

La bottega della carne

Supplemento al numero 3/2017 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)



www.federcarni.com

Marzo 2017
Anno 7 - Numero 1

Trimestrale di Federcarni

Federcarni sa rispondere all'evoluzione del mercato

I piedi ben piantati in un comparto tradizionale, concreto, fatto di esperienza e presenza sul territorio, che è - e rimane - inevitabilmente fatto di "carne e ossa" e, insieme, lo sguardo vivace rivolto al futuro, all'innovazione, al cambiamento del mercato: questo è da tempo l'approccio di Federcarni, un piccolo grande pezzo di Confcommercio, indispensabile nella rappresentanza del mondo dell'alimentare.

Si è puntato in particolare sulla formazione e sulla promozione della filiera, organizzando corsi per gli addetti ai lavori che vanno dalla conoscenza del prodotto alle tecniche di vendita e puntando a far lavorare insieme - e meglio -

produttori industriali, allevatori, distributori e dettaglianti. Perché, se la formazione permette di mantenere alta la qualità del servizio, assecondando un trend che pone sempre più attenzione al cibo e alla buona alimentazione, la filiera, d'altra parte, consente di essere più efficienti, abbassando i costi, dentro un mercato che ha risentito della crisi con una forte riduzione

della spesa per i consumi alimentari di alta fascia. Quando i cambiamenti del mercato chiamano, Federcarni ha dimostrato e dimostra di saper rispondere con carattere ed è oggi un esempio vincente di come si può servire la tradizione con molta innovazione.



Carlo Sangalli
presidente Confcommercio

Per **iMEAT** "Tradizione, arte e passione"

Sono queste le parole decise e utilizzate per intitolare lo stand Federcarni durante la manifestazione fieristica

"Tradizione, arte e passione" sono le parole che identificano lo stand Federcarni ad iMEAT. Credo interpretino bene le motivazioni che hanno portato i macellai, con la loro artigianalità, ad arrivare al presente nonostante le numerose difficoltà affrontate nel tempo.

La **TRADIZIONE**, oggi, è vista dai consumatori come un fatto positivo. Tradizione è esperienza, conoscenza, saper scegliere coerentemente con i gusti dei propri clienti.

Non potremmo essere così presenti, oggi, se non rappresentassimo quei valori



Maurizio Arosio,
presidente Federcarni

positivi che danno sicurezza; le tradizioni assicurano e testimoniano l'importanza della nostra storia.

E sempre dalla tradizione deve nascere l'innovazione, il cambiamento. Per ottenere questo serve l'**ARTE**, la manualità e quel dono di usare un coltello per trasformare un anonimo pezzo di carne in tante prelibate occasioni per il nostro palato. L'arte ci ha aiutato, in tanti momenti difficili e di crisi, a diversificare il modo di presentare la carne rendendo più facili le scelte dei consumatori. Oggi l'arte del macellaio è manifesta in tante splendide botteghe, create per proporre alimenti che sono

segue a pag. 5

Argomenti, suggestioni, spunti: nuove proposte per una proiezione nel futuro

iMEAT il ricco programma Federcarni

Alla fiera ospite speciale Edoardo Raspelli



Edoardo Raspelli

Sempre più attivo e coinvolgente il ruolo svolto da Federcarni per iMEAT. Federcarni contribuisce, nella sua veste istituzionale, a sostenere l'evento

in quanto momento centrale a supporto di una maggiore aggregazione dei macellai italiani, soci e non, e di una

segue a pag. 5

proiezione dell'attività di macelleria al dettaglio verso proposte innovative legate al prodotto carne nella sua generalità: dalla materia prima al marketing, dalle



3341221523

Questo è il numero per collegarti con Federcarni

Il mestiere del macellaio tra scienza, salute, sostenibilità e seduzione

Ad iMEAT la "Bottega etica"



"La bottega etica. Il mestiere del macellaio tra scienza, salute, sostenibilità e seduzione" è il titolo dell'incontro in programma il 26 marzo alle ore 11 a Modena, nell'area convegni della struttura che ospita la 5° edizione della Fiera iMEAT. Tutti gli interventi sono scorrevoli e hanno un taglio pratico: perché l'obiettivo è che il macellaio esca da questo incontro con un bagaglio di spunti e riflessioni che lo abbiano realmente arricchito. Ospiti e relatori: Dario Bressanini, ricercatore e divulgatore scientifico nonché autore del libro "La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto" (foto copertina) svela "curiosità scientifiche" sulla carne e fornisce importanti e pratiche nozioni da trasferire direttamente al cliente in bottega; Alberto Rossi, presidente Federcarni Confcommercio Arezzo e Toscana, porta la sua esperienza nella duplice veste di macellaio e responsabile di un'associazione di categoria impegnata sul territorio; Gianluca Esposito, medico nutrizionista, approfondisce gli aspetti salutistici della carne; Mary Mattiaccio, dottoressa in Sicurezza e Qualità delle produzioni animali presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di

Bologna, concentra il suo intervento sulla composizione nutrizionale e l'impatto ambientale delle carni di oggi.

Quando vendere è un imperativo e il successo si misura soltanto con il fatturato e i volumi, il rischio di perdere di vista l'obiettivo di lungo periodo è concreto. Siamo completamente rapiti da una quotidianità frenetica che ci rende distratti e insensibili a tutto ciò che accade intorno: ai cambiamenti, agli stimoli, alle nuove tendenze, alle richieste dei nostri stessi clienti. Finiamo così per vivere (il lavoro) come sospesi, a metà strada tra la perenne emergenza e l'infinita attesa che arrivi qualcosa a cambiare la situazione.

Accade che quel vendere, che dovrebbe essere il naturale effetto di un lavorare operoso, diventi, invece, un'ossessione e un problema. O, peggio, il problema. Quando invece – ed è bene tenerlo a mente – i veri problemi sono da ricercare nelle cause che ci impediscono di crescere (meglio ancora se insieme) imparando nuove

cose, di restare al passo con i tempi, di fare tesoro delle esperienze passate, di trovare il coraggio per sperimentare e di allargare i nostri orizzonti. Proverò ad essere ancora più diretto: per vendere dobbiamo smettere di pensare solo a vendere. Sfortunatamente questo concetto è difficile da accettare perché le resistenze al cambiamento, con cui noi tutti dobbiamo fare i conti, hanno la meglio sulla necessità di metterci in discussione. Con il risultato che troviamo più comodo classificare le argomentazioni a riguardo come "inutili perdite di tempo".

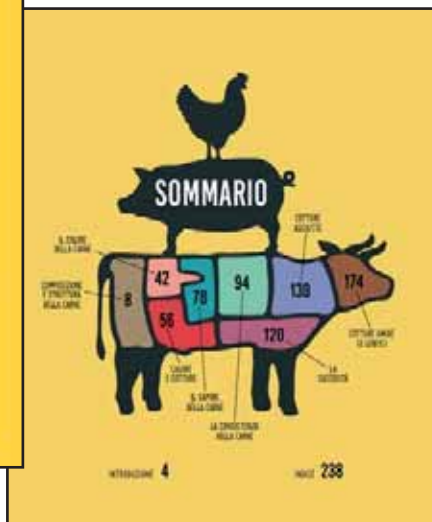
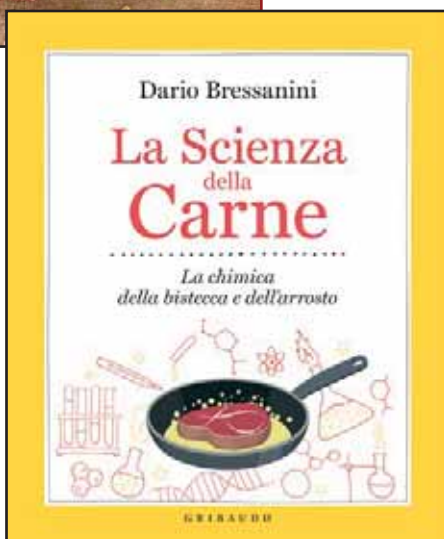
Con tale premessa capirete

quale brutta gatta da pelare (e sfida avvincente) mi sia capitata allorché mi è stato chiesto da Maurizio

Arosio, presidente Federcarni, di moderare a questo iMEAT un convegno di marketing che parlasse di scienza, salute e sostenibi-

lità. Spiegare come vendere senza parlare di vendere: in apparenza un paradosso.

conduttore una visione etica dell'essere artigiano e commerciante.



Evento organizzato da Ecod in collaborazione con Federcarni

"iMEAT Gusto" per valorizzare le carni di qualità

2

Un evento organizzato da Ecod in collaborazione con Federcarni è stato studiato, in occasione di iMEAT 2017, per valorizzare le carni di qualità. Si tratta di "iMEAT Gusto", palcoscenico di prestigio sul quale "sfilano" le carni di selezionate aziende di pro-

duzione e commercio che hanno così modo di promuovere e far apprezzare i loro prodotti in degustazione, sia cotti che crudi. "iMEAT Gusto" è ambientato nell'area Federcarni che, con i macellai, provvede alla preparazione e alla cottura delle carni e dove i visitatori trova-

no il desk dedicato per effettuare la registrazione. Inoltre, all'interno dello spazio Federcarni, viene allestita un'area workshop dove le aziende partecipanti possono presentare la propria attività e/o i propri prodotti. Nel momento in cui



Aggiornamenti sono pubblicati sul sito www.imeat.it e sulla pagina Facebook "Forum iMEAT"

si scrive hanno confermato la presenza a "iMEAT Gusto" le aziende: AHDB Beef and Lamb, Gruppo Fileni, Società

Agricola San Giobbe. Altre importanti realtà del settore stanno definendo i dettagli della partecipazione.



iMEAT: benvenuti

Gia dalle prime edizioni ci siamo ritrovati in tanti, testimoniando così la validità della formula organizzativa rivolta esclusivamente agli operatori delle macellerie tradizionali.

In un clima a noi adatto, affabile, concreto nelle analisi e negli obiettivi, in coerenza con la nostra volontà di rinnovamento di un mestiere antico, abbiamo realizzato apprezzati corsi per l'affinamento di abilità professionali e fatto proposte nuove nel campo delle preparazioni e delle cotture, dando anche indicazioni per l'avvio di articolate modalità di somministrazione. Ne è emersa l'immagine di un macellaio evoluto e colto, che sa appropriarsi delle moderne tecnologie della comunicazione e trasmettere il piacere del buon mangiare, facendo



apprezzare la cultura delle carni nell'ambito di un'alimentazione che porti al benessere dei commensali.

E' stata un'esperienza semplice e concreta che ha coinvolto tanti giovani venuti da tutta Italia pieni di curiosità d'apprendere e animati dalla passione di parteci-

pare. Era come se ciascuno si sentisse a casa propria. Fra tutti hanno spiccato i tanti giovani macellai del Sud che con il loro entusiasmo hanno costituito una vera sorpresa, mettendo in evidenza una cultura sapiente

quanto antica. Un Sud che dobbiamo riscoprire, valorizzare e sostenere anche all'interno del Consiglio nazionale Federcarni.

Quest'anno il programma prevede ancor più iniziative ed eventi nella speranza di rendere iMEAT ancor più interessante e ricco, capace di soddisfare le aspettative dei nostri giovani macellai.

Benvenuti, dunque, a questa nuova edizione del 2017: costruita sulla scorta delle esperienze trascorse, ampliata nelle offerte formative, nei convegni-dibattito su "alimentazione e salute" e "alimentazione e benessere". E' una preziosa occasione per scambiarsi esperienze e progettare il futuro delle nostre imprese al servizio della collettività. Il nostro non è un mestiere solo esercitato, ma vissuto con passione. Tutti insieme uniti possiamo fare tante cose.

Buon soggiorno ad iMEAT.

Vasco Tacconi

Quello del macellaio è un ruolo difficile: egli è un artigiano, ma allo stesso tempo è un venditore e, in più, coltiva direttamente le relazioni con i clienti per fidelizzarli. Raramente una figura è chiamata a ricoprire tre compiti così delicati.

