELLA MACELLERIA EUROPEA A MODENA

Non solo Italia, appunto.

A conferma della reputazione di cui gode Federcarni, ambasciatore della realtà della macelleria italiana in tutta Europa grazie anche all'operato dei suoi macellai gastronomi, a Modena ci saranno rappresentanti di altre realtà europee.

Francia, Irlanda, Scozia, Spagna e, ovviamente, Italia. Queste le nazioni coinvolte che, nella mattinata di domenica 24 marzo, attraverso preparazioni ricercate

e ricette tipiche racconteranno ai visitatori dello stand Federcarni lo stato dell'arte della macelleria nei diversi Paesi europei.

2

BUTCHERS FOR CHILDREN: QUANDO IL GUSTO INCONTRA LA SOLIDARIETÀ

Presso lo stand Federcarni a Modena spazio anche per la solidarietà: nella mattinata di domenica 24 marzo vengono ospitati i macellai di Butchers for Children in un punto di ristorazione ad alto tasso "carnivoro".



Butchers for Children è l'associazione fondata nel 2001 da Dario Cecchini, macellaio di Panzano in Chianti (Firenze), che aggrega oltre

dell'infanzia; Ramazzini di Carpi.

A Modena è possibile contribuire economicamente alla causa attraverso l'acquisto di un braccialetto che darà la possibilità di degustare tutte le gustosissime preparazioni della squadra dei macellai di Butchers for Children.

I macellai non si sono mai tirati indietro e siamo sicuri che anche a Modena saremo in tanti a dare una mano acquistando il braccialetto.



200 macellai di tutta Italia i quali periodicamente si riuniscono e organizzano eventi di beneficenza per raccogliere fondi destinati a diversi progetti rivolti ai bambini.

Lo scopo del progetto è raccogliere fondi in particolare per gli ospedali e le strutture pediatriche. Nel corso degli ultimi 10 anni Butchers for Children ha collaborato con diverse strutture: Ospedale Mayer di Firenze; Fondazione Città della speranza di Padova, che finanzia il centro di oncematologia pediatrica e contribuisce alla ricerca scientifica; Fondazione De Marchi di Milano, per la lotta contro le emopatie e tumori



GIOVANI LEVE DELLA MACELLERIA A MODENA

Dopo il successo riscosso a Piacenza, Federcarni vuole puntare ancora una volta sulle giovani promesse operanti nel settore.

Venti giovani talenti under 35 provenienti da tutta Italia, accomunati dall'amore profondo per il mestiere di macellaio e dalla passione per la gastronomia in generale, si sfidano nella mattinata di domenica 24 marzo presso lo stand Federcarni.

Questi ragazzi avranno l'opportunità di esibire le proprie abilità di macellai e gastronomi: ogni partecipante dovrà disporre due preparazioni personalizzate a base di carne di bovino e di maiale.

Ogni preparazione dovrà essere guarnita con tre prodotti della ditta Greci, partner Federcarni e sponsor della sfida che coinvolgerà i macellai under 35.

A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione e un grembiule Federcarni creato per l'occasione.

FEDERCARNI E FRATELLI PAGANI: CONTEST "IL MIGLIOR ELABORATO GOURMET IN EUROPA A BASE DI CARNE"

Federcarni collabora con l'azienda Fratelli Pagani S.p.A. Nel corso della giornata di domenica 24 marzo presso lo stand della Federazione si accolgono i partecipanti dell'evento Pagani Chef "il Miglior Elaborato gourmet d'Europa a base di carne", per svolgere un percorso formativo.

Allo stand Federcarni, infatti, i partecipanti avranno la possibilità di elaborare dei preparati gourmet a base di carne, ma soprattutto di entrare in contatto con la Federazione che li accompagnerà in un percorso formativo incentrato sull'innovazione del settore.

DIVERTIAMOCI UN PO': LAVORO DI GRUPPO E CREATIVITÀ CON LE SQUADRE REGIONALI FEDERCARNI

Dodici squadre composte da macellai provenienti da diverse regioni, ciascuna squadra formata

da tre componenti: 36 macellai in rappresentanza di molte delle province in cui Federcarni è presente.

Ogni squadra avrà a sua disposizione un box contenente tre pezzi di carne: uno di pollo, uno di suino, uno di bovino. Le conoscenze e la capacità di improvvisazione dei macellai saranno messe a dura prova.

A partire dai tre elementi che ogni squadra troverà nella propria scatola, infatti, ciascuna squadra dovrà eseguire tre preparazioni al grido di "divertiamoci un po'".

I piatti potranno essere arricchiti con salumi, formaggi, verdure e prodotti delle aziende Greci e Pagani. Il tutto sarà messo a disposizione dei macellai in una ricca dispensa fornita da Federcarni. Quest'iniziativa è stata pensata per sottolineare l'importanza della condivisione e del lavoro di squadra, ma anche per far sì che i macellai possano dare sfogo alla propria creatività attraverso la creazione di piatti belli, gustosi, fantasiosi e originali.

PARTNER FEDERCARNI AD IMEAT

Un sentito ringraziamento va ai partner che affiancano Federcarni durante i tre giorni di iMeat Modena: Fratelli Pagani Spa con il marchio Pagani Chef®, Epta Spa con il marchio Eurocryor®, Alessandro Cuomo con il marchio Stagionello™, Gruppo Greci S.p.A. con il marchio Greci®.



EVENTI PER DOMENICA

24 MARZO

9:30

INAUGURAZIONE PRESSO STAND FEDERCARNI

9:30

PERFORMANCE GIOVANI UNDER 35

9:30

CONTEST PAGANI CHEF

10:00

PRESENTAZIONE OPUSCOLO #CARNESANAPASSIONE

10:30

DIMOSTRAZIONE SQUADRE EUROPEE

11:30

BUTCHERS FOR CHILDREN + DEGUSTAZIONE A SEGUIRE

13:30

PERFORMANCE SQUADRE REGIONALI

15:00

DIRETTIVO E ASSEMBLEA

iMEAT®





years of success



Ricerchiamo il miglior Preparato gourmet!

