



Centro Carne: filiera a tutto tondo

L'azienda abruzzese si caratterizza per la materia prima d'eccellenza, ma anche per la garanzia di tracciabilità e la costante innovazione tecnologica.

Nel progetto di valorizzazione del territorio l'impresa punta ora sulle razze chianina, marchigiana e romagnola.

A pagina IV

Carne & CONSUMI

SUPPLEMENTO
A SALUMI & CONSUMI - ANNO 11 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2018
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



Brucellosi: un'emergenza sanitaria

In molti allevamenti della provincia di Messina i bovini si ammalano di Tbc. Ma, veterinari e funzionari non denunciano i casi e la carne infetta arriva sulle tavole dei consumatori.

Ignazio Corrao, eurodeputato di M5S, presenta un'interrogazione parlamentare all'Ue.

ALL'INTERNO

SCHEDE PRODOTTO
LE NOVITÀ PRESENTATE
DALLE AZIENDE

GUIDA BUYER

SPECIALE AVICOLA

Il settore rappresenta un comparto altamente strategico dell'industria agroalimentare nazionale. Produzione e vendite registrano performance positive anno su anno. Per innalzare il livello qualitativo, i player sono impegnati su temi importanti, tra cui programmi di filiera controllata, allevamenti bio, benessere animale e antibiotic-free.

Da pagina VIII a pagina XVII



SCENARI

IL MERCATO DELLA CARNE SOTTO LA LENTE

Un rapporto della Commissione Ue analizza la produzione, i flussi import ed export e i consumi negli Stati membri. Le tendenze in atto, le dinamiche internazionali e le prospettive future consentono di avere una panoramica precisa di un settore in evoluzione.



Alle pagine VI e VII

Ue: stop all'uso preventivo di antibiotici negli allevamenti

Sarà vietato a livello europeo – salvo determinate eccezioni – l'uso preventivo di antibiotici negli allevamenti. E lo stesso vale per i prodotti d'importazione. Il provvedimento è stato deciso nel corso della riunione plenaria dell'Europarlamento a Strasburgo. E per diventare effettivo ora necessita solo dell'approvazione del Consiglio. In dettaglio, come riporta l'Ansa, il regolamento sui farmaci veterinari limita l'uso profilattico (cioè come misura preventiva, in assenza di segni clinici di infezione) di antimicrobici al singolo animale, a precise condizioni, e lo vieta per i gruppi. Per contribuire ad affrontare la resistenza agli antibiotici, la legislazione dà alla Commissione europea la facoltà di selezionare quelli da riservare esclusivamente al trattamento degli esseri umani. Un secondo regolamento introduce invece il divieto dell'uso preventivo di antibiotici nei mangimi medicati. L'uso metafilattico, cioè il trattamento dell'intero gruppo di animali quando solo uno è infetto, sarà consentito solo quando il rischio di diffusione dell'infezione è elevato e non esiste un'alternativa. Tutte decisioni che devono essere prese solo dopo visita e diagnosi di un veterinario.



Nel 2019 torna l'appuntamento con Iffa: fiera leader per l'industria della carne

Un nuovo padiglione (il 12), layout del quartiere fieristico ottimizzato, più spazio espositivo e tutte le aziende leader del comparto che figurano già tra gli espositori. Non è ancora cominciata ma l'edizione 2019 di Iffa, fiera triennale dedicata all'intera filiera della carne – dalle produzioni manifatturiere alle soluzioni high-tech – si preannuncia come di consueto un grande successo. L'appuntamento è dal 4 al 9 maggio, presso il polo fieristico di Francoforte, all'insegna del nuovo motto: 'Meet the Best'. Su una superficie espositiva di circa 119mila mq (+8% rispetto alla passata edizione), i produttori presenteranno tecnologie innovative, nuove tendenze e soluzioni all'avanguardia per tutte le fasi del processo di lavorazione della carne: dalla macellazione e trinciatura alla lavorazione e trasformazione, fino al confezionamento e alla vendita. I temi centrali dell'offerta merceologica saranno: 'Ottimizzazione della produzione', 'Efficienza delle risorse', 'Food safety', 'Soluzioni digitali' e 'Food trends'. L'ente fiera prevede la partecipazione di oltre 1.000 espositori da circa 50 Paesi e 60mila visitatori da 140 Paesi.

Razza Marchigiana



ALLEVATA NEL CENTRO ITALIA, MARCHE, ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA

TUTELATA DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IGP DEL CONSORZIO DEL "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

I VITELLI VENGONO ALLATTATI DALLE MADRI, SVEZZATI E ALIMENTATI A FORAGGI FRESCHI LOCALI

TENERA, COLORE ROSATO, GRANA FINE E GIUSTA MAREZZATURA

ALIMENTO NUTRIENTE, RICCO DI PROTEINE



'Alleviamo la salute': ottimi i risultati della campagna Coop a favore del benessere animale

Il progetto di Coop 'Alleviamo la salute' – la campagna avviata dall'insegna nel 2017 con un investimento da 20 milioni di euro, volta a contrastare l'antibiotico resistenza negli allevamenti animali –, ha festeggiato a Lodi, lo scorso 23 ottobre, gli importanti traguardi raggiunti. Presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi, Coop ha incontrato i protagonisti del progetto, 39 fornitori in rappresentanza di circa mille allevamenti, per illustrare i risultati e l'incidenza della campagna sulle vendite della carne in Coop. I valori raggiunti, infatti, sono molto alti: si va dal massimo ottenuto nella filiera del bovino adulto, dove il 90% del venduto è allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi, al 75% del pollo, al 25% del suino (la filiera più complessa e avviata da poco). "Siamo convinti di aver intrapreso una campagna coerente e apprezzata. Sempre più consumatori infatti chiedono di essere rassicurati che gli animali siano allevati rispettando i requisiti di benessere animale", spiega Marco Pedroni, presidente Coop Italia. "Il trend della carne è migliorato, in generale, sia sul mercato che in Coop. In particolare però, nei punti vendita dove il prodotto è "valorizzato" per non aver utilizzato antibiotici, il comparto è cresciuto a valore di un punto in più rispetto al mercato".

Gruppo Martini celebra il centenario

Gruppo Martini festeggia il traguardo dei 100 anni di attività. Fondata nel 1918 a Cesena da Enrico Martini, è una grande realtà industriale e commerciale nel settore carne a livello nazionale. Il Gruppo, grazie alle due strutture organizzative di cui è composto, occupa l'intera filiera agro-alimentare delle carni. Con 10 stabilimenti produttivi in tutta Italia, vanta più di 2mila persone tra collaboratori diretti e indotto, oltre 470mila tonnellate di prodotto finito, 5 livelli di lavorazione delle carni, 10 stabilimenti produttivi e circa 500 milioni di euro di fatturato. Nella Divisione Zootecnica vengono prodotti gli alimenti destinati agli animali da allevamento, riproduzione e ingrasso. La Divisione Alimentare è responsabile della macellazione e della lavorazione delle carni di suino, pollo e coniglio. Il 19 e il 20 ottobre, il Gruppo ha festeggiato insieme ai suoi maggiori clienti, manager di multinazionali, fornitori e al proprio staff dirigenziale.

Galletto Valle Spluga: inaugurato il flagship store al Mercato agricolo coperto di Milano

All'interno del nuovo Mercato agricolo coperto di Porta Romana in via Friuli 10 a Milano, promosso da Coldiretti, Valle Spluga inaugura oggi il primo flagship store aziendale in cui è possibile acquistare e degustare il famoso Galletto dallo scudetto rosso. All'inaugurazione il direttore generale di Valle Spluga, Dante Milani, ha avuto il piacere di incontrare il sindaco di Milano, Giuseppe Sala (nella foto), ed Ettore Prandini, nuovo presidente nazionale di Coldiretti. "Al giorno d'oggi ogni città con vocazione turistica desidera mostrare ai visitatori un mercato alimentare moderno e rappresentativo della tradizione gastronomica locale", ha commentato Dante Milani direttore generale di Valle Spluga. "Il mercato oggi reinventa angoli gourmet, trainati dal boom dello street food. I food market sono alla ribalta e si confermano tra le mete più apprezzate dai turisti. Siamo quindi lieti di farci conoscere ancor meglio dai nostri consumatori e far gustare loro il Galletto in tante nuove ricette adatte a una degustazione di qualità veloce sana e gustosa".



Coldiretti, Inalca e McDonald's: intesa di filiera per la carne sostenibile

Coldiretti, Inalca e McDonald's Italia hanno firmato un protocollo d'intesa a sostegno della filiera italiana della carne bovina sostenibile. L'accordo, che è stato siglato in occasione del Forum Internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione (Cernobbio, 19 ottobre), interessa l'intera filiera – dagli allevatori alla trasformazione fino alla distribuzione nei 570 ristoranti McDonald's in Italia. Nello specifico saranno coinvolti oltre 4mila allevatori in tre anni, con una prima fase di test a inizio 2019 che vedrà protagoniste 400 aziende. Il progetto intende favorire l'adozione e la diffusione di pratiche sostenibili e la formazione del personale in termini di benessere animale e ambientale. Mario Federico, ad di McDonald's Italia, in un'intervista a La Stampa, sottolinea: "I nuovi standard dimostreranno in modo certificato l'altissimo livello degli allevamenti italiani da cui proviene il 100% della carne venduta nei nostri ristoranti". A garantire il rispetto degli standard saranno l'Aia, l'Associazione Italiana Allevatori e il Dipartimento Qualità Agroalimentare.

**GOLDEN
GOOD**

lifeGood News

al Limone

Piccante

*al Pepe Rosa
di Schinus*

al Naturale



PETTODI POLLO
pronto in 1 minuto



*Cotto a BASSA
TEMPERATURA.
PRONTO da
SCALDARE
nel microonde,
nel forno,
in padella.*

** NOVITÀ DA GOLDENFOOD **

info@goldenfood.it
www.goldenfood.it

**SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE**

Centro Carne: filiera a tutto tondo

L'azienda abruzzese si caratterizza per la materia prima d'eccellenza, ma anche per la garanzia di tracciabilità e la costante innovazione tecnologica. Nel progetto di valorizzazione del territorio l'impresa punta ora sulle razze chianina, marchigiana e romagnola.

A Sant'Omero, in provincia di Teramo, ai piedi delle bellissime colline abruzzesi, Centro Carne è una storica realtà attiva nel settore della carne fin dagli anni '60. Sono molteplici le caratteristiche che ne fanno un'azienda riconosciuta e apprezzata sul mercato. A partire dalla qualità della materia prima da razze pregiate, l'impegno nei confronti della tracciabilità, fino all'attenzione riservata all'innovazione tecnologica. "L'azienda è costantemente concentrata su ogni singolo aspetto della filiera, senza lasciare nulla al caso", spiega Claudia Corradetti, responsabile amministrativo dell'azienda. "L'esperienza e la passione che ci caratterizza ci permette di garantire sempre il massimo livello in ogni aspetto del nostro lavoro, mentre l'attenzione verso i cambiamenti e le evoluzioni del settore ci consente di proporre novità di prodotto e di puntare sulle carni delle migliori razze".

Facciamo un passo indietro. Come nasce l'azienda?

La nostra attività nasce negli anni '60 per la commercializzazione di animali vivi. Poi, con l'ingresso della seconda generazione, l'azienda ha intrapreso un importante cammino rivolto al completamento dell'intera filiera produttiva. È così che nasce 'Centro Carne'. Un'impresa specializzata nella macellazione, nel sezionamento, nella lavorazione, nella preparazione e nel confezionamento di ogni tipo di carne.

In che modo vi distinguate sul mercato?

Alla base dell'eccellenza c'è la materia prima e la sua lavorazione. Il team di Centro Carne sceglie le migliori carni, seleziona personalmente e accuratamente gli animali vivi presso gli allevamenti, esclusivamente italiani, effettua la macellazione in strutture con requisiti igienico-sanitari e strutturali Ce, seziona, lavora e confeziona la merce nella nostra sede produttiva, che poi distribuisce con mezzi di proprietà. Un'attenzione particolare, poi, è riservata ai processi di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto, gestiti attraverso un efficace e affidabile sistema informatico. Tutto ciò



I pascoli dell'Appennino Centrale in cui sono allevati i vitelloni bianchi

ci permette di garantire un prodotto sicuro e di qualità tutelando al massimo il consumatore. Tra l'altro, quest'anno abbiamo ottenuto anche la certificazione IFS-Food standard.

Quali sono gli aspetti che caratterizzano il vostro lavoro?