Nell'immaginario collettivo il venditore è un furbo mercante, un affabulatore se non addirittura un imbonitore, un seduttore. Sedurre, dal latino seducere, composto di se- (a parte, via) e ducere (condurre), significa "condurre fuori dal retto cammino, distogliere dal bene con lusinghe e allettamenti, sviare". Per i latini, insomma, sedurre non era cosa di cui vantarsi.

Nel tempo la parola ha perso l'originaria connotazione negativa e oggi viene usata per lo più con il significato di "esercitare fascino". Con molta onestà, tuttavia, va detto che l'essenza del marketing e delle vendite non si discosta molto dal "sedurre ad ogni costo": per promuovere e vendere prodotti, in qualunque settore, occorre indurre un forte desiderio, indipendentemente dall'utilità e dal benessere che ne possa derivare al consumatore. Parafrasando chi scrive: essere marketer non è poi cosa di cui vantarsi. Le attuali condizioni socio-culturali della nostra società

hanno, però, mischiato le carte e stanno parzialmente cambiando le regole del gioco. Ne sono prova i continui dibattiti che coinvolgono molteplici aspetti della filiera e del consumo di carne: dagli effetti sulla salute delle persone alle conseguenze sull'ambiente.

Senza negare le preoccupazioni che derivano dal nuovo contesto (su tutte la disinformazione e la social-media-isteria, con tutte le conseguenze gravi che ne scaturiscono), il cambiamento non deve fare paura perché rappresenta un'occasione di rinnovamento e valorizzazione della categoria, ciò anche nei confronti di una grande distribuzione rispetto alla quale il macellaio artigiano e la sua bottega non devono provare disagio, proprio in quanto portatori di valori differenti.

In questo scenario la "bottega etica" rappresenta un'opzione concreta e vincente sul piano competitivo. Ma cosa distingue in breve il "vendere eticamente" dal vendere e basta? Un "venditore" fa in modo che i clienti desiderino la mercanzia che egli intende offrire, non importa se questa sia utile o dannosa; al contrario, un "venditore etico" sa di cosa hanno bisogno i suoi clienti, ma sa anche che per vendere un

prodotto è indispensabile che i clienti desiderino proprio quel prodotto. Quindi fa in modo che possa desiderare né più né meno ciò di cui hanno realmente bisogno. Il macellaio che sceglie la strada dell'etica ha grandi soddisfazioni. Egli si preoccupa della salute dei propri clienti ed offre loro un prodotto genuino e controllato; si preoccupa anche del benessere che deriva da un'esperienza di gusto appagante e per questo propone



carni di qualità e preparati sempre nuovi che coinvolgono e gratificano tutti i sensi; dispensa, inoltre, consigli e suggerisce idee e ricette. È un abile artigiano che, nonostante le solide basi, si aggiorna continuamente e non perde occasione per fare una chiacchierata con i colleghi e scambiare con loro qualche parere.

Francesco D'Agostino *



* Si occupa di marketing e innovazione digitale. Il sito web di Francesco D'Agostino è www.endelab.com

CABER



Dal 1968
Insieme a Voi
facciamo la differenza!



CABER DAL 1968
INSAPORITORI, SPEZIE, SPECIALITÀ ALIMENTARI
Ti aspettiamo a i-Meat
il 26 e 27 marzo (Stand B38)



CABER s.r.l. • Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel. 051 765020 • www.caber.org

Per iMEAT "Tradizione, arte e passione"

segue da pag. 1

gioielli di estetica e di gusto, rendendo uniche queste attività. Il terzo elemento fondamentale, che esprime al meglio il nostro lavoro, è la **PASSIONE**. Senza passione non puoi aprire un negozio: l'impegno di tempo e di fatica non è sostenibile dal solo guadagno economico, la soddisfazione di accontentare i propri clienti non ha valore se non è fatta con passione, di passione. E' questo il motivo per il quale tanti colleghi affrontano, in un giorno dedicato al riposo, un viaggio faticoso e decidono di passare una giornata a Modena partecipando ad iMEAT.

La passione di imparare sempre, incontrare altri macellai con le stesse difficoltà partecipando agli show che alcuni espositori offrono, oppure cercando l'attrezzatura o l'accessorio che permetterà di realizzare la nostra arte e continuare così la nostra secolare tradizione. Grazie iMEAT: in un giorno – nell'ultima pagina del giornale il programma - sai offrirci tante occasioni per crescere, sai dare lo stimolo per proseguire questa faticosa, ma importante professione.

Maurizio Arosio
presidente Federcarni



iMEAT il ricco programma Federcarni

segue da pag. 1

tipologie e relative qualità delle varie carni alla nutrizione.

Anche per questa quinta edizione di iMEAT il programma che Federcarni presenta è ricco di argomenti, suggestioni, spunti. Nella giornata di domenica si terrà un convegno per illustrare su come rispondere nel modo migliore alle tante domande che i consumatori, sempre più informati, rivolgono al loro macellaio di fiducia.

Interverranno diversi professionisti, tra cui un esperto di marketing, un dietologo, un nutrizionista, un pediatra: l'obiettivo è quello di essere il più esaurienti possibile sul prodotto carne facendo della corretta informazione un utile strumento di marketing. Lunedì 27 marzo viene approfondito il tema legato alla filiera della carne tra realtà e prospettive italiane ed europee. Ne parlano il

professor Tassinari, Asso-carni, un'associazione di allevatori. A coordinare entrambi gli eventi è il dottor Mengoni.

La bottega gestita in modo attuale è oggetto di riflessione e di confronto per avviare e/o consolidare un processo di innovazione dei punti vendita, senza per questo rinunciare ai contenuti di tradizione e classicità che hanno caratterizzato l'attività di tanti macellai.

Sono previste anche altre iniziative sempre volte ad apportare ulteriore valore aggiunto all'attività legata al mondo composito della carne. Nell'area Federcarni non mancano, come consuetudine, dimostrazioni ed esibizioni di macellai aderenti alle varie associazioni territoriali Federcarni sparse in tutta Italia.



Collaborazione Federcarni-Ecod: due novità

Inoltre, all'interno dello spazio Federcarni, sono protagoniste le carni di qualità nell'evento denominato "iMEAT Gusto" organizzato da Ecod in collaborazione con la Federazione (vedi articolo a pag. 2). E volutamente ultima, proprio perché novità assoluta a iMEAT, la presenza dello special guest Edoardo Raspelli, il noto conduttore televisivo nonché esperto gastronomico. Anche la partecipazione di Raspelli è frutto della collaborazione tra Federcarni ed Ecod.

Ricambio generazionale Costruiamo un progetto forte

Cari colleghi, oggi uno dei temi che come Federcarni riteniamo prioritario è quello del ricambio generazionale. Giorno dopo giorno, constatiamo la difficoltà nel fare impresa in una distribuzione che sarà sempre più frastagliata. Già oggi ci troviamo di fronte ad una desertificazione degli esercizi di vicinato di qualità, con conseguenti grandi difficoltà per alcune tipologie di consumatori. Il problema se lo stanno già ponendo città come Milano, analizzando e considerando l'età media dei titolari dei nostri pun-

ti vendita. Per questo motivo, se non vogliamo disperdere tutta la professionalità che abbiamo acquisito nel tempo, frutto di costante formazione, ricerca e attaccamento alle tradizioni, dobbiamo creare un progetto unitario forte. Un progetto che permetta di poter interfacciare il mondo scolastico di riferimento creando un percorso del tipo "alternanza scuola lavoro". Facendo così in modo che

i giovani possano entrare in macelleria e toccare con mano un mestiere dal futuro assicurato. Con questo criterio, anche se il percorso non sarà immediato, sono convinto che piantando ora il seme, avremo una pianta che presto darà i frutti desiderati. Non sono sufficienti poche ore di corso, magari pagate a caro prezzo, per formare una professionalità adeguata al nostro settore e ai nostri

tempi. A Modena per iMEAT ritroviamoci per confrontarci e, insieme, valutare le iniziative necessarie a raggiungere questo, per noi, vitale obiettivo. Cari colleghi, sono convinto che con il supporto di Federcarni e dedicando un po' del nostro tempo a questo tema, riusciremo tutti insieme a costruire un sereno futuro alle nostre macellerie. Arrivederci ad iMEAT.



Stefano Casella

vicepresidente vicario
Federcarni

Maturmeat® e Stagionello® Le originali tecnologie brevettate per carni trasformate sicure e legali

Mai come negli ultimi anni il tema della sicurezza alimentare è al centro dell'attenzione e dell'interesse degli operatori del settore carni. Assistiamo oggi all'introduzione di normative europee rigidissime atte a disciplinare il comportamento dell'operatore del comparto alimentare.

Ma la sicurezza alimentare non è fatta solo di leggi. È influenzata dal comportamento del consumatore sempre più consapevole e desideroso di informazioni. Un comportamento che interviene sulle decisioni del legislatore di assicurare elevati livelli di salubrità nelle varie fasi di produzione, distribuzione e consumo dei beni alimentari. Finalità condivisa e dal produttore e dalle autorità, che mettono dunque in atto una serie di controlli sull'alimento utilizzando tecniche sempre più evolute che non danno certo possibilità di celare adulterazioni dell'alimento potenzialmente dannose per la salute dell'uomo.

Tuttavia, nonostante il grande lavoro a tutela del consumatore e dell'intero comparto alimentare, il settore delle carni si trova attualmente nella morsa di una crisi economica e culturale. Da una parte le dichiarazioni dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) sul pericolo per l'uomo derivante dal consumo di carni rosse ed il conseguente invito a moderarne il consumo. Dall'altra la necessità dell'operatore di garantire uno standard qualitativo sempre più elevato riuscendo a gestire la sequenza dei controlli sull'alimento ed informando correttamente il consumatore nel rispetto delle norme relative ai processi di trasformazione delle carni "fresche" nonché dell'etichettatura. Il tutto continuando a guadagnare con margini giusti nella commercializzazione del proprio prodotto.

Sicurezza e legalità dell'alimento e del suo processo di produzione sono, però, spesso infrante dalla scarsa informazione dell'operatore del comparto alimentare che inconsapevolmente va incontro all'infrazione della normativa vigente relativa alla tracciabilità del processo di trasformazione e, di conseguenza, del prodotto. Ancora di più i casi in cui il produttore sottovaluta il processo di trasformazione della materia prima da cui si origina il prodotto finale. Un esempio su tutti, la maturazione delle carni bovine.

Tecnologie innovative brevettate che tutelano la tradizione italiana e garantiscono il rispetto delle leggi
Le ultime legiferazioni in tema di qualità e sicurezza alimentare impongono standard qualitativi alti a tutti gli operatori del settore che sempre di più si affidano alle tecnologie alimentari per "controllare" e "gestire" le caratteristiche del processo di produzione e trasformazione dell'alimento a base carnea. Tecnologie innovative che rispondono legalmente all'esigenza di qualità e sicurezza dell'alimento rispettando le normative relative al sistema di autocontrollo imposto a tutti gli operatori del settore alimentare, attuato con l'applicazione del sistema Haccp (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Tecnologie innovative brevettate che tutelano la tradizione italiana e garantiscono il rispetto delle leggi

Ed è proprio a sostegno di queste tecnologie che agisce l'Unione Europea. Azioni legali per non perdere nei meandri dei numerosi controlli l'emozione e la qualità dell'alimento prodotto secondo tradizione. Sostegno e divulgazione di tecnologie innovative "brevettate" sia in Europa sia in altri Paesi del mondo e completamente prodotte in Italia che incentivano la produzione ed il consumo di alimenti tipici tradizionali autoctoni in maniera del tutto sicura e legale. Tecnologie che mirano a prevenire la presenza nei cibi di sostanze potenzialmente dannose per l'organi-

simo umano e che declinano un nuovo concetto di sicurezza dell'alimento a base carnea, basando il controllo non più sull'alimento giunto "a tavola", ma su ogni fase del processo di produzione. Questo significa, per il prodotto a base carnea, un controllo completo di ogni fase del processo di stagionatura e frollatura con attribuzione specifica all'alimento di una determinata shelf life, ovvero il tempo durante il quale l'alimento mantiene un livello di sicurezza e qualità "accettabile" che non compromette la salute del consumatore.

