

**arni
& CONSUMI**

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Eat Meat



Top Freshness



Il massimo del gusto e della freschezza: questa è la linea Top Freshness BurgEat. Una selezione accurata tra le più pregiate carni di bovino al mondo. Scoprite di più su www.eatmeat.it

Eat Meat



L'eccellenza delle carni bovine non ha più confini

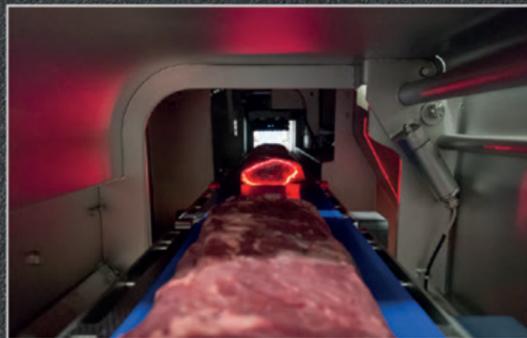


Per noi la qualità non ha frontiere.

Dal 2011, nel cuore della Food Valley italiana ci siamo specializzati nell'importazione, nella lavorazione e nel commercio all'ingrosso di carni fresche pregiate provenienti da tutto il mondo. Una severissima selezione dei fornitori e gli elevatissimi standard dei controlli veterinari e igienico-sanitari sono per noi i requisiti fondamentali per offrire ai nostri Clienti il meglio ogni giorno. Il know-how, l'accurata formazione del personale e i costanti investimenti tecnologici ci hanno consentito di sviluppare un'elevata versatilità produttiva.

Velocisti della freschezza.

La materia prima extra-CEE, importata



via area, arriva nel nostro stabilimento entro i dieci giorni dalla data di produzione per essere lavorata secondo un ciclo produttivo di 24 ore. Quindi viene spedita in tempi altrettanto brevi



attraverso un sistema di distribuzione capillare sul territorio italiano ed europeo.

Ci siamo specializzati.

Nel nostro stabilimento a Castelnuovo Rangone ci siamo specializzati nel sezionamento dei tagli anatomici e nella creazione di hamburger freschi. Filetto, controfiletto, entrecôte, cuore di scamone, picanha e altre specialità sono disponibili in diverse grammature, anche personalizzabili. Oggi, anche grazie alla costante attività di ricerca e sviluppo, Eat Meat lancia sul mercato la nuova linea BurgEat, prodotta con le migliori carni fresche sud americane, irlandesi e italiane e con la variante vegetariana.



Ricetta pulita, etichetta chiara.

Quando la materia prima è eccellente e freschissima ci si può permettere il lusso della semplicità. Che siano tagli selezionati o hamburger, le confezioni sottovuoto parlano chiaro e mantengono a lungo la salubrità e succosità delle carni. Genuinità, fragranza e assenza di additivi sono e resteranno i plus anche dei nuovi prodotti che presenteremo nei prossimi mesi.

EAT MEAT srl Via Aldo Moro, 6
41051 Castelnuovo Rangone (MO)
www.eatmeat.it



“Una perfetta combinazione tra gusto e qualità”

Effesalumi presenta Trottole e Gustarelle.
Due referenze di suino 100% made in Italy
in un packaging innovativo.
Entrambe senza glutine, allergeni,
lattosio, derivati del latte.

Ferbox firma soluzioni coibentate ad elevate prestazioni

L'azienda realizza pannelli e porte per celle frigorifere
anche tailor made. Il rivestimento Glasbord con
Surfaseal e il sistema HQS (Hygienic quality System)
sigillato con HPS-2C garantiscono alti livelli
di resistenza, di igiene e un aspetto estetico gradevole.



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 12 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ALL'INTERNO

SCHEDE PRODOTTO
LE NOVITÀ
PRESENTATE
DALLE AZIENDE

Alle pagine 22 e 23



Il settore ovicaprino tra luci e ombre

In Europa il comparto vive un momento
di stabilità. Ma, in alcuni Paesi membri,
soffre di alcune problematiche. In Italia
in particolare, come fa sapere Ismea,
continua a calare il numero dei produttori
e i consumi non accennano a crescere.

LA SFIDA DI COOD

Il ristorante milanese
offre svariate tipologie
di carni eccellenti
provenienti da ogni
parte del mondo.
La cucina e l'esperienza
dello chef Gianfranco
Semenzato ne
valorizzano le qualità.



S P E C I A L E

HAMBURGER

In Italia trionfa la versione gourmet, realizzata con carni eccellenti, bio e ingredienti ricercati.
Il prodotto, che vanta un grande successo su un target trasversale,
è protagonista sia nel consumo domestico che nell'out of home'

Amadori: nel 2018 fatturato a +3,8%. Francesco Berti nominato ad del Gruppo

Nel 2018 il Gruppo Amadori ha registrato un fatturato complessivo di 1.255 milioni di euro, con una crescita del 3,8% rispetto all'anno precedente, e un proporzionale aumento del margine operativo lordo, che ha raggiunto 106 milioni di euro (+2,3%). I risultati del bilancio d'esercizio, presentato a inizio giugno nel corso del tradizionale incontro con le istituzioni finanziarie, sono il frutto della politica di investimenti sostenuta dal Gruppo. "Questa performance è stata ottenuta grazie a molteplici progetti d'innovazione di prodotto e di processo, oltre che a una politica commerciale e di marketing orientata a dare un sempre maggior livello di servizio ai nostri clienti", ha commentato il presidente Flavio Amadori. L'incontro è stato anche occasione per presentare ufficialmente Francesco Berti in qualità di amministratore delegato del Gruppo, dopo essere stato nominato lo scorso anno direttore generale.



Francesco Berti

Sana 2019: oltre 900 espositori per la fiera internazionale del bio (Bologna, 6-9 settembre)

Quasi tutto pronto per Sana, la fiera internazionale del biologico e del naturale, giunta quest'anno alla 31esima edizione. Il salone si terrà a BolognaFiere dal 6 al 9 settembre, ed è organizzato da BolognaFiere, in collaborazione con Assobio e Federbio, con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e il supporto dell'Agenzia Ita-Ice. "La nostra società", dichiara Gianpiero Calzolari, presidente di BolognaFiere, "ha sviluppato un know-how che ci posiziona ai primissimi posti su scala internazionale e ci connota come destinazione e partner privilegiato per il business fieristico. Anche il Salone del biologico e del naturale è dimostrazione di questa specificità che si esplicita in un costante trend di crescita in termini di espositori e operatori e in un confronto sempre più incisivo con i buyer internazionali. Le novità dell'edizione 2019 rafforzeranno ulteriormente Sana come piattaforma di confronto per il biologico e per la discussione di temi fondamentali per il futuro, in termini economici e ambientali". Gli espositori saranno oltre 900, su una superficie di 52mila metri quadrati. Tre i settori rappresentati: food nei padiglioni 29 e 30; care&beauty nei padiglioni 25 e 26; green lifestyle nel padiglione 28.

Alcass: nel 2018, fatturato a +34%

Alcass, azienda specializzata nei prodotti surgelati e senza conservanti, ha chiuso l'esercizio 2018 con un'importante crescita del valore della produzione. Che passa da 9,8 milioni di euro del 2017 a 13,1 milioni di euro nel 2018, registrando un aumento del 33,6%. In crescita anche l'Ebitda, che passa da 1,26 milioni dell'anno scorso a 1,47 milioni. Molteplici i punti di forza che hanno permesso all'azienda di raggiungere questi risultati. Il reparto Ricerca e Sviluppo, ad esempio, lavora costantemente per diversificare l'offerta, nel rispetto dei principi di qualità e salubrità. Anche il tema della sostenibilità è da sempre prioritario nel piano di sviluppo aziendale. Tra le azioni intraprese, l'installazione di un moderno impianto fotovoltaico che copre il 50% circa del fabbisogno energetico dell'azienda, e la riduzione del consumo di plastica nel confezionamento che ha permesso, nel giro degli ultimi cinque anni, un risparmio di circa 15mila kg di materiale all'anno.

Torna il Rural Festival a Lesignano de' Bagni, provincia di Parma (7-8 settembre)

Per il sesto anno consecutivo gli agricoltori e allevatori custodi di antiche varietà vegetali e razze animali si danno appuntamento al Rural Festival. L'evento sulla biodiversità agricola andrà in scena a Lesignano de' Bagni il weekend del 7 e 8 settembre con ingresso gratuito. Circa 40 allevatori e agricoltori di Emilia Romagna, Toscana e Liguria animeranno un territorio collinare fatto di verde, boschi di querce, calanchi e vulcanelli di fango eletto a riserva Mab Unesco. Adiacente all'Agricola Rosa dell'Angelo e agli espositori, non mancherà la fattoria didattica con razze animali antiche. Inoltre, se nel centro storico di Parma il Rural Market è ormai l'indirizzo dove trovare tutto l'anno tanti prodotti unici, che seguono il ritmo delle stagioni, anche la Toscana oggi ha un suo nuovo punto di riferimento per i prodotti di biodiversità agricola: è il Rural Market di Radda in Chianti (Siena), aperto ogni weekend fino a ottobre.



Since 1945
MADE IN ITALY





**OGGI,
HAMBURGER o POLPETTE?**
Perché non entrambi?

**Nuova Hamburgatrice/Polpettatrice
automatica modello C/E HF.**
Una sola macchina per tre differenti soluzioni:

- produzione di hamburger
- funzione di stratificazione per hamburger
- produzione di polpette

**Performance uniche per una macchina
unica nel suo genere:**

- 3.000 hamburger/ora per un diametro max di 135 mm ed uno spessore max di 30 mm
- 6.000 polpette/ora con diametri tra 25 e 39 mm
- Cambio configurazione tra hamburgatrice e polpettatrice in soli 5 minuti con poche e semplici operazioni

Patenti Pending











L'Internet of Things (IoT) è già una realtà sulle macchine Minerva Omega Group. Con NEMOSY, un sistema esclusivo di controllo remoto e gestione del parco macchine tramite Internet: controllo, sicurezza, manutenzione, assistenza.









www.minervaomegagroup.com
laminerva@laminerva.it

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4
Fax: +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net

Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile - Anno 12 - numero 7/8 - luglio/agosto 2019
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso in redazione l'8 luglio 2019



FIDUCIA INIZIA CON A



La qualità della materia prima è un pre-requisito. Essere al servizio del cliente significa investire in ricerca e sviluppo per soddisfare esigenze in continua evoluzione, dai consumatori in cerca di esperienze gourmet a chi vuole un prodotto già cotto da personalizzare a proprio piacimento. Tutto questo a portata di carrello.