Sono molteplici. Centro Carne è un'azienda innovativa sia negli strumenti tecnologici sia nei processi produttivi al fine di tutelare consumatori, distributori e collaboratori. Ogni giorno si impegna nella distribuzione di un prodotto garantito per le sue qualità nutrizionali e organolettiche, attraverso un lavoro certosino a livello di organizzazione, puntualità e disponibilità.

Su quali progetti vi siete focalizzati negli ultimi mesi?

Ci siamo concentrati sulla valorizzazione del territorio, soprattutto sul fronte delle materie prime. I monti dell'appennino centrale che ci circondano ci permettono di allevare le migliori razze italiane: la chianina, la marchigiana e la romagnola. Consapevoli di questa

ricchezza, nel corso del 2018 c'è stato un ritorno alle origini con la costituzione della Società agricola Centro Carne.

Cosa significa?

Attraverso la Società agricola alleviamo e cresciamo i nostri animali, di razza marchigiana, romagnola e chianina rispettando tutti i principi come previsto dal disciplinare di produzione dell'Igp "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Seguendo le rigide linee guida del disciplinare, ad esempio, i vitelli sono allattati dalle madri fino allo svezzamento, per poi essere alimentati esclusivamente con foraggi tipici del territorio. In questo modo, i profumi delle essenze dei prati e dei pascoli dell'Appennino Centrale si ritrovano nell'aroma e nel sapore delle carni. A garanzia del nostro impegno, inoltre, le informazioni di tracciabilità dei capi sono rese disponibili attraverso un certificato che accompagnerà la carne in tutto il suo percorso, garantendo così massima trasparenza nella comunicazione dei dati.

Margherita Luisetto

HAMBURGER DI RAZZA MARCHIGIANA



Hamburger realizzato con carne Igp Vitellone bianco dell'Appennino centrale allevata nel Centro Italia. Materia prima da vitelli allattati dalle madri, poi svezzati e alimentati con foraggi del territorio.



L'azienda è attenta a comunicare al consumatore finale tutto il percorso di qualità dei suoi prodotti. Per testare il gusto, inoltre, si avvale di un'Apucar allestita che gira per l'Italia in occasione di eventi e degustazioni.



Brucellosi: un'emergenza sanitaria

In molti allevamenti della provincia di Messina i bovini si ammalano di Tbc. Ma, veterinari e funzionari non denunciano i casi e la carne infetta arriva sulle tavole dei consumatori. Ignazio Corrao, eurodeputato di M5S, presenta un'interrogazione parlamentare all'Ue.

Nei meravigliosi paesaggi siciliani, molteplici allevamenti bovini vivono una grave problematica legata alla salute (sia per gli animali che per l'uomo) che ha dell'incredibile. Da quasi 30 anni, infatti, esiste un'emergenza sanitaria dovuta alla presenza della brucellosi e della tubercolosi nei bovini: una malattia infettiva che è in grado di contagiare l'essere umano, procurandone danni permanenti, tra cui artrite, artrosi e depressione. Solo nel 2016, però, la situazione è stata denunciata dalla cronaca – che ha portato il problema sotto gli occhi di tutti – quando sono stati scoperti ben 136 casi di brucellosi. Una vera e propria epidemia, insomma. Che non si è fermata agli allevamenti. La carne contagiata, infatti, ma anche i prodotti lattiero caseari non stagionati realizzati da animali malati, erano stati immessi sul mercato senza controlli. Passato il 'rumore mediatico' del momento, però, il problema è passato in second'ordine. Quantomeno per i non addetti al settore. Fino a quando, lo scorso ottobre, la Commissione Ue ha risposto all'interrogazione parlamentare dell'eurodeputato Ignazio Corrao di M5S – Movimento 5 Stelle – sul problema della brucellosi e tubercolosi bovina in Sicilia. La sentenza adottata dalla Commissione, pur essendo stringata, non lascia alcun dubbio: "La provincia di Messina è la più malata di Italia".

"L'Europa ci informa che la Sicilia è la regione col più alto tasso di capi d'allevamento affetti da brucellosi e tubercolosi", ha sottolineato Ignazio Corrao. E pone una domanda: "Che fine hanno fatto i milioni di euro stanziati per l'eradicazione?".

Insomma, il problema esiste ancora, eccome. Ma facciamo un passo indietro per capire la problematica e la sua gravità. Tutto ebbe inizio due anni fa grazie a un'indagine del commissariato di Sant'Agata di Militello (Me), coordinata dal vicequestore Daniele Manganaro, affiancato dagli investigatori Tiziano Granata e Rino Todaro. Un'indagine che rivelò in breve tempo i casi in cui gli animali, portati al macello, sono stati dichiarati idonei al consumo anche se infetti.

Improvvisamente il numero dei focolai di tubercolosi è aumentato in modo considerevole: se fino a poco tempo prima si contavano una decina di casi all'anno, la polizia e i veterinari incaricati rivelarono ben presto quasi 100 focolai solo nel comune di Messina (su 400 in ambito nazionale). Evidentemente, fino ad ora, qualcosa non aveva funzionato a dovere. Quindi, perché questi casi non erano emersi prima? Stando all'inchiesta della magistratura, i veterinari dell'azienda sanitaria occultavano la malattia, anche se i segni della Tbc erano evidenti a occhio nudo. In caso di sospetto, poi, non procedevano al controllo, che prevedeva l'inoculazione di una dose di tubercolina, aspettare tre giorni e misurare l'entità della reazione. Ciò significa che: laddove non sono stati fatti i controlli, la carne ha raggiunto le tavole dei consumatori, esponendoli al contagio.

Come afferma il dottor Vincenzo Di Marco Lo Presti in un'intervista andata in onda su Rai 3 (all'interno della puntata di 'Indovina chi viene a cena?' del 7 ottobre 2018, programma tv condotto dalla giornalista Sabrina Giannini, ndr), "Il problema oltre a essere di tipo 'sanitario' è anche 'economico'. Un allevamento ufficialmente indenne ha infatti la possibilità di accedere ai pascoli, ai premi Agea, ai premi della comunità europea". Vediamo perché. Il controllo dei capi doveva essere fatto dai veterinari delle aziende sanitarie. Secondo l'ac-



Ignazio Corrao

cosa, però, pur riconoscendo la malattia i veterinari non denunciavano gli animali infetti, attribuendo all'allevamenti la qualifica di 'ufficialmente indenne per tubercolosi'. Questo permetteva agli allevatori di vendere liberamente le proprie carni e, nello stesso tempo, ottenere i contributi comunitari. Ma non è tutto. Perché, da quanto si apprende dalle denunce della questura, dietro a questa storia ci sarebbero i clan mafiosi della zona. Che sarebbero passati dal pizzo all'estorsione di terre e pascoli ai privati e intere aree del parco dei Nebrodi al fine di appropriarsi dei fondi europei. Ma come facevano? Semplice. Utilizzavano la legge sugli appalti, con la quale, per importi inferiori a 150mila euro base d'asta non occorre il certificato dell'anti-

mafia rilasciato dalle prefetture, ma solo un'auto-certificazione. Le famiglie mafiose accedevano così ai finanziamenti comunitari. (Oggi, grazie al sistema messo a punto dal politico Giuseppe Antoci, all'ora presidente del parco dei Nebrodi, non è più così: per l'assegnazione di affitti o fondi pubblici tutti devono consegnare il certificato antimafia).

Nonostante l'indagine, tuttavia, il problema è ancora forte. Lo dimostra l'interrogazione parlamentare di Ignazio Corrao e la risposta dell'Ue. Gli ultimi controlli effettuati hanno rilevato che nei soli comuni di Caronia e Sant'Agata di Militello (Me) gli allevamenti con animali affetti da Tbc rappresentano il 50% del totale. Quest'area adesso è sotto controllo. Ma non i distretti confinanti, che sono altrettanto contaminati ma per i quali non è stato esteso il controllo. E il problema non coinvolge solo i bovini. Tutti gli animali che entrano in contatto con questi animali infetti, soprattutto quando sono al pascolo, sono ad alto rischio contagio. Tra questi, capre, pecore e il maiale nero dei Nebrodi. Ma, purtroppo, non si stanno facendo verifiche adeguate. Anzi. È notizia di questi ultimi mesi che gran parte delle persone che hanno portato avanti le indagini sono state rimosse dai loro incarichi. Altre, addirittura, sono morte per cause sospette. Il problema, evidentemente, è ancora più grande di quello che possiamo immaginare.

Margherita Luisetto

COS'È LA BRUCELLOSI?



La brucellosi è una malattia infettiva causata da batteri appartenenti al genere *Brucella*, trasmissibile tra animali e all'uomo. Negli animali si trasmette tramite ingestione di materiale contaminato, per via sessuale o trasmissione congenita da madre a figlio. I greggi transumanti rappresentano un alto rischio di trasmissione (può succedere ad esempio che i cani possono scavare o ritrovare i resti delle placente e dei feti abortiti e trasportare il materiale infetto negli allevamenti sani). L'uomo invece si può infettare in tre modi: attraverso cibi e bevande (il batterio della brucellosi ad esempio è nel latte degli animali: l'uomo rimane contagiato bevendo il latte o consumando formaggi freschi contaminati); per inalazione (questo succede in particolare a coloro che lavorano nei laboratori in cui si studiano questi batteri); tramite piccole ferite sulla pelle (i veterinari o gli allevatori possono venire a contatto con materiale organico infetto).

Come si presenta nell'uomo?

I batteri, una volta penetrati attraverso le lesioni della cute o le mucose, raggiungono il sangue e si diffondono nell'organismo, installandosi nelle cellule del sistema reticoloendoteliale e mostrando particolare predilezione per fegato, linfonodi, milza, midollo osseo e rene. I sintomi sono vari e simili a quelli dell'influenza, quindi febbre, mal di testa, mal di schiena e debolezza. Ma possono manifestarsi anche pericolose infezioni al sistema nervoso centrale e in alcuni casi si hanno cronicizzazioni, caratterizzate da febbri ricorrenti, stati di affaticamento, dolori alle articolazioni, artrite e artrosi. L'individuazione della malattia non è comunque facile: l'Organizzazione mondiale della sanità stima che ogni anno la vera incidenza sia da 10 a 25 volte superiore a quella ufficiale.

Fonte: ministero della Salute

IL MERCATO DELLA CARNE SOTTO LALENTE

Il mercato della carne nell'Unione Europea è in continua trasformazione. Come si può leggere nel rapporto pubblicato dalla direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale della Commissione europea - che presenta in modo dettagliato la situazione dei mercati su dati disponibili fino al 15 settembre 2018 -, sono molteplici e svariate le problematiche che stanno interessando il settore e che determinano le dinamiche commerciali mondiali e i possibili futuri sviluppi del mercato.

Sul fronte della carne bovina, ad esempio, si sta verificando un cambiamento strutturale degli allevamenti dei

principali Stati membri, dovuto sostanzialmente ad una riduzione delle mandrie di capi da latte a favore di quelli da carne, e una mutazione dei flussi export (verso l'Algeria, ad esempio, le quote sono più che raddoppiate a fronte dell'annullamento del divieto di importazioni di animali vivi). Sul fronte della carne suina, le principali questioni riguardano: la contrazione dell'espansione delle mandrie negli allevamenti che ha caratterizzato il 2017; l'impatto della peste suina africana e le forti tensioni commerciali tra Usa e Cina. Per quanto riguarda il settore avicolo, poi, segnaliamo il cambiamento dei traffici import/export,

dovuto sostanzialmente alle molteplici difficoltà originate dallo scandalo della carne avariata del Brasile e dalla sospensione dei rapporti commerciali con 20 aziende brasiliane che non hanno rispettato le severe leggi europee in tema di tracciabilità e sicurezza alimentare.

Un elemento che accomuna tutti i settori, però, è la situazione del consumo di carne: anche se di pochi punti percentuali, i consumi sono in continuo aumento, facendo ben sperare in una netta ripresa del mercato.

Margherita Luisetto



SUINO

PRODUZIONE

Dopo due anni di contrazione, nel 2017 la mandria di suini da allevamento dell'Ue si è ampliata, in seguito all'aumento dei prezzi dalla metà del 2016. Ma nel corso del 2018, a causa di un nuovo ribasso dei prezzi, i principali Paesi produttori hanno ridotto significativamente il numero di scrofe (Romania: -70.000 teste; Polonia: -37.000; Germania: -47.000), parzialmente compensato dalla crescita in Spagna (+57.000) e in Italia (+26.000). Il caso della Polonia è particolarmente rilevante, dal momento che il suo allevamento è cresciuto costantemente dal 2015. Nel complesso, la mandria nei paesi in questione è diminuita dello 0,7%. Le riduzioni della mandria, tuttavia, non hanno ancora un impatto sui dati di produzione. Nella prima metà del 2018, la produzione di carni suine dell'Ue è aumentata del 3,7%, trainata da considerevoli aumenti in Spagna (+8%), Polonia (+9%), Paesi Bassi (+6%) e Danimarca (+4%).