Non è possibile frollare o stagionare le carni in un semplice "armadio frigorifero". Non può essere in alcun modo confusa la conservazione della carne con la sua trasformazione. I processi di stagionatura e frollatura delle carni richiedono, secondo il rispetto



Sicuro perché i brevetti sono in grado di creare e garantire le condizioni climatiche precise per scatenare l'innescarsi dei processi enzimatici necessari al processo di maturazione.

Legale perché sono dotati di un controllo evoluto dell'Haccp in linea con le normative vigenti internazionali; rispettano tutte le norme igieniche sanitarie e "tracciano" ogni fase del processo di trasformazione

conservando in memoria i dati e rendendoli facilmente rintracciabili e quindi disponibili ad ogni controllo sul prodotto. La frollatura con "Metodo Naturale Maturmeat®", ad esempio, permette il rispetto delle normative vigenti sull'etichettatura; garantisce l'unicità del prodotto poiché il produt-

tore è libero di selezionare la materia prima ed analizzarla con l'SFC per verificare che sia dotata dei requisiti imposti dalla legge; consente tempi di conservazione decisamente più lunghi. Dopo aver tagliato una fetta da un carré sottoposto a frollatura con tale metodo brevettato, è possibile riporre lo stesso nuovamente nel Maturmeat® grazie alla frollatura in continuo.

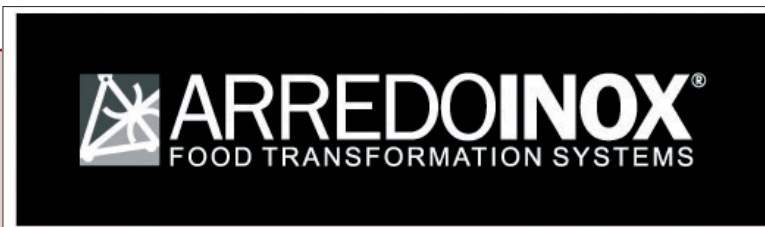
L'importanza di aggiornamento e formazione per la figura del macellaio

Frollare e stagionare le carni in maniera sicura e legale con un semplice frigorifero non è possibile. Significa poter incorrere in denunce penali, sequestri, e ancor di più significa sottoporre sé stessi e la propria attività di produttore al rischio di commercializzare e somministrare al consumatore alimenti pericolosi per la sua salute. Una cella frigorifera non può in alcun modo controllare la trasformazione dell'alimento registrandone i valori del pH in ogni fase e garantendo al consumatore un alimento tracciato e tracciabile in ogni momento. Così come vuole la legge.

"Conoscere, innovarsi, essere attenti alle tendenze": con queste parole interviene a tal proposito il presidente di Federcarni Maurizio Arosio, il quale continua affermando: "Questi sono i punti di accrescimento professionali indispensabili per costruire un'attività commerciale moderna. L'attenzione alla salute dei consumatori è, e sarà sempre di più, un elemento che distingue,

produrre bene per mangiare sano sarà il tema trainante delle società sviluppate. Con questa visione le nostre scelte influiranno sul futuro positivo dei nostri negozi e le tecnologie, fatte di ricerca sempre più sofisticata, aiuteranno a rispettare le esigenze dei consumatori. La sinergia tra l'esperienza di chi si propone al pubblico e chi, ascoltando le sue esigenze, produce le tecnologie necessarie, rende il lavoro più agevole e sicuro permettendo al macellaio di conoscere di più, innovarsi prima ed essere attento alle tendenze sempre. Il risultato sarà un cliente consumatore soddisfatto e fedele".

Arredo Inox è attualmente l'unica azienda in Italia ad essere certificata su "Progettazione e fabbricazione di impianti e armadi di microclimatizzazione per frollatura, stagionatura, asciugatura e conservazione di prodotti alimentari (IAF 18)" ottenendo pertanto il marchio TUV: Marchio Sistema di Gestione della Qualità secondo UNI EN ISO 9001:2008. Ciò testimonia l'impegno dell'azienda a rispettare ogni giorno i più rigidi standard produttivi internazionali.



delle normative vigenti, ambienti salubri e con materiali idonei, quale l'acciaio inox aisi 304. Richiedono la tracciabilità dell'intero processo con la possibilità da parte dell'operatore di esibire ad ogni controllo i dati relativi all'andamento del pH in ogni fase del processo.

Attualmente Maturmeat® e Stagionello® sono gli unici impianti brevettati sul mercato dotati del metodo di maturazione delle carni brevettato dal dottor Alessandro Cuomo.

Maturmeat® e Stagionello® sono infatti dotati di "Sicur Food Control®" (brevetto di invenzione industriale riconosciuto ed approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico), un dispositivo e metodo di con-

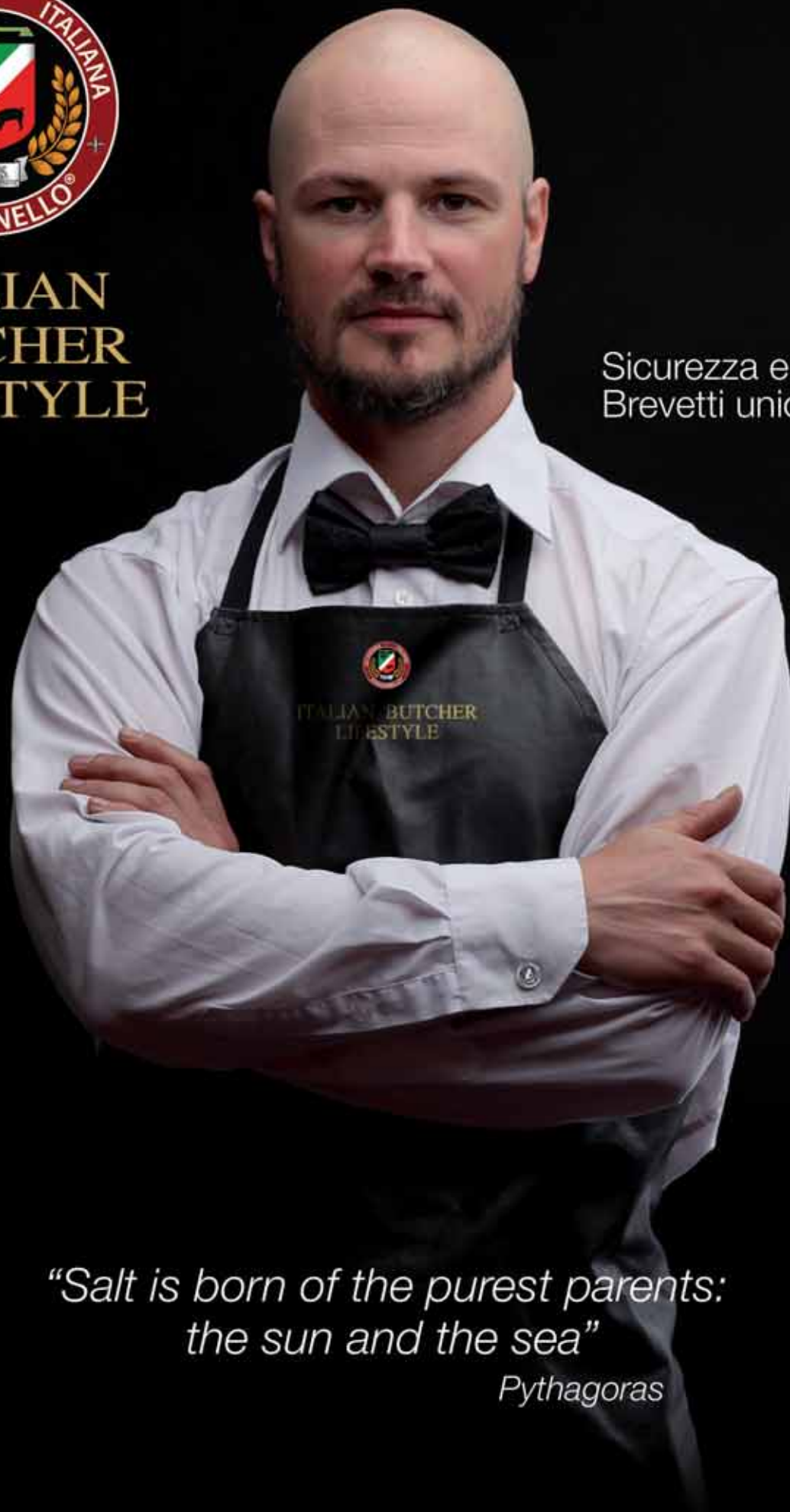


trollo per la gestione e la trasformazione di alimenti, in un ambiente chiuso, fisso o mobile. Grazie al Sicur Food Control®, Maturmeat® e Stagionello® sono gli unici al mondo a detenere l'algoritmo del microclima che innesca e governa la maturazione proteica in modo interamente naturale; non si limitano a raggiungere una determinata temperatura o una data percentuale di umidità, facilmente riproducibili con una normale cella frigorifera, ma gestiscono e garantiscono un intero processo di frollatura delle carni e stagionatura dei salumi sicuro e legale.



ITALIAN BUTCHER LIFESTYLE

Sicurezza e legalità.
Brevetti unici e garantiti.



*"Salt is born of the purest parents:
the sun and the sea"*

Pythagoras

 **ARREDOINOX**
FOOD TRANSFORMATION SYSTEMS

 **ALESSANDRO CUOMO**
BREVETTI
Milano

Crotone - City of Pythagoras - Italy

www.arredoinox.it

info@arredoinox.it

Tel. +39 0962/931654

ASSOCIAZIONE MACELLAI MILANO

Una storia di tradizione
qualità professionale
e attenzione delle imprese
alla solidarietà



Giorgio Pellegrini, presidente
dell'Associazione Macellai di Milano

L'Associazione Macellai di Milano è una realtà presente sul territorio meneghino sin dalla nascita dell'Unione Commercianti - Confcommercio Milano. Essa ha sempre rappresentato una categoria, quella dei macellai, che ha fatto della professionalità un punto qualificante del suo operare.

L'Associazione è nata e si è sviluppata con l'obiettivo di tutelare e promuovere il mondo della macelleria, da un punto di vista sindacale e d'impresa. Senza perdere di vista che, negli anni, il macellaio ha mutato, pur nel solco della tradizione, il suo status rispondendo con reattività alle nuove tendenze del mercato. In questo contesto, di evoluzione, nell'ambito della proposta commerciale, l'Associazione Macellai di Milano ha sempre cercato, aggiornandosi di continuo, di dare risposte al settore, migliorandosi e puntando sulla specializzazione.

L'assistenza al socio - perno dell'attività associativa - è progredita puntando sui temi di maggiore interesse: consulenza in campo igienico sanitario, legale, di sviluppo d'impresa, e tributario. Questo, per rispondere alle legittime aspettative e alle necessità di una categoria che, specie nel territorio in cui è calata, quello milanese (e, più in generale lombardo), ha voluto

rispondere al proliferare della gdo con l'unica arma a disposizione, la più preziosa: la professionalità.

In quest'ottica è stato promosso, con Regione Lombardia, un nuovo tessuto normativo che ha permesso alle imprese di settore, con laboratorio di trasformazione, di poter svolgere attività di



somministrazione non assistita anche negli spazi pubblici antistanti il locale di vendita. Un'importante conquista sindacale per l'Associazione Macellai che ha permesso di definire, nei fatti, una netta evoluzione del settore.

Proprio nel solco tracciato da questa volontà di rispondere alle esigenze del tessuto commerciale di riferimento, l'Associazione Macellai di Milano ha sempre coadiuvato le imprese promuovendo, anche grazie allo spirito associativo di base, un settore che, a Milano, ha sempre giocato un ruolo fondamentale: la relazione tra



commercio e solidarietà. Per questo molte sono state le iniziative adottate dall'Associazione, in collaborazione con l'Associazione Amici dell'Arte della Carne (realtà di promozione del settore nata dalla passione dei Maestri Macellai Dario Daffra,



Franco Novarini e Giovanni Concina, "colonne" dell'Associazione di Milano) per promuovere l'identità solidaristica di una categoria che, a Milano, ha sempre risposto alle esigenze di coesione sociale.