WWW.ALIPRANDI.COM

Ferbox firma soluzioni coibentate ad elevate prestazioni

L'azienda realizza pannelli e porte per celle frigorifere anche tailor made. Il rivestimento Glasbord con Surfaseal e il sistema HQS (Hygienic quality System) sigillato con HPS-2C garantiscono alti livelli di resistenza, di igiene e un aspetto estetico gradevole.

Ferbox nasce nel 1964 con la produzione artigianale e il montaggio di pannelli e porte coibentate per la realizzazione di celle e armadi frigoriferi destinati alle piccole macellerie, botteghe alimentari, centri di stoccaggio e smistamento di prodotti alimentari. Oggi si sviluppa su una superficie di 4mila mq e presenta tutte le caratteristiche di un'industria moderna, pronta a soddisfare qualsiasi esigenza nel campo alimentare. "Realizziamo ambienti altamente sanificabili e facili da pulire", spiega Andrea Signorelli, technical sales dell'azienda. "La nostra mission è quella di produrre costantemente prodotti di alta qualità, installare correttamente i manufatti, garantendone la performance e curando l'aspetto estetico".

Per raggiungere questi obiettivi, Ferbox ha messo a punto molteplici soluzioni in grado di soddisfare le esigenze di ogni singolo cliente. "Il nostro materiale di punta per la realizzazione delle pannellature è il 'Glasbord' con 'Surfaseal' (entrambi marchi registrati). Si tratta di un rivestimento igienico per pareti e soffitti unico e inimitabile in ogni sua parte con facilità di pulizia 10 volte superiore ai comuni pannelli, sei volte più resistente agli agenti chimici-corrosivi e resistente agli urti e abrasioni impedendo alle muffe e alla carica batterica di proliferare". L'alta qualità e affidabilità del materiale permette di ridurre i consumi energetici e i tempi di lavaggio oltre a dare un ottimo risultato estetico grazie alla finitura Surfaseal, che garantisce stabilità di colore senza alterazioni nel tempo. "A conferma delle ottime performance del materiale, nel corso degli anni abbiamo ottenuto un riscontro molto positivo, che ha permesso all'azienda di installare oltre 2 milioni di metri quadrati in Europa",

sottolinea Andrea Signorelli.

Recentemente Ferbox ha introdotto un'ulteriore miglioria in termini di pulizia, sanificabilità, aspetto estetico e igienicità complessiva degli ambienti grazie all'utilizzo del sistema HQS con sigillatura HPS-2C tra le fughe dei pannelli. "Questo sistema permette di avere un risultato complessivo estremamente performante, in grado di soddisfare appieno le aspettative del cliente finale perché il garantisce la stessa resistenza alle muffe e la medesima facilità di pulizia del pannello in Glasbord con Surfaseal. L'utilizzo del sistema HQS con sigillatura HPS-2C permette di realizzare perfette sigillature tra tutti i giunti di raccordo dei pannelli in Glasbord con Surfaseal, garantendo le dilatazioni e gli assorbimenti dei pannelli sandwich. Inoltre, il mastice elastico HPS-2C è realizzato senza solventi, è inodore, vanta un ampio spettro di adesività, è senza silicone e isocianato. Va anche sottolineato che la sigillatura realizzata con HPS-2C è definibile come 'non richiedente manutenzione', viste le immutate peculiarità organolettiche anche dopo aver subito trattamenti aggressivi in ambienti alimentari. Il sistema HQS con HPS-2C è utilizzato all'interno di camere bianche assolute per la sigillatura delle fughe dei pannelli in Glasbord con Surfaseal e non necessita di ulteriori trattamenti protettivi aggiuntivi. Questo tipo di sistema permette di avere una planarità totale tra i vari pannelli in quanto la sigillatura viene realizzata in profondità nell'interspazio tra i pannelli stessi, evitando così di avere gradini e/o elementi in spessore sulle pareti e sui soffitti se trattati con il sigillante 'HPS-2C'".

Margherita Luisetto

I PRODOTTI

Ferbox realizza celle frigorifere prefabbricate complete di scaffalatura, celle a bassa temperatura, celle di stagionatura, celle di asciugatura, locali di cottura, celle di stoccaggio, sale di lavorazione, camere bianche, magazzini frigoriferi, piattaforme logistiche, locali REI I20, porte frigorifere a battente, porte frigorifere scorrevoli, porte taglia fuoco, portoni sezionali, porte in alluminio, porte tipo ufficio, porte va e vieni, punti di carico, serramenti in alluminio, paracolpi in acciaio inox di vario spessore e misura, profili sanitari in acciaio inox, profili sanitari in Pvc, profili sanitari in alluminio preverniciato.



Particolare della sigillatura HQS



Sala lavorazione carni



Reparto confezionamento

I PUNTI DI FORZA DELL'AZIENDA

La professionalità e flessibilità produttiva permettono a Ferbox di essere un partner sicuro ed efficiente con soluzioni tecniche mirate e innovative adatte per ogni situazione o esigenza, anche post-vendita. Le realizzazioni sono studiate e valutate con il cliente per cercare di ridurre al minimo le manutenzioni straordinarie.

I SERVIZI

Produzione

Ferbox produce e installa pannelli isolanti, con o senza ganci, e porte frigorifere industriali. I manufatti vengono realizzati in poliuretano espanso composto da resine poliuretaniche miscelate e iniettate ad alta pressione ottenendo un elevato coefficiente di isolamento termico e una densità di 40 kg/m³. I prodotti sono di alta qualità e affidabilità, con un'elevata prestazione termica per ridurre i consumi energetici, e vengono realizzati nel rispetto delle normative vigenti a tutela dell'ambiente.

Progettazione

Lo staff altamente qualificato è in grado di rispondere con tempestività e cortesia a qualsiasi informazione tecnica commerciale e di montaggio. Per fornire un supporto completo a 360° Ferbox offre: analisi completa dei progetti curando tutti gli aspetti tecnici ed economici, per garantire la massima qualità, efficienza e una durata del prodotto a lungo termine; studio di fattibilità per i singoli progetti curando ogni dettaglio, grazie alla realizzazione di disegni ad hoc con software costantemente aggiornati che fa-

cilitano notevolmente le fasi di progettazione e montaggio; sopralluoghi in cantiere per verifica e coordinamento dei propri lavori.

Installazione

L'azienda esegue in Italia e all'estero un servizio di montaggio dei propri prodotti garantendone qualità, durata ed efficienza. Il personale è dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, opera con attrezzature moderne ed efficienti per svolgere la fase di montaggio in piena sicurezza.



SPECIALE HAMBURGER

In Italia trionfa la versione gourmet, realizzata con carni eccellenti, bio e ingredienti ricercati. Il prodotto, che vanta un grande successo su un target trasversale, è protagonista sia nel consumo domestico che nell'out of home



L'hamburger è un prodotto che rientra sempre più spesso nelle abitudini del consumatore: sia come consumo domestico che nel fuori casa. Grazie anche alla sua variabilità (materie prime, formati e ricette) soddisfa le esigenze di un target trasversale. Se fino a poco tempo fa era associato al fast food, oggi questa idea di hamburger è stata soppiantata dai prodotti gourmet: referenze più sofisticate, per le quali si utilizzano carni ricercate e biologiche, e che spesso vengono 'ricettate' con ingredienti di alta qualità per risultati creativi e innovativi. Ed ecco quindi che accanto ai big del fast food (Burger King e McDonald's in primis) si stanno

diffondendo a macchia d'olio numerosissimi ristoranti e food truck specializzati nell'offerta di hamburger. Così come, a fianco dei classici hamburger di carne fresca preparati direttamente in macelleria, oggi spopolano gli hamburger freschi o surgelati per il libero servizio. L'eccellenza della materia prima e l'originalità delle ricette sono i due fattori che ne determinano il successo.

I DATI DEL MERCATO

All'anno terminante maggio 2019 gli hamburger di carne fresca hanno registrato una crescita dell'11,6% a volume e del 15,5% a valore, con un fatturato che ha superato i 188

milioni di euro. I dati, pubblicati dall'istituto di ricerca Iri, rilevano anche che la carne di bovino è la più richiesta (oltre 8 milioni di chili di prodotto venduto, per un controvalore di 108 milioni e 500 mila euro) e quella con una maggiore percentuale di incremento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno (+25% a volume e +24,6% a valore). Seguono gli hamburger di tacchino (l'unica tipologia che ha subito un lieve calo, pari all'1,7%, anno su anno), del pollo, di carne suina e di coniglio.

Sul fronte delle aree di vendita, il Nord Ovest è l'area più votata all'acquisto di hamburger: rappresenta, infatti, il 42,3% del totale del-

le vendite. A seguire, il Nord Est e il Centro (che comprende anche la Sardegna) con una percentuale, rispettivamente, del 24 e del 21,5%. Molto lontano da queste realtà, invece, la situazione al Sud, le cui vendite di hamburger rappresentano solo il 12% del totale. Significativa poi la situazione dei canali di distribuzione. Dove i supermercati la fanno da padrone con il 69,5% delle vendite (oltre 12 milioni di chili, per un controvalore di 132 milioni di euro). Gli ipermercati e il canale Lsp Libero servizio piccolo seguono timidamente con delle percentuali di acquisto pari a 19,5% e 11%.

Margherita Luisetto

OPAS

<https://opas-coop.it>

Hamburger essenziale, hamburger piccante e hamburger pregiatissimo (realizzato, quest'ultimo, solo con carne di prosciutto) sono le tre proposte che Opas, la cooperativa di allevatori suini con sede a Carpi in provincia di Modena, ha immesso sul mercato. "La principale caratteristica che da sempre contraddistingue i nostri prodotti è la lista ingredienti presente in etichetta: carne di suino (97%), sale, spezie, destrosio e aromi naturali. Nulla di altro", esordisce il direttore commerciale Alberto Balconi. "Inoltre, siamo gli unici a produrre a livello industriale dichiarando un prodotto al 97% base carne, senza acqua aggiunta, addensanti, coloranti e conservanti della 'famiglia E'". Tutti gli hamburger realizzati da Opas derivano da tagli nobili e senza l'utilizzo di tritami o recuperi di alcun tipo. L'essenziale ed il piccante, poi, hanno un contenuto inferiore al 15% di grassi, mentre il pregiatissimo resta addirittura a valori inferiori al 13%. "In questi anni abbiamo rilevato un aumento del consumo degli hamburger. Per questo, stiamo mettendo a punto, per la prossima stagione autunno-vernina, anche una serie di hamburger 'ricettati' in modo da poter soddisfare il gusto e le richieste dei consumatori più esigenti. Stiamo valutando, inoltre, una linea salutare, fatta da carne derivante da suini alimentati con dieta arricchita di acidi grassi essenziali e di complessi vitaminici antiossidanti".