Prospettive

Entro la fine del 2018 è previsto un aumento dell'1,5%. La produzione diminuirà invece nel 2019 (-1%), a causa del riflesso della riduzione della dimensione delle mandrie.

EXPORT

Il commercio globale delle carni suine potrebbe subire un significativo spostamento dei flussi commerciali nella seconda metà del 2018. Due le principali cause:

l'impatto della peste suina africana (Asf) che si sta rapidamente diffondendo in Cina (il principale produttore e importatore mondiale) e che ha colpito alcuni Stati membri dell'Ue; e le tensioni commerciali tra Usa e Cina. Nel complesso, la Cina è rimasta la principale destinazione delle esportazioni di carne suina dell'Ue, pari al 35% nei primi sette mesi del 2018, seguita dal Giappone con il 12%. Le spedizioni verso la Cina sono state relativamente stabili in quel periodo, a circa 110mila tons al mese, ma sono diminuite del 2% su base annua. Più significativo è stato il calo delle esportazioni verso Hong Kong (-36%), anche se questo è stato compensato dall'aumento delle esportazioni verso altre destinazioni, ad esempio Corea del Sud (+16%), Filippine (+11%), Stati Uniti (+14%), Ucraina (+34%) e Vietnam (+33%). Nel complesso, le esportazioni dell'UE sono cresciute dell'1%, con un aumento del 3% per le carni suine e un calo del 4% per le frattaglie.

Prospettive

Le esportazioni di carni suine dell'Ue aumenteranno del 2,5% nel corso dell'anno e diminuiranno nel 2019.

CONSUMI

Prospettive

Il consumo di carne suina nell'Ue dovrebbe crescere nel 2018, con 32,5 Kg pro capite, e diminuire nel 2019 a 32,3 Kg pro capite.

EVOLUZIONE DEL MERCATO IN EUROPA

Produzione e commercio rispetto all'anno precedente e prospettive future

	2018	2019
Produzione	+1,5%	-1,0%
Export	+2,5%	-5,0%
Consumi apparenti	+1,2%	-0,7%

Fonte: DG Agriculture and Rural development



CARNI OVINE E CAPRINE

PRODUZIONE

La produzione netta di carni ovine e caprine nell'Ue è diminuita nella prima metà del 2018, del 3,5% su base annua. A parte la Spagna, che ha registrato macellazioni semestrali elevate, nessuno dei principali produttori dell'Ue ha raggiunto il picco massimo registrato a Pasqua 2017.

Prospettive

Grazie comunque ad una ripresa del Regno Unito (avvenuta negli ultimi mesi), si prevede una diminuzione della produzione totale dell'1,2%, e un recupero di qualche punto percentuale nel 2019.

EXPORT

Le esportazioni di ovini vivi nella prima metà del 2018 erano inferiori del 16% rispetto allo stesso periodo del 2017.

La causa principale è da ricercare nel calo delle spedizioni verso due destinazioni chiave, (Giordania e Libia) a causa dei problemi di liquidità degli importatori. Le esportazioni sono state dirottate verso Libano, Turchia e Israele. Sul fronte delle esportazioni di carni ovine e caprine, l'export ha registrato un calo del 20% nella prima metà del 2018. I principali Paesi esportatori sono Spagna, Romania, Irlanda e Regno Unito. I principali Paesi destinatari sono Hong Kong e Svizzera.

Prospettive

Per il 2018 si prevede un calo del 20% delle esportazioni di animali vivi e del 15% di quello di carne (tornando al livello del 2016). Due le principali cause: calo della produzione nell'Ue e dura concorrenza da parte dell'Australia. Nel 2019 la situazione dovrebbe stabilizzarsi.

IMPORT

Le importazioni di carne ovina dell'Ue nella prima metà del 2018 sono comparabili con lo stesso periodo del 2017. La Nuova Zelanda rappresenta oltre l'80% delle importazioni dell'Unione Europea (l'Ue rimane la sua seconda destinazione di esportazione dopo la Cina). L'Australia è il secondo maggiore esportatore verso i Paesi europei.

Prospettive

L'import rimarrà stabile nel 2018, con un incremento di un punto percentuale anno su anno.

CONSUMI

Il consumo di carne ovina e caprina si attesta a 1,7 Kg pro capite.

Prospettive

Si prevede che il consumo nell'Ue rimanga stabile nel 2018, dopo un calo del 2% nel 2017.

EVOLUZIONE DEL MERCATO IN EUROPA

Produzione e commercio rispetto all'anno precedente e prospettive future

	2018	2019
Produzione	-1,2%	+1,0%
Export	-15,0%	+2,0%
Import	+1,0%	+2,0%
Consumi apparenti	-0,5%	+0,9%

Fonte: DG Agriculture and Rural development



Un rapporto della Commissione Ue analizza la produzione, i flussi import ed export e i consumi negli Stati membri. Le tendenze in atto, le dinamiche internazionali e le prospettive future consentono di avere una panoramica precisa di un settore in evoluzione.



VITELLO

PRODUZIONE

La produzione netta di carne bovina nell'Unione europea è aumentata nella prima metà del 2018 dell'1,9% su base annua. Due i principali motivi. Il primo è strutturale: la maggior parte degli Stati membri (tranne Spagna, Svezia, Paesi Bassi e Italia) ha ridotto la mandria di vacche nutrici a favore dei bovini da carne. Il secondo è climatico: la recente siccità in molti Stati membri e la mancanza di erba ha portato gli agricoltori ad anticipare la macellazione degli animali.

Prospettive

La produzione netta di carne bovina dell'Ue dovrebbe aumentare nel 2018 (+1,6%) e ristagnare nel 2019.

EXPORT

Le esportazioni dell'Ue di bovini vivi nella prima metà del 2018 sono state superiori dell'11% rispetto a un anno prima. La Turchia, principale Paese destinatario, ha assorbito quasi un terzo delle esportazioni dall'Ue. Le altre destinazioni chiave sono: Libia, Libano e Israele. In aumento le esportazioni verso Marocco e Tunisia. Più che raddoppiate quelle verso l'Algeria perché il Paese ha tolto il divieto di importazioni di animali vivi (ma non quello dei prodotti a base di carne). Le esportazioni di carne bovina, invece, sono diminuite dell'11% nella prima metà del 2018, ma rispetto a esportazioni eccezionalmente forti nella prima metà del 2017. Tra i principali partner dell'Ue, solo Turchia, Israele, Marocco, Tunisia hanno incrementato le loro importazioni. Sono diminuite in modo significativo (dal 20

al 60%) quelle da Bosnia ed Erzegovina, Svizzera, Algeria, Hong Kong, Norvegia e Filippine.

Prospettive

Nel 2018, le esportazioni di carne dovrebbero essere inferiori dell'8% rispetto al 2017. Vi è un ridotto potenziale di espansione, soprattutto in Turchia, dove molto dipenderà dalla situazione economica. I principali player mondiali (Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda e Brasile) stanno aumentando le loro esportazioni verso i tradizionali mercati dell'Ue (Hong Kong, Israele, Svizzera e Filippine) e dovrebbero continuare a fare pressione sul mercato mondiale nel 2018.

IMPORT

L'import è aumentato del 12% nella prima metà del 2018 rispetto allo stesso periodo del 2017. I Paesi sudamericani (soprattutto Brasile e Argentina) rappresentano l'80% circa delle importazioni dell'Ue. In diminuzione le importazioni da Australia (gli esportatori hanno trovato altre opportunità di mercato in Asia) e da Usa (che ha diversificato il portafoglio di destinazioni in tutto il mondo).

Prospettive

Per il 2018 è prevista una crescita del 6% e un rallentamento nel 2019.

CONSUMI

Il consumo apparente di carne bovina nell'Ue (che si calcola con la somma di produzione e importazioni meno le esportazioni) dovrebbe aumentare moderatamente a 11 Kg pro capite nel 2018 (+1,8%).

EVOLUZIONE DEL MERCATO IN EUROPA

Produzione e commercio rispetto all'anno precedente e prospettive future

	2018	2019
Produzione	+1,6%	-0,1%
Export	-8,0%	-2,0%
Import	+6,0%	+2,0%
Consumi apparenti	+1,8%	-0,2%

Fonte: DG Agriculture and Rural development



POLLO

PRODUZIONE

Nella prima metà del 2018 la crescita di carne avicola è stata superiore alle attese (+4%), spinta da una riduzione delle importazioni dal Brasile. Nei primi sei mesi del 2018, la produzione avicola è aumentata in tutti i principali Stati membri, ad eccezione dell'Italia, dove è diminuita del 4%. La produzione è cresciuta notevolmente in Bulgaria (+21%), Ungheria (+15%), Romania (+9%), Polonia (+8%), Francia (+7%), Germania (+6%) e Spagna (+4%).

Prospettive

Gli attuali livelli di produzione dovrebbero continuare per il resto dell'anno raggiungendo un +2,2%. Nel 2019, la produzione potrebbe stabilizzarsi, ma ciò dipenderà dai tempi necessari per una completa ripresa degli scambi con il Brasile.

EXPORT

Le esportazioni di carne di pollame hanno continuato a crescere nel 2018, spinte dalla maggiore

domanda globale e dalla produzione Ue. Tra gennaio e luglio, l'Unione europea ha spedito 46.500 tonnellate in più rispetto all'anno precedente (+5% in volume, +2% in valore). Le principali destinazioni (in termini di volume) sono rimaste Ghana (quota dell'11%), Ucraina (10%) e Filippine (9%). In significativa crescita le esportazioni in Vietnam, Guinea e RDC Congo. Diminuite, invece, quelle verso Sudafrica, che ha limitato le importazioni dall'Ue da luglio 2017 a causa di misure sanitarie nazionali, Benin, Hong Kong e Liberia. In termini di valore, la Svizzera è la principale destinazione, con una quota del 12% (solo il 2% in volume), seguita da Hong Kong e Arabia Saudita.

Prospettive

Per la fine del 2018 i volumi export dovrebbero aumentare del 2,5%. Nel 2019, la crescita potrebbe rallentare.

IMPORT

Le importazioni hanno incontrato molteplici difficoltà dal Brasile,

soprattutto dopo lo scandalo brasiliano per carne avariata del marzo 2017. Inoltre, nel maggio 2018 l'Ue ha imposto il divieto di importazione da 20 impianti brasiliani di lavorazione carne che non rispettavano le norme europee riguardanti i rischi di salmonella. Nei primi sette mesi del 2018, le importazioni dal Brasile sono quindi diminuite del 38% su base annua, mentre sono cresciute quelle da Thailandia (che oggi vanta una quota del 40%), Ucraina (che ha raddoppiato la sua quota al 17%) e Cile. Nel complesso, le importazioni sono diminuite del 6%.

Prospettive

Entro la fine del 2018 le importazioni dovrebbero diminuire del 3%. Nel 2019 potrebbero risalire se si risolveranno i problemi con il Brasile.

CONSUMI

Si prevede che il consumo pro capite nell'Ue aumenterà fino a 21,1 Kg nel 2018, e fino a 24,2 Kg nel 2019.

EVOLUZIONE DEL MERCATO IN EUROPA

Produzione e commercio rispetto all'anno precedente e prospettive future

	2018	2019
Produzione	+2,2%	+0,2%
Export	+2,5%	+1,0%
Import	-3,0%	+10,0%
Consumi apparenti	+1,6%	+0,4%

Fonte: DG Agriculture and Rural development



SPECIALE AVICOLA

Il settore rappresenta un comparto altamente strategico dell'industria agroalimentare nazionale. Produzione e vendite registrano performance positive anno su anno. Per innalzare il livello qualitativo, i player sono impegnati su temi importanti, tra cui programmi di filiera controllata, allevamenti bio, benessere animale e antibiotic-free.

A cura di Margherita Luisetto



GLASBORD® CON SURFASEAL®



Ferbox, da oltre 25 anni, produce e installa pannelli in Glasbord® con surfaseal®, un rivestimento igienico per pareti e soffitti di alta qualità e affidabilità che permette di ridurre i consumi energetici e i tempi di lavaggio, oltre a dare un ottimo risultato estetico.

Grazie all'esperienza maturata e alla fiducia acquisita da parte della clientela più esigente, Ferbox ha industrializzato il processo produttivo in modo da poter servire le più grandi industrie alimentari e la grande distribuzione.