Iscriviti al sito paganichef.it
e partecipa alla dimostrazione
ad I-Meat



Evento patrocinato
da Federarni

CREATIVITÀ PER LE VOSTRE PREPARAZIONI



Gustosi Pagani



Condimento
e Decorazione



Mantenimento
e Aromatizzazione



Panature e Fritture



Gastronomia
Vegetale



FRATELLI PAGANI S.p.A.
via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
tel. +39 02 5456785 (r.a.)
fax +39 02 55191476
fpagani@fratellipagani.it

www.paganichef.it



Scarica l'APP
Pagani Chef

PRESENTAZIONE AD IMEAT ALLO STAND FEDERCARNI

#CARNESANAPASSIONE: L'OPUSCOLO INFORMATIVO PER MACELLAI E CONSUMATORI

Godere di buona salute è il risultato di un equilibrio tra vari fattori che, combinati tra loro, ci aiutano a vivere meglio.

Per stare bene è necessario innanzitutto adottare uno stile di vita sano. Non sempre, però, sappiamo precisamente cosa fare e cosa cambiare nelle nostre abitudini per migliorare il nostro stile di vita.

L'alimentazione è sicuramente uno dei fattori da tenere maggiormente in considerazione: scegliere di seguire una dieta equilibrata può migliorare sensibilmente la nostra salute e le nostre aspettative di vita.

Il consumatore, al giorno d'oggi, è sempre più informato e consapevole. Egli infatti è molto attento alla propria salute e a ciò che mangia. Per questo motivo è alla ricerca costante di prodotti sani e di qualità, nonché delle giuste informazioni.

E' da questa esigenza che nasce l'idea di elaborare l'opuscolo informativo #CarneSanaPassione, redatto con la collaborazione della dottoressa Mary Mattiaccio, laureata all'Università di Bologna in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali.

Per una dieta sana e equilibrata la carne deve essere consumata nelle giuste quantità. Il segreto di una corretta alimentazione, infatti, sta nel variare gli alimenti che mettiamo in tavola.

#CarneSanaPassione viene presentato e distribuito a iMeat2019 presso lo stand Federcarni. Al suo interno si possono trovare informazioni generali riguardanti la carne e le sue proprietà nutritive, ma non solo.

L'opuscolo, importante per il macellaio quanto



per il consumatore finale, contiene informazioni e suggerimenti utili rivolti in particolare a quattro macrocategorie di consumatori di carne: gli adulti, i bambini, gli anziani e gli sportivi.

Il consumo di carne apporta benefici ad ognuna di queste quattro categorie: nell'opuscolo questi

benefici vengono descritti in modo diretto, chiaro e discorsivo in modo da eliminare i pregiudizi legati al consumo di carne.

Appuntamento ad iMeat presso lo stand Federcarni, dove si può ritirare l'opuscolo per poi distribuirlo nelle macellerie ai clienti.

sacrificio da tutta Italia e hanno bisogno di un posto, di materiale, di cuocere, cucire, tagliare. Insomma, di tutto quello che serve a realizzare il progetto che abbiamo definito per quel giorno. E, come dicevo, i miei amici collaboratori fanno il miracolo: tutto si trova, ci si aiuta, si corre per permettere ai colleghi di ottenere i risultati che si sono prefissi.

Insomma un bel "casino"! Bello.

E poi in auto, in coda, cominci a pensare al futuro appuntamento, cominci a mettere a frutto gli errori commessi per migliorare la prossima edizione.

E così passano due anni che non te ne accorgi e già sei in pista per questo marzo 2019. E non vedi l'ora di essere in quei due mesi finali dove si tirano tutte le somme, dove si decide il dentro o fuori. Bellissimo.

Adesso più facile, con la squadra di amici collaboratori, affiatati, volenterosi, sempre pronti, già oltre l'ostacolo. Anche quelli che troveremo e che adesso ancora non vediamo. Bello, poi, cercare quel qualcosa in più, di diverso da fare rispetto all'edizione precedente: per non annoiare, per stimolare curiosità e per

SEGUE DA PAG. 1

non cadere, noi, nel banale del già fatto, dello scontato.

COINVOLGERE GLI ALTRI COLLEGHI EUROPEI. Quest'anno abbiamo un grande progetto: coinvolgere gli altri colleghi europei in un gioco di abilità, dimostrare come il macellaio che guarda avanti, che precorre i tempi, resiste. Ed è soddisfatto del proprio lavoro. E questo accade in tutta Europa anche dove la grande distribuzione ha colpito più duramente.

E non rinunciamo certo ad invitare i giovani così come abbiamo fatto, con grande soddisfazione, allo Street Food Technology di Piacenza in ottobre (vedi le pagine di questo giornale n.d.r.). Naturalmente ad iMeat 2019 partecipano le squadre regionali con una nuova formula.

Tutto questo per la "pratica", ma anche la "grammatica", ha una grande importanza. E così presentiamo un semplice, ma efficace dépliant da distribuire ai nostri clienti in negozio (vedi il servizio su #carnesanapassione

n.d.r.). Sarà un ottimo strumento per aprire un contatto con i consumatori che hanno paura di consumare carne e un ottimo mezzo per riequilibrare giudizi troppo frettolosi e, spesso, in malafede.

BENEFICENZA. Quest'anno gli Amici di Butchers for Children ci permettono di dimostrare il grande cuore dei macellai italiani: acquistando un bracciale potremo assaggiare tante preparazioni regionali, ma soprattutto raccoglieremo denaro destinato ad aiutare chi soffre. Sono sicuro che non deluderete le aspettative riposte in voi.