Tra tutte le iniziative spiccano le numerose edizioni di "Butchers for Children", organizzate dal presidente dell'Associazione Giorgio Pellegrini in via Spallanzani a Milano. Grande kermesse dei Macellai d'Italia, dove il

tema dell'assistenza ai bisognosi e della raccolta fondi per iniziative benefiche è sempre stato centrale, insieme alla promozione del prodotto di qualità che si trova in macelleria. Quanto, invece, alle attività di segreteria, oggi l'Associazione Macellai, mantenendo la sua identità, forte, e radicata, è entrata, da

protagonista, a far parte del Coordinamento della Filiera Agroalimentare, che riunisce le associazioni del food milanese.

Una struttura retta dal coordinatore Claudio Salluzzo che, insieme a collaboratrici e collaboratori, svolge la funzione di partner per l'impresa cercando di alleggerire il carico burocratico. Per permettere, così, alle aziende associate di focalizzare sempre più l'attenzione sul cliente e la qualità di prodotti e servizi.

DI DE LA BRISAOLA



6ª EDIZIONE CHIAVENNA

Appuntamento con i produttori di Brisaola della Valchiavenna nel centro storico di Chiavenna

DOMENICA 1 OTTOBRE 2017

Degustazione dalle ore 11 alle ore 18

A ottobre Chiavenna
celebra la "brisaola" artigianale...
Quella autentica!

Domenica 1 ottobre, dalle 11 alle ore 18, si svolgerà la sesta edizione del "Di de la Brisaola", evento dedicato ai produttori artigianali della tradizionale brisaola della Valchiavenna, i quali si presenteranno nei portoni e nelle piazze del suggestivo centro storico di Chiavenna (Sondrio) - Città Slow e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano - per una giornata di degustazione e vendita.

La manifestazione, che vede la partecipazio-

ne di una pluralità di enti e associazioni, ha l'obiettivo di esaltare il pregiato salume frutto dell'esperienza delle genti montane, estremamente semplice e ricco di proprietà nutritive.

Per contribuire alla buona riuscita dell'appuntamento, gli esercizi commerciali saranno invitati ad allestire le proprie vetrine a tema mentre per ristoranti e bar cittadini l'invito sarà quello di proporre particolari menu e aperitivi dedicati.

ASSOCIAZIONE MACELLAI TORINO

Da oltre 70 anni
promuove, tutela e incentiva
la nostra professione



Il 25 aprile 1946, in una sala assemblee dell'Unione Industriale di Torino, venne costituita l'Associazione Provinciale Macellai Torino (A.P.M.), con la nomina di Angelo Zanotti a presidente. A lui, nel corso degli anni, gli sono succeduti Arturo Quirighetti, Sergio Demo e Lorenzo Lavarino, presidente in carica. L'attuale Consiglio d'amministrazione è composto, oltre che dal presidente, dai consiglieri Piercarlo Barberis (vicepresidente), Bruno Bergoglio, Silvio Bosso, Silvano Dutto, Maurizio Palladino e Paolo Rizzi. Il Collegio Sindacale è composto da Guido Curti, Francesco Fava e Fulvio Marchetti. L'Associazione ha sede legale e amministrativa a Torino in via Traves 43, all'interno del Civico Macello, punto d'incontro e di aggregazione tra le varie componenti della filiera, grazie alla contemporanea presenza in loco delle associazioni di allevatori, grossisti e dettaglianti. Ha contribuito, con le altre associazioni provinciali e regionali, alla nascita di Federcarni, partecipando fattivamente allo sviluppo dell'attività federativa. Inoltre, è anche aderente all'Ascom Confcommercio Torino con la presenza di un proprio rappresentante all'interno della Giunta esecutiva. Da oltre settant'anni l'Associazione Macellai di Torino promuove e incentiva lo sviluppo del settore con la costante attività di tutela sindacale dei diritti dei macellai; ha saputo evolversi, alla luce dei nuovi scenari economici e politici, da esclusiva "roccaforte" in difesa degli interessi di parte, a "bussola" per le imprese, offrendo strumenti per orientare le scelte degli imprenditori di domani. Il Consiglio d'amministrazione, eletto ogni tre anni dai soci: vigila sull'osservanza della libertà di pensiero; garantisce a tutti gli associati una corretta rappresentanza interna su base democratica;

ricepisce tutte le segnalazioni dei soci per esaminarle ed eventualmente attuarle; assicura a tutti gli associati un'adeguata e costante presenza organizzativa sul territorio; assiste e tutela gli associati nell'esercizio della loro attività commerciale per ogni tipologia di incombenza, sia essa di natura fiscale, contabile, amministrativa e del lavoro;



collettivo al fine di favorire la razionalizzazione e lo sviluppo delle strutture produttive anche attraverso forme di collaborazione economica e tecnica tra le imprese; stipula, ove possibile, convenzioni

aggiorna costantemente gli associati rispetto alle novità normative locali, nazionali ed europee; organizza corsi di formazione e aggiornamento permanente per formare personale capace di inserirsi all'interno del contesto lavorativo (l'ultimo si è svolto lo scorso anno con la partecipazione di oltre trenta giovani operatori del settore che sono stati coinvolti in uno stage comprendente la valutazione dei vitelli nelle stalle, incontri a tema sull'HACCP, sicurezza sul lavoro, marketing, amministrazione aziendale e prove pratiche di taglio, preparazione e cottura di cibi a base di carne); dialoga con gli organi veterinari competenti al fine di



mantenere rapporti di reciproca collaborazione e ridurre al minimo le varie controversie di carattere igienico-sanitario; collabora con le autorità, con enti pubblici e associazioni locali, nazionali e internazionali per tutelare gli interessi degli associati; sviluppa progetti di interesse

con aziende fornitrici di prodotti e servizi di interesse comune agli associati, così da ottenere il massimo potere contrattuale e la conseguente riduzione dei costi (nel corso delle assemblee e del pranzo sociale vengono presentate nuove aziende del settore); promuove il set-

tore partecipando attivamente a manifestazioni, riunioni e congressi di categoria (IMEAT a Modena – Eurocarne a Verona ecc.); organizza manifestazioni per informare i consumatori sui prodotti commercializzati dagli artigiani macellai.

Tra le principali attività promosse dall'Associazione Macellai di Torino si possono menzionare: la presentazione dei prodotti di carne tipici piemontesi in occasione dell'Olimpiade invernale di Torino 2006 nella serata dedicata alle autorità e alla stampa presso la Camera di Commercio di Torino; la partecipazione al programma televisivo "Ricette di Famiglia", condotto da Davide Mengacci, realizzato nel mese di ottobre 2011 nella splendida cornice della Reggia di Venaria; la promozione "IL PASTO COMPLETO 6,00 €", che nel 2008 ebbe un riscontro talmente favorevole tanto da essere citata in apertura del Tg5 delle ore 20 e presentata nella trasmissione "Porta a Porta" di Bruno Vespa; la presenza costante in tutte le edizioni del "Salone del Gusto", manifestazione internazionale gastronomica che si svolge a Torino ogni biennio; la recente partecipazione dell'Associazione come sponsor all'iniziativa di raccolta fondi promossa dall'Associazione Cuochi Torino a sostegno della scuola alberghiera di Amatrice, distrutta dal recente sisma che ha colpito la zona centrale del nostro Paese.

A sostegno e supporto dell'attività sindacale, A.P.M. si è dotata di un "braccio operativo" costituendo nel 1990 il Centro Servizi CE. S.E.M. TORINO Srl, composto da personale esperto e qualificato, in grado di fornire alle imprese associate il servizio di elaborazione dati contabili, la gestione del personale dipendente, la predisposizione e l'invio telemati-

FEDERCARNI TOSCANA

Un film divertente dedicato al Bardiccio l'insaccato "principe" della Valdisieve

Con la collaborazione di AGIVA-Federcarni e i macellai della Valdisieve

Nella Valdisieve cinque mesi di lavoro, molti sabati e domeniche, per realizzare questo film, interamente autofinanziato con cene di sottoscrizione con sponsorizzazioni della Cantina Ruffino, della Banca di Credito Cooperativo e della Casa del Popolo di Pontassieve e AGIVA Federcarni. Tanto lavoro, tanta passione che tutti i componenti di questo cast hanno impiegato ed espresso, capitanati da Alessandro Sarti che ha liberamente tratto dall'omonimo libro "Il Bardiccio non fatevi infinoc-

Per i protagonisti è stato come vivere la notte della prima di un Oscar. E non ci siamo meravigliati di vederli

Sarti ci tiene, in modo particolare, a citare tutti i protagonisti di questo film elencandoli uno per uno, per



Le foto del film sul Bardiccio sono del fotografo Sandro Zagli



quel senso di amicizia che lo lega a ciascuno di loro. Sono: Emanuele Allegrini, Adelmo Algherini, Gianmarco Barba, Mariangela Bartoloni, Dino e Roberto Benvenuti, Cristian Borchini, Amanda Braccini, Samuel



chiare" la sceneggiatura e diretto la regia. Il Bardiccio è un insaccato: un prodotto povero, nato nelle campagne, dimenticato nell'era del benessere e del consumismo, ed oggi riscoperto ed apprezzato. Come il libro, il film vuole stimolare un sereno divertimento e la curiosità storica e culinaria del prodotto e della Valdisieve. Novanta amici (di età compresa da 7 a 80 anni) tra attori professionisti e semplici comparse, hanno realizzato questo progetto per stare insieme e divertirsi. La colonna sonora e le musiche originali che accompagneranno la pellicola sono state scritte appositamente dal maestro Ranieri Sessa. Il film è stato proiettato con quattro serate, a dicembre, di tutto esaurito al Cinema Accademia di Pontassieve.

arrivare in sala eleganti, quasi in attesa di ricevere un premio, perché grande è stato l'impegno e il piacere. Inoltre, è stato donato alla "Fondazione Tommasino Bacciotti onlus" tutto il ricavato delle serate a offerta libera con ingresso gratuito. Questo film ha visto la partecipazione straordinaria come attore protagonista di Sergio Forconi e Bruno Santini (che parteciparono al "Il Ciclone") e poi, ancora, Alessandro Paci e Piero Torricelli. Il tutto è stato girato fra Pontassieve, Pelago, Rufina e Firenze. Alessandro è stato coadiuvato dalle riprese di Laura Barabesi, dal montaggio di Giacomo De Bastiani e dagli scatti fotografici di Sandro Zagli che, con grande abilità, hanno dato "corpo" al lungometraggio.



Calonaci, Rebecca Carotti, Roberta Catarzi, Andrea Cecchini, Adriano Cellini, Chiara Ceseri, Giuliana Cipriani, Nello Convito, Stefano Cortini, Lukas Den Svarte, Laura Duca, Claudio Ermini, Antonio, Davide e Matteo Fabbrini, Giacomo e Rachele Fantechi, Stefano Frassinetti, Alessandro Fusaro, Eleonora Galanti, Stefano Galli, Samoa Gentili, Paolo Grazzini, Piero Lom-

bardi, Matteo Lorenzini, Umberto Madiari, Stefano Magherini, Gianfranco Marrani, Simona Martini, Martina Mearini, Paolo Mompelleri, Alessia Nesi, Michela Orsi, Giuliano Passerotti, Giovanna Poggioli, Alessandro Prunetti, Massimiliano Quercietini, Maurizio Romolini, Massimo Romualdi, Juri Ronchi, Gino, Giulia e Samuele Sarti,

Renzo Saulino, Alessandro Tanini, Edoardo Tili, Martina e Stefano Traballi, Enrico Vannini, Piero Volpi, Graziano Zagli. Questo è un modo semplice di fare spettacolo che risale "alla notte dei tempi", quando nelle case coloniche si facevano le commedie fatte in casa. Nelle Case del Popolo o al Cinema Pro Famiglia si mettevano su le compagnie solo con la buona volontà dei partecipanti, senza guardare se sapessero recitare o no. Proprio questi personaggi hanno fatto la storia del teatro amatoriale ed è proprio con questo spirito che è nato questo progetto, senza sapere se ci saranno ulteriori occasioni di recitare, felici solo di essere stati utili alla comunità.