Con Ferbox, trovate il vostro partner ideale per la realizzazione e ristrutturazione di ambienti produttivi per la lavorazione delle carni o celle frigorifere per lo stoccaggio.

Grazie all'ottima performance del materiale sono stati installati oltre 2 milioni di metri quadrati in Europa!

Glasbord® con surfaseal®:

- prodotto leader a livello europeo per la realizzazione di pareti e controsoffitti altamente sanificabili per l'industria alimentare.
- meccanicamente più resistente dei comuni pannelli
- facilissimo da pulire grazie alla superficie liscia e non porosa
- non promuove la carica batterica e previene la formazione di muffe
- permette uno standard igienico molto elevato
- risponde ai requisiti USDA/FSIS e viene prodotto in diverse tipologie di colori e spessori
- può essere autoestinguente, resistente al fuoco in classe Bs2d0
- superficie brillante, riflette la luce

Infine è stato introdotto un ulteriore vantaggio: il rivoluzionario sistema "HYGENIC QUALITY SYSTEM" per una giunzione tra pannelli specifica e una sigillatura tra le fughe con il bicomponente "HPS-2C".

La sigillatura "HPS-2C", è realizzata senza solventi, inodore, ad ampio spettro di adesività e anche dopo aver subito trattamenti "aggressivi" e lavaggi frequenti per la sanificazione degli ambienti non richiede alcuna manutenzione.

Questo sistema permette di avere un risultato complessivo estremamente performante, in grado di soddisfare completamente le normative igienico-sanitarie vigenti di riferimento e le aspettative del cliente finale perché garantisce massima resistenza alle muffe e facilità di pulizia.

Il sistema "HQS" permette di avere una totale planarità tra le giunzioni dei pannelli di parete e di soffitto evitando così di avere gradini e/o elementi in rilievo che danno adito a infiltrazione di sporco causando la proliferazione di germi e batteri e complicandone la rimozione.

Il sistema "HQS" evita, dopo l'accostamento dei pannelli, di lasciare bordi a spigolo vivo sulle fughe spesso causa di tagli accidentale all'operatore in fase di pulizia manuale.

Il sistema "HQS" è adatto a tutti gli ambienti a contatto con generi alimentari, camere bianche e, in generale, a tutti quegli ambienti che necessitano di una igienicità estrema con un grado di finitura molto elevato.



"Se pensi differente pensi a FERBOX"

Il settore avicolo è un comparto particolarmente fiorente nel panorama dell'agroalimentare italiano. I dati di mercato confermano la sua continua crescita, sia in termini di produzione che di consumi. Ma quali sono le ragioni di tanto successo? Il primo aspetto è sicuramente rappresentato dalla tipologia di carne, leggera e sana, ideale per una dieta equilibrata. Ma ci sono motivi ancor più significativi, frutto del lavoro sinergico di tutta la filiera avicola. Produttori, trasformatori, industria e distribuzione hanno attivato una vera e propria collaborazione che oggi si palesa agli occhi di tutti e che risponde perfettamente alle istanze del mondo moderno. Un progetto comune che ha inizio nella qualità della materia prima: l'attenzione al benessere degli animali, la realizzazione di allevamenti biologici, la drastica riduzione dell'uso di antibiotici, la soppressione dell'uso di ormoni, sono temi che innalzano il valore del settore. Di particolare importanza, poi, la lavorazione: oltre a seguire rigidi standard di sicurezza e controlli qualità, l'industria offre un'infinita scelta di referenze che incontrano le esigenze del consumatore, in modo particolare per quanto riguarda l'alto contenuto di servizio e la velocità di preparazione. Infine, la comunicazione. Un passaggio fondamentale per dare il giusto peso a un settore che dimostra impegno a favore dell'ambiente e del consumatore. E che merita di essere promosso.

Il mercato sotto la lente

Il comparto avicolo gode di buona salute. Lo confermano i dati pubblicati da Iri con riferimento al mercato italiano all'anno terminante a settembre 2018 (vedi tabelle a pagina X). In generale, infatti, le variazioni percentuali tendenziali sono positive, sia a volume che a valore. Nel corso dell'anno sono state vendute, nei canali della distribuzione moderna, oltre 50.600 tonnellate di carne di pollo e di tacchino a peso imposto, segnando una crescita del 2% rispetto all'anno precedente, per un valore di quasi 409 milioni di euro (+5,9%). Ottime anche le performance del prodotto a peso variabile, in crescita del 10,7% a volume e del 10,1% a valore. La situazione però è differente tra le due tipologie di carne, che vede in quella di pollo la carne più apprezzata dagli italiani. Ma vediamo il mercato nel dettaglio. I prodotti avicoli, per quanto riguarda ad esempio il peso imposto, hanno ottenuto buoni risultati sia nella versione 'non panata' che in quella 'panata'. Nello specifico sono state vendute oltre 26 mila tonnellate di 'non panati' (+0,1% a volume) per un valore di quasi 218 milioni di euro (+4,6%). In questo contesto, il pollo e il tacchino hanno realizzato volumi e valori simili (oltre 10 mila tonnellate di pollo per un valore che si avvicina ai 96 milioni di euro - con una crescita dell'8,5% a valore; quasi 12 mila tonnellate di tacchino per un valore di oltre 92 milioni di euro - in crescita dell'1,8%). Ottimo anche lo stato dell'arte dei 'panati'. In totale sono state vendute 24.500 tonnellate di prodotto, segnando un incremento del 4% anno su anno, per un valore di oltre 191 milioni di euro (+7,3%). In questa sezione, però, le differenze tra pollo panato e tacchino panato sono molto evidenti. Il primo ha superato le 16 mila tonnellate di prodotto venduto (+9,4%) per un fatturato di oltre 191 milioni di euro (+7,3%), mentre il secondo non ha raggiunto neanche le 2 mila tonnellate (-14%) e un fatturato di poco superiore ai 18 milioni di euro (-6,9%). Sul fronte dell'allocazione nei canali, i dati Iri dimostrano che le vendite maggiori si ottengono nei supermercati, seguite da quelle negli Iper e nel libero servizio piccolo (Lsp). A livello geografico, le principali aree di acquisto sono quelle del nord ovest, ma le differenze con il resto d'Italia (a parte il Sud) sono davvero minime.



I NUMERI DEL SETTORE

Secondo i dati forniti da Unaitalia, la produzione di carni avicole nel 2017 in Italia è stata di 1 milione e 354mila tonnellate, in diminuzione del 2,5% rispetto all'anno precedente. I numeri relativi ai consumi apparenti, invece, indicano nel complesso una sostanziale stabilità. Interessante il livello di autoapprovvigionamento del settore avicolo: In Italia viene infatti prodotto il 103,6% delle carni di pollo consumate e il 121,3% delle carni di tacchino. Il dato conferma che il settore è completamente autosufficiente, a garanzia della provenienza e della qualità del prodotto portato in tavola.

1.354.000 tons
produzione di carni avicole in Italia

20,92 Kg
consumo apparenti pro capite di carni avicole

15,48 Kg
consumo apparente pro capite di carne di pollo

4,21 Kg
consumo apparente pro capite di carne di tacchino

103,6%
delle carni di pollo consumate in Italia
è di provenienza nazionale

121,3%
delle carni di tacchino consumate in Italia
è di provenienza nazionale

Fonte: elaborazione Unaitalia su dati Istat per l'anno 2017

Ipsos: 6 italiani su 10 non sanno che è 100% nazionale

In Italia, la filiera avicola è 100% nazionale. Ma, secondo un'indagine Ipsos, 6 italiani su 10 non lo sanno. Quella avicola, infatti, è l'unica filiera nel panorama zootecnico che garantisce l'autosufficienza rispetto al consumo interno, con un tasso di approvvigionamento superiore al 103%.

TREND DI CONSUMO



Negli ultimi cinque anni i consumi di carni avicole sono aumentati del 24%. Un'indagine messa a punto dall'istituto di ricerca Ipsos sui trend in atto rivela anche che per il 54% degli italiani il pollo e il tacchino sono oggi le principali fonti di proteine. Non solo. Il 70% dei consumatori ha un'opinione positiva del settore avicolo nazionale e il 61% ha fiducia nei prodotti avicoli.

MA QUALI LE RAGIONI DI TANTO SUCCESSO?

- **Profilo nutrizionale.** Gli italiani scelgono sempre più le carni bianche per il loro profilo nutrizionale che risponde perfettamente alla crescente domanda di benessere e salute.
- **Offerta innovativa.** Il settore propone sempre nuovi prodotti, soprattutto ad alto contenuto di servizio. Come sottolinea il rapporto Ipsos, il pollo intero non rappresenta più la percentuale più alta dei consumi. Oggi l'89% del pollo sulle tavole degli italiani è fatto di parti già tagliate, preparati, piatti pronti, cotolette, wurstel e affettati. Queste referenze rispondono al bisogno di variare il menù e di spendere poco tempo ai fornelli.
- **Prezzo.** Le carni bianche garantiscono un ottimo rapporto qualità-prezzo per il 63% degli italiani.
- **Impegno del settore.** Il 70% dei consumatori dichiara di avere un'opinione positiva del settore avicolo e il 61% ha fiducia nei prodotti avicoli. A dimostrazione che gli italiani hanno risposto in modo positivo all'evoluzione del comparto, sempre più attento al benessere animale, all'innovazione tecnologica, alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, con una riduzione netta dell'uso degli antibiotici negli allevamenti.

Fonte: Ipsos

segue

IX



Novità!

PIATTO UNICO

POLLO THAI CON RISO BASMATI

DALLA THAILANDIA
ALLA TUA TAVOLA

SAPORITI STRACCETTI DI POLLO
CON VERDURE PREPARATI SECONDO
LA RICETTA ORIENTALE.
UN PIATTO ADATTO A TUTTI I GUSTI.
AD ACCOMPAGNARE
LA QUALITÀ DEL RISO SCOTTI,
PRONTO IN POCHE MINUTI!

LA CARNE
in tavola

Contiene una busta di

Scoti
Basmati



delicatesse
50 anni genuini

CARNE
DI POLLO
100% ITALIANA

INNOVATIVA
TECNOLOGIA
SOTTOVUOTO

SENZA CONSERVANTI
SENZA GLUTINE



MERCATO POLLO E TACCHINO - PESO IMPOSTO

DIMENSIONI E TREND TOTALE ITALIA - IPER+SUPER+LSP (DA 100 A 399 MQ)
AT SETTEMBRE 2018

	Vendite in volume (in grammi)	Var. % vendite in volume su anno precedente	Vendite in valore (in euro)	Var. % vendite in valore su anno precedente
Tot Panato e Non panato	50.612.238	2,0	408.954.455	5,9
Non panato	26.041.841	0,1	217.844.087	4,6
Pollo	10.128.457	3,0	95.792.240	8,5
Tacchino	11.966.664	-1,4	92.888.630	1,8
Misto pollo e tacchino	2.386.937	-9,4	17.885.445	-3,2
Misto pollo + tacchino + suino	1.559.783	10,0	11.277.772	9,6
Panato	24.570.397	4,0	191.110.368	7,3
Pollo	16.299.768	9,4	130.702.130	12,8
Tacchino	1.980.068	-14,0	18.291.509	-6,9
Misto pollo + tacchino	6.290.561	-2,1	42.116.729	-1,1



Allocazione nelle aree

	Vendite in volume (in grammi)	Sales location in volume	Vendite in valore (in euro)	Sales location in valore
Totale Italia Iper+super	50.612.238	100,0	408.954.455	100,0
Nord-ovest Iper+super	17.316.925	34,2	145.917.768	35,7
Nord-est Iper+super	11.282.472	22,3	96.777.961	23,7
Centro + Sardegna Iper+super	11.495.084	22,7	95.482.224	23,3
Sud Iper+super	10.517.746	20,8	70.776.493	17,3

Allocazione nei canali

	Vendite in volume	Sales location in volume	Vendite in valore	Sales location in valore
Totale Italia Iper+super	50.612.238	100,0	408.954.455	100,0
Ipermercati	8.976.521	17,7	69.236.054	16,9
Supermercati	34.399.446	68,0	282.015.588	69,0
LSP	7.236.285	14,3	57.702.863	14,1

Ranking dei produttori a valore

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq) - AT Settembre 2018

1° Aia - 2° Amadori - 3° Fileni

I primi tre produttori coprono a valore l'81,7% del mercato.