Canali di distribuzione:

Principalmente Gd e Do, ma anche Horeca.



PINKBURGER – IL PREGIATISSIMO

Hamburger di carne di suino di alta qualità di prosciutto che si cuoce in soli tre minuti. Senza glutine e senza lattosio. Pezzatura: due pezzi da 100 grammi.

HAMBURGER DI CARNE FRESCA

AT Maggio 2019

Dimensioni e trend del Mercato	Vendite in volume	Var. % Vendite in volume su anno precedente	Vendite in valore (euro)	Var. % vendite in valore su anno precedente
Totale Italia*	17.306.149	11,6	188.185.363	15,5
Bovina	8.204.082	25,5	108.501.875	24,6
Tacchino	3.958.203	-1,7	30.580.132	0,4
Pollo	3.175.158	2,1	30.175.577	5,0
Suina	1.014.650	9,0	7.959.761	9,8
Coniglio	199.542	4,6	3.326.974	4,8
Altre Carni e Carni Miste	754.514	7,1	7.641.044	21,8

* Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)

Allocazione nelle aree nazionali	Vendite in volume	Sales location in volume	Vendite in valore	Sales location in valore
Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	17.306.149	100,0	188.185.363	100,0
Nord-ovest Iper+super+LSP	7.317.172	42,3	81.197.024	43,1
Nord-est Iper+super+LSP	4.147.642	24,0	47.548.147	25,3
Centro + Sardegna Iper+super+LSP	3.719.491	21,5	41.437.616	22,0
Sud Iper+super+LSP	2.121.845	12,3	18.002.590	9,6

Allocazione nei canali di vendita	Vendite in volume	Sales location in volume	Vendite in valore	Sales location in valore
Totale Italia*	17.306.149	100,0	188.185.363	100,0
LSP	1.912.223	11,0	20.944.798	11,1
Supermercati	12.026.805	69,5	132.085.162	70,2
Ipermercati	3.367.145	19,5	35.155.429	18,7

* Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)

Fonte: Iri



I primi tre produttori di hamburger (a valore) sono:

- 1- Gruppo Veronesi – Aia
- 2 - Amadori
- 3 - Fileni

Insieme, coprono a valore il 30,3% del mercato degli hamburger.

La private label incide per il 45,4%.



FILIERA AGROALIMENTARE MADEO

www.madeofood.com

Numerose sono le referenze a base di carne di suino nero proposte dalla Filiera Madeo, situata in Calabria a San Demetrio Corone (Cs), specializzata da oltre 30 anni nella lavorazione di carni di qualità. Caratteristica distintiva sono le materie prime 100% di Filiera che hanno ottenuto, tra le altre, la rinomata certificazione sul benessere animale della Kiwa e la certificazione 'Italia Alleva Carne 100% italiana' dell'AIA. "La Filiera Madeo si caratterizza per la valorizzazione delle carni di suino nero, razza autoctona, allevata all'aperto in regime di benessere animale", spiega Anna Madeo, responsabile commerciale dell'azienda. "L'alimentazione sana, a base di verdure e cereali di stagione, e l'allevamento estensivo sono indispensabili per conferire alle carni e al lardo proprietà nutrizionali desiderate, tali da renderli alimenti ad elevato potere salutistico, utili nella prevenzione di malattie cardiache e cardiovascolari, come dimostrato da una ricerca nata dalla collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna". La gamma di prodotti spazia da preparati freschi come gli hamburger aromatizzati con 'nduja, cipolla di Tropea Igp, asparagi, olive, arance di Calabria e provola e funghi, fino ai grandi classici, disponibili sia in formato standard sia mini. Negli ultimi anni la Filiera si è focalizzata sulla ricerca di innovazioni in grado di soddisfare bisogni specifici sia di tipo salutistico sia di gusto, selezionando confezionamenti in grado di garantire una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti. "Il confezionamento in skin, in particolare, allunga i tempi di conservazione anche senza conservanti fino a 30 giorni, mantiene inalterata la freschezza e conferisce maggiore tenerezza alle carni ricche di Omega 3, 6 e 9, senza glutine e derivati del latte".

Canali di distribuzione:

Gd, Do, Normal Trade, Horeca, Food Service e discount .

"La nuova tendenza dello Street Food Gourmet in tutta Europa contribuisce in modo significativo alla costante crescita della domanda di questo prodotto. La facilità nella preparazione e nel consumo degli hamburger permette un pasto sano ma allo stesso tempo veloce. L'amatissimo hamburger, che un tempo era considerato un alimento "junk food", oggi rientra nelle abitudini alimentari e culinarie di tutte le categorie di consumatori. La Filiera Madeo con i suoi prodotti di alta gamma ha gradualmente conquistato anche i target più ostili, prova dell'alta qualità delle materie prime 100% di Filiera".

Anna Madeo, responsabile commerciale.



MINI BURGER DI SUINO NERO CON 'NDUJA DI CALABRIA
Carni ricche di Omega 6 e 9, acido oleico superiore al 40%, senza glutine e senza conservanti. Materie prime 100% di Filiera.



EAT MEAT

www.eatmeat.it

Eat Meat è una solida realtà di Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, specializzata nell'importazione, nella lavorazione e nel commercio all'ingrosso di carni fresche pregiate provenienti da tutto il mondo. Gli investimenti tecnologici messi a punto negli ultimi anni, poi, hanno permesso all'azienda di sviluppare un'elevata versatilità produttiva. "All'interno della gamma di prodotti proposti da Eat Meat figura la nuova linea gourmet composta da una selezione di hamburger freschi, senza additivi e con il 97% di carne di bovino adulto di origine garantita: Italia, Irlanda e Argentina", spiega Cristina Santunione, amministratore e responsabile Haccp dell'azienda. "Per completare l'offerta al consumatore, affianchiamo, poi, un burger vegetariano, a base di spinaci e formaggio, dedicato a chi cerca una valida e gustosa alternativa alla carne". Quali sono i plus che contraddistinguono i prodotti firmati Eat Meat sul mercato? "Le principali caratteristiche dei nostri prodotti sono la genuinità, la freschezza, il gusto. Il formato standard - il blister composto da due hamburger da 150gr ciascuno - è inoltre ideale per tutte le famiglie, per la preparazione di panini o da consumarsi accompagnato a verdure e salse. Il nuovo packaging, brillan-

te, invitante e inconfondibile, vanta anche il pregio di esprimere dettagliatamente in modo immediato e trasparente l'origine e la lavorazione del prodotto, evidenziandone la freschezza e la genuinità degli ingredienti, oltre a suggerirne le modalità di cottura e consumo". La scrupolosa selezione dei fornitori, l'inflessibilità sulla qualità della materia prima, l'innovazione e la continua ricerca e sviluppo permettono poi all'azienda di dare ai consumatori l'opportunità di gustare un prodotto che sposa tradizione e attualità, praticità e gusto e soprattutto, alta qualità.

Canali di distribuzione
Gdo, Horeca.



HAMBURGER EAT MEAT
La proposta di Eat Meat, prevede una selezione di hamburger gourmet freschi, senza additivi e con il 97% di carne di bovino adulto di origine garantita.

STORIA DEL PRODOTTO

L'hamburger, considerato il panino americano per eccellenza, ha origini tedesche. Hamburger, infatti, deriva dalla parola 'Hamburg', cioè Amburgo. La storia racconta anche che l'hamburger steak, fa la sua comparsa nelle cronache culinarie americane a partire dalla prima metà dell'800 e a servirlo per la prima volta nel suo ristorante di New York nel 1873 è lo chef Charles Ranhofer. In Italia, invece, fino a qualche anno fa si era soliti usare il termine "svizzera" per indicare questo prodotto, perché associato a un piatto importato dallo stato elvetico

L'80% DEGLI ITALIANI MANGIA HAMBURGER UNA VOLTA AL MESE

Una ricerca del 2018 commissionata a DOXA da Deliveroo, il colosso del delivery a domicilio, attesta che un italiano su tre mangia hamburger quasi tutti i giorni e quasi l'80% afferma di consumarlo una volta al mese. In Europa siamo i terzi consumatori di hamburger, preceduti da Regno Unito e Francia.

segue

9

È UN PRODOTTO



Carne
che passione



Razza Marchigiana

HAMBURGER

ALLEVATA
NEL CENTRO
ITALIA

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

VITELLI ALLATTATI
DALLE MADRI, SVEZZATI
E ALIMENTATI CON FORAGGI
DEL TERRITORIO

CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

Centro Carne, azienda abruzzese specializzata nella lavorazione di carni di qualità, ha scelto di trasformare un prodotto universale, come l'hamburger, in un prodotto particolarmente legato al territorio di origine dell'azienda. In che modo? Utilizzando carne marchigiana e romagnola proveniente dalla lavorazione diretta delle mezzene del proprio stabilimento. Ma andiamo con ordine per capire come nascono questi prodotti. "Eravamo consapevoli delle potenzialità che offre il nostro territorio, anche in termini di allevamenti: qui vengono allevate, infatti, le razze marchigiana e romagnola, due razze tutelate dal marchio Igp Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, che si distinguono per la carne tenera, dal colore rosato, con grana fine e un giusto grado di infiltrazione di grasso", spiega Marino Nardinocchi, socio fondatore di Centro Carne. "Per ovviare a una problematica legata all'approvvigionamento di questa carne, allevata per lo più da piccoli contadini sparsi nelle campagne dell'Appennino, abbiamo creato centri di ingrasso sia per la marchigiana che per la romagnola, alimentati da foraggi tipici del territorio. Con un obiettivo importante: creare una filiera controllata basata su alcuni principi fundamenta-

li come controllo diretto della crescita, costante qualità nei ristalli, garanzia di ampi spazi vitali, scrupolosa somministrazione degli alimenti, prudenza nel trasporto e uso di impianti e tecnologie sostenibili per l'animale e per l'ambiente". Ecco quindi da dove nascono gli hamburger proposti da Centro Carni. "Il valore aggiunto è dato dal fatto che macelliamo quasi esclusivamente scottoni, giovani femmine tra i 14 e i 16 mesi. Nel 2018, inoltre, abbiamo inserito anche gli hamburger bio 'Qualità dalla natura', per rispondere a un consumatore sempre più consapevole e informato".