Barbara Santoro

FEDERCARNI TOSCANA

Terremoto, ad Arezzo una grande cena per la ricostruzione

Dai macellai raccolti 12.500 euro

Raccolti a favore dei terremotati 12.500 euro ad Arezzo dai macellai toscani Federarni-Confcommercio con la grande cena organizzata per dare un concreto aiuto alle popolazioni colpite dal terremoto. La generosità di Arezzo, grazie ai macellai, non è mancata e in 550 persone si sono seduti la sera a tavola in piazza. Scenario



dell'iniziativa, in collaborazione con il Comune, il suggestivo "palcoscenico" storico-artistico di Arezzo nella parte alta del centro storico fra la Fortezza e il Duomo. "Un piccolo segno tangibile della nostra solidarietà" ha affermato il presidente di Federarni Arezzo e Toscana Alberto Rossi (commosso per i ringra-



ziamenti ricevuti dal sindaco di Amatrice Sergio Pirozzi). Con la somma interamente

devoluta a sostegno della ricostruzione nelle zone colpite dal sisma in agosto.

Ricette e dimostrazioni di taglio e disosso. Alberto Rossi, presidente Federarni Toscana: "Un grande successo"

Alla Leopolda di Firenze con "Food and Wine in Progress" l'evoluzione di 30 anni di macelleria

Alla Stazione Leopolda di Firenze seconda edizione di "Food and Wine in Progress", il grande evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche realizzato su iniziativa di



Unione Regionale Cuochi Toscani, Associazione Italiana Sommelier Toscana, Confcommercio e Federarni To-



sca, Coldiretti Toscana e Cocktail in the World. Un appuntamento per dare vita a un vero e proprio momento di riflessione e spettacolo su uno dei settori di punta del Made in Italy. "E' stato un grande successo" commenta il presidente di Federarni Toscana

Alberto Rossi. Sono stati ripercorsi 30 anni di evoluzione della macelleria: dal banco tradizionale fino all'evoluzione attuale con le preparazioni e la somministrazione di finger food. A rotazione si è alternata una 30ina di maestri macellai con ricette e dimostrazioni di taglio e disosso.

Dynamic System Eurocryor: principio attivo della freschezza

Punto di incontro fra domanda e offerta, "il banco carne è la sintesi stessa del mestiere del Macellaio" (EAC - Associazione nazionale esperti assaggiatori di carni) ed elemento distintivo della sua professionalità. Al fine di supportare gli operatori del settore, Eurocryor ha concepito Dynamic System, una nuova tecnologia che cattura il freddo e garantisce una superlativa conservazione della carne. Nello specifico, l'innovativa soluzione permette di mantenere l'umidità a valori prossimi al 90%, senza l'utilizzo di umidificatori. I risultati sono notevoli: la merce può rimanere conservata all'interno del banco per più giorni, senza dover essere riposta nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche.



Una freschezza spettacolare

I vantaggi sono indubbi: innanzitutto Dynamic System assicura una riduzione della perdita di peso e massa del 96% in 24 ore, per un calo di peso medio di solo 0,12% rispetto ad un mobile



tradizionale per la carne, che presenta un valore medio del 5-6%, ed un ritorno dell'investimento in tempi brevi. Anche a livello di impatto ambientale si constata una diminuzione dei consumi energetici di oltre il 20%, rispetto ad altri banchi attualmente presenti sul mercato ed un extra risparmio di acqua e di prodotti per la pulizia.

Per una gestione efficiente del punto vendita

Dynamic System garantisce benefici importanti anche dal punto di vista dell'operatore soprattutto



in termini di risparmio di tempo. Non dovendo immagazzinare la carne nelle celle frigorifere ogni sera, e non avendo la necessità di pulire il banco, quotidianamente, il suo lavoro si riduce, infatti, di 1 ora e mezza al giorno, con un'evidente ottimizzazione dei costi di gestione.



Dai negozi specializzati agli store

Dai negozi specializzati alle moderne aree dedicate all'esposizione della carne negli store, l'adozione di soluzioni performanti dall'eccellente impatto visivo risulta di fondamentale importanza per massimizzare la vendita di questa tipologia di prodotti, rapidamente deperibili, ma dall'elevato ritorno economico. In tal senso, infatti, la tecnologia viene associata ad arredi in grado di valorizzare l'attrattività della merce attraverso presentazioni spettacolari che, oltre a favorire l'interazione con il cliente, ne stimolano i processi d'acquisto.



EUROCRYOR
eptarefrigeration

Scenografiche presentazioni

I banchi Panorama e Bistrot, realizzati anche con tecnologia Dynamic System, si caratterizzano per vetri dritti e pannelli serigrafati decorati, disponibili in più colori.

In particolare, Panorama permette di creare una serie di vetrine dalle infinite configurazioni, a garanzia della massima visibilità dei prodotti. Bistrot si distingue, invece, per le sue forme eleganti e la massima flessibilità, assicurata dal Window Opening System Bistrot che consente l'apertura del vetro frontale, per un migliore accesso al piano d'esposizione, semplificando le attività di merchandising e pulizia. Infine, entrambe le soluzioni possono essere abbinata a Torre, in configurazione lineare o ad angolo, per un'esposizione su più piani degli alimenti.



Spiega **William Pagani, Group Marketing Director di Epta**: *"La cura degli elementi visivi, la personalizzazione, unitamente alla massima qualità e freschezza dei prodotti, rappresentano valori imprescindibili su cui si basa questa nuova soluzione, accolta con entusiasmo dai clienti. Già dalle prime installazioni abbiamo raccolto riscontri molto positivi da parte degli operatori: conservazione ottimale della carne e stile e design eccellenti, consentono di trasformare anche i piccoli punti vendita in vere e proprie 'boutique', con notevoli benefici in termini di incremento delle vendite e riduzione dei costi di gestione".*

www.eurocryor.com



MACELLAI DELLA CONFRATERNITA DI ROMA

Contributo alle famiglie di colleghi vittime del terremoto

A Roma, presso la chiesa Santa Maria della Quercia dei Macellai di Roma, è stato consegnato il contributo alle tre famiglie di macellai vittime del terremoto che ha colpito Amatrice lo scorso agosto. Nelle immagini il

presidente della Confraternita Roberto Dionisi (foto A)

e i rappresentanti delle famiglie alle quali è stato

donato il contributo (foto B).



1 Elezioni: Mara Labella, presidente di Federcarni Latina, con il presidente Confindustria Lazio Sud Giovanni Acampora e il direttore Salvatore Di Cecca (foto 1)

Da parte di tutto il Direttivo festa e premiazione di Augusto Muraro, "grande" presidente di Federcarni Latina ora alla presidenza onoraria (foto 2)

Con il presidente Mara Labella ed Augusto Muraro Federcarni Latina ad iMEAT 2016 (foto 3 e 4)

Momento della 22° Festa del macellaio con ospiti il prefetto di Latina Pierluigi Falini e il presidente di

FEDERCARNI LATINA Racconto per immagini

Federcarni Latina: alcune tappe dell'intensa attività associativa



2 Confindustria Lazio Sud Giovanni Acampora (foto 5 in un momento del suo intervento). In occasione della Festa, lotteria di beneficenza dei macellai e dei fornitori di zona per aiutare il figlio di un collega affetto da una malattia rara

Due foto (6 e 7) da Biocampus, iniziativa di aggiornamento professionale.



FEDERCARNI UMBRIA

Dal progetto Good alla formazione e al dialogo con i giovani

Con Federcarni Umbria (vedi il numero precedente del giornale a pagina 7 n.d.r.) si uniscono le due esperienze delle province di Perugia e di Terni. L'impegno ribadito nell'ultima assemblea è orientato su: svolgere un ruolo di tutela degli interessi di tutta la categoria e, nel contempo, sviluppare progetti capaci di creare valore aggiunto alle singole imprese associate; favorire l'in-

Formazione
Federcarni si è mossa in collaborazione con l'Università dei Sapori di Confcommercio per realizzare percorsi formativi della durata di un anno per i disoccupati che scelgono di lavorare nel settore delle carni. Tale percorso, iniziato



L'Umbria buona nel piatto

Nasce "GoD", marchio per i negozi tipici

Presentata in città l'iniziativa che coinvolge i settori del piccolo dettaglio alimentare, della macelleria e della ristorazione

Già 43 imprese in una nuova rete di eccellenza

Good

Tra le progettualità realizzate in questi ultimi due anni va segnalato il progetto Good, in collaborazione con le associazioni del food di Confcommercio: Fida (dettaglio alimentare) e Fipe (pubblici esercizi). Il progetto Good è un marchio che testimonia un modo di essere e presentarsi. Ha, infatti, l'obiettivo di: caratterizzare in modo forte e riconoscibile l'immagine delle aziende del settore alimentare, carni e ristorazione che rispondano ai requisiti previsti da un regolamento e da griglie specifiche, e che intraprendano azioni mirate alla qualificazione del prodotto, con

particolare attenzione al prodotto locale tipico e alla divulgazione della sua conoscenza verso il consumatore finale; creare un circuito di imprese d'eccellenza che sviluppino azioni per migliorare il rapporto e la comunicazione con il cliente, proponendosi in modo unitario e distinguendosi grazie ad iniziative, eventi, strumenti di comunicazione congiunti di forte impatto verso la clientela e l'opinione pubblica.

(Le foto in questa pagina testimoniano i risultati, in termini di preparati, degli alunni delle varie sessioni formative).

sisma) in collaborazione la Regione Umbria e con il Forum dei Giovani dell'Umbria.

L'intento è quello di realizzare un'iniziativa che affronti, da un lato, con un convegno tecnico, il tema del consumo delle carni dei giovani - il titolo scelto è "La carne ai giovani" - e avvicini, dall'altro, gli stessi a un consumo equilibrato attraverso piccole degustazioni di carne alla griglia. Ci saranno momenti didattici per i bambini con la possibilità di fare con le proprie mani piccole polpette di macinato.

Azione sulle scuole
Altra iniziativa in cui Federcarni Umbria è coin-

volta è il progetto "Museo, Scienza e Comunicazione" nel quale i macellai, in piccoli momenti formativi, raccontano alle classi elementari di Perugia la carne e la professione del macellaio, rispondendo alle domande dei bambini. Le giornate a calendario sono 12 e ad ogni incontro partecipano 2 classi con 25/30 bambini totali per circa 2 ore, con domande in parte preparate ed in parte spontanee. Il lavoro ha un seguito all'interno della scuola con approfondimenti sull'educazione alimentare. Si sta inoltre predisponendo un percorso per una collaborazione tra le classi, Federcarni Umbria e l'Assessorato ai servizi sociali della Regione, per svolgere quest'attività in tutto il territorio regionale.

tre anni fa, vede la presenza annuale di 10/15 corsisti che apprendono direttamente da docenti macellai (segnalati da Federcarni), le principali nozioni sulla materia. La bontà dell'iniziativa con l'alta qualità della formazione erogata trova riscontro nel fatto che tutti i ragazzi che escono da questo percorso formativo trovano immediatamente impiego fisso nel settore

nalza-mento dei livelli di istruzione e formazione degli addetti del comparto e di tutti coloro che vogliono avvicinarsi ad esso; mantenere relazioni con istituzioni, enti ed altre associazioni a livello provinciale e regionale; realizzare eventi pubblici, rivolti al consumatore finale, che valorizzino il consumo di carne.





DICK

Traditionsmarke der Profis

IL PROFESSIONISTA COMPLETO USA COLTELLI F. DICK

- Funzionalità e sicurezza senza compromessi
- Manico antiscivolo resistente all'abrasione
- Lama lucida e stabile testata con il laser



Gli
Acciaini!



Troverete alcuni nostri
prodotti alla fiera

iMEAT

dal 26 al 27 marzo 2017

www.fdict.it

coltelli . attrezzi . acciaini . affilatrici

Napoli: l'interesse "vivo" dei giovani macellai e la riscoperta delle botteghe



Ben 120 presenze, personalmente ringrazio ciascuno, ma soprattutto il vivo interesse oltre alla disponibilità delle istituzioni cittadine a collaborare fattivamente e sin da subito con i macellai per la valorizzazione ed il rilancio delle botteghe in un percorso di rivalutazione dell'eccellenza. E' il bilancio di un percorso che è iniziato lo scorso novembre e si è concluso con il corso di formazione tenutosi a Napoli il 9 febbraio.