PL: 12,8%

Fonte: Iri World Wide

Paganini Chef

Bark di Pollo

CREATIVITÀ PER LE VOSTRE PREPARAZIONI

Gustosi Papani

Condimento e Decorazione

Mantenimento e Aromatizzazione

Panature e Fritture

Gastronomia Vegetale

FRATELLI PAGANINI Sp.A.
via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
tel. +39 02 5456785 (s.p.a.) - fax +39 02 55191476
fraternit@paganini.it

www.paganichef.it

LA BLOCKCHAIN DEL POLLO: CARREFOUR È LA PRIMA INSEGNA A TRACCIARE LA FILIERA

Carrefour Italia è la prima insegna della Gdo ad applicare la tecnologia blockchain alla tracciabilità dei prodotti alimentari nel nostro paese. La prima sperimentazione è partita a settembre e riguarda proprio la filiera del pollo, coinvolgendo 29 allevamenti e un macello. Stéphane Coum, direttore operation Carrefour Italia, definisce la tecnologia blockchain "un patto di fiducia tra Carrefour Italia e il cliente finale, che potrà verificare direttamente e in tempo reale le informazioni legate alla filiera del prodotto, dall'origine fino all'arrivo al punto vendita". Ogni informazione sarà infatti accessibile grazie a un QR Code. L'iniziativa è parte integrante del programma Act for Food, messo a punto dall'insegna con l'obiettivo di migliorare l'offerta dei prodotti e garantire la maggiore trasparenza possibile.

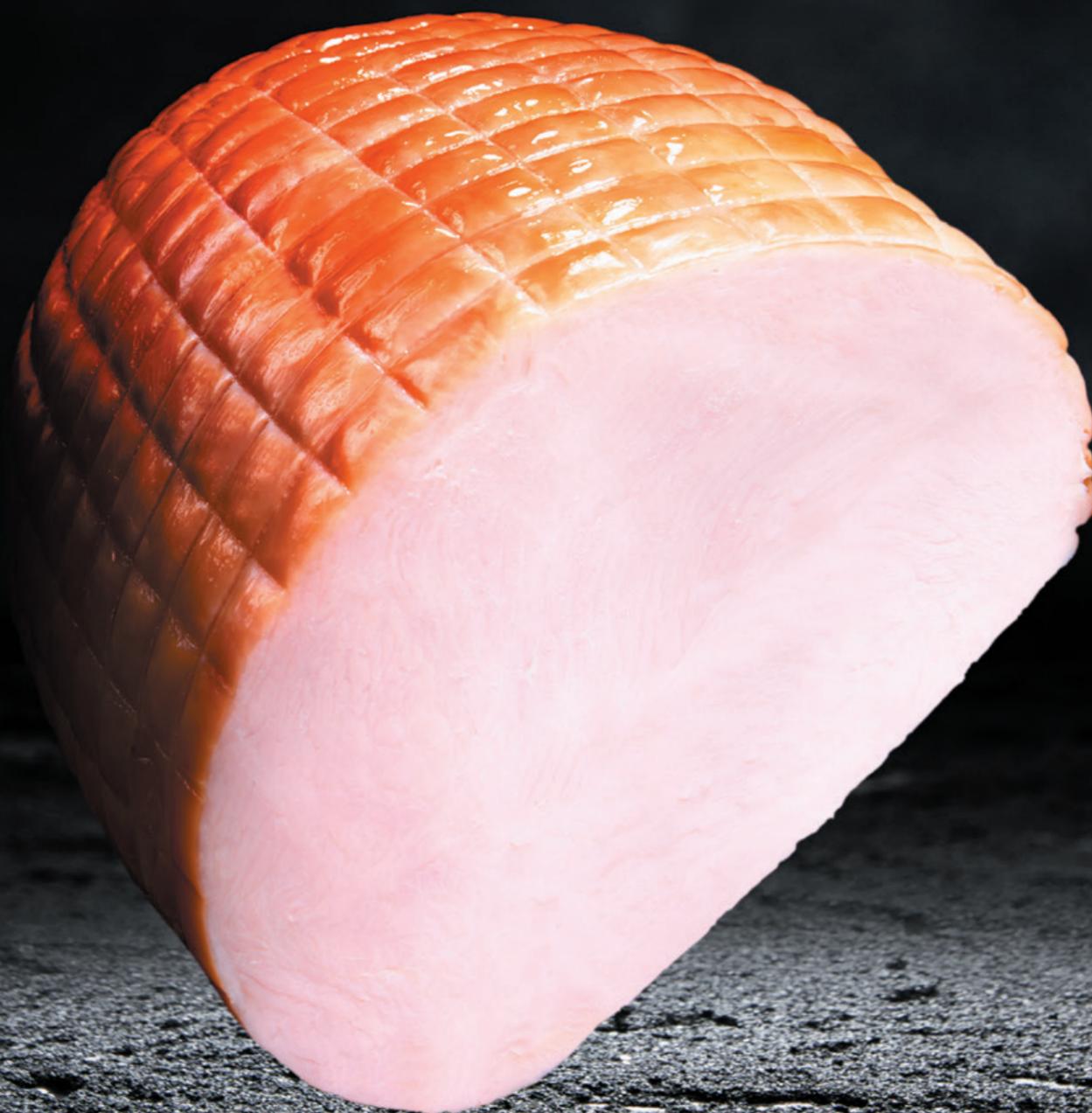


TUTTI PAZZI PER IL POLLO

Crescono in modo considerevole i ristoranti specializzati nella vendita di pollo e tacchino, soprattutto nel canale delle catene fast food. È approdata nel nostro Paese, ad esempio, Kfc Kentucky Fried Chicken, la catena americana famosa in tutto il mondo per il pollo fritto. Il successo sul territorio italiano è stato immediato. Tanto che, dal 2015 (anno di sbarco in Italia) a oggi, sono stati aperti 24 punti vendita. Un altro brand che sta prendendo piede nel Bel Paese è Fry Chicken, un franchising che garantisce la qualità della materia prima proponendo pollo 100% italiano del marchio Aia. La collaborazione delle catene con importanti aziende italiane è un valore aggiunto che caratterizza anche Mc Donald's Italia: in una politica di investimenti sui prodotti di qualità, tutti i Chicken McNuggets sono realizzati con 100% petto di pollo italiano fornito da Amadori, proveniente da animali allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali, senza farine e grassi di origine animale e no Ogm.



IN SCENA DAL 1973



Da oltre 40 anni Pavarotti mette in scena la miglior tradizione italiana nei salumi cotti e nelle specialità di alta gastronomia. Come la fesa di pollo cotto a calore vivo, dal gusto delicato e meno dello 0,5% di grassi. Un autentico spettacolo.

CAPPONI & SPOLAOR

www.capponispolaor.it



TACCHINO ALL'ACETO BALSAMICO

Il prodotto sfrutta appieno le caratteristiche dell'aceto balsamico di antica tradizione (invecchiato 30 anni). L'unione tra il sapore della carne di petto di tacchino e la maestosità dell'aceto balsamico crea un connubio perfetto per gli amanti della buona cucina.

Riconosciuta per la qualità dei suoi prodotti e l'attenzione alla tradizione, Capponi & Spolaor, l'azienda di Santa Lucia di Piave (Tv), è specializzata nell'arrostito di carni suine, bovine e avicole. "Per quanto riguarda il settore avicolo, il nostro catalogo comprende tutta una serie di arrostiti di tacchino reali, dal classico al profumato 'arancio e miele', passando per il pregiato 'balsamico' al modaiolo 'menta e lime'", spiega Giulia Spolaor, responsabile commerciale dell'azienda. "Tutti i nostri arrostiti di tacchino reali riscuotono grande successo sui banchi delle migliori catene, ma il vero e proprio must è rappresentato dal tacchino reale classico". Quali sono le caratteristiche che contraddistinguono questi prodotti? "L'azienda è impegnata su molteplici aspetti in grado di garantirne l'eccellenza. Innanzitutto l'attenzione alle materie prime: usiamo esclusivamente materia prima fresca di origine Italia - da allevamenti attenti al benessere animale -, accuratamente selezionata e controllata dal nostro ufficio qualità, lavoriamo il taglio anatomico unico e usiamo solo aromi ed estratti naturali. Per il tacchino reale al balsamico, poi, utilizziamo un aceto balsamico invecchiato 30 anni che non contiene solfiti. In linea con le esigenze del mercato, le referenze sono tutte gluten free e senza lattosio". Gli arrostiti di tacchino realizzati da Capponi & Spolaor sono distribuiti nelle principali catene della Gdo e Gd in Italia e nelle migliori salumerie.

SALUMIFICIO PAVAROTTI

www.salumificiopavarotti.com



FESA DI TACCHINO ARROSTO

Fesa di tacchino selezionato, magrissimo, legato a mano e cotto a calore vivo. Gusto delicato con meno dello 0,5% di grassi, ideale per un pasto sano e leggero.

Da oltre quindici anni il Salumificio Pavarotti, fondato nel 1973, ha integrato la storica linea di prosciutti cotti con una linea di alta gastronomia. "Per quanto riguarda i prodotti ottenuti da carne avicola, l'azienda ha avviato la produzione di fesa di tacchino e di fesa di pollo", esordisce il responsabile commerciale Carlo Alberto Pavarotti. "Per garantire l'assoluta qualità dei prodotti, selezioniamo la materia prima con scrupolo e attenzione e utilizziamo solo il taglio più pregiato, il petto. Sia la fesa di tacchino che la fesa di pollo vengono poi lavorate con cura e insaporite da aromi naturali, massaggiate lentamente e cotte in forno a vapore. Per rispondere alle esigenze del nuovo millennio, inoltre, il Salumificio Pavarotti ha voluto concentrare il suo know how verso la ricerca della massima leggerezza, ottenendo prodotti buoni e sani, con meno dello 0,5% di grassi". Le referenze a base di carne avicola hanno fin da subito riscontrato un ottimo successo sul mercato interno, sia nel canale della Gd sia nel mondo Ho.Re.Ca, ma anche all'estero. "La politica aziendale si è di recente concentrata sull'export, dapprima verso paesi europei e successivamente verso quelli asiatici. Nuove esigenze e consumatori con abitudini differenti hanno portato il salumificio Pavarotti ad ampliare la gamma di proposte: per i mercati più attenti, ad esempio, sono state proposte fese di tacchino e di pollo ottenute da carni biologiche; mentre i mercati più giovani e veloci la proposta è stata integrata da würstel di pollo e tacchino".

XII

il packaging è *emozione*





AMADORI

www.amadori.it

Il principale punto di forza del Gruppo Amadori è la sua filiera: 100% italiana, integrata e ben gestita. Ogni fase del ciclo produttivo è infatti attentamente controllata dall'azienda, che garantisce sicurezza e qualità certificata, un obiettivo imprescindibile per Amadori. L'azienda, in linea con questa filosofia, ha lanciato sul mercato, poche settimane fa, un'importante novità: la gamma di pollo biologico. "La scelta di penetrare in un segmento di mercato finora inesplorato per Amadori rappresenta un investimento molto importante, sia dal punto di vista economico che valoriale. Questa nuova filiera integrata biologica vuole portare sulle tavole degli italiani prodotti di qualità eccellente, frutto di anni di passione e impegno sul campo", fanno sapere dall'azienda.

La nuova linea biologica rappresenta la naturale evoluzione degli importanti investimenti che il Gruppo ha operato in questi anni nelle proprie filiere di qualità, come è avvenuto di recente col rilancio della linea Qualità 10+, pollo allevato a terra senza uso di antibiotici, e Il Campese, il pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici in oltre 100 strutture in Puglia, e allevato senza uso di antibiotici già da febbraio 2017. La nuova filiera biologica Amadori sarà sostenuta da un piano di sviluppo sfidante, che dopo la fase di start-up crescerà progressivamente nei prossimi cinque anni. Dal punto di vista geografico, l'azienda ha nuovamente puntato sulla Puglia, territorio particolarmente favorevole a questo tipo di allevamento grazie alle caratteristiche climatiche ottimali e agli immensi spazi a disposizione. "Qui sono state realizzate le nuove strutture dedicate al pollo biologico. Sono tutti allevamenti di nuova costruzione, dove gli animali, come da normativa europea, hanno a disposizione una superficie esterna di 4mq ciascuno, su terreni che rispondono ai requisiti di legge richiesti per definirsi biologici. Il ciclo di vita degli animali è di 81 giorni".

Gli investimenti in Molise e Abruzzo

Amadori, presente da oltre 10 anni nella regione Molise con oltre 60 allevamenti inseriti nella propria filiera integrata, ha scelto di investire ulteriormente sul territorio molisano per la produzione avicola di alta qualità. Con un piano di oltre 45 milioni di euro, l'azienda ha messo a punto l'acquisizione del complesso "Ex GAM" di Bojano (CB) tramite la controllata Società Agricola Vicentina, la sua ristrutturazione e riqualificazione. Sulla via dell'innovazione e del monitoraggio continuo, Amadori punta anche sull'Abruzzo con 36 milioni di euro in quattro anni per potenziare lo stabilimento di produzione a Mosciano Sant'Angelo e tutta la filiera in regione (in cui Amadori è presente sin dai primi anni '80). La regione Abruzzo si conferma uno dei punti cardinali nel percorso di crescita, sviluppo e innovazione del Gruppo.