Canali di distribuzione

Gdo, Horeca e Food service.

"Il nostro intento è stato quello di legare un prodotto universale al particolare. E cosa ci rende unici se non le nostre origini e il nostro territorio?"

Marino Nardinocchi, socio fondatore

LINEA HAMBURGER

La linea si compone di hamburger bio, Black Angus, scottona, chianina, fassona piemontese, marchigiana e romagnola. Il packaging cattura facilmente l'occhio del consumatore in quanto ad ogni razza è assegnato un colore che richiama il territorio e il colore della carne. Nella foto, la linea surgelati con tecnologia Iqf. L'azienda propone i prodotti anche nella linea del fresco con confezioni in skin e atp.



CENTRO CARNI COMPANY

www.centrocarnicompany.com

Centro Carni Company vanta a catalogo due linee di burger: una dedicata al canale Horeca e Cash&Carry (che si presenta col marchio Unika), e una pensata per il canale retail (caratterizzata dal brand You&Meat). Col marchio Unika, quindi, l'azienda presenta la gamma di burger freschi, confezionati in pratici box da 150 gr/pz, e quella di burger gelo da 200 gr/pz, realizzati con carne scottona, aberdeen angus sired, chianina, piemontese, bovino e carne biologica. Attraverso il marchio You&Meat, invece, propone una gamma di burger da 200g/pz in versione fresco, composta da scottona, aberdeen angus sired, black angus Usa, chianina, piemontese e carne biologica, e una linea gelo di burger da 150 gr/pz di carne bovina aberdeen angus e chianina Igp. "Oltre alla varietà delle carni e delle pezzature proposte, i nostri prodotti si distinguono per essere realizzati con veri e propri tagli anatomici (e non con le classiche rifilature del disosso). La qualità della carne, quindi, li rende prodotti 'gourmet'", sottolinea Fabio Pilotto, direttore commerciale dell'azienda. "Anche il packaging è stato studiato con particolare cura. Essendo totalmente trasparente permette al consumatore di vedere il prodotto a 360° senza nascondere nulla. Questo ci permette di sottolineare il concetto di trasparenza che da sempre la nostra azienda persegue".

Canali di distribuzione

Ho.re.ca e retail.

LINEA YOU&MEAT – CHIANINA

Il burger è realizzato con carne macinata di chianina. Oltre all'intrinseca qualità, il prodotto vanta un'etichetta pulita, è senza conservanti e gluten free. Confezione da 200 gr.

"Uno dei trend più interessanti fa riferimento al mondo dei burger gourmet. Alimenti semplici, facili da cucinare, ideali per gustare qualcosa di buono sia a casa che fuori. Il burger monoporzione, poi, incontra le esigenze dei nuclei familiari piccoli o comunque di single o studentilavoratori fuori sede. Il tutto deve essere combinato alla qualità e alla praticità del prodotto".

Filippo Pilotto, direttore commerciale



LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELL'HAMBURGER

Il 28 maggio scorso è stato celebrato l'International burger day, una ricorrenza ideata dalla catena di ristoranti inglesi Mr. Hyde. In Italia è arrivata solo quest'anno, ma nel mondo la si celebra già da diverso tempo. Per l'occasione, tutti i ristoranti che cucinano hamburger propongono sconti o ricette particolari. Quest'anno, ad esempio, in Australia Mc Donald's ha regalato 250mila Quarter Pounders e, negli Usa, Kfc ha lanciato l'offerta di due hamburger al prezzo di uno.

LE ALTERNATIVE VEGAN E VEGETARIANE

Per tutti coloro che hanno scelto una dieta vegana o vegetariana, non mancano proposte alternative. Burger a base di ceci, di seitan o di tofu sono le referenze che vanno per la maggiore, sia a libero servizio che nel 'fuori casa' (si veda, ad esempio, il successo italiano della catena Flower Burger, in espansione in Italia e all'estero). A queste, si affiancano (per il momento l'Italia è esclusa dalla vendita) gli hamburger di insetti e quelli di 'carne senza carne' - un concentrato di tecnologia vegetale al 100% - delle aziende americane Impossible Foods e Beyond Meat.





MONTANA (INALCA, GRUPPO CREMONINI)

www.cremonini.com

Montana, il marchio di Inalca del gruppo Cremonini, vanta a catalogo hamburger surgelati proposti nelle versioni 'Hamburger naturali', 'Hamburger Bio', 'Hamburger leggeri' (solo il 9% di grassi e un apporto calorico ridotto rispetto alla media, solo 161 Kcal per ogni 100g) e 'Hamburger al bacon'. I prodotti si presentano nel classico formato da 100 g, confezionati singolarmente per offrire un servizio migliore al consumatore e venduti in astucci da 400 g e 1 Kg. "Gli hamburger Montana provengono dai tagli dell'anteriore del bovino", sottolinea Roberta Ferri, responsabile marketing di Inalca. "Sono realizzati con 100% carne da allevamenti italiani, sono ricchi di proteine e fonte naturale di vitamina B3 e fosforo e sono prodotti senza conservanti né aromi artificiali. Ma non è tutto. Gli 'hamburger naturali' vantano la dichiarazione ambientale EPD - Environmental product declaration - in etichetta, la referenza Bio è senza glutine e gli hamburger 'leggeri' hanno un tasso ridotto di grassi (9%)".

Canali di distribuzione:

Gdo e Horeca.

"Tra i principali trend in atto nel settore food, l'hamburger sembra essere trasversale e comune a tutte le nuove tendenze.

È un prodotto conviviale e semplice, ma allo stesso tempo è in grado di soddisfare anche i palati più raffinati ed esigenti con preparazioni gourmet e finger food.

E' uno dei prodotti più 'instagrammabili', di tendenza, ma sa rispondere anche alle esigenze di chi vuole fare scelte consapevoli (bio, filiera corta, italianità...)"

Roberta Ferri, responsabile marketing Inalca

HAMBURGER NATURALI

100% carne da allevamenti italiani. Nel percorso di sostenibilità perseguito da Montana, gli 'hamburger naturali' vantano in etichetta la dichiarazione ambientale Epd (Environmental product declaration). La scatola contiene due hamburger confezionati singolarmente.



LE VERSIONI 'LUXURY'

Accanto agli hamburger tradizionali, popolano quelli realizzati con carni pregiate. Alcuni ristoranti, poi, puntano alle versioni luxury, e non mancano dei casi eclatanti: il più costoso si trova a Las Vegas presso il ristorante dello chef Hubert Keller alla Mandalay Bay, dove è possibile (ma non per tutti!) gustare un panino preparato con la pregiata carne di manzo Kobe, allevata in Giappone, tartufo e foie gras, al costo di 5 mila dollari.



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



**RISPETTO, BONTÀ,
NUTRIZIONE.**



PINKBURGER

**LA CARNE
ROSA MAGRA
100% ITALIANA**





“ EATPINK è un movimento alimentare in linea con i gusti dei consumatori più attenti che vogliono scegliere la carne di maiale, allevata secondo gli standard che OPAS garantisce.

EATPINK esalta tutte le caratteristiche di genuinità, gusto, italianità e condizioni di allevamento del prodotto all'origine. ”

L'allevatore d'Italia



PINKBURGER



PINKBURGER



ALIPRANDI

www.aliprandi.com

Aliprandi firma una vasta scelta di hamburger di alta qualità capaci di rispondere ai vari gusti dei consumatori e alle moderne occasioni di consumo. La gamma comprende: hamburger di carni bovine scelte, hamburger con formaggio, hamburger di black Angus, il raffinatissimo Bianco & Rosso con carni scelte di Angus e Tajima di Kobe, il pregiato giapponese, le varianti con cipolla, speck o piccante, quello a basso contenuto di grassi, l'hamburger di scottona e il mini-hamburger di vitello pensato per i bambini. "Nonostante la già ricca proposta, l'azienda è sempre alla ricerca di nuove idee da realizzare per soddisfare i nuovi trend in atto: dai palati in cerca di esperienze gourmet a chi desidera un prodotto di alta qualità da personalizzare in cucina a proprio piacimento", spiega Paolo Aliprandi, responsabile vendite dell'azienda. "Tra le più recenti novità, segnaliamo l'hamburger di Scottona Dry Aged, da carni italiane selezionatissime e 20 giorni di frollatura. Nella porzione da 180 gr, è un hamburger che nobilita la categoria e di sicuro appaga i palati più esigenti". Ma quali sono le caratteristiche che rendono speciali questi prodotti? "Realizziamo prodotti di qualità, a partire dalla materia prima. Per questo selezioniamo scrupolosamente gli allevamenti, che devono essere certificati e assicurare massima attenzione al benessere dell'animale, e scegliamo le carni più pregiate provenienti da tutto il mondo, anche se abbiamo una predilezione per le carni italiane e bio. Inoltre, garantiamo una serie di contenuti di servizio per il consumatore: dalla varietà delle ricette, alle diverse porzionature, al packaging studiato per fornire in modo chiaro le informazioni sul prodotto ma anche ricette e curiosità sul mondo della carne".



"Ci lasciamo alle spalle un biennio in cui il 'qualsiasi-cosa-burger' (come qualcuno ha scritto con una sintesi molto azzeccata) ha fatto tendenza. Il gourmet burger è stato un trend interessante, che ha favorito il passaggio dalla logica hamburger = fast e junk food a cibo di qualità. Oggi il dato che emerge dal mercato è la ricerca della qualità più profonda, quella che lega la materia prima al territorio, alle razze pregiate tipiche italiane e agli allevamenti rispettosi del benessere animale e dell'ambiente. Con questi principi di base, è in atto una rivalutazione del ruolo della carne e di un suo consumo equilibrato all'interno della dieta mediterranea".

Paolo Aliprandi,
responsabile vendite

LA LINEA DI HAMBURGER
La gamma è realizzata con carni pregiate e di qualità, sia italiane che internazionali. Porzionature varie e confezioni in skin pack.