Un percorso non solo napoletano – soprattutto sul piano organizzativo, nel pieno spirito di collaborazione e condivisione delle esperienze che contraddistingue Federcarni – che ha visto la partecipazione di tre importanti aziende del settore quali Eurocryor, Pagani e Greci, ma anche due aziende non strettamente legate alla carne, ma fortemente interessate al cammino che abbiamo avviato - Cantine Moio e Pastificio Faella - a cui va il mio personale ringraziamento per la professionalità e la concretezza che hanno saputo trasmettere.

Un sentito ringraziamento a tutti coloro che sono intervenuti e ci hanno supportato: il presidente Federcarni Maurizio Arosio, Augusto e

Bruno Muraro. Un particolare saluto all'assessore al Lavoro e



Gianluca Esposito

alle Attività produttive del Comune di Napoli Enrico Panini, che ci ha fatto comprendere come ci si stia

muovendo nella direzione giusta, e ci ha rappresentato l'appoggio dell'Assessorato così come quello del sindaco di Napoli, Luigi De Magistris.

Un percorso, dicevo, appena iniziato e di cui Napoli ha bisogno; un percorso che meritano e reclamano i giovani macellai, quanto mai attenti alle preparazioni dei colleghi-chef, che sono stati assediati prima e dopo le loro performance e tempestati di domande, a ripro-

va del grandissimo interesse e della voglia di riportare in auge l'antica arte della macelleria. Tanta passio-

ne, curiosità e umiltà vanno premiate. Ed è un motivo di grande soddisfazione apprendere che proprio nella nostra città, così complessa e contraddittoria, si stiano creando le condizioni per rivalutare le picco-



le botteghe e i negozi di vicinato in quanto alternativa economica, sociale, ma principalmente culturale al modello imperante della grande distribuzione.

Domenico Timbone

FEDERCARNI FERRARA Alberto Succi Cavaliere della Repubblica

Ad Alberto Succi, presidente Federcarni di Ferrara e vicepresidente Federcarni dell'Emilia Romagna, l'onorificenza di Cavaliere al merito della Repubblica ricevuta dal Prefetto di Ferrara Michele Tortora. Le congratulazioni di Federcarni e del giornale a Succi per un riconoscimento che testimonia il lungo impegno professionale (oltre 50 anni) vissuto con intensità ed entusiasmo anche nella formazione e nel trasmettere



competenza e valori dell'arte del macellaio.



RINGRAZIAMENTO A DICK - Succi, da parte sua, ringrazia l'azienda Dick - inserzionista del giornale e presente ad iMEAT - per il dono generoso di tanti coltelli alla sua scuola.

Storia della FEDERCARNI di CATANIA



1

L'organizzazione dei Macellai di Catania ebbe inizio a scopi puramente religiosi nel 1934 data in cui venne costituita la Confraternita di San Sebastiano Martire, compatrono della città di Catania, patrono della categoria dei macellai di Catania e dei Vigili Urbani. In quella circostanza la Confraternita dei Macellai acquistò un complesso di immobili storici in piazza Federico di Svevia ivi compresa una settecentesca Rettoria (Chiesa di San Sebastiano).

Foto n. 1 e 2



2

I festeggiamenti e la processione per le vie cittadine, con le reliquie di San Sebastiano, il Fercolo settecentesco con al seguito il Cereo dei Macellai, (Candelora in stile barocco), venivano organizzati ogni anno dalla categoria dei macellai in onore del loro Santo protettore. E per oltre 30 anni le celebrazioni avvenivano ogni prima



3



4

domenica di settembre, ciò perché era di buon auspicio per la categoria dei Macellai l'inizio della stagione per la vendita delle carni suine. Fino agli Anni Settanta, in Sicilia, era usanza sospendere il consumo di carne suina nel periodo estivo a causa del clima e delle temperature elevate. Dal 1994 ad oggi, i festeggiamenti vengono svolti il 20 gennaio, data in cui ricade la ricorrenza di San Sebastiano.

Foto n. 3 e 4

Col passare degli anni, la vecchia dirigenza dei Macellai, pensò bene di creare, oltre l'aggregazione religiosa, che tutt'oggi è più attiva che mai, anche un'organizzazione parallela che curasse gli interessi della categoria dal punto di vista fiscale, amministrativo e sanitario. Da qui, negli anni '50, nacque l'E.R.I.T. (Ente di riscossione pagamento imposte e tasse tra i macellai del Comune di Catania).

Questa bella realtà fu operativa per oltre 20 anni, ma con l'evoluzione dei tempi e le continue innovazioni soprattutto di carattere fiscale (ricordiamo la riforma tributaria del 1973 con la nascita dell'Iva che ha sostituito le vecchie imposte indirette IGE e Dazio e che si completò nel 1974 con la sostituzione delle imposte dirette prima vigenti - cioè l'imposta di famiglia, ricchezza mobile e complementare - con Irpef, Irpeg, Ilor,) si è reso necessario un cambiamento nell'assetto organizzativo che attuasse una nuova logica sindacale ed assistenziale nei confronti della categoria dei macellai.

Nel 1976, grazie alla tenacia del Consiglio di amministrazione con a capo il presidente Agatino Castorina ed il prezioso contributo del direttore dell'epoca avvocato Giuseppe Alongi, nacque l'Associazione Macellai della Provincia di Catania, oggi Federcarni-Catania, aderente alla Federcarni nazionale-Confcommercio.

L'Associazione di categoria - che opera ancora oggi, a distanza di oltre 40 anni - offre a tutti i soci una totale assistenza che, di fatto, consente loro di svolgere l'attività commerciale senza doversi occupare della parte burocratica dell'azienda.

Federcarni Catania in questi 40 anni ha vissuto, come il resto d'Italia, tutte le problematiche che si sono presentate, (tra le più importanti ricordiamo la mucca pazza e l'aviarìa), e non ha mai fatto mancare il proprio supporto ai soci, seguendo anche i preziosi consigli della Federazione nazionale e facendo di tutto per far sentire la voce della categoria con un certo stile e con tanta energia.

I servizi offerti ai propri associati sono molteplici: basta ricordare che si fornisce assistenza dall'aspirante imprenditore al momento della pensione.



5



6

Oltre al servizio di assistenza ai soci, Federcarni Catania ha fatto sentire la sua presenza nel territorio con manifestazioni sindacali, sociali e culturali, diversificando di volta in volta il tema degli incontri.

Tra le più importanti ricordiamo (in ordine di tempo): nel 1999 presso l'Ente fieristico "Le Ciminiere" di Catania la prima edizione di "Sud Expo Carni". Nei tre giorni della fiera hanno avuto altresì luogo diversi incontri: la 51esima assemblea nazionale ordinaria della Federazione, presieduta dal presidente Giorgio Guazzaloca; la gara dei Maestri Macellai d'Italia; la giornata della Bistecca Fiorentina con la partecipazione dell'Associazione Cuochi Fiorentini e dell'Associazione Cuochi Etnei di Catania. In quella circostanza sono state offerte al numero pubblico intervenuto (perché tra i maggiori obiettivi dell'Associazione c'è sempre stato il dialogo tra i macellai e i consumatori), migliaia di degustazioni di carne cotta alla brace. "Sud Expo Carni" si è ripetuto anche negli anni: 2003-2004-2005.

Foto n. 5 e 6

18



7

Nel 2000, nel periodo della Mucca pazza, è stata organizzata con la collaborazione dell'Associazione Cuochi Etnei, una grande grigliata di carne (più di 3.000 degustazioni), denominata "I piaceri della carne". Hanno partecipato in qualità di ospiti: il sindaco di Catania Umberto Scapagnini, il presidente della Provincia e tanti assessori comunali e provinciali. Il luogo scelto per tale iniziativa è stato il Mercato Storico della Pescheria di Catania (a 50 metri da piazza Duomo).

Foto n. 7 e 8



8

Nel 2002, su richiesta del sindaco di Catania Enzo Bianco, è stata organizzata l'unica area di ristoro in occasione del Raduno Degli Alpini, presso la grandiosa villa comunale di Catania "Villa Bellini". In quella circostanza, l'impegno di Federcarni Catania, è stato veramente notevole: si è riusciti a realizzare ben 70 stand gastronomici con circa 700 posti a sedere. Naturalmente l'hanno fatta da padrona i molti stand di carne cotta alla brace ed i rivenditori del buon vino siciliano. Il risultato, a dire dai diretti interessati, è



stato eccezionale. In 4 giorni l'area di ristoro gestita dall'Associazione ha contato quasi 70.000 presenze tra gli alpini stessi ed i cittadini di tutta la provincia di Catania.

Foto n. 9-10-11 e 12



Nel 2015, in occasione della Fiera "Ristora Hotel Sicilia" a cura della Confcommercio di Catania, è stato organizzato da Federcarni Catania un convegno su "Corretta ed equilibrata alimentazione" con la partecipazione del presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio e del professor Giorgio Tassinari dell'Università di Bologna. Scopo della manifestazione: contrastare le inesatte informazioni sul tema della carne quale causa di malattie tumorali. Il convegno ha centrato in pieno l'obiettivo con la presenza di 120 partecipanti e della stampa locale.

Foto n. 13 e 14

Le cariche sociali

Il Consiglio di amministrazione in carica di Federcarni Catania è così composto.
 Presidente: Carmelo D'Agata.
 Vicepresidenti: Rosario Lanzafame e Sebastiano Musumeci. Consiglieri: Massimo Alberti Calamaro, Mario Giannitto, Maurizio Santapaola, Salvatore Zappalà.
 Presidente Collegio sindacale: Salvatore Mirabella.
 Sindaci: Cristofaro Belluso e Marcello Bonaccorso.
 Direttore: Tony Reale.



Tra mattina e pomeriggio si sono avute complessivamente 400 presenze. La manifestazione si è conclusa con dimostrazioni pratiche sull' "arte" di allestire i banchi di vendita nelle macellerie e con le immaneabili degustazioni.

Foto n. 15, 16 e 17



Nel 2016, il 20 novembre, si è svolta la manifestazione "Il Macellaio Gastronomo", incontro formativo ed informativo, tenutosi presso l'Hotel Airport International di Catania e rivolto a tutti i macellai della Sicilia per informare il macellaio sui requisiti amministrativi e sanitari necessari per estendere nei propri esercizi anche la vendita di carni e preparati cotti. La manifestazione si è ripetuta anche nel pomeriggio per consentire la presenza agli operatori che tengono aperti i propri esercizi la domenica mattina.



FEDERCARNI AGRIGENTO è attenta alla collaborazione con le scuole alberghiere della provincia attraverso attività di alternanza scuola-lavoro. Con un programma che prevede sia una parte teorica con lezioni in aula, sia una parte pratica con lezioni dimostrative e visite presso aziende del settore (allevamenti, macelli ecc.)
 Foto del gruppo di Federcarni Agrigento in occasione dell'evento "Il Macellaio Gastronomo" svoltosi a Catania il 20 novembre dello scorso anno.