LA LINEA BIO AMADORI

La nuova linea prevede attualmente sei referenze, fra tagli tradizionali e preparazioni gourmet: petto di pollo a fette, controfiletto, fusi, sovracosce, alette, hamburger e polpette, tutte pensate e realizzate per rispondere alle esigenze del consumatore che ricerca il giusto mix fra salute, benessere e gusto, autenticità e freschezza. Anche la scelta dell'etichetta vuole rispecchiare la coerenza e l'immediatezza del messaggio veicolato dalla nuova linea: italianità, qualità certificata, freschezza, naturalità e genuinità.



Carne di
Pollo 100%
ff

Coscia di pollo ITALIANO

sì...grazie!

Una idea originale: solo Carne di pollo 100% nazionale attentamente selezionata, lavorata con un'innovativa ricetta. Senza conservanti, senza glutine, senza derivati del latte, con i soli grassi naturalmente presenti nella coscia di pollo. Gusto e benessere, in formati piccoli, allegri e sfiziosi.

www. effesalumi.it

info@MATTO BIZZI DESIGN.IT

segue

XIII

MARTINI ALIMENTARE

www.martinalimentare.com



MARTINI DELIGHT SPIEDINI DI POLLO

Gli spiedini Martini Delight sono preparati con selezionatissime carni di pollo, la cui leggerezza è stata ulteriormente esaltata dai cuochi Martini. Gli spiedini contengono un basso livello di colesterolo e di grassi e sono ricchi di proteine. Il giusto apporto giornaliero di iodio è inoltre garantito dall'utilizzo di sale iodato. I prodotti Delight sono privi di glutine, con il 30% in meno di sale rispetto agli altri prodotti Martini e il 50% in meno di grassi.

La gamma proposta da Martini Alimentare, presente sugli scaffali della distribuzione moderna, spazia dai prodotti elaborati freschi ai prodotti già cotti (panati e non) pronti da riscaldare. Si va dalla Linea Delight, che ora è anche gluten free, alle Arancine dalla croccante doratura, fino ai Sorrisotti con tre diversi ripieni. "La nostra Linea Delight, fatta di specialità realizzate con selezionatissime carni di pollo, è il fiore all'occhiello della nostra produzione", spiega Gianni Ceccarelli, direttore commerciale dell'azienda. Le referenze di questa linea sono hamburger, spiedino e salsiccia Luganega, perfette per chiunque voglia mantenersi in forma: infatti, non solo vantano un basso livello di colesterolo e di grassi, ma sono anche ricche di proteine e contengono sale iodato, un alleato importante per la regolazione del metabolismo. Per soddisfare le esigenze dei consumatori poi, i prodotti Delight sono privi di glutine e con il 30% in meno di sale rispetto agli altri prodotti Martini, oltre al 50% in meno di grassi". Con i suoi prodotti, l'azienda risponde attivamente a tutte le esigenze dei consumatori, che sempre più cercano la piena consapevolezza di ciò che portano in tavola: "Nell'ottica dello sviluppo sostenibile e della trasparenza, stiamo rinforzando ulteriormente la nostra filiera, concentrandoci in particolare sul benessere degli animali presenti in allevamento, compreso il fenomeno dell'antibiotico-resistenza. Siamo infatti sicuri che la qualità della carne sia ancora migliore se il punto di partenza è la qualità di vita dell'animale".

AMICA NATURA

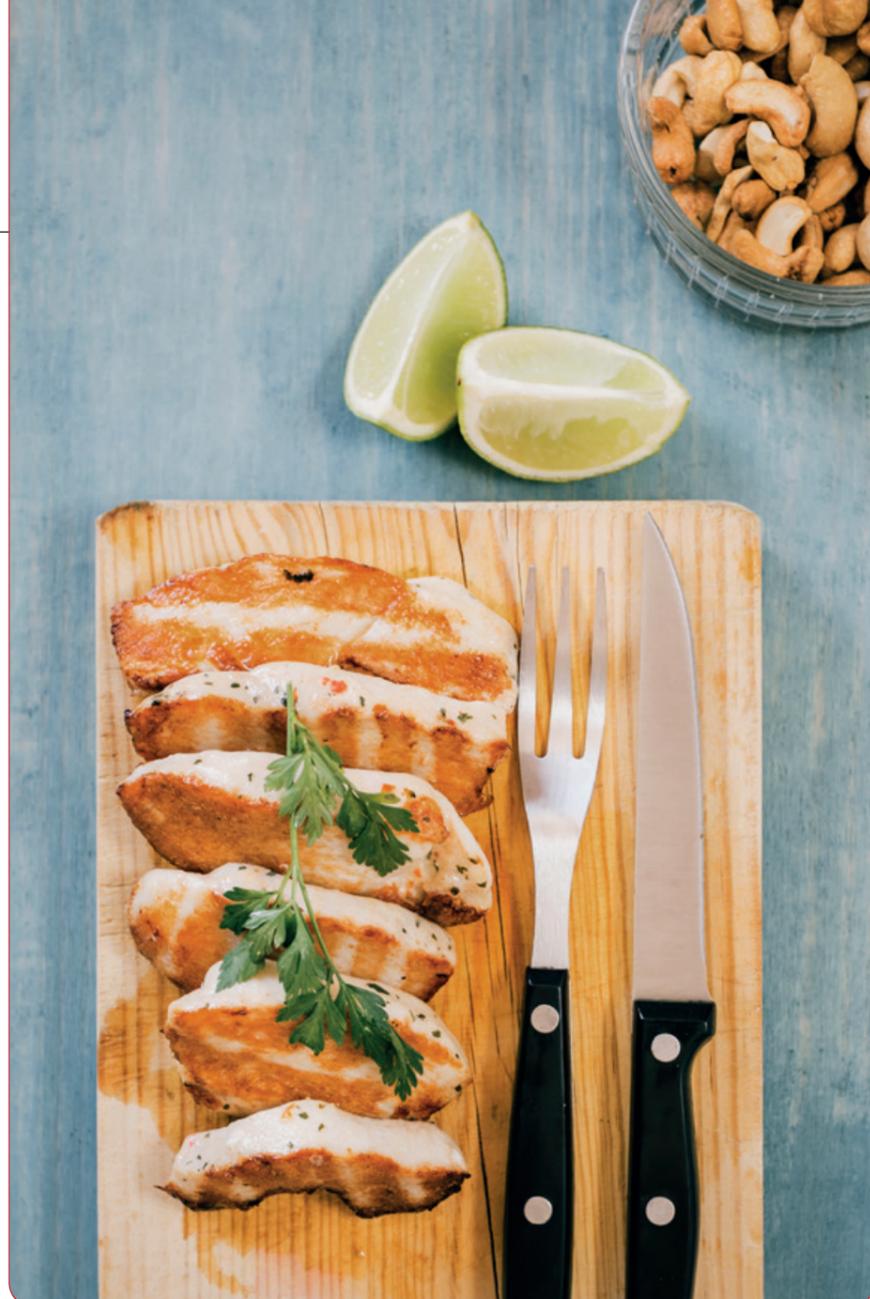
www.alcass.com



Nuggets di pollo panati e polpettine da agricoltura biologica della linea Amica Bio Natura

Amica Natura, il marchio commerciale di Alcass, specializzato nel settore dei surgelati di qualità e benessere, propone differenti referenze a base di carne di pollo. La linea biologica di Amica Natura, Amica Natura Bio, per esempio, è una gamma di prodotti surgelati di altissima qualità, di agricoltura biologica di prima scelta, realizzati con ingredienti selezionati e carni di pregio, certificati BioAgricert. "Tra i top seller della collezione Bio, i nuggets e le cotolette di pollo, nonché le polpette e gli hamburger di pollo bio sono i preferiti dal consumatore e dagli operatori del food service", spiega Miriam Leto, responsabile comunicazione e marketing dell'azienda. "Questi prodotti sono amati da fasce di ogni età, perché sono gustosi ma anche sani e genuini, senza conservanti chimici, ideali per non rinunciare al piacere di queste famose preparazioni inserendole in una dieta sana ed equilibrata". Ma dove sono distribuiti questi prodotti? "La linea Bio di Amica Natura è una proposta di alta qualità alimentare e per questo motivo viene venduta solo dalle catene di distribuzione e dai negozi specializzati del biologico. Le referenze Amica Natura Classic, invece, sono in vendita in alcune tra le più note catene della Gdo".

Oltre alla qualità della materia prima, l'azienda è attenta a due aspetti particolarmente importanti: l'educazione alimentare e la sostenibilità. "Sul sito amicanatura.it trattiamo argomenti come nutrizione e benessere, grazie anche alla rubrica a tu per tu con una nutrizionista dal titolo "Food is Life", promuovendo uno stile di vita e alimentare consapevole, in favore della natura e dello sport. Apriamo inoltre le porte degli stabilimenti e facciamo formazione sul tema della surgelazione, spesso aditato con falsi miti ed erronee credenze". Sul fronte dell'ambiente, poi, Alcass ha all'attivo da molti anni severe politiche per ridurre l'impatto ambientale nella propria filiera. "In primis il surgelato è già intrinsecamente amico dell'ambiente, perché riduce lo spreco alimentare. La stessa produzione e tecnologia dell'azienda, grazie ad un grande impianto fotovoltaico interno, permette di autoprodurre la maggior parte dell'energia elettrica mentre l'impianto di captazione solare scalda l'acqua per igienizzare giornalmente le linee produttive. Ci sta molto a cuore, infine, il benessere animale: per questo motivo prediligiamo fornitori certificati di origine biologica o comunque che abbiano tutti i requisiti necessari per garantire il rispetto dell'animale".



DELICATESSE

www.delicatesse.it



LINEA 'LA CARNE IN TAVOLA'

'La carne in tavola' è una linea di piatti pronti realizzati con l'innovativa tecnica sottovuoto. La cottura lenta e a bassa temperatura esalta i sapori originali preservando tutte le proprietà organolettiche e nutritive, senza dover aggiungere grassi né conservanti. Le varie referenze della linea, pronte in tre minuti, sono realizzate con carne e ingredienti rigorosamente selezionati.

Sono numerose le referenze a base di carne di pollo e tacchino proposte da Delicatesse, l'azienda lombarda specializzata da oltre 50 anni nella lavorazione di carni di qualità. "In accordo con quella che è la nostra storia, cerchiamo di essere sempre innovativi guardando alle nuove esigenze di mercato che si presentano di volta in volta. Andiamo dai classici arrostiti affettabili ai tagli anatomici con standard di qualità massimi. Ci piace giocare con le aromatizzazioni, in grado di dare un sapore unico a questo tipo di carne. Offriamo arrostiti di pollo e tacchino arricchiti con erbe aromatiche e ingredienti naturali come rosmarino, salvia, curcuma, miele e addirittura menta, per dar vita ad accostamenti mai banali", spiega Stefania Bianchi, direttore marketing di Delicatesse. "Oltre ai tradizionali arrostiti cotti al forno destinati ad essere affettati, proponiamo referenze di carne avicola cotte sottovuoto all'interno della linea La Carne in Tavola, destinata alla grande distribuzione e alle famiglie. Si tratta di una gamma in cui, alle ricette prettamente nazionali abbiamo affiancato piatti etnici come il pollo al curry o il pollo in agrodolce". Oltre a pollo e tacchino Delicatesse vanta a catalogo anche referenze a base di carni più originali e meno sfruttate come anatra e faraona. Ma quali sono i plus che contraddistinguono le varie referenze proposte dall'azienda? "Delicatesse lavora materie prima di altissima qualità e, di recente, ha iniziato a lavorare anche con materia prima senza antibiotici. Le referenze, poi, sono senza glutine e lavorate senza l'aggiunta di additivi superflui ed esaltatori di sapore. Cerchiamo inoltre di ridurre al minimo la presenza di allergeni, che vengono comunque ben segnalati se presenti. Abbiamo sempre creduto nel valore dell'etichetta corta e nel rispetto della materia prima che non deve essere coperta nel suo sapore originario". Le referenze firmate Delicatesse sono distribuite in tutta Italia e all'estero. "Oltre alla Gd, l'azienda fornisce grossisti, società di distribuzione alimentare, mense, catering e l'industria per l'affettatura e la trasformazione. Lavoriamo molto a nostro marchio ma anche come conto terzi, quindi la distribuzione dei nostri prodotti è capillare su tutto il territorio nazionale. Producendo referenze avicole con certificazione halal abbiamo successo anche in territori extra-europei come il medio oriente (Emirati arabi, Libano, Giordania) fino all'estremo oriente (Hong Kong)".