Stiamo inoltre lavorando per avere ospite un'importante scuola alberghiera. Con i Maestri Macellai dimostreremo come sia possibile realizzare grandi piatti usando parti più economiche e cercheremo di avvicinare dei giovanissimi al nostro mondo. Chissà! Non mancate a questa nuova e sempre più conosciuta fiera dei macellai Italiani: iMeat. Vi aspetto.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni



LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



Meat Sushi
ai Carciofi

Aggiungi alle carni un valore in più: **LA DIFFERENZA.**

- Per rendere anche la carne sempre nuova e stagionale.
- Per dare servizio ai consumatori con piatti completi di pietanza e contorno.
- Per integrare la carne con la fibra ed i minerali dei carciofi.
- Per offrire la garanzia dei migliori carciofi italiani 100%.



Greci Specialità per la Ristorazione

Via Traversante Ravadese, 58 • 43122 Ravadese • Parma • Tel. 0521.606411

i pronto e cuoci di Thomas



macelleriaartegusto@greci.it



FEDERCARNI ALLO STREET FOOD TECHNOLOGY A PIACENZA EXPO IL SUCCESSO DELLA CONDIVISIONE

Dal 27 al 29 ottobre 2018 a Piacenza Expo Federcarni è stata partner ufficiale dello Street Food Technology, un evento professionale dedicato alle soluzioni per l'attività ambulante legata alla ristorazione e alla somministrazione di alimenti e bevande.

Numerose sono state le iniziative che si sono susseguite nel corso della manifestazione e che hanno coinvolto con entusiasmo il pubblico presente in fiera. Protagoniste assolute sono state le dimostrazioni e le preparazioni ad opera delle squadre composte da macellai italiani provenienti da tutta Italia.



SEGUE A PAG. 9

Il tema prescelto per le preparazioni, in tema con la manifestazione, è stato il quinto quarto nel cibo da strada. Sull'avventura di Piacenza, nelle pagine che seguono, spazio all'impegno dei giovani macellai e al "taccuino" di Ilario Lui.

Nel corso dell'evento, presso lo stand Federcarni, c'è stato spazio anche per iniziative dedicate alla formazione e alla divulgazione. La partecipazione di Federcarni allo Street Food Technology è stata un successo.

E non solo perché c'è stata una grande partecipazione di pubblico, che ha preso d'assalto lo stand Federcarni. A

PRIMO

PIANO

Disponibile con Dynamic System

PrimoPiano: i nuovi banchi Eurocryor dall'estetica inedita, che avvicina i prodotti al cliente, accrescendone la percezione di freschezza. **Experience the best Shopping Interaction!**

Il cibo come non l'avete mai visto: la sua freschezza, da oggi, è davvero più vicina allo sguardo del pubblico, da tutte le prospettive! Merito di **PrimoPiano**, la gamma di vetrine **Eurocryor** che rivoluziona la presentazione dei prodotti, in forza di un'estetica e un design del tutto inediti.

Le strutture del mobile, progettate per intersecarsi, rendono più vicina la vetrina e **più visibili** i prodotti anche dai lati, per un'interazione perfetta con i consumatori!

La vetrina è ora disponibile anche con **tecnologia Dynamic System**, per una perfetta esposizione e conservazione della carne.



Vieni a trovarci ad iMeat 2019

iMEAT
by ECOD

24-26 Marzo 2019
Modena Fiere
Padiglione A - stand B 30

Follow us on:      by Epta

www.eurocryor.com

eurocryor
eptarefrigeration

SEGUE DA PAG. 7

Piacenza la passione, la condivisione, il senso comunitario e l'entusiasmo, che sono da sempre le forze motrici della Federazione e dei suoi componenti, erano tangibili.

IL DIBATTITO A TEMA "CARNE E SALUTE"

Curiosità e grande interesse da parte del pubblico di Piacenza Expo per la tavola rotonda a tema "Carne e Salute".

Il dibattito è stato moderato da Elena Benedetti, direttore responsabile della rivista Eurocarni. Nel corso dell'iniziativa docenti universitari e addetti ai lavori sono intervenuti facendo chiarezza sul ruolo cruciale che il consumo di carne ha all'interno di un'alimentazione sana e bilanciata.

In particolare, si è parlato delle abitudini alimentari, delle regole che tutelano la salute dei consumatori e della necessità di prestare attenzione alle etichette di ciò che consumiamo.

Il dottor Luca Ballabio, medico veterinario esperto in questioni di autocontrollo alimentare, ha posto l'accento sulla sicurezza alimentare e sulle regole da seguire per fornire al consumatore un cibo sano e sicuro.

Il professor Giuseppe Bertoni, presidente pro tempore di ARNA (Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti) nonché già direttore dell'Istituto di Zootecnia di Piacenza, ha portato l'attenzione del pubblico sul ruolo cruciale delle abitudini alimentari che sono le vere responsabili dei rischi per la salute.



Il pubblico alla tavola rotonda "Carne e Salute"

Il problema dell'alimentazione moderna, secondo il professor Bertoni, è costituito dagli eccessi alimentari e, in particolare, dal consumo smodato di zucchero, farina 00 e sale.

Mary Mattiaccio, divulgatrice laureata in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali all'Università di Bologna, ha ricordato al pubblico le principali qualità delle carni rosse e l'importanza di informare i consumatori, comunicando correttamente le caratteristiche del prodotto.

Il professor Marco Tassinari, docente presso il dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie all'Alma Mater Studiorum di Bologna ed esperto in alimentazione del bovino da carne, ha sottolineato quanto l'alimentazione e il benessere dell'animale siano importanti per ottenere un prodotto di qualità.

Da quanto è emerso nel dibattito, in sintesi, la qualità delle carni e il benessere delle persone si tutelano valorizzando la filiera della salute e creando consapevolezza nel pubblico sui giusti valori nutrizionali attraverso un'informazione attenta ed efficace.