PROSUS

www.buoneterre.it

La gamma dei prodotti a marchio Le Buone Terre di ProSus si compone anche di tre referenze hamburger consolidate: 'Miniburger patate e rosmarino', 'Hamburger rustico' e 'Miniburger bio' – un prodotto, quest'ultimo, un po' più di nicchia (incide infatti per il 10% circa sul totale dell'assortimento di hamburger) ma che sta ottenendo ottimi risultati -. Per l'estate 2019, inoltre, la linea Le Buone Terre si arricchisce di un'interessante novità: i Miniburger al Parmigiano Reggiano, prodotti con l'aggiunta dell'8% di Parmigiano Reggiano Dop. "Come tutte le referenze a marchio Le Buone Terre di ProSus, anche gli hamburger sono prodotti a base di carne di suino 100% italiana e di filiera controllata", dichiara Michela Garatti, responsabile comunicazione dell'azienda. "ProSus, inoltre, cerca sempre di valorizzare gli altri ingredienti delle proprie ricette rivolgendosi in primis a prodotti italiani e del territorio, ma soprattutto lavorando per rendere sempre più 'pulita' la lista ingredienti". Le varie referenze che compongono la linea degli hamburger vantano tempi di cottura veloci, dai 5 agli 8 minuti, e possono essere cucinate sulla piastra, in padella o alla griglia a seconda dei gusti.

Canali di distribuzione

Gd (sui banchi a libero servizio dei reparti macelleria).

MINIBURGER CON PARMIGIANO REGGIANO
I 'Miniburger con Parmigiano Reggiano' sono realizzati con carne di suini nati e allevati in Italia e con l'aggiunta dell'8% di Parmigiano Reggiano Dop. La caratteristica che contraddistingue da sempre il pack 'Le Buone Terre' è la proposta del confezionamento in skin, tecnologia che triplica la shelf life del prodotto, preservandone fino alla fine il gusto e la genuinità. La confezione contiene sei pezzi da 30 gr. Gluten free.



"Il mercato vede una forte crescita degli hamburger, proposti in diversi formati e varie ricette. Questo prodotto è apprezzato dai consumatori per la facilità di preparazione e per la sua versatilità, amato sia dai bambini che da giovani e adulti come alternativa a un pasto più tradizionale. Quello che però si nota nei consumi è la propensione a cercare prodotti caratteristici, sia per la base carnea sia per gli ingredienti che vanno a completarne la ricetta".

Michela Garatti, responsabile comunicazione



GAVAZZA

www.gavazza1913.it

Gli hamburger realizzati da Gavazza, l'azienda piemontese amministrata dai fratelli Maurizio, Walter ed Enrico Gavazza, sono prodotti di alta qualità distribuiti nelle aree gourmet dei reparti macelleria all'interno della grande distribuzione, nelle macellerie gestite direttamente dall'azienda (gli indirizzi si possono trovare sul sito gavazza1913.it), e nella ristorazione di alto livello. La linea è composta da hamburger di 'giovenca maturata' (che vanta un marchio registrato), hamburger di scottona Italia, di piemontese, di angus e di francese limousine e garronaise. "La caratteristica fondamentale dei nostri hamburger è la totale assenza di additivi, coloranti e conservanti, tranne che per il solo sale naturale", interviene Enrico Gavazza. "Sono hamburger 100% carne di femmina, più tenera e saporita, naturalmente senza glutine, e vengono confezionati in Darfresh, un particolare processo di sottovuoto che permette di non stressare la carne e di allungarne la conservazione, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche".

Canali di distribuzione

Macellerie, Gd e alta ristorazione.

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Il prodotto è realizzato con carne di bovino scottona nato in Italia e allevato in Piemonte. Ingredienti: solo carne e sale naturale. Gluten free. Confezione in Darfresh.



"Oggi, la consapevolezza dei numerosi danni che l'uomo ha inflitto alla natura, ha condotto sia i consumatori che noi produttori a una presa di coscienza circa la necessità di salvaguardare il pianeta attraverso una scelta più consapevole degli alimenti di cui ci nutriamo. Inoltre, le razze tradizionali che crescono nei climi regionali, la solidità, gli attributi unici e il valore culturale si stanno perdendo nel processo. L'apice del nostro mestiere si basa quindi sulla selezione di bovini da carne di razze eccezionali e su tutte le loro varianti rappresentate. Questo è uno degli obiettivi di Gavazza 1913: fornire ai consumatori prodotti con alla base il valore della conservazione del patrimonio genetico del bestiame, per il benessere degli animali e dei consumatori".

Enrico Gavazza, amministratore delegato

ALCASS – AMICA NATURA

www.amicanatura.it

La gamma degli hamburger proposta da Alcass, azienda specializzata nel surgelato, è molto varia, sia come ricette che come pezzature. "Partendo dalla linea classica troviamo l'hamburger di carne bovina, che è senza dubbio il più richiesto dal mercato", spiega Maurizio Vacchi, responsabile commerciale dell'azienda. "Particolarmente apprezzata, poi, la collezione di hamburger Premium, realizzata con carni scelte tra le più famose razze regionali italiane come la Marchigiana, la Piemontese e la Chianina. Ultima novità, presentata a maggio, è l'hamburger Extragusto Beef Pork and cheese realizzato con un'esclusiva ricetta che conferisce un gusto dal tono deciso. Non possono mancare, poi, gli hamburger di carne bovina Bio che, per scelta, solo reperibili solo nei migliori negozi specializzati nel biologico italiano o da alcuni operatori della ristorazione collettiva". Come fanno sapere dall'azienda, Alcass ha scelto di sviluppare diverse linee di prodotto con l'obiettivo di soddisfare tutte le esigenze di mercato: "La nostra realtà è sempre stata un forte innovatore nel comparto e ci accingiamo a portare sul mercato delle alternative ai classici prodotti a base di carne bovina utilizzando anche altri tipi di carne, valorizzando particolarmente le razze italiane tipiche e il bio, che noi presidiamo da più di 20 anni. Inoltre, abbiamo inserito nel processo produttivo la cottura con una particolare attività di grigliatura in modo da rendere la preparazione del prodotto finito più immediata, senza rinunciare al gusto".

Canali di distribuzione

Gdo, retail e ristorazione collettiva e commerciale.

"L'andamento del mercato degli hamburger è in forte crescita. Sia nel fresco che nel comparto frozen nel quale noi siamo specialisti si vede un'esplosione dell'offerta. I consumatori scelgono sempre più l'hamburger perché facile da preparare e da personalizzare". Maurizio Vacchi, responsabile commerciale

EXTRAGUSTO BEEF PORK AND CHEESE Hamburger di carne bovina, suina e formaggio dal gusto accattivante.



www.risco.it

Diamo forma alle tue idee!



burger

veggieburger

foodprocessing

Seguici su [LinkedIn](#)

Sistemi di formatura Risco - serie TVM: le nostre soluzioni per i tuoi prodotti di tendenza



Le formatrici Risco della serie TVM soddisfano la richiesta sempre crescente di produrre hamburger classici di qualsiasi forma e spessore. Le formatrici a testa singola TVM 140 N e il modello TVM 260 N con stampo a due fori rappresentano la soluzione ideale per la piccola e media industria.

Gli stampi, normalmente tondi, ovali o quadrati sono personalizzabili nella forma e spessore per ottenere porzioni esatte nel peso come da richiesta del produttore.

Caratteristiche principali:

- Possibilità di creare hamburger personalizzati nella forma e peso
- Diametro max. 115mm, spessore min. 6mm / max. 30mm
- Compattezza eccellente del prodotto
- Controllo preciso del peso delle porzioni
- Cambio rapido dei piani di formatura
- Sistema opzionale di disposizione automatica della carta sotto il prodotto e di messa in vaschetta
- Adatto per hamburger di carne, pesce, formaggio o veggie



Partner in your success

Risco SpA
36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | risco@risco.it

SOALCA - JUBATTI CARNI

www.soalca.it - www.jubattibbq.it

Grazie all'esperienza maturata nelle linee burger Jubatti e nelle carni barbecue 'Jubatti Bbq', nascono i 'Barbecue Burgers'. Una linea che punta sulla qualità e sul gusto, pensata per la cottura Bbq e la preparazione di veri hamburger gourmet (realizzati con carni fresche altamente selezionate e una specifica lavorazione) e che è composta da hamburger di Hereford, di Scottona, di Marchigiana e smoked. Gli hamburger di Hereford vantano una carne di alta qualità ottenuta da una razza selezionata di bovino adulto di origine irlandese. Grazie alla posizione geografica degli allevamenti, dove l'ambiente è incontaminato e il clima è temperato con piogge ricorrenti, gli animali possono usufruire di rigogliosi pascoli per lunghi periodi. Il risultato è una carne, nota in tutto il mondo, per il suo gusto ricco e deciso. L'hamburger di Scottona, invece, si distingue per il suo sapore ricco e, allo stesso tempo, delicato e raffinato. Questa carne, ottenuta da una femmina di bovino, è naturalmente più tenera e, grazie alle infiltrazioni di grasso nelle parti magre, mantiene una notevole succosità anche dopo la cottura. Gli hamburger di Marchigiana, poi, sono ottenuti con carne da vitelli di razza Marchigiana allattati naturalmente dalle madri fino allo svezzamento e poi alimentati con foraggi freschi e conservati, provenienti da prati naturali e coltivazioni erbacee. La carne ottenuta da questa razza è leggermente rosata, ha un gusto rustico e tipico delle razze autoctone italiane. La gamma è completata dagli Smoked hamburger, la soluzione perfetta per gli amanti del barbecue e del grilling.

Canali di distribuzione:

Do, Gdo, retail.



BARBECUE BURGERS - JUBATTI BBQ

La linea è composta da hamburger di Hereford, di Scottona, di Marchigiana e Smoked. I prodotti sono confezionati singolarmente in skinpack. Peso fisso: 200 gr.

"Il cliente di oggi dedica sempre più attenzione alla qualità e alle tipologie di carni utilizzate per la realizzazione degli hamburger. La logica del fast food è stata definitivamente soppiantata dal prodotto gourmet".