**EFFESALUMI**

www.effesalumi.it

Con l'obiettivo di offrire ai consumatori una valida alternativa alle classiche salsicce di suino, Effesalumi presenta la Linea Effe: una gamma composta da insaccati di pollo realizzati esclusivamente con coscia di pollo 100% italiano, che comprende Salsiccette, Tondoli, Trattini e Regoletti. "La ricetta dei prodotti di pollo si caratterizza per una scrupolosa selezione della materia prima (per un prodotto di pollo 100% italiano), un'ingredientistica priva di conservanti e allergeni, senza lattosio, senza derivati del latte e senza glutine, e un contenuto di sale dell'1,4%, ben al di sotto degli altri prodotti della stessa categoria", spiega Angelo Fumagalli, titolare dell'azienda. "Tutte queste peculiarità vengono comunicate al consumatore grazie a un'etichetta grafica impattante apposta

alle singole vaschette". Il pack è particolarmente importante per l'azienda: la scelta delle vaschette trasparenti, infatti, permette di valorizzare il contenuto, offrendo una visuale a 360°. "L'effetto è particolarmente gradito al consumatore che può vedere il prodotto al momento dell'acquisto. I prodotti della Linea Effe meritano proprio di essere visti, perché hanno formati originali e accattivanti. Infatti, grazie a una particolare tecnologia produttiva, la carne di pollo viene estrusa e insaccata in involucro vegetale con un calibro particolarmente ridotto che conferisce ai prodotti forme e pezzature sfiziose. Questa moderna tecnologia ha permesso di realizzare prodotti da un diametro di 10 millimetri come i Trattini di pollo e i Regoletti di pollo, da un diametro di 19

millimetri come i Tondoli di pollo, fino a un calibro tra i 22 e i 24 millimetri delle Salsiccette di pollo". Il successo ottenuto dalla Linea Effe è dato anche dalla grammatura dei prodotti. "Proponiamo confezioni da 200 g, disponibili sia nei banchi del take away che del libero servizio. Questa pezzatura consente di abbattere il prezzo a scaffale e diminuire gli eventuali sprechi in cucina". I prodotti sono anche pratici da cucinare. Ed è proprio tra i fornelli che diventa palese tutta la praticità della Linea Effe: "Bastano pochi minuti per prepararli in padella ben calda con un goccio d'olio d'oliva extravergine e aggiungerli alle fresche insalatone estive. Ma possono prestarsi anche a ricette più elaborate a seconda delle stagioni e della fantasia di chi cucina".

TRATTINI

'Mini stick di pollo'
dal peso di 2,5 g ciascuno,
lunghi 25 mm,
avvolti da un involucro vegetale
edibile del calibro (diametro) di 10 mm.

REGOLETTI

'Bastoncini di pollo'
dal peso di 12,5 g ciascuno,
lunghi 12,5 mm,
avvolti da un involucro vegetale edibile
del calibro (diametro) di 10 mm.

TONDOLI

'Palline di pollo'
del calibro (diametro)
di circa 19 mm, avvolte
da un involucro
vegetale edibile.

SALSICCETTE

'Piccole salamelle'
del peso di circa 35 g
che possono essere insaccate
in budello naturale edibile di calibro 22/24
mm o in involucro vegetale.

Tutti i prodotti della linea Effe sono confezionati in vaschette in atmosfera modificata da 200 g (peso fisso) e circa 1,5 kg. Shelf-life: 8 giorni.

segue

XV

SENZA LATTE
NE DERIVATISENZA UOVA
NE DERIVATINO
OGMSENZA
GLUTINESENZA
POLIFOSFATI
AGGIUNTISENZA
GLUTAMMATO
AGGIUNTO**LITALIANO****PETTO DI TACCHINO NAZIONALE
ALTA QUALITÀ**

Petto intero con pelle di tacchino maschio, nato, allevato e lavorato in Italia.
La lenta cottura a vapore e l'arrostitura ne esaltano il sapore e lo rendono un prodotto
straordinario e di alta qualità.



SALUMI ITALIANI



PIANETALIMENTARE.COM

PIANETA ALIMENTARE

www.pianetalimentare.com



“LITALIANO” – PETTO DI TACCHINO NAZIONALE ALTA QUALITÀ
 Petto intero con pelle di tacchino maschio, nato allevato e lavorato in Italia. La ricetta è semplice: sale e delicate spezie che, con la lenta cottura a vapore e l'arrostitura, ne esaltano il sapore e lo rendono un prodotto di alta qualità.

La linea di carni bianche proposta da Pianeta Alimentare, azienda di Vidor (Tv) specializzata nella trasformazione delle carni, conta circa 25 referenze tra tacchino e pollo, alcune ideali per il banco gastronomia (normal trade - Gd e Do) altre per il canale Food Service, altre ancora disponibili in barra da affettamento per aziende che realizzano vaschette in atm da libero servizio. “La semplicità delle nostre ricette è uno degli elementi che contraddistingue la nostra produzione che è priva di qualsiasi tipo di allergene, senza glutine, senza derivati del latte, senza uova né derivati. Le etichette sono chiare e trasparenti, così come le tabelle nutrizionali”, sottolinea Mirko Accetta, responsabile commerciale dell'azienda. “Inoltre, è altissima la nostra attenzione verso la qualità della materia prima. Per questo siamo molto sensibili al tema del benessere negli allevamenti e selezioniamo attentamente i nostri fornitori, periodicamente sottoposti a verifiche e controlli qualità. Il nostro ufficio Ricerca & Sviluppo, in collaborazione con l'ufficio qualità e il settore produzione, sta sviluppando anche una nuova linea di prodotti 100% bio”. Tra le referenze proposte da Pianeta Alimentare e particolarmente apprezzate sul mercato, segnaliamo il Petto di tacchino 'LITALIANO' realizzato con petti freschi interi di tacchini italiani provenienti da allevamenti che ne garantiscono la filiera 100% italiana, il Petto di tacchino arrosto 'Petto D'Oro' che si distingue per la sua particolare cottura, e il Petto di pollo alle erbe mediterranee.

ESSEOQUATTRO

www.esseoquattro.it

Dalla macelleria, alla tavola, al frigo, passando per il forno di casa: Esseoquattro propone smart packaging per la carne e i preparati, idonei al contatto con gli alimenti, progettati per conservare i cibi al meglio e per offrire servizi aggiuntivi al consumatore. Oléane è il packaging per le gastronomie e le macellerie che offrono anche alimenti cotti: è ideale per il pollo allo spiedo, per i preparati di carne già pronti e, in generale, per i fritti e i cibi molto conditi. Grazie all'altissima resistenza al grasso, non lascia passare l'unto, né trasparire alcun alone all'esterno; inoltre non “lessa” l'alimento, anzi lo mantiene croccante. E una volta a casa, il consumatore può riscaldare gli alimenti che contiene nel forno (a 150° per 20'), o nel microonde (a 600w per 2'). Per la carne cruda e gli affettati, Esseoquattro propone la linea Ideabrill: packaging composti da un kraft 100% pura cellulosa a fibre lunghe, accoppiati a uno speciale film trattato con formula brevettata, che mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento più a lungo di qualsiasi altro supporto. La gamma Ideabrill comprende: l'incarto e il sacchetto salvafreschezza, in vari formati, ideali per gli affettati e tutti i tipi di carne; lo Scoprigusto con banda centrale o laterale per i preparati e gli insaccati; l'Imprigionagusto, particolarmente resistente, grazie alla grammatura 65+ e al fondo termosaldato, quindi consigliato per i tagli di carne pesanti e con osso.



BIOALLEVA

www.bioalleva.it



PETTO DI POLLO A FETTE
 Ingredienti: petto di pollo.
 Confezionamento: skin.
 Peso medio 300 g.
 Shelf life: 15 gg.

Bioalleva è l'azienda con sede a Vago di Lavagno (Vr) specializzata nella produzione di carni - bovine, suine e avicunicole - e salumi provenienti da agricoltura biologica certificata. Vanta a catalogo 12 referenze di carne avicola, sia carni fresche che preparazioni gastronomiche (panati). “I nostri prodotti sono certificati biologici e, nello specifico nell'avicunicolo contraddistinti da una filiera controllata al 100% da un'unica azienda - dagli allevamenti, al controllo nascite, fino alla macellazione, al sezionamento e al confezionamento”, spiega Elena Pavanello, responsabile commerciale dell'azienda. “Adempiendo alla normativa comunitaria relativa alle produzioni biologiche garantiamo un alto livello di benessere animale dall'allevamento alla macellazione. Non solo. Utilizzando energia pulita e sfruttando i pannelli solari, l'azienda si dimostra particolarmente attenta anche alla sostenibilità ambientale”. I prodotti firmati da Bioalleva sono distribuiti principalmente a livello nazionale, sia sul canale retail specializzato che nella ristorazione Ho.re.ca.



RICO CARNI

www.ricocarni.it



PASTRAMI DI TACCHINO

Fesa di tacchino, con aggiunta di sale e aromi, speziato esternamente e affumicato con legno di faggio e cotto in forno. Il prodotto è venduto tagliato a metà, per poi essere affettato in negozio.

Rico Carni, l'azienda di Cavarzere (Ve) nota per la produzione e lavorazione di carni, vanta a catalogo due referenze di alta qualità a base di carne avicola: la fesa di tacchino arrosta al miele, proposta sia a trancio che a fette in vassoio skin micronebbiabile pronto all'uso, e il pastrami di tacchino. Tradizione ed esperienza sono due fattori che permettono all'azienda veneta di essere competitiva sul mercato, offrendo referenze in linea con le esigenze moderne e realizzate seguendo rigidi standard produttivi. "Sia la fesa di tacchino arrosta al miele, sia il pastrami di tacchino, sono realizzati con tagli anatomici interi e usando esclusivamente ingredienti di alta qualità. Inoltre, offriamo ai clienti costanza nella fornitura e elevata garanzia di sicurezza", sottolinea Marco Boscolo, responsabile commerciale dell'azienda. "Per assicurare tutto questo, selezioniamo fornitori di materia prima che hanno a cuore il benessere degli animali negli allevamenti e che rispettino rigidi disciplinari di produzione". I prodotti Rico Carni sono venduti nella grande distribuzione e attraverso canali tradizionali.

BRF - SADIA

www.sadia.it



SPEEDY POLLO

La gamma Speedy Pollo di Sadia è presente nel reparto surgelati nelle principali catene della Gdo. È composta da Alette Croccanti (alette panate croccanti al forno), Alette Mexico (alette di pollo leggermente speziate), Sweet Chili (fingers con filetto di pollo) e The Original (sticks con filetto di pollo).

Brf Italia è presente in Gdo con il marchio Sadia e propone diverse linee nelle specialità di pollo surgelate, per un totale di 15 referenze. La prima, la linea Speedy Pollo, è dedicata ai teens e comprende lo Speedy Pollo The Original, gli stick pastellati alle erbe mediterranee, a cui seguono lo Speedy Pollo Sweet Chili, le Alette al gusto Mexico e le Alette croccanti leggermente speziate. La linea Sadia Family, invece, comprende quattro referenze a base di pollo pensate in un formato famiglia, every day low price, con un packaging da 540 grammi: ne fanno parte i cordon bleu, i nuggets, la cotoletta e la cotoletta agli spinaci in foglia. Nella Linea gluten free, l'azienda propone i Bastoncini di pollo avvolti in una croccante panatura al riso e la cotoletta con tenero filetto di pollo. Porta la firma di Sadia anche l'innovativa 'aPizzaPollo, un concept nuovo a livello mondiale che unisce la croccantezza di una buona cotoletta di pollo con il gusto della pizza italiana, in una confezione monoporzione da 250 g.

"La nostra azienda è nota sul mercato per l'innovazione che da sempre porta sulle tavole degli italiani e per saper interpretare le nuove tendenze di mercato", spiega Cristina Marchi, responsabile marketing dell'azienda. "Inoltre, i nostri prodotti sono senza olio di palma e senza carne disossata meccanicamente. La nostra azienda è particolarmente attenta al benessere animale - Brf ha infatti raggiunto la classe 2 su 6, il livello più elevato rispetto alle aziende alimentari italiane e mondiali, nel report annuale di BBFAW Business Benchmark on Farm Animal Welfare".