Tavola rotonda "Carne e Salute": l'intervento del presidente Federcarni Maurizio Arosio

SEGUE A PAG. 11



La food blogger Francesca Pace

LO SHOW COOKING DI FRANCESCA PACE

Allo stand Federcarni a Piacenza non sono mancate interessanti dimostrazioni culinarie.

La nota food blogger Francesca Pace, che ha partecipato al talent show Il Ristorante degli Chef in onda su Rai 2, ha deliziato i presenti con uno show di cucina dal vivo a tema street food.

Tacos con chili di carne e panna acida: questa la

ricetta eseguita da Francesca che ha illustrato passo dopo passo ai visitatori dello stand come effettuare al meglio la preparazione. Il pubblico, accorso in massa, ha attentamente seguito lo show e poi assaggiato la pietanza. Vi possiamo assicurare che non è rimasto davvero nulla in pentola!



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO



COLTELLI



TAGLIERI



MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com



Vizzolo Predabissi MILANO - Via G. Miglioli, 3 Ang. Via C. Battisti, 2 - Tel. 02 9838410 / 02 98125378
Mail: arrotino@tagliabene.it

SEGUE DA PAG. 9

SCUOLE IN VISITA ALLO STAND FEDERCARNI: QUANDO LA TEORIA INCONTRA LA PRATICA

Nella mattinata di lunedì 29 ottobre un centinaio di giovanissimi, studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero di Salsomaggiore Terme, dell'Istituto Professionale alberghiero di Piacenza e dell'Istituto Agrario Edmund Mach di San Michele all'Adige, sono accorsi allo stand Federcarni per una mattinata di formazione molto particolare. La squadra di macellai Federcarni, capitanata da Ilario Lui (vedi il suo intervento a pagina 13 n.d.r.), nel corso dell'incontro ha fornito



Le lezioni agli studenti in visita

ai ragazzi nozioni teoriche e dimostrazioni pratiche riguardanti la lavorazione della carne e i segreti del mestiere, coinvolgendo gli studenti in attività molto specifiche come, ad esempio, il taglio delle carni e il disosso.



La torta di Ilario Lui per Federcarni allo Street Food Technology

LA POSTAZIONE RAVIOLERIA SARPI

La Ravioleria Sarpi ha partecipato con entusiasmo allo stand Federcarni a Piacenza: due rappresentanti del noto locale di street food milanese hanno preparato ravioli della tradizione cinese fatti al momento che, però, nascondono nel loro cuore materia prima italiana.

Questi ravioli nascono dalla collaborazione tra Age e Walter Sirtori. La postazione targata Ravioleria Sarpi è stata presa d'assalto da tutti gli ospiti e i visitatori dello stand che si sono messi in fila per assaggiare questa prelibatezza.



La postazione Ravioleria Sarpi: da sinistra Walter Sirtori e Maurizio Arosio

La bottega della carne

I PROTAGONISTI DELLA COMPETIZIONE ALLO STAND FEDERCARNI

LA NUOVA GENERAZIONE DI MACELLAI A PIACENZA ALLO STREET FOOD TECHNOLOGY

Tra le iniziative più innovative e interessanti che si sono svolte a Piacenza nel corso dello Street Food Technology presso lo stand Federcarni possiamo sicuramente annoverare la competizione tra giovani macellai provenienti da ogni parte d'Italia (domenica 28 ottobre 2018).

Grazie all'aiuto e al coordinamento di Alberto Succi, 13 giovani, di età compresa tra i 19 e i 32 anni, sono arrivati a Piacenza carichi di entusiasmo e di passione per mettere alla prova le proprie abilità.

Ognuno con una storia diversa, con un trascorso personale alle spalle, ma tutti accomunati dall'amore profondo per il mestiere di macellaio e da una forte passione per la gastronomia in generale.

Dalla Sicilia alla Toscana, dalla Campania al Lazio, dalla Puglia all'Emilia Romagna stessa: i ragazzi, provenienti da ogni parte dello Stivale, sono arrivati a Piacenza carichi di emozione, di entusiasmo e di sana adrenalina.

Due sono i motivi per cui Federcarni ha voluto fortemente puntare sui giovani: l'importanza di tramandare la tradizione e l'arte del mestiere alla nuova generazione, ma ancor di più la volontà di investire sui giovani con la consapevolezza di poter apprendere da loro, in quanto fonte inesauribile di passione, innovazione ed energia.



HANNO PARTECIPATO ALLA GARA

BIAGIO DE ANGELIS - 32 anni

Sonnino (Latina)

Ha preparato una lingua cotta a bassa temperatura con mix di spezie accompagnata da due salse, una alla senape e una al cetriolo. Biagio ha iniziato ad approcciarsi al settore quando era appena tredicenne. Da dieci anni lavora in macelleria nel centro storico del suo paese con il padre, che vanta 60 anni di esperienza nel settore.

La parte che preferisce del suo lavoro è quella relativa al mattatoio.



DOMENICO OLIVERIO - 26 anni

Cosenza

Ha preparato dei mini bagel fatti di suino, milza, panatura al peperoncino e maionese di cachi e cavolo viola. Domenico ha frequentato l'istituto alberghiero. Ha poi iniziato a lavorare in macelleria tre anni fa.

Attualmente lavora all'Arcipelago del Gusto a Catanzaro, nel reparto carni, dove si occupa in particolare del girarrosto e della griglia e della preparazione di pietanze pronto/cuoci. Domenico è stato uno dei vincitori della competizione.

La bottega della carne

I 13 ragazzi, divisi in due gruppi, hanno effettuato le loro preparazioni in due diverse turnazioni, per un totale complessivo di 3 ore. Unica regola della competizione era quella di preparare una pietanza a tema street food che avesse come ingrediente protagonista il quinto quarto.

Posizionati in un punto dello stand Federcarni ben visibile ai visitatori, questi giovani macellai hanno allietato gli occhi e i palati di ospiti e passanti con la preparazione delle loro ricette, non solo buone e succulente, ma anche belle da vedere.