Gabriela Iubatti, responsabile marketing

MADEO

SUINO
NERO
ITALIANO

Suino Nero, razza autoctona, allevato in regime di Benessere Animale e senza uso di antibiotici dalla nascita

100% Suino Nero

Ricco di Omega 6

100% Suino Nero

Naturalmente Senza Conservanti



PERCHE' SKIN:

- ✓ Allunga i tempi di conservazione senza l'utilizzo di conservanti
- ✓ Mantiene inalterata la freschezza
- ✓ Conferisce maggiore tenerezza, poiché permette il proseguimento della frollatura della carne in assenza di ossigeno

PRODOTTO DI FILIERA



MARTINI ALIMENTARE

www.martinalimentare.com

La gamma di hamburger Martini è uno dei fiori all'occhiello della produzione aziendale. Da sempre, questa gustosa ricetta è stata declinata dagli chef Martini in diverse modalità e con differenti tipologie di carne: dal suino al pollo, passando per il coniglio e, infine l'ultima novità, la carne di vitello. "È fondamentale tenere sempre come punto di riferimento le esigenze e i gusti dei consumatori, che si evolvono nel tempo e desiderano provare sapori sempre nuovi", spiega il direttore commerciale, Gianni Ceccarelli. Ed ecco perché sono stati creati hamburger di suino con cipolla, con prosciutto, con radicchio e speck o con spinaci. Così come sono stati ideati i Mini Burger di suino, con diverse salse d'accompagnamento. La linea Martini Delight, inoltre, è stata pensata per chi vuole coniugare gusto e leggerezza (con il 40% in meno di grassi) e può contare su un hamburger di solo pollo. Nella linea Martini Quando Vuoi troviamo invece il Best Burger: hamburger di pollo reso gustoso da una croccante panatura. "Per capire l'eccellenza di questi prodotti, è importante rilevare il contesto in cui nascono: la filiera controllata Martini, gli impianti all'avanguardia, una visione di sviluppo sostenibile e uno staff altamente qualificato sono basi fondamentali per una produzione di qualità. Le tre diverse basi di carne (suino, pollo e coniglio), poi, vengono elaborate in ricette sempre diverse e gustose. Inoltre, insieme alla qualità delle carni, Martini è attenta anche a promuoverne un'elaborazione innovativa sia dal punto di vista gastronomico, sia per quanto riguarda il packaging e la comunicazione. Questo per rispondere sempre meglio ai desideri dei consumatori".

Canali di distribuzione:

Tutti i canali.

HAMBURGER DI POLLO - LINEA DELIGHT
Hamburger realizzato con solo carne di pollo, con il 40% in meno di grassi. Gluten free.





BALDI CARNI

www.baldicarni.it

L'azienda Baldi da più di 50 anni opera nel settore alimentare dove ha acquisito una profonda esperienza nella lavorazione, porzionatura e confezionamento di carni eccellenti. Inventore dell'AngusBurger, oggi i burger rappresentano il 70% della proposta dell'azienda in versione gelo. Per questo Baldi propone un catalogo sorprendente per varietà di assortimento, unicità e innovazione. La gamma è vicina alle esigenze del cliente e suggerisce soluzioni in varie pezzature (dai 60/80/100/155/180 gr fino ai 300 gr) di hamburger di Angus, italiani, Speciali e Già Cotti. Nei primi mesi del 2019, inoltre, Baldi ha lanciato alcune importanti novità. Tra queste segnaliamo i Wellness Burger, due referenze di burger vegetali con i quali l'azienda è stata capace di unire al piacere anche nuove esperienze di benessere, e lo Stout Burger, un prodotto già cotto realizzato con l'aggiunta di birra Stout pensato le birrerie. "La qualità della materia prima scelta è senz'altro una caratteristica importante che contraddistingue le nostre produzioni", spiega Marta Falcioni, communication manager dell'azienda. "L'esperienza acquisita nel campo ha permesso che la selezione di tagli pregiati avvenisse nei migliori allevamenti d'eccellenza di tutto il mondo. Per questo motivo i prodotti Baldi raccontano sapori esclusivi ma allo stesso tempo sono anche rivisitazioni dei prodotti tradizionali uniti a praticità e genuinità. Il formato è studiato alla perfezione. Tutti i burger hanno infatti un diametro e uno spessore uniforme per garantire un costo del piatto certo". Anche il packaging è particolarmente curato e racconta con un sistema iconografico i plus distintivi: specifica i tagli anatomici selezionati, il peso, e fornisce informazioni sulla migliore cottura sia da congelati che da scongelati. Infine, tutti i prodotti, ad eccezione della linea Cotti, sono senza glutine. Pertanto, per evitare contaminazioni in cucina, sono confezionati singolarmente.

Canali di distribuzione

Cash & carry e grossisti.



ANGUSBURGER ABERDEEN 200 G
L'Angusburger Aberdeen fa parte della linea Explora, che raccoglie e consiglia i migliori tagli selezionati da Baldi negli allevamenti d'eccellenza di tutto il mondo. Un modo esclusivo per viaggiare a tavola, proponendo racconti e sapori gourmet, esotici ed esclusivi.

"Il settore carni sta vivendo un trend positivo soprattutto per quello che riguarda le referenze di qualità con provenienze e caratteristiche certificate. Nel corso del primo quadrimestre dell'anno abbiamo registrato performance molto positivo in Baldi, con un incremento del 20% a valore. Indovinare le esigenze future dei clienti e fornire tante soluzioni attraverso profondità di assortimento, innovazione, tecnologia e qualità costante, è stato determinante per il nostro successo".

Marta Falcioni, communication manager

AMADORI

www.amadori.it

Per coprire varie aree di gusto, molteplici occasioni di consumo e diverse tipologie di canalizzazione, Amadori vanta a scaffale una gamma completa di hamburger avicoli. "I prodotti sono particolarmente gustosi grazie all'attenzione messa nello sviluppo e nella produzione. Gli hamburger, infatti, sono stati sviluppati e testati con le principali società di ricerche di mercato per rispondere pienamente al gusto del consumatore italiano", spiega Emiliano Di Lullo, direttore marketing. La proposta di Amadori, quindi, è composta da: 'hamburger classico' con carne di tacchino e pollo, 'hamburger erbette' realizzato con erbette di campagna, carni di tacchino e pollo, 'hamburger delicato' con carne di pollo fresca e prezzemolo e 'hamburger Gran Gusto', particolarmente saporito. Tutte le referenze sono realizzate con carni 100% italiane, sono pronte in 10 minuti, sono gluten free (con certificazione Spiga Barrata dell'Aic) e fonte di iodio. Sono proposte al trade in formati freschi (confezione da due hamburger da 204 grammi e confezione da quattro da 408 grammi) e in formati trade sia freschi (confezione da 12 pezzi) che surgelati da 2,4 Kg circa. Al fianco di queste referenze, Amadori ha recentemente lanciato due novità: l'hamburger "Gran-Gourmet" da 160 grammi in confezione singola, particolarmente gustoso per soddisfare i nuovi trend legati all'area gourmet, e l'hamburger Biologico da 204 grammi per cogliere e soddisfare il nuovo trend legato ai prodotti bio (entrambi sono gluten free certificati Spiga Barra dall'Aic).

Canali di distribuzione

Gdo italiana, canale tradizionale (rappresentato dalle macellerie), Horeca ed export.

HAMBURGER GRAN GOURMET
Hamburger saporito con carne di tacchino, pollo e bovino. 100% carne avicola italiana. Senza glutine. Pronto in sei minuti.



Paganì Chef

La linea NOVIT è ideale per hamburger e preparati a base di carne fresca macinata, completamente senza additivi!

VANTAGGI:

- Non contiene additivi
- Migliora il colore e dona brillantezza e gusto alle preparazioni
- Apporta morbidezza e succosità ai prodotti
- Consente una conservazione duratura del prodotto finito, preservandone le caratteristiche organolettiche.

Hamburger Tex-Mex

CREATIVITÀ PER LE VOSTRE PREPARAZIONI

- Gustosi Paganì
- Condimento e Decorazione
- Mantenimento e Aromatizzazione
- Panature e Fritture
- Gastronomia Vegetale

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

BRC FOOD

Seguici su facebook

Scarical'APP Paganì Chef

www.paganichef.it



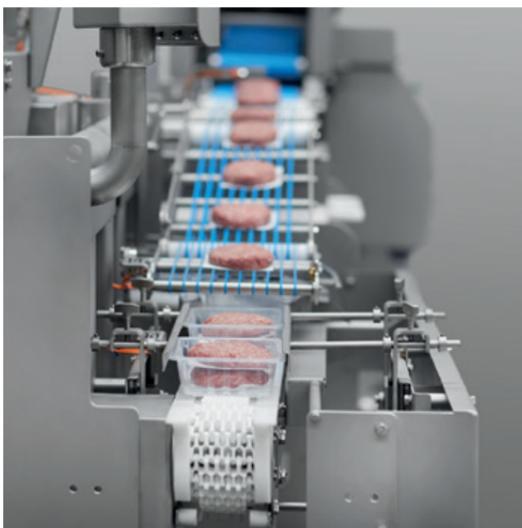
TECNOLOGIE & INGREDIENTI

RISCO

www.risco.it

Per soddisfare la richiesta sempre crescente della piccola, media e grande industria alimentare, Risco propone varie tipologie di formatrici di hamburger classici o tipo "gourmet". L'ampia gamma di hamburgatrici consente a ogni produttore di rispondere in modo puntuale alla richiesta di presentare sul mercato prodotti di qualità, sempre richiestissimi e che incontrano il gusto di una platea di consumatori sempre più ampia.

Nello specifico, le formatrici Risco della serie AT (AT 200 - AT 201) consentono una produzione ottimale e flessibile di hamburger di tipo gourmet, polpette, crocchette e altri prodotti di diversa forma. Il modello AT 200 è composto da un nastro di schiacciamento con altezza regolabile che permette di pressare in modo delicato il prodotto formato nella testa di porzionatura e formatura. La formatrice è direttamente collegata all'insaccatrice sottovuoto Risco, assicurando un'elevata precisione del peso delle porzioni e un'ottima compattezza del prodotto. La linea di formatura può raggiungere una capacità produttiva massima di 150 pezzi al minuto, consentendo di automatizzare la produzione di prodotti formati dall'aspetto



artigianale, tipico della lavorazione manuale. Le hamburgatrici della serie TVM, direttamente connesse alle insaccatrici Risco di nuova generazione, rappresentano la soluzione ideale per la produzione in serie di hamburger o svizzere di qualità, con diverse forme e grammature. La formatura avviene su un piano intercambiabile che rilascia le porzioni attraverso un sistema

pneumatico a spinta su un nastro di trasporto. Il prodotto finale risulta compatto, perfetto nella forma e senza sbavature, caratteristiche che rimangono inalterate nella fase di cottura. La totale automazione del macchinario rende ancora più veloce la produzione e consente un risparmio di manodopera notevole. È disponibile, come opzione, un interfogliatore ed un sistema di messa in vaschetta automatico.