"CAMPESE

**POLLO ALLEVATO ALL'APERTO
SENZA USO DI ANTIBIOTICI**

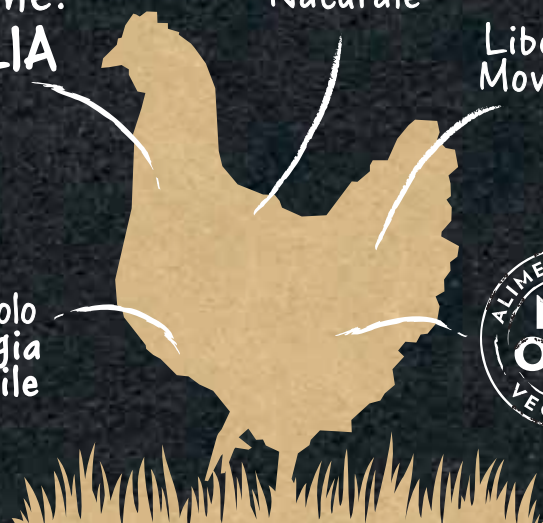


Origine:
ITALIA

uso di Luce
Naturale

Libertà di
Movimento

lavorato solo
con Energia
Rinnovabile



Scopri di più su www.amadori.it

Il pollo Campese senza uso di antibiotici è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (n° autorizzazione IT 001 EA UNAITALIA)

FEDERCARNI MOLISE

Tutto esaurito al Centro polifunzionale di Trivento per la quinta edizione della "Spezzatura del maiale"



Grande successo in Molise per la rievocazione della festa di Sant'Antonio Abate. Protagonisti dell'evento i Maestri macellai molisani in collaborazione con i colleghi di Trivento, dell'Abruzzo e della Campania. Circa cinquecento persone hanno affollato il Centro polifunzionale di Trivento (Cam-pobasso)



per la quinta edizione della "Spezzatura del maiale".

La novità è stata la collaborazione con i colleghi Maestri macellai della provincia di Avellino (capitanati dal Maestro macellaio Pietro Pironti, quest'ultimo vincitore dell'Acciarino



d'Oro, gara nazionale che si svolge a Verona ogni tre anni) ed i colleghi della provincia di Chieti, il Maestro macellaio Luciano Caracciolo con il dottor Michele Piccirilli che abilmente hanno confezionato la tipica "ventricina" spiegando in dettaglio tutte le fasi della preparazione.

Un team di professionisti del settore guidati dal presidente Feder Carni Molise Michele Natilli che ha illustrato le fasi dell'allestimento delle preparazioni gastronomiche e i loro ingredienti, con utili consigli per poter cucinare nella maniera migliore. Tutto nell'ottica della promozione delle carni fresche e trasformate e della valorizzazione della filiera suinicola locale: sfatando pregiudizi e falsi miti sulle carni suine e ponendo l'attenzione sulle loro importanti qualità nutritive.

Molto atteso e interessante l'intervento del professor Giampaolo Colavita, docente dell'Università del Molise, che ha trattato il tema: "Tecnologie e sicurezza dei prodotti a base di carne" con la collaborazione del professor Leonardo Seghetti dell'Università degli studi di Teramo. Si è poi passati alla degustazione dei piatti tipici legati a questa ricorrenza: il celebre "soffritto" e la citata "ventricina", salume che unisce da secoli il popolo abruzzese con quello molisano, Da non sottovalutare i piatti preparati dal cuoco professionista triventino Oscar Scarano che ha pre-



parato il guanciale con cottura sotto-vuoto e un filettino in crosta. All'imbrunire si è dato vita al tradizionale "Fuoco di Sant'Antonio" con la benedizione di don Beniamino Cioffi.

A fine serata ognuno ha portato a casa parte delle tante preparazioni gastronomiche (circa duecento) che i Maestri macellai hanno abilmente ricavato dalla spezzatura del maiale



FEDERCARNI SALERNO

Da Feder Carni Salerno (foto assemblea ed evento dell'Associazione) grande attenzione alla formazione con i corsi per Maestro macellaio gastronomo e Macellaio gastronomo che si sono svolti, rispettivamente, presso la Cooperativa Italiana e al ristorante "La Compagnia del Concord".



La nuova contabilità semplificata per cassa (art. 5 Ddl Finanziaria 2017)

A decorrere dal 2017 le imprese in contabilità semplificata determinano il reddito di impresa applicando il principio per cassa in luogo a quello di competenza economica. Devono tenere due distinti registri ai fini della contabilità, nei quali annotare rispettivamente i ricavi percepiti e le spese sostenute. In alternativa possono utilizzare i registri Iva nei quali, a fine anno, vanno riportati i ricavi complessivi e le spese non incassate o pagate. Esiste una terza possibilità, solo su opzione triennale, nella quale non si è obbligati ad alcuna annotazione sepa-

rata presumendo che la data di registrazione coincida con la data di incasso/pagamento del documento. Per la determinazione del reddito, non rilevano più né le esistenze iniziali né quelle finali ad eccezione del primo anno di applicazione del nuovo regime in cui le rimanenze finali del 2016 saranno interamente dedotte dal reddito d'impresa del 2017. E' comunque consentita l'opzione per la contabilità ordinaria.

Requisiti per la tenuta della contabilità semplificata. In base al nuovo art. 18 Dpr 600/73 il limite dei

ricavi, il cui superamento consente alle imprese individuali o società di persone la tenuta della contabilità semplificata, è così individuato: attività di prestazione di servizi (bar, ristoranti ecc.) limite € 400.000; altre attività (macellerie, ortolani, panettieri ecc.) limite € 700.000. I limiti non sono stati modificati e corrispondono a quanto attualmente previsto dall'art. 18 vigente. Dovrà uscire un Dm per definire le modalità attuative. Le perdite delle imprese in contabilità semplificata sono compensabili con i redditi di altra natura dichiarati nello stesso anno, ma non posso-



no essere riportate negli anni successivi.

Enrico Vannini
Amministratore nazionale
Feder Carni



Fino a 96 polli in soli 35 minuti.

Croccanti e succulenti. Anche il vostro girarrosto lo fa?

Il SelfCookingCenter®.

Maggiori informazioni su: rational-online.it.



IL SelfCookingCenter® di RATIONAL COMPAGNO AFFIDABILE PER NUOVE PROPOSTE NEL MONDO DELLA MACELLERIA

La volontà di ascoltare le esigenze delle persone: nasce da quest'obiettivo il desiderio di Marco ed Elisa e della loro macelleria con laboratorio di produzione Marco e Elisa Snc (via Issiglio, 115 Torino).

Racconta il testimonial della macelleria Marco Gropuzzo: "Osservando l'offerta del mondo della macelleria abbiamo visto come la concorrenza crescesse progressivamente e abbiamo deciso di offrire qualcosa di nuovo, ovvero piatti diversi che agevolassero la mancanza di tempo quotidiano delle persone nella preparazione di pietanze". Vengono così preparate con passione ed espe-

Osservare l'offerta della concorrenza e saper sfruttare le potenzialità del SelfCookingCenter® di RATIONAL hanno permesso a Marco ed Elisa - della Marco e Elisa Snc di Torino - di sviluppare nuovi piatti di gastronomia abbinati alla tradizione della macelleria tramandata dal nonno

rienza arrostiti, rollate di coniglio, lasagne, roast-beef, spezzatino, patate arrosto e fritte, bolliti; ma anche verdure cotte, grigliate e ripiene e pesce, come salmone e merluzzo. Marco ed Elisa hanno saputo coniugare sapientemente le richieste del mercato emergente con la tradizione tramandata dal nonno che ha trasmesso le

competenze, le informazioni e i consigli del mondo della macelleria e della carne.

"Cerchiamo di trasmettere la passione anche attraverso l'ottima scelta e la qualità dei prodotti che vendiamo. Scegliamo personalmente le tipologie e i tagli della carne che spaziano dalle polpette, alle rollatine di coniglio, all'hamburger di coniglio, al pollo e tacchino, all'arrosto, ai nodini di maiale e molto altro" spiega Gropuzzo. Il cambiamento per Marco ed Elisa è iniziato dopo l'introduzione del SelfCookingCenter® di RATIONAL che ha permesso di preparare piatti cotti e, quindi, di introdurre un rinnovamento in termini di

modernità. "Definirei assolutamente il SelfCookingCenter® di RATIONAL come un compagno affidabile. RATIONAL permette di offrire piatti nuovi e innovativi al passo con i tempi" afferma Marco Gropuzzo.

Grazie alle potenzialità e agli accessori che offre il SelfCookingCenter® come la CombiGrill®, la Superspike Polli e le Griglie Spare Rib, Marco Gropuzzo gestisce le attività quotidiane della macelleria con ritmi fluidi ed ottimizzati.

Il consiglio per il futuro? Marco Gropuzzo spiega con convinzione: "Il primo consiglio che posso dare a chi possiede una macelleria è quello di affidarsi a RATIONAL per proporre qualcosa di nuovo e diverso. La tradizione, purtroppo, con le nuove generazioni si sta perdendo, ma RATIONAL e il SelfCookingCenter® possono aiutare a mantenere le conoscenze tramandate e sviluppare proposte innovative".

Il gruppo RATIONAL è leader mondiale tecnologico e di mercato per la cottura degli alimenti in cucine professionali. L'azienda, fondata nel 1973, occupa oltre 1.600 dipendenti, di cui più di 850 in Germania. Fin dall'IPO dell'anno 2000, RATIONAL è stata ammessa nel Prime Standard della borsa tedesca ed è oggi quotata nel listino MDAX.

L'obiettivo principale dell'azienda è offrire sempre ai suoi clienti il massimo vantaggio possibile.

RATIONAL si sente impegnata ad agire secondo il principio della sostenibilità che trova la sua espressione nei principi di tutela dell'ambiente, gestione e responsabilità sociale. Numerosi riconoscimenti internazionali documentano, anno dopo anno, il livello elevato del lavoro svolto da RATIONAL.

RATIONAL Italia S.r.l. via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE)
Tel. 0418629050 – 0415951909
Fax 041 8629051
email s.bastianello@rational-online.com
www.rational-online.com
Facebook <https://www.facebook.com/RATIONAL.AG>
Twitter https://twitter.com/RATIONAL_AG



www.paganichef.it



Seguici su facebook



FRATELLI PAGANI E FEDERCARNI: UNA PARTNERSHIP ESCLUSIVA

In virtù della profonda stima reciproca, Fratelli Pagani e Federcarni sono lieti di annunciare la nuova partnership. Una collaborazione recente che vanta una profonda tradizione nell'ambito dei salumi e della preparazione delle carni. Mira a consolidare la qualità dei prodotti attraverso la grande professionalità di entrambi. Lo spirito di innovazione è da sempre alla base degli obiettivi raggiunti di Fratelli Pagani, merito specialmente del lavoro sinergico ed impaccabile dei tecnici inseriti all'interno del R&A department, dedicato allo studio e produzione di soluzioni innovative e tailor-made per i Clienti. La partnership siglata, che continuerà nel corso del tempo, dunque ad oggi si è tradotta in una reale opportunità: alcune tra le più gustose ricette di Pagani Chef sono state rivisitate in chiave ancor più gourmet ed originale. Nuovi sapori dal sempre alto standard qualitativo. Un ringraziamento in particolare, quindi, va a Giorgio Pellegrini, Presidente dell'Associazione Macellai di Milano e Provincia, per il suo apprezzatissimo contributo.



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



Inconvenienti per odori, fumi, fuliggine Ecco le procedure operative

Data la diffusione degli impianti di cottura anche in macellerie, "kebaberie", rosticcerie, gastronomie e attività similari, si porta a conoscenza del protocollo operativo in essere ed adottato almeno dall'ex Asl di Milano ed in particolare dal Sian.

Antecedentemente all'entrata in vigore della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, il potere ordinario delle Asl (ora Agenzie territoriali sanitarie - ATS) in Regione Lombardia era legato spesso alla tutela dell'atto autorizzatorio emesso. L'attuale vigente normativa europea, il Reg. CE 882/2004, individua la ASL (ATS) quale autorità competente in materia di sicurezza alimentare (ai sensi dell'art.2 del D.L.vo 193/07) con potestà ordinatoria (ai sensi dell'art.54).

Di conseguenza, le strutture operative delle ATS, nell'ambito della propria attività di vigilanza, adottano provvedimenti ordinatori solo per gli aspetti in materia di sicurezza alimentare. Non intervengono, quindi, con provvedimenti ordinatori in materia - ad esempio - di edilizia, di

impiantistica, di violazione al regolamento locale edilizio; limitandosi, in detti casi, a darne comunicazione all'organo competente - nella fattispecie il Comune - per l'a-



dozione degli eventuali provvedimenti conseguenti. Resta, quindi, in capo al sindaco la potestà ordinaria per aspetti in materia non alimentare.