Ingredienti come il cuore, la lingua, la trippa, la guancia, il cervello e il fegato sono stati la base da cui partire per dare vita a pietanze degne delle migliori cucine.

Il pubblico presente allo Street Food Technology, accolto numeroso allo stand Federcarni, ha avuto la fortuna di poter assaggiare queste prelibatezze.

Lo scopo principale della competizione è stato quello di dare importanza alla condivisione del momento e di porre l'accento sull'unione di persone diverse resa possibile dalla passione per lo stesso lavoro.

Per questo motivo a tutti e 13 i partecipanti è stato consegnato in egual modo un attestato di partecipazione ed un set di coltelli Federcarni. I vincitori morali sono stati decretati da una giuria composta dai componenti del direttivo Federcarni e da alcuni degli ospiti presenti allo stand.

Dato il grande successo di pubblico e l'elevato coinvolgimento dei partecipanti, l'iniziativa viene replicata ad iMeat Modena. Se vuoi saperne di più leggi l'articolo che racconta di iMeat 2019.



RUBEN BASILICO - 19 anni
Lomazzo (Como)

Ha preparato un budino di cervella con salsa di rognone e limone. Il giovanissimo Ruben lavora a Milano da Giorgio Pellegrini. Ha studiato cucina per 5 anni lavorando per vari ristoranti. Durante la scuola ha frequentato uno stage di due anni da Giorgio Pellegrini, che in seguito lo ha assunto. Ruben preferisce eseguire personalmente i preparati.



FEDERICO BIGA - 32 anni
Ferrara

Per l'occasione ha preparato degli involtini di lingua cotta a 85 gradi, accompagnati da crema di zucca all'aglio e da crema di zucca alla noce moscata. Federico proviene da una famiglia di macellai che gli ha trasmesso la passione per il mestiere. Attualmente lavora nella Macelleria Succi Cimentini. Federico è stato uno dei vincitori della gara.



FRANCO ZIMBELLONI - 23 anni
Piacenza

A Piacenza ha preparato un piatto dal nome Cuore Imbariag, ovvero un panino con cuore di manzo, condito con coppa croccante e salsa al Gutturmo. Franco è diplomato in agraria. Al termine degli studi ha iniziato a lavorare in bottega come apprendista, imparando i segreti del mestiere direttamente sul campo. Franco è stato uno dei vincitori della gara.



FABRIZIO COLAZZO - 26 anni
Lecce

Per la gara ha preparato involtini di agnello e fegato lardellato. Fabrizio ha studiato da informatico e al contempo nutre una forte passione per la carne.

La combinazione di questi due interessi ha fatto sì che Fabrizio ideasse e sviluppasse MeatApp, l'app per macellai utile a monitorare la tracciabilità delle carni e a creare una rete di contatti con i fornitori. Attualmente lavora in un supermercato a Maglie (Lecce).



SEGUE A PAG. 14

La bottega della carne

SEGUE A PAG.13

GIORGIO DE ANGELIS - 25 anni

Sonnino (Latina)

Ha preparato una caprese di trippa, con mozzarella di bufala e torpedino di Fondi a km zero.

Giorgio ha studiato ragioneria. Dopo il conseguimento del diploma ha iniziato a lavorare con il padre in macelleria. Inoltre ha una fortissima passione per la gastronomia in generale e nella sua bottega si cimenta nella realizzazione di gustosi preparati per i suoi clienti.



GIOSUE' DI SECLI' - 23 anni

Taurisano (Lecce)

Per la competizione ha preparato degli involtini di trippa. Giosuè ha abbandonato gli studi a 16 anni. Da quel momento in poi ha iniziato a lavorare in bottega. Come molti dei suoi colleghi è appassionato di gastronomia. Giosuè è stato uno dei vincitori della gara.

GRAZIANO ALBERTI - 23 anni

Catania

Ha cucinato soffritto di frattaglie alla catanese. Graziano ha effettuato studi alberghieri e ha un diploma di commerciale.

Possiede un'attività di famiglia. Da ormai 5 anni lavora quotidianamente in macelleria.



Ha la passione per la cucina a 360 gradi.



GIUSEPPE LONGO - 22 anni

Catania

Per la competizione ha preparato una parmigiana di trippa. Giuseppe si è diplomato come perito elettronico. Lavora in bottega da quattro anni nell'attività di famiglia a Gravina di Catania.

Il reparto che preferisce è quello della gastronomia. Gli piace molto lavorare la carne e trasformarla a seconda della ricetta.



MARIO PASCALE - 27 anni

Napoli

Per la gara ha preparato un involtino di lattuga con fegato di manzo, olive, pinoli. Diplomato come chef alla scuola alberghiera, Mario nutre da sempre una forte passione per la cucina. Attualmente lavora a Frattamaggiore (Napoli), presso la macelleria Pascale, attività di famiglia.



LUCA NENCIONI - 29 anni

Firenze

Allo Street Food Technology ha preparato un rognone con agrumi e aromi. Luca ha frequentato un corso per addetto alla lavorazione e alla vendita di carne e salumi sostenuto dalla regione Toscana e dall'Associazione macellai fiorentini. Ha un passato da chef, ma in seguito al matrimonio ha deciso di cambiare lavoro.

Attualmente lavora in una bottega al mercato di Sant'Ambrogio, la rostomacelleria Luca Menoni.



SAMUELE CESARINI - 23 anni

Rimini

Ha preparato una tagliata di cuore con salsa al chimichurri. Samuele ha studiato da perito agrario e pertanto conosce bene il sistema degli allevamenti. Precedentemente giardiniere, ha iniziato a lavorare in bottega come aiutante. Attualmente lavora a San Marino nella Macelleria Carlini. Samuele è anche referente sommelier della sua zona.