Di recente sviluppo il nuovo porzionatore ad alta velocità RS 920 Flex, ideato per una produzione flessibile e precisa sia di carne macinata che di hamburger del tipo gourmet. Il sistema RS 920 Flex è dedicato alla grande industria alimentare e consente una produzione di hamburger fino a 250 PPM. L'unità è costituita da un meccanismo con motori servo che non richiede connessione pneumatica. La testa di estrusione è direttamente assemblata sulla parte frontale dell'insaccatrice ed è completa di un sistema di taglio veloce con movimento eccentrico per una separazione pulita del prodotto. Il prodotto viene quindi portato verso il nastro di schiacciamento con altezza regolabile che permette di pressare in modo delicato il prodotto formato.

I.T.ALI.

<https://italisrl.com>

"I.T.Ali. ha predisposto una gamma di ingredienti specifici per hamburger che coprono un po' tutte le tipologie di carne e si prestano alle molteplici richieste del cliente. In particolare, partendo dai prodotti di più alta qualità, fino ai prodotti da primo prezzo, senza tralasciare i prodotti surgelati", dichiara Silvano Bedogni, titolare dell'azienda specializzata nell'ingredienteistica che ha sede a Reggio Emilia. "I nostri preparati sono normalmente senza allergeni, basati su materie prime di alta qualità e, in alcuni casi, sviluppati specificatamente per noi in primari siti produttivi europei. Possiamo anche proporre preparati senza additivi, utilizzando materie prime di origine vegetale per coprire le diverse funzionalità tecnologiche, come la protezione dall'ossidazione ed il colore". Con i suoi prodotti I.T.Ali. si rivolge a tutte le aziende che realizzano preparati a base di carne, siano esse artigiane o industriali, offrendo anche soluzioni tailor made. "Dall'inizio dell'anno stiamo proponendo, con notevoli riscontri positivi dai clienti, un nuovo prodotto completamente naturale. Si tratta dell'ITALI SM 1035, in diverse versioni, che funge da potente antimicrobico su tutti i preparati di carne fresca, oltre che su molte altre referenze. Questo prodotto, nato dalla collaborazione con istituti accademici, ha richiesto lunghi anni di lavoro di sviluppo e preparazione. Rientra nella classificazione di aroma naturale e può essere liberamente utilizzato in tutti i prodotti che necessitano di un miglioramento della shelf life".



FRATELLI PAGANI

www.fratellipagani.it

Fratelli Pagani produce e commercializza aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una grande esperienza nelle soluzioni per la lavorazione e trasformazione della carne. Nell'ampia gamma di proposte, l'azienda ha messo a punto un'interessante novità presentata in occasione di Iffa, la fiera internazionale dell'industria delle carni: le "Soluzioni Healthy". Una linea completamente naturale, composta da ingredienti, aromi e miscele allergen-free, clean label, biologici e concentrati, pensata anche per dosaggi smart. Nello specifico, per la produzione di preparati a base di carne fresca macinata, Fratelli Pagani propone la miscela NOEMIX 25. Si tratta di

una miscela contenente ingredienti bilanciati che garantiscono il mantenimento della brillantezza naturale della carne per tutta la durata della shelf life del preparato senza l'utilizzo di conservanti E (da qui il nome NOEMIX). "Consigliamo l'utilizzo di NOEMIX 25 per la produzione di prodotti a base di carne fresca macinata quali hamburger e salsicce", sottolinea Valentina Cardazzi, business developer dell'azienda. "Questa miscela, completamente naturale, ha la caratteristica di offrire molteplici vantaggi: è clean label, ovvero permette di avere un'etichetta pulita, esalta l'aroma del preparato di carne, è priva di allergeni e garantisce una maggiore shelf life dei prodotti (da 10/12 giorni fino a 18 giorni se il prodotto è confezionato in Atm)".

Oltre a questa novità, Fratelli Pagani vanta a catalogo svariate soluzioni studiate per la preparazione di referenze a base di carne fresca. La "Linea Mitfer", ad esempio, è ideale per la produzione di preparati di carne fresca (salsiccia e burger) dove è richiesta una bio-protezione, senza acidificazione del prodotto. Il preparato permette una inibizione della microflora contaminante con azione antagonista specifica nei confronti di batteri lattici e patogeni, come la *Listeria monocytogenes*, e migliora la qualità sensoriale del prodotto durante la conservazione.

Questa soluzione è affiancata da altre interessanti miscele specifiche per i prodotti a base di carne fresca macinata, che vanno a soddisfare tutte le esigenze delle aziende. Segnaliamo, ad esempio, 'Hot Italian Sausage' (con peperoncino, paprika dolce, aglio, pepe e finocchio), 'Mild Italian Sausage' (con paprika dolce, aglio, pepe e finocchio), 'Mix Tuscan fresh sausage' (con finocchio, pepe e nota di carne) e 'Roxan C'. Tutte le soluzioni sono appositamente studiate per proteggere il colore e il sapore ed estendere la shelf life del prodotto.



“Una perfetta combinazione tra gusto e qualità”

Effesalumi presenta Trottole e Gustarelle.
Due referenze di suino 100% made in Italy
in un packaging innovativo.
Entrambe senza glutine, allergeni,
lattosio, derivati del latte.



Realtà dinamica e sempre alla ricerca di nuovi prodotti, Effesalumi propone due referenze di suino all'insegna del gusto e della praticità. Gustarelle e Trottole – questi i nomi dei prodotti – si contraddistinguono per l'alta qualità e la rigorosa selezione delle materie prime. Più nel dettaglio, le Gustarelle sono 'quadrotti' di lavorato di carne di suino, mentre le Trottole sono 'mini polpette' di suino.

Solo carne italiana

“Una perfetta combinazione tra gusto e qualità”, sottolinea l'azienda. Un fattore fondamentale di questa combinazione è l'utilizzo di carne suina 100% nazionale, cioè di suini nati, allevati, macellati in Italia, garanzia di origine italiana. Non solo: altro plus delle referenze è l'assenza di allergeni, glutine, lattosio, derivati del latte. Caratteristiche raggiunte grazie ad un'attenta selezione dei fornitori di carni nazionali e all'accurata scelta degli ingredienti.

Ma come vengono realizzate Trottole e Gustarelle? Le carni nazionali vengono macinate e insaporite con una concia delicata, i cui ingredienti sono stati selezionati per poter garantire l'impasto ideale. Le referenze vengono realizzate presso il sito produttivo di Briosco (Mb), dove macchinari moderni consentono l'estrusione dell'impasto, tecnica innovativa che lascia i prodotti molto morbidi, dall'aspetto irregolare, come se fossero stati fatti a mano.

Gustarelle e Trottole sono buone tutto l'anno e non legate alla stagionalità. Sono infatti prodotti freschi, dal gusto delicato, veloci e pratici da preparare. La ricetta classica, riportata sull'etichetta grafica, consiglia di rosolare i due prodotti in padella antiaderente, con un goccio d'olio extra vergine d'oliva ben caldo per circa sei minuti, ma sono ottimi anche cucinati al sugo, oppure con un velo d'impatura che li rende croccanti fuori e teneri dentro.

Packaging pratico e innovativo

Anche sul fronte del packaging, tema sempre più caldo e al centro del dibattito tra gli operatori, Effesalumi propone interessanti novità. L'azienda ha pensato una confezione innovativa, con vaschette trasparenti scompartimentate per dare più stabilità ai prodotti durante la movimentazione e permettere una completa visione degli stessi e una bella etichetta grafica con l'immagine del prodotto cotto e la ricetta. Inoltre, pratiche vaschette da 200 grammi soddisfano anche le esigenze dei single e delle famiglie meno numerose.

Da non dimenticare che, dietro il successo di questi prodotti, si nasconde l'attenzione e la flessibilità del servizio che garantisce da sempre l'azienda Effesalumi: consegne giornaliere a tutti i clienti, dal dettaglio, ai grossisti, alle piattaforme e alla distribuzione moderna.

I PRODOTTI

Ingredienti

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

Caratteristiche

Carne suina 100% made in Italy, solo da animali nati, allevati e macellati in Italia

Confezionamento

Vaschette in atmosfera protettiva da 200 g.

GUSTARELLE

vaschette in atmosfera protettiva da 200 g, contenente n. 2 pezzi.



TROTTOLE

vaschette in atmosfera protettiva da 200 g, contenente n. 12 pezzi.
Tempi di scadenza 10 gg.



Il settore oviceprino tra luci e ombre

In Europa il comparto vive un momento di stabilità. Ma, in alcuni Paesi membri, soffre di alcune problematiche. In Italia in particolare, come fa sapere Ismea, continua a calare il numero dei produttori e i consumi non accennano a crescere.

In Europa, nel 2018, la mandria europea di capi ovini e caprini è cresciuta del 2,7%. Per la fine del 2019, invece, è prevista una stabilizzazione, con una produzione di circa 92 milioni di capi. I dati, dichiarati in occasione del consueto incontro annuale del Gruppo di previsione del settore ovi-caprino a Bruxelles, presso Dg Agri, la Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, rivelano anche alcune variazioni sul fronte degli allevamenti. In modo particolare, nel 2018 si è assistito a una crisi dell'allevamento in Inghilterra e in Irlanda, e a un incremento del 4% dei capi in Romania e in Francia. Questi mutamenti hanno quindi determinato una nuova classifica dei maggiori Paesi produttori. Dove, al primo posto troviamo la Spagna, seguita da Inghilterra, Romania e Grecia. Insieme, i quattro Paesi, rappresentano l'80% del totale del patrimonio europeo. Nella classifica, l'Italia si stabilizza al quinto posto con un patrimonio di circa 8 milioni di capi (pari al 4% della produzione oviceprina europea).

Sul fronte import/export, la situazione è in divenire. A livello globale, infatti, il principale Paese importatore è la Cina e le previsioni stimano per il 2019 un aumento delle importazioni nei Paesi asiatici in generale. Secondo il gruppo di previsione, infatti, l'insorgere della peste africana in questi Paesi provocherà una minore disponibilità di carni suine e un conseguente aumento dell'acquisto di altre tipologie di carni, fornendo buone opportunità al settore oviceprino.