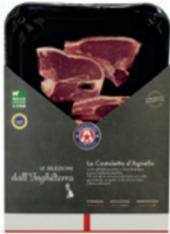
fine

XVII



*L'arte della tradizione.
L'arte dell'innovazione.*

SALUMIFICIO ALIPRANDI
www.aliprandi.com



Nome prodotto

Cotolette di agnello Igp inglese

Breve descrizione prodotto

Una dieta degli ovini a base di erba, con alimentazione supplementare di provenienza locale quando necessario, rende la carne eccezionalmente tenera, gustosa, dal sapore fresco e naturale, per nulla forte. Questo sistema è l'unico riconosciuto e usato in tutta la produzione. Non viene utilizzato un sistema di alimentazione intensivo e gli animali non vengono alimentati con prodotti di scarto. Il bestiame è lasciato libero al pascolo durante tutto il periodo estivo.

Ingredienti

Carrè di agnello.

Peso medio/pezzature

250/300 g.

Caratteristiche

100% carne di agnello Igp West country.

Confezionamento

Skin pack con cartoncino.

Tempi di scadenza

21 gg.

AVIMECC
www.avimecc.com



Nome prodotto

Spiedino rustico con petto e coscia di pollo

Ingredienti

Carne di pollo 75%, carne di suino 15%, peperone 10%.

Peso medio/pezzature

Peso variabile da 500 g a confezione.

Caratteristiche

Prodotto preparato a mano con carne di pollo fresca proveniente dagli allevamenti siciliani della filiera Avimecc, reso ancora più saporito dalla pancetta e dai peperoni. Semplice e leggero è un prodotto facile da cucinare al barbecue, in padella o anche al forno. Fa parte della linea "Dalla padella alla brace" che comprende prodotti preparati da mani esperte in grado di unire sapientemente il sapore della carne a quello degli aromi. Ideali in tutte le occasioni, rappresenta l'alimento perfetto per una gustosa grigliata o una serata davanti al camino.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

9 gg, da conservare a temperature comprese tra 0/+4°C, consumare previa accurata e completa cottura.

BALDI
www.baldifood.it / www.baldicarni.it



Nome prodotto

Hamburger di bufalo 200 g

Breve descrizione prodotto

Una carne ricca di vitamine, più tenera e succosa di quella bovina, più gustosa e più magra per le particolari caratteristiche morfologiche del bufalo. Un hamburger a valore anche "dietetico" che accoglie tutte le proprietà nutritive di questa nobile razza.

Ingredienti

Carne di bufalo 93%, acqua, sale, fibra alimentare, semolino di patata, destrosio, antiossidante: E300, aromi.

Peso medio/pezzature

200 g.

Caratteristiche

Gli hamburger Baldi possono essere cotti sia da congelati che da scongelati. Gluten free. Diametro dell'hamburger uniforme.

Confezionamento

In ogni confezione ci sono otto hamburger da 200 g. L'imballo secondario contiene 12 confezioni.

Tempi di scadenza

18 mesi.

BRF ITALIA
www.sadia.it



Nome prodotto

Giga Cotoletta Sadia 250g

Breve descrizione prodotto

Giga Cotoletta di pollo 250g è buona e gustosa e pensata per grandi appetiti. La ricetta di Giga Cotoletta è senza olio di palma, senza carne disossata meccanicamente. La panatura rende il prodotto croccante anche al forno.

Ingredienti

Carne di pollo 56% (di cui 64% filetto di pollo), farina di frumento, olio di girasole, acqua, sale, grasso di pollo, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, lievito, piante aromatiche, spezie, aromi.

Peso medio/pezzature

250g.

Confezionamento

Sacchetto monoporzione.

Tempi di scadenza

24 mesi / prodotto surgelato.

CARNI CIARNIELLO
www.carniciarniello.com



Nome prodotto

Arrosticini di ovino

Breve descrizione prodotto

Arrosticino di ovino adulto preparato esclusivamente con carni selezionate di origine italiana (l'azienda controlla l'intera filiera, dall'allevamento al confezionamento finale). Disponibile sia fresco che congelato.

Ingredienti

Carne di ovino adulto.

Peso medio/pezzature

Vaschetta atm da 450 g circa (fresco). Ogni arrosticino ha un peso di circa 20 g.

Caratteristiche

Carne tenera e gustosa, con strati di grasso.

Confezionamento

In vaschette atm.

Tempi di scadenza

8 gg.

CENTRO CARNE
www.centrocarne.com



Nome prodotto

Costata scottona marchigiana vs skin

Breve descrizione prodotto

La costata è ricavata dal quarto posteriore della scottona, precisamente dalla lombata ad esclusione del filetto, e proveniente da razza marchigiana Igp 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale'.

Peso medio/pezzature

Circa 400 g.

Caratteristiche

La tenerezza di questa carne è determinata dall'elemento genetico e dall'età dell'animale, giovani femmine 14/16 mesi. La sua grana è tenera, gustosa e saporita grazie alle mazzature tipiche che le conferiscono fragranza ma allo stesso tempo leggerezza e digeribilità.

Confezionamento

In vaschetta skin trasparente. La tecnica skin permette di proteggere l'alimento dalla naturale degradazione dovuta all'ossigeno e dallo sviluppo di batteri patogeni e alteranti, però favorisce il prolungamento del processo naturale di frollatura della carne migliorandone la morbidezza e gusto.

Tempi di scadenza

15 gg dal confezionamento.

EFFESALUMI
www.effesalumi.it



Nome del prodotto

Salsicette di pollo

Breve descrizione del prodotto

Le salsicette di pollo sono un insaccato realizzato solo con cosce di pollo 100% italiano. L'innovativa ricetta garantisce al consumatore l'assenza di allergeni, di conservanti, di derivati del latte, di lattosio. In più, hanno un contenuto di sale di circa 1,4%. Il prodotto finale ha la forma di 'piccole salamelle' del peso di circa 35 g che possono essere insaccate in budello naturale edibile di calibro 22/24 mm o in involucro vegetale. Per il confezionamento vengono utilizzate vaschette trasparenti per garantire una visione del prodotto a 360° e migliorare la performance di vendita. Le salsicette sono ottime in tutte le stagioni: cucinate alla griglia, alla piastra o in padella antiaderente.

Ingredienti

Carne di pollo, sale, fibre vegetali, aromi naturali, correttore di acidità: E 331, antiossidante: E 301, spezie.

Peso medio/pezzature

Vaschetta in atm a peso variabile da circa 300 g (n. 8 pezzi) e da circa 1,5 Kg. Vaschetta in atm a peso fisso da 300 g (n. 8 pezzi).

Tempi di scadenza

Shelf-life di 8 gg.

PRO SUS
www.prosus.it



Nome prodotto

Arrosticini di suino bio 'Le Buone Terre'

Breve descrizione prodotto

Gli arrosticini di suino bio al rosmarino rappresentano una novità, insieme al filetto al pepe verde, tra le referenze proposte da ProSus, nella linea 'Le Buone Terre'. Si tratta di sfiziosi arrosticini aromatizzati al rosmarino, di carne 100% italiana da allevamenti di filiera certificati bio.

Ingredienti

Carne di suino* (85%), acqua, sale, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico (E300), aroma al rosmarino, foglie di rosmarino*.

*ingredienti da agricoltura biologica.

Peso medio/pezzature

Peso fisso 160 g.

Caratteristiche

Carne 100% italiana da suini nati e allevati nei circuiti delle Dop Parma e San Daniele; origine e tracciabilità garantite dalla filiera dal campo alla tavola esplicitata da QRCode su ogni confezione; prodotto aromatizzato, di facile e veloce cottura, ad alto contenuto di servizio.

Confezionamento

Vassoio in vacuum skin da plastica riciclata e astuccio realizzato con cartoncino riciclabile.

Tempi di scadenza

18 gg a scaffale.

BM GASTRONOMIA
www.bmgastromonia.com



Nome prodotto
Arrosto di maiale farcito con patate arrosto
Breve descrizione prodotto
Lonza di suino farcita con frittata di prosciutto cotto e formaggio edamer con contorno di patate arrosto (50% carne, 50% patate).
Peso medio/pezzatura
250 g circa.
Confezionamento
Vaschetta PET nera con film termosaldato, ideale per forno microonde e forno tradizionale.

DELICATESSE
www.delicatesse.it



Nome prodotto
Lonza mele e cipolle – La carne in tavola
Breve descrizione prodotto
Lonza di suino cotta lentamente a bassa temperatura con un goloso intingolo a base di mele e cipolle. Ideale da condividere in famiglia o con gli amici. Pronta in pochi minuti.
Ingredienti
Lonza di suino, mele, cipolle, olio di oliva, sale, amido, antiossidante: acido ascorbico, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
500 g circa (disponibile anche in formato da 2 Kg circa).
Caratteristiche
La carne, grazie alla cottura sottovuoto, mantiene al suo interno tutti gli elementi nutritivi e rimane morbida e ricca di sapore. Il prodotto può essere conservato a lungo in frigorifero poiché la cottura sottovuoto elimina il rischio di ricontaminazione durante la conservazione.
Confezionamento
Sacchetto sottovuoto in polietilene-poliammide e confezione esterna in carta.
Tempi di scadenza
60 gg garantiti.

LOMBARDIA CARNI
www.carnidalmondo.com



Nome prodotto
Tagliata di scottona di Chianina Igp – 'Carni dal Mondo'
Breve descrizione prodotto
La Chianina ha origine antichissima, come razza nativa fra Toscana e Umbria. Conosciuta per la bistecca alla fiorentina ha un gusto unico, ricco e saporito. Rappresentanza emblematica delle carni italiane nel mondo, l'azienda seleziona per questa linea solo carni di scottona, scelta per la sua tenerezza e il sapore delicato. La certificazione Igp dal Consorzio di tutela ne garantisce l'assoluta territorialità mediante un rigoroso e specifico sistema di vigilanza e controlli.
Ingredienti
Carne di bovino adulto.
Peso medio/pezzature
200 g – monoporzione.
Confezionamento
Confezionamento in sottovuoto con tecnologia skin.
Tempi di scadenza
18 gg dal confezionamento.

EUROCHEF ITALIA
www.eurochefitalia.com



Nome prodotto
Arrosto con patate
Breve descrizione prodotto
Piatto classico dal sapore semplice ma gustoso. L'azienda prepara e cucina al forno la carne scelta di tacchino guarnita con sugo di cottura, che ne impreziosisce il gusto, e vi aggiunge le patate cotte al forno e aromatizzate al rosmarino.
Ingredienti
Arrosto di tacchino 40%*: carne di tacchino 73% (29% sul prodotto finito), acqua, amido di mais, sale iodurato (sale, ioduro di potassio), destrosio, aromi naturali (contiene glutine da frumento), addensanti: e451, e452. Patate al forno 40%*: patate precotte (patate, acqua, sale) 96% (38% sul prodotto finito), olio di semi di girasole, sale iodurato (sale, ioduro di potassio), rosmarino 0,3% (0,1% sul prodotto finito), destrosio. Salsa 20%*.
* sul prodotto finito
Peso medio/pezzature
250 g/conf.
Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
40 gg dalla data di consegna.



THE
EUROPEAN
RETAIL
GUIDE

La più importante e completa guida alla distribuzione europea. Tutte le catene suddivise per paese. Gli indirizzi, i siti, le mail, il management, la storia, i contatti per i fornitori, i brand distribuiti.

Per informazioni: info@tespi.net



I NOSTRI PRODOTTI NASCONO QUI, PROPRIO COME NOI.

Carni da suini nati ed allevati nelle campagne padane.

le Buone Terre
TANTE FAMIGLIE, UN'UNICA PASSIONE
PROSUS

Suino nato e allevato in Italia

FETTINE DI LONZA
AL MIRTO

ALLEVIAMO

RISPETTIAMO

GARANTIAMO

SCOPRI I NOSTRI ALLEVATORI

MARINATI

MENO DEL 5% DI GRASSI

1 Porzione 126 g

Energia:
606 kcal
120 kcal

6%
per 100 g
404 kcal - 96 kcal

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ - 2000 kcal)

250 g e
2 porzioni
4 minuti

SECONDO NATURA

Da generazioni, nelle campagne della Pianura Padana alleviamo solo suini 100% italiani. Per questo ci siamo riuniti in una Cooperativa che oggi conta 67 soci allevatori e agricoltori. Siamo nati e cresciuti su queste terre dove ogni giorno lavoriamo per garantire la massima qualità dei nostri prodotti: gustose specialità a base di carne suina, semplici e pronte in pochi minuti. Ed è grazie a noi e al nostro lavoro che Le Buone Terre ti garantisce una filiera sempre controllata dal campo alla tavola. **Perché dove è buona la terra, è buona la carne.**