27, 28 e 29 ottobre 2018. Quartiere fieristico Expo di Piacenza. Altro interessante progetto con il patrocinio di Federcarni. Altri tre giorni memorabili da scrivere nel mio personale "taccuino della memoria". Per questo voglio condividere con chi leggerà l'emozione che ho vissuto, con la speranza che il mio racconto faccia arrivare l'entusiasmo di quelle giornate o, meglio ancora, faccia far venir voglia ad altri "artisti delle carni" di entrare a far parte della grande squadra di Federcarni. "Da soli si va veloci, ma insieme si va lontano" ed è proprio questa la regola che deve guidare una buona associazione. Porte aperte a tutti i colleghi che vogliono confrontarsi, crescere, o abbiano buone idee da condividere. Perché nessuno deve sentirsi un'isola in una fase di mercato così complicata.

Ma torniamo alla fiera. Uno stand enorme, come mai ci era capitato di occupare. L'essere poi a due passi dall'autostrada ha sicuramente agevolato l'affluenza. 160 metri quadrati che hanno indubbiamente creato stupore. Per fortuna la dimensione non ci ha intimidito. Siamo così riusciti a riempire gli spazi fino all'ultimo centimetro mixando buone idee e ottimi preparati. Street food technology, questo il nome della fiera. Sicuramente un nome azzeccato. Per lo Street food che oggi rappresenta un modo innovativo di fare ristorazione, ma anche per la tecnologia chiamata in causa e sempre più presente in qualsiasi ambito delle nostre frenetiche vite.

Due elementi che oggi stanno facendo sistematicamente la differenza nelle proposte delle nostre macellerie. Del resto, il successo delle iniziative che mixano queste due parole (street food + tecnologia) è confermato dai tassi di crescita.

Ma innovazione non vuol sempre dire inventare qualcosa che prima non esisteva. A volte significa semplicemente reinterpretare qualcosa di esistente, magari ritornando alle basi. Già, ma come riuscire ad unire tradizione e innovazione? E' proprio da questo amletico dilemma che è esplosa l'idea di partire dalla cosa più semplice - forse anche la più "dimenticata" - che si potesse immaginare, aggiungendo innovazione: fare lo street food del quinto quarto! Per chi non lo sapesse, non essendo del mestiere, il nome raggruppa tutto ciò che dell'animale non fa parte dei quattro tagli "nobili" (anteriori e posteriori): ossia frattaglie e interiora, zampette e ogni scarto che sia commestibile dalla punta del muso alla coda. E se una volta questi tagli erano destinati ad imbandire le tavole dei meno abbienti, l'attuale ritorno alla cucina povera che imperversa nel mondo del food ha fatto sì che anche i ristoranti più blasonati abbiano ripreso a raccontarli e a proporli.

STREET FOOD & TECHNOLOGY: MACELLAI PROTAGONISTI IL "TACCUINO DELLA MEMORIA" NEI TRE GIORNI DI PIACENZA

E così, scelte "le materie" su cui potersi sfidare, sia i macellai in erba (under 30) che quelli con qualche primavera in più (over e molto over 30), si sono subito messi all'opera intervallando momenti di creatività con altri di esperienza allo stato puro; buttandosi a capofitto tra rognoni, cervelle, fegato e ovviamente cuore che, vista tutta la passione che si respirava dietro ai banconi... non poteva certo mancare!

Creazioni belle da vedere, ma anche incredibilmente buone. Ottima sicuramente anche l'idea di ripar-

Guardamiglio, ma anche i due pilastri dell'equipaggio Enrico Perotti e Franco Novarini che, dall'alto dei loro ottant'anni, per grinta e tenacia farebbero arrossire anche un ventenne. E ancora Pierluigi Fiorani che, insieme a tutti gli altri, ha contribuito ad allietare anche la mia terza ed ultima giornata di fiera. Ultimo, ma non meno importante, è sicuramente il presidente Maurizio Arosio, presenza carismatica e fondamentale per la buona riuscita di eventi come questo.

Lunedì. Ultimo giorno che ha visto l'arrivo di cinque classi dell'istituto alberghiero Marcora di Piacenza, circa 100 ragazzi, oltre ad altri 3 della scuola Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige accompagnati dall'insegnante Salvatore Ghirardini. Dopo averli accolti, abbiamo fatto una lezione sulle carni, seguita da un'altra con un approccio pratico sul disosso della spalla e di un reale bovino. Poi siamo passati all'assaggio di una tartare da completare con ingredienti "componibili" che potevano essere scelti tra diverse opzioni.

Non so come la pensiate voi, ma in un mondo dove è difficile far togliere lo sguardo dagli smartphone ai ragazzi, aver l'impressione che raccontare di un lavoro semplice come il nostro desti in loro curiosità e attenzione la trovo sempre una grande soddisfazione. E così mi vien da pensare che forse dovremmo provare a ripartire dalle origini e dalle cose semplici per creare nuovamente quel sano stupore.

Finita la lezione e la prova pratica è tempo di pranzare, così i 150 hamburger non si fanno attendere e in men che non si dica sono in tavola...ma ci resteranno molto poco...brutta bestia la fame!

Lentamente scende la sera e un po' di stanchezza inizia a

farsi sentire. Ma è giusto così. Ancora una volta il piatto della bilancia che pesa la soddisfazione e la gioia del risultato è più pesante di quello della stanchezza dei tre giorni. Ne vale proprio la pena... quindi...beh quindi "oh, quando ci rivediamo? A Modena!...ah sì, sì certo, a Modena...appuntamento ad I-Meat 24, 25 e 26 marzo!".

Ilario Lui



tire dallo scarto (il quinto quarto appunto) restituendo al piatto reinventato la giusta dignità. Un gesto quasi cavalleresco per chi (e mi riferisco ai macellai più attempati) con quei "tagli dimenticati" in fondo ci è un po' cresciuto.