La situazione produttiva in Italia

Come si apprende dai dati pubblicati da Ismea, in Italia il settore oviceprino dimostra non poche criticità. A partire dal contesto. Per il mancato ricambio generazionale e per la scarsa reperibilità di mano d'opera, il numero di aziende è in costante flessione. Passando da 147.207 nel 2016 a 142.650 nel 2018, con una conseguente diminuzione della produzione, che si è attestata a 8mila animali circa. Di questo patrimonio, gli ovini rappresentano l'87% (con 6.934 milioni di capi) e i caprini il 13% (con 1.045 milioni capi) e, nel corso dell'anno, sono stati macellati 2.755 milioni di ovini e 128 milioni di caprini (dati Istat). Nello specifico, gli agnelli rappresentano il 59% delle macellazioni, le pecore il 27% e gli agnelloni il 9%. Seguono i capretti (3%) e le capre (2%). Per tutte le tipologie di carni, tranne per le pecore che hanno registrato tra il 2017 e il 2018 un +4,7%, il trend è negativo: -12,6% per le capre, -5,2% per gli agnelli pesanti e -4,4% per gli agnelli leggeri. In questo contesto, è palese il crescente interesse per le tre produzioni di carni ovine Igp (agnello di Sardegna, agnello del Centro Italia e abbacchio romano): insieme vantano una produzione certificata di 6.039 tonnellate (17% della produzione totale), per un controvalore di 50 milioni di euro (pari al 30% del fatturato totale).

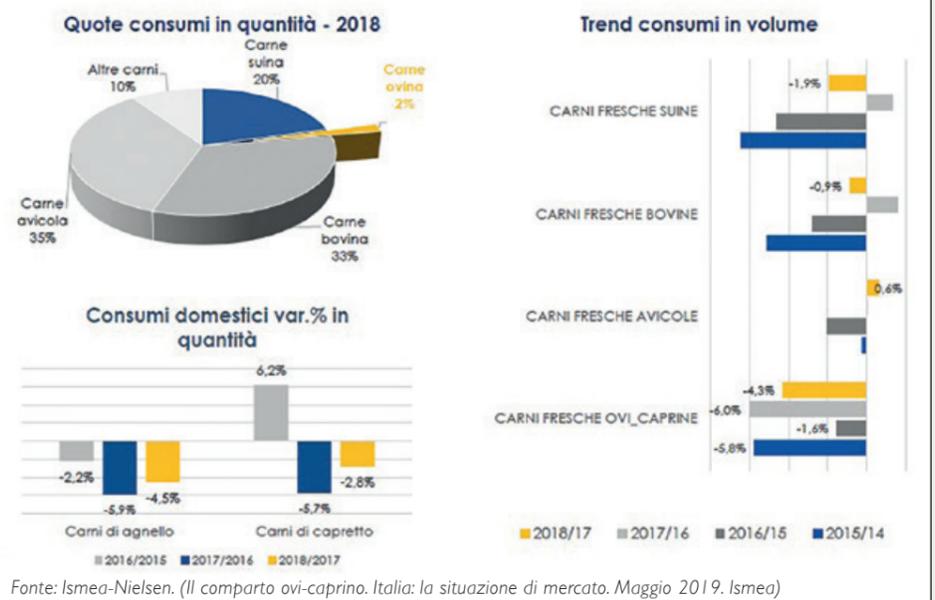
I consumi

Rispetto alle varie tipologie di carne (bovina, suina e avicola), quella ovina rappresenta solo il 2% dei consumi italiani. Come riportato dai dati Ismea-Nielsen, il trend dei consumi in volume vede un calo del 4,3% nel 2018 rispetto all'anno precedente (inferiore, comunque, all'andamento negativo registrato nel biennio precedente, pari a -6%). In particolare, i dati rilevano un -4,5% delle carni di agnello e un -2,8% delle carni di capretto.

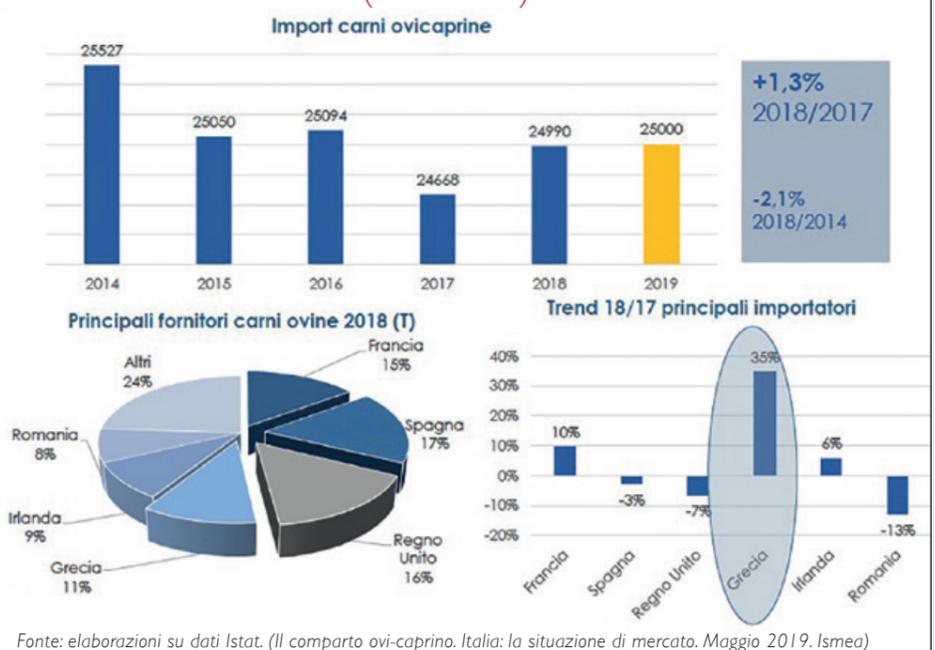
Le importazioni

Per compensare lo strutturale calo dei consumi registrato negli ultimi cinque anni in Italia, nel 2019 si stima una stabilità delle produzioni, a cui si aggiungeranno minori importazioni di animali vivi e di carni. L'elaborazione di Ismea su dati Istat registra comunque un regolare calo delle importazioni di animali vivi, che passano da 1 milione e 150mila circa del 2014 a 980 mila del 2018 (-16%). I principali fornitori di ovini e caprini vivi sono Ungheria (49%) e Romania (35%), seguiti da Francia (10%), Spagna (5%) e Polonia (1%). Per quanto riguarda le importazioni di carni, invece, l'andamento è più altalenante, ma non registra significativi cambiamenti. Nel 2014, ad esempio, sono stati importati 25.527 capi, nel 2017 24.668 e nel 2018 24.990 (-2,1% in riferimento al periodo 2018/2015 e +1,3% nel periodo 2018/2017). Tra i principali fornitori di carni ovine nel 2018 segnaliamo: Spagna, Regno Unito, Francia, Grecia (dalla quale l'Italia ha aumentato le importazioni del 35%), Irlanda e Romania.

CONSUMI DOMESTICI 2018



IMPORTAZIONI CARNI (2014-2018)



Nel mondo, le carni ovine e caprine sono alimenti consumati in tutti i periodi dell'anno. In Italia invece compaiono saltuariamente sulle nostre tavole, soprattutto in occasione di ricorrenze, in primis il Natale e la Pasqua. I consorzi delle produzioni Igp, in particolare, stanno mettendo a punto dei progetti per destagionalizzare il prodotto e promuoverlo in svariate tipologie di utilizzo, sia nei consumi domestici, sia nei fuori casa.

La sfida di CooD



Il ristorante milanese offre svariate tipologie di carni eccellenti provenienti da ogni parte del mondo. La cucina e l'esperienza dello chef Gianfranco Semenzato ne valorizzano le qualità.

A Milano, in via Lecco 1, il ristorante Cood – Cocktail & Beef – propone tagli di carne dal mondo di altissima qualità, esposti in vetrina e presentati come gioielli, e un'esperienza culinaria capace di coinvolgere il cliente a 360°. Inaugurato il 26 febbraio scorso, il locale è frutto di un progetto studiato dalla società 'Idea Italia' e messo a punto grazie al know how dei soci fondatori: Bruno Marsico e Gianfranco Semenzato, rispettivamente titolare e chef da 25 anni del ristorante 'Globe' a Milano; Giovanni Ferraresi, esperto nello sviluppo di marchi di ristorazione; Maurizio Galardo, specializzato in tecnologie digitali; Emiliano Veronesi, top manager di aziende multinazionali; Luca Beni, dj e produttore musicale. Obiettivo comune: creare un nuovo format di ristorazione dedicato alle carni, da replicare poi in altri Paesi e per altre tipologie di prodotto.

A quattro mesi dall'apertura, ne parliamo con lo chef Gianfranco Semenzato per tracciarne un primo bilancio. "La nostra sfida è quella di diventare il nuovo punto di riferimento milanese per la cucina a base di carne offrendo un'esperienza completamente originale", esordisce. "In un momento abbastanza critico per la carne, demonizzata e oggetto di critiche, e in un mercato ricco di proposte, Cood



Al centro lo chef Gianfranco Semenzato con il team di Cood

ha registrato fin da subito un significativo successo. Soprattutto grazie ad alcune caratteristiche che ci rendono unici. Innanzitutto vantiamo una profonda conoscenza del settore e delle razze. Questo ci permette di individuare le migliori razze del mondo, selezionare gli allevamenti – che devono essere sostenibili e non intensivi -, intervenire sull'alimentazione degli animali stessi per assicurarci standard di qualità superiore. Oltre alla cura della materia prima, abbiamo a cuore anche la sua preparazione. Per questo, ad esempio, la cucina offre una griglia al carbone

vegetale, un 'cabinet' a carbone e a legna per la cottura lentissima di alcuni tagli, tra cui il St. Louis o il pulled pork, e il sistema di frollatura Dry Aged che ci permette di stagionare le carni per 30/60 giorni, al termine dei quali la carne non rilascia più sangue e i tessuti sono rilassati. Una vera chicca". Il menù offre un'ampia gamma di proposte. Oltre alle carni italiane più pregiate e certificate (come Chianina e Fassona piemontese), saltano all'occhio l'Auberdeen irlandese, la Rubia Gallega, la Scottona spagnola, il bue Blond d'Acquaine e il Wagyu australiano e giapponese. Tra le selezioni più particolari, poi, troviamo il filetto di canguro e lo scamone di bisonte canadese. "Il cliente che sceglie la nostra cucina è un cliente curioso in cerca di varietà, eccellenza e istruzione. Mi piace raccontare loro la storia di ogni piatto, l'origine delle carni, l'alimentazione degli animali e i profumi che possono sentire fin dal primo assaggio. Questo approccio vale anche per gli altri piatti del menù, dai salumi (tra cui lardo di patane-gra, prosciutto di San Daniele 18 mesi e