Più precisamente, in caso di fuliggine e simili, si chiede all'operatore del settore alimentare di effettuare intervento di pulizia/manutenzione della canna fumaria informandone, per conoscenza, il Comune. In caso di odori/fumi: se si tratta di odori provenienti dal mantenimento di porte e finestre aperte non si effettua il sopralluogo, ma si demanda la trattazione alla Polizia

Locale e al Comune, per l'applicazione del Regolamento di Polizia Urbana e del Regolamento Locale di Igiene. Lo stesso dicasi qualora la segnalazione venga reiterata. Se gli odori non sono provenienti dal mantenimento di porte e finestre aperte, l'ATS effettua il sopralluogo.

rio tuttavia, per le attività di sua competenza, spesso interviene a dirimere il problema direttamente. In presenza di impianto a gas: con odori e irregolarità o della canna fumaria o dell'impianto, tali da far presupporre situazioni di possibile rischio per la salute, è possibile la diffida immediata all'utilizzo dell'impianto e la segnalazione al Comune, ed ai Vigili del Fuoco per impianti con potenzialità superiore a



tistica e di molestia olfattiva. Per il terminale di scarico della canna fumaria sfocian- te ad altezza non conforme è prevista la segnalazione al Comune, trattandosi di violazione al Regolamento locale di igiene.

In caso di richiesta di verifica della corretta installazione dell'impianto si informa il richiedente che la corretta installazione degli impianti viene dichiarata dall'installatore attraverso la dichiarazione di conformità, e si informa, per conoscenza, il Comune (e, se del caso, l'amministratore dello stabile).

Il controllo delle ordinanze sindacali tramite sopralluogo non è di competenza dell'ATS, ma del Comune. Tutto ciò almeno in teoria; si sa che la realtà è spesso più complessa e le opzioni operative adottate dai vari servizi possono differenziarsi, anche notevolmente, secondo le diverse entità territoriali.

Giovanni Pietro Pirola

In generale, al pervenire all'ATS di una segnalazione per inconvenienti riferiti a odori, fumi, fuliggine, presunte irregolarità di canne fumarie/di esalazione asservite a impianti di cottura in attività alimentari, le strutture operative dovrebbero procedere come di seguito riportato.

1. Si valutano: la pertinenza dell'esposto agli ambiti di intervento della competente unità operativa e la necessità di effettuare il sopralluogo.
2. Si effettua il sopralluogo, nel corso del quale si valuta la presenza, o no, dell'inconveniente segnalato.
3. Si evidenziano le irregolarità riscontrate e si acquisisce l'eventuale dichiarazione di conformità.

In presenza di impianti di cottura elettrici, se si evidenzia l'inconveniente, si demanda la trattazione al Comune, anche alla luce del nuovo Regolamento Edilizio (almeno per il Comune di Milano) trattandosi di molestia olfattiva. Il Dipartimento veterina-

35KW, per i provvedimenti conseguenti (e p.c. alla parte).

In presenza di odori e irregolarità degli impianti a gas in assenza di possibili rischi per la salute si demanda la trattazione al Comune, trattandosi di situazione impiant-

Autocontrollo aziendale investimento per la qualità e messaggio positivo per la clientela



Questa linea è molto sottile: tuttavia la differenza è sostanziale. Nel momento in cui l'iter della qualità diventa reale investimento, tutto muta. Il personale

si trasforma realmente in risorsa, la formazione diventa un investimento efficace, i processi tengono ad ottimizzarsi: il cambiamento diviene un'opportunità di crescita individuale e collettiva. L'azienda una squadra dove ognuno opera per costruire sviluppo.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati, vengono resi disponibili Manuali di corretta prassi igienica che

costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

Chi è responsabile dell'autocontrollo deve vivere e conoscere le realtà aziendali e non può considerarsi semplicemente un analista o un commercialista che, per quanto professionalmente preparato, non potrà mai apportare sicuri miglioramenti al processo produttivo. L'autocontrollo non è un impianto meccanicistico, ma un'applicazione accorta di nozioni che conducono al miglioramento igienico sanitario e alla riduzione dei rischi per chi consuma

alimenti.

Tutto ciò non deve essere visto nell'ottica di assolvere un obbligo di legge, ma deve bensì rientrare in un modo diverso di operare che nasca dalla consapevolezza che tenendo sotto controllo tutte le fasi della produzione è possibile garantire una maggiore tutela della salute pubblica.

Oggi la clientela è attenta o, per lo meno, osserva con più attenzione ciò che compra, ed in modo particolare i generi alimentari. Legge le etichette, ha un grado medio-alto di istruzione che porta le scelte ad essere mirate, confronta le nostre piccole realtà commerciali con le grandi catene alimentari industriali, vuole trasparenza, ed è molto

influenzabile dalle notizie, molto spesso erroneamente riportate dai mass media: intossicazioni, tossinfezioni, malattie infettive trasmissibili dall'animale all'uomo, allergeni, e potremmo andare avanti per tanto. Il nostro autocontrollo aziendale deve essere vissuto e applicato nei nostri negozi come un trampolino di lancio verso un miglioramento globale del nostro operato in macelleria, un miglioramento del servizio offerto alla clientela, un modo di trasmettere, punto fondamentale nel legame tra noi operatori e la nostra clientela, informazione diretta, consigli, e dare sicurezza, fiducia, a chi acquista in macelleria. Potremmo dire un punto d'unione tra tradizione e innovazione, tra prodotti artigianali e curati e miglioramento qualitativo e d'immagine, cioè il messaggio che arriva alla nostra clientela.

Luca Ballabio

Sicurezza e Medicina del lavoro?
Formazione?
H.A.C.C.P.?
Risparmio Energetico?



Richiedi il check-up gratuito.
Prenotalo subito con una mail a info@sostera.it
o con una telefonata al numero **011/8240328**

Il Gruppo Sostera promuove una convenzione con i Macellai e le Associazioni di Categoria

Il gruppo Sostera, nasce dall'unione di due realtà consolidate nel mondo della consulenza e dei servizi: il Gruppo SALT fondato da Marco Pieri, direttore generale di Sostera ed ECOCONSULTING una società che si occupa di consulenze ambientali, controlli e ispezioni, ideata da Giampietro Parma, presidente del gruppo Sostera.

Sostera, per rispondere alle esigenze della clientela ha aperto nuove filiali e sedi operative ed eroga servizi in tutte le regioni Italiane. Nel corso degli anni, inoltre, ha continuato ad ampliare la gamma delle proprie competenze - sempre mantenendo l'eccellenza garantita dai soci fondatori - e ha organizzato la sua struttura in Divisioni specifiche per permettere l'erogazione di servizi di consulenza nei vari settori.

In occasione di iMeat il gruppo Sostera - che collabora da anni con l'A.P.M. di Torino - propone una convenzione per tutti i macellai e per tutte le Associazioni di Categoria, offrendo i suoi servizi a un prezzo vantaggioso. L'offerta comprende:

1. SICUREZZA SUL LAVORO: per tutti i riferimenti cogenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare attenzione alla redazione della documentazione obbligatoria, delle misurazioni strumentali e agli obblighi connessi al ruolo di RSPP.

2. FORMAZIONE: per tutti gli adempimenti legati alla Formazione. È possibile frequentare i corsi presso aule "multi azienda", in sessioni dedicate dal Cliente o in formazione a distanza (ove previsto dalla normativa vigente).

3. MEDICINA DEL LAVORO: per tutti gli adempimenti legati all'incarico di Medico Competente: gestione e scadenze del servizio di Sorveglianza Sanitaria, visite periodiche di idoneità alla mansione e visite specialistiche di Secondo Livello.

4. RISPARMIO ENERGETICO: per mettere a disposizione del Cliente un servizio in grado di individuare le soluzioni migliorative più adatte in termini tecnici e tecnologici perseguendo l'obiettivo di sostenibilità energetica ed economica.

5. H.A.C.C.P.: per tutti gli adempimenti legati al D.Lgs. 193/07 - HACCP, in relazione alla gestione della corretta prassi igienica e alla rintracciabilità del Lotto nel ciclo produttivo, alle Certificazioni di Prodotto e di Filiera.

Per i macellai e per le Associazioni di Categoria il Gruppo Sostera propone un check-up gratuito aziendale; per usufruire del check-up è necessario mandare una mail a info@sostera.it o prenotare telefonicamente al numero: 011/8240328 - 011/8240329.

Soluzioni per la tua azienda:
Sicurezza sul lavoro
Formazione
Medicina del lavoro
Risparmio energetico
Igiene e H.A.C.C.P.

www.sostera.it

SEDI:

ABRUZZO

CALABRIA

EMILIA ROMAGNA

LAZIO

LOMBARDIA

PIEMONTE

SARDEGNA

VENETO



"In occasione di iMeat il gruppo Sostera - che collabora da anni con l'A.P.M. di Torino - propone una convenzione per tutti i macellai e per tutte le Associazioni di Categoria, offrendo i suoi servizi a un prezzo vantaggioso."



**NON SOLO
BUONO**

**Greci, specialista nella ristorazione da oltre 40 anni,
è partner ideale in Macelleria.**

Una collaborazione di successo, nata per offrire ai professionisti del settore grandi vantaggi:

una gamma prodotti completa e di elevata qualità, soluzioni di semplice realizzazione e con alto valore aggiunto, proposte accattivanti e adatte a tutti perché prive degli allergeni più diffusi. Consigli pratici, comunicazioni efficaci e consulenze specializzate.

Greci dedica alla macelleria tutto ciò che occorre per essere premiati dalle scelte d'acquisto dai consumatori moderni!

**Siamo presenti al Padiglione A Corsia D Stand D14 – D18.
Vieni a trovarci!**



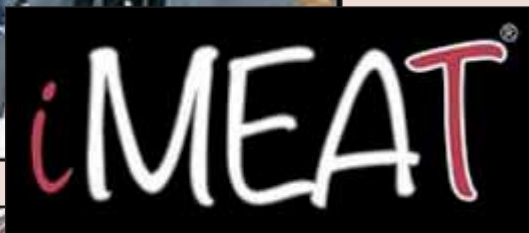
GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE Spa

Via Traversante Ravadese, 58 • Parma • Italia • Tel 0039. 0521. 606411 • Fax 0039. 0521. 607109 • e-mail: grecispa@greci.it • www.greci.com • www.nonsolobuono.it



iMEAT, le iniziative targate Federcarni

iMEAT, la Fiera italiana dedicata esclusivamente al negozio di macelleria e gastronomia che si svolge il 26 e 27 marzo a ModenaFiere (informazioni su: www.imeat.it), è giunta ormai alla sua quinta edizione, con ogni probabilità la più completa di sempre. Anche quest'anno Federcarni è presente con un grande stand e un programma di eventi ricchissimo.



Eventi Federcarni, programma del 26 marzo

Quando	Dove	Cosa
9:00 – 17:00	Stand Federcarni, Spazio Bottega	"Bottega, tradizione e creatività"
9:00 – 17:00	Stand Federcarni, Spazio Dimostrazioni	Dimostrazioni no-stop con artigiani macellai
9:30 – 10:30	Area Convegni	Assemblea annuale Federcarni
10:30 – 11:00	Stand Federcarni, Aula Dimostrativa	Presentazione del libro di Dario Bressanini "La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto", intervengono Dario Bressanini e Maurizio Arosio.
11:00 – 13:30	Area Convegni	"La bottega etica. Il mestiere del macellaio tra scienza, salute, sostenibilità e seduzione". Intervengono: Maurizio Arosio, Dario Bressanini, Alberto Rossi, Gianluca Esposito, Mary Mattiaccio; modera Francesco D'Agostino.
14:30 – 15:30	Stand Federcarni, Aula Dimostrativa	"Tradizione, arte e passione", presentazione della nuova borsa Federcarni, intervengono Maurizio Arosio, Luca Zurleni, Francesco D'Agostino.

Eventi Federcarni, programma del 27 marzo

Quando	Dove	Cosa
10:30 – 13:00	Area Convegni	"La filiera della carne: realtà e prospettive italiane ed europee". Intervengono prof. Marco Tassinari – Associazione allevatori – Assocarni, presenza associazione consumatori; chairman dr. Angelo Mengoni.