Si è poi premiato il miglior piatto e, tra una fetta di torta e un abbraccio di saluto, la sera è arrivata senza che nemmeno ce ne accorgessimo. Da copione della domenica sera non resta che l'inevitabile e faticosa domanda "oh, quando ci rivediamo? Modena!...ah sì, sì, Modena!".

Il giorno dopo la squadra si riduce: alcuni hanno impegni inderogabili, altri la bottega, altri ancora hanno un lungo viaggio. Ma resta un buon gruppo, sicuramente tenace, Giorgio Pellegrini con la sua Macelleria di Milano, Gaetano Bertelli di

*Gli studi universitari sul processo di maturazione delle carni
ideato da Alessandro Cuomo proprietario del brevetto*

Maturmeat® e le virtù della carne

*Non solo non fa male,
ma è anche
in grado di curare*

La carne non solo non fa male, ma è anche in grado di curare: è quanto è emerso dagli studi che il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali (DMVPA) dell'Università Federico II di Napoli e il Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli hanno effettuato sul processo di maturazione delle carni ideato da Alessandro Cuomo, proprietario del brevetto n° 1408549 relativo al metodo e al dispositivo di maturazione che è attualmente prodotto e commercializzato su licenza in tutto il mondo con il marchio Maturmeat®.

Il significativo risultato di questo studio è stato illustrato per la prima volta lo scorso 5 ottobre durante il seminario "La frollatura delle carni, quale opportunità di valorizzazione delle carni" e replicato in occasione della Fiera Gustus di Napoli durante il convegno tenuto dall'Università Federico II. Gli studi oggetto della conferenza hanno riguardato carni bovine e bufaline e sono stati effettuati sotto la supervisione di Giuseppe Campanile, professore di zootecnia speciale, come attività rientrante nel progetto RAZIONALE (miglioramento delle caratteristiche funzionali e della shelf life degli alimenti derivanti da tecniche innovative di allevamento della bufala), supportato dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del PON Imprese e Competitività 2014-2020. I risultati hanno confermato la validità del metodo Cuomo e dimostrato come tale metodo, insieme al relativo dispositivo di maturazione che lo applica (il citato brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico), attua un processo in grado di migliorare qualità nutraceutiche, salubrità e qualità organolettiche (in termini di tenerezza e succosità) della carne, nei suoi diversi possibili tempi di maturazione che



Alessandro Cuomo (proprietario del brevetto relativo al metodo e al dispositivo di maturazione, attualmente prodotto e commercializzato su licenza in tutto il mondo con il marchio Maturmeat®)



possono essere brevi, medi o lunghi. In maniera ancora più interessante, gli studi illustrati dalla professoressa Maria Luisa Balestrieri

colore nelle carni bufaline. La possibilità di valorizzare tale tipologia di carni è, dunque, un'opportunità da cogliere. A tal proposito Alessandro Cuomo evidenzia che un elemento fondamentale per ottenere un'eccellente materia prima è l'approccio di filiera e ritiene che siano di primaria importanza le tecniche di allevamento, la dieta e il benessere dell'animale a 360 gradi. Tali affermazioni sono in linea con quanto affermato dal dottor Antonio Limone (direttore generale IZSM - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) che, in occasione del citato

seminario del 5 ottobre scorso a Napoli, ha messo a disposizione la sua struttura per supportare le attività di ricerca e sviluppo dell'intuizione scientifica di Alessandro Cuomo. A questo si aggiun-



(Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli) hanno rilevato un risultato sorprendente: che gli effetti derivanti da questo metodo di trasformazione sono in grado di trattenere e aumentare importanti molecole funzionali, nella fattispecie biomolecole antinfiammatorie e antiossidanti contenute in parti-

ge ancora l'accento posto da Cuomo sulla consapevolezza con cui si trasforma l'alimento. Sicurezza e legalità dell'alimento e del suo processo di produzione sono, però, spesso infranti dalla scarsa informazione dell'operatore del comparto alimentare che, inconsapevolmente, va incontro alla violazione della normativa vigente relativa alla tracciabilità del



Alessandro Cuomo con il presidente di Federcarni Maurizio Arosio

in trasformazione. Importantissima è la capacità di Maturmeat® di influenzare i livelli di acidità delle carni in esso contenute, per il tramite di un sistema pH-metrico che consente di mantenerli un range di sicurezza e di scongiurare, così, processi di degradazione come la putrefazione o l'ammuffimento.

terizzare e controllare l'ambiente di maturazione in maniera sicura e scientifica per il solo tramite di azioni fisiche come unici "ingredienti" del processo. In virtù di questo, il mondo accademico legittima l'utilizzo della definizione "ricetta climatica" ideata da Alessandro Cuomo già nel giugno 2009 con la registrazione del dispositivo Ricettario Climatico® (brevetto n.1395586 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico).

Le strade da percorrere per non incorrere in errori che possono essere dannosi per la salute umana – afferma Cuomo – sono soltanto due: "maturare le carni dotandosi di tecnologie certificate e conformi alle direttive e normative vigenti oppure acquistare carni già trasformate rifornendosi da produttori seri e certificati". A sostegno di questa prospettiva il professor Giuseppe Campanile, sempre in occasione del seminario del 5 ottobre 2018, ha affermato come la ricerca stia dimostrando che, attraverso una produzione affidata a metodi di qualità e scientificamente testati, l'alimento possa divenire cura di alcune patologie in maniera totalmente naturale. "Stiamo dimostrando come negli alimenti ci possa essere qualcosa che, in maniera naturale, può risolvere determinate patologie. Tutto questo lo abbiamo visto nella carne".

processo di trasformazione e, di conseguenza, del prodotto. Ad aprire l'evento Gustus il presidente Federcarni Maurizio Arosio. L'iniziativa ha visto la partecipazione di importanti esponenti del mondo accademico. Nella relazione di Aniello Anastasio, professore di ispezione degli alimenti di origine animale (DMVPA – Università Federico II) sono stati dimostrati tutti i miglioramenti derivanti dall'applicazione del metodo Cuomo alle carni bufaline per il tramite dell'algoritmo implementato dal Maturmeat®. Dagli studi è emerso chiaramente su cosa si basa la differenza tra una normale cella frigorifera per la conservazione della carne e il maturatore brevettato Maturmeat®: il dispositivo maturatore consente l'autoregolazione di un algoritmo microclimatico in funzione dell'analisi real-time sia dell'ambiente di maturazione, sia della carne

La possibilità di mangiare carne buona, sicura e "che fa bene" è merito non solo di un allevamento adeguato, ma anche di un processo di maturazione brevettato, unico nel suo genere, grazie al quale è possibile carat-



I relatori in occasione del convegno alla Fiera Gustus di Napoli, tenuto dall'Università Federico II

Interventi a sostegno e risultati degli studi sviluppati da:

- **Professor Luigi Zicarelli**, già ordinario di zootecnica speciale presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.
- **Professor Giuseppe Campanile**, ordinario di zootecnica speciale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).
- **Dottor Alessandro Cuomo**, proprietario del brevetto n. 1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico (dispositivo e metodo di maturazione della carne in un ambiente chiuso, fisso o mobile).
- **Professor Aniello Anastasio**, ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).
- **Professoressa Maria Luisa Balestrieri**, biochimica (Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli).
- **Professor Raffaele Marrone**, ricercatore di ispezione degli alimenti di origine animale (Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli).
- **Dottor Antonio Limone**, direttore generale IZSM ('Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno).
- **Avvocato Francesco Alfieri**, capo segreteria Presidenza Regione Campania.
- **Professor Matteo Lorito**, direttore Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli.
- **Professor Gaetano Oliva**, Direttore Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.
- **Dottor Maria Passari**, dirigente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.



La shopping bag Federcarni

Grazie alla partnership con **PoolPack**, azienda leader nel settore del packaging di qualità, Federcarni ha realizzato la borsa a marchio "*Bottega Italiana*", espressamente pensata per i negozi di macelleria aderenti alla nostra organizzazione.

La borsa è disponibile e può essere ordinata presso le aziende del gruppo PoolPack.

La borsa Federcarni è stata pensata per:

- valorizzare il prodotto carne in virtù di una confezione **capiente, resistente** ed esteticamente **bella**, che piace ai macellai e ai consumatori;
- valorizzare la figura del macellaio esaltando il rapporto di **fiducia** che è capace di instaurare con i consumatori;
- esaltare la **dimensione artigianale** della bottega di macelleria.

La borsa "*Bottega Italiana*" rappresenta un'occasione unica per comunicare i valori, sani e positivi, degli artigiani macellai.

Puoi trovare la borsa Federcarni a marchio "*Bottega Italiana*" nelle **migliori macellerie** di Italia.



Nella tua macelleria non è ancora arrivata?

Richiedila alla tua associazione Federcarni sul territorio oppure chiedi informazioni a **PoolPack**
info@poolpack.com
+39 0522 344535

o a **Federcarni**
www.facebook.com/Federcarni
www.federcarni.com



Confraternita dei macellai di Roma Parte il corso gratuito in HACCP

Il 28 marzo e il 4 aprile sono le date in cui si svolge il corso gratis in HACCP organizzato dalla Con-fraternita di Santa Maria della Quercia dei macellai di Roma: due giorni (giovedì) dalle 15 alle 18, in cui si affrontano lezioni relative all'igiene alimentare, alla prevenzione sulla sicurezza e salute sul posto di lavoro, all'autocontrollo aziendale. Al termine delle lezioni viene rilasciato un attestato valido per 2 anni.

L'HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo) è un sistema di autocontrollo igienico che previene i pericoli di contaminazione alimentare. Il regolamento CE 852/2004 stabilisce che tutte le aziende del settore alimentare devono adottare il manuale HACCP.



Il corso gratuito in HACCP organizzato dalla confraternita è diretto dal dottor Pietro Tomassetti e vede come docenti i responsabili veterinari delle varie circoscrizioni di Roma.

E' il Centro Congressi SGM ad ospitare l'evento, struttura sita in via Portuense 741 scelta appositamente per la grandezza dei suoi spazi e l'ampio parcheggio (indispensabile per chi arriva da fuori).

Si tratta di una possibilità unica, che permette a macellai titolari e dipendenti di ottenere una certificazione importante in maniera completamente

gratuita.

Posti limitati. Per iscriversi contattare lo 06-68 68 915 / 06-68 65 196 o scrivere a: segreteria@confraternitamacellairoma.org.

*Riservato a titolari di macelleria e dipendenti,
è un corso di alta formazione e aggiornamento
in materia di igiene alimentare (e non solo)*

naturaCARNI®

puoi stare sicuro

Il suino NaturaCarni® ilNero è un prodotto di altissima qualità certificato da Agroqualità e riconosciuto da Accredia.

Il suo grasso buonissimo contiene una quantità di **Omega3** superiore persino a quella del pesce.

La carne di maiale **ilNero**, il **Prosciutto crudo** e il **Nobile** li trovi soltanto nelle migliori macellerie e gastronomie.



CERTIFICATO SECONDO LA NORMA
ISO 22005:2007
Certificato N. AG/RINT-16/243



Siamo presenti ad

iMEAT®

Padiglione C - Stand B10

Via Kennedy 25
Mugnano del Cardinale (AV) 83027

info@naturacarni.it
+39 081 8257823



Segreteria organizzativa Ecod Srl Unipersonale
Tel. 0331 518056 - info@imeat.it - www.imeat.it

Promosso da



SESTA EDIZIONE ModenaFiere

iMEAT[®]

by **ECOD**

L'unico evento in Italia dedicato esclusivamente
al negozio di macelleria e gastronomia



www.imeat.it

Seguici su Facebook
Forum iMEAT



Per informazioni info@imeat.it - tel. 0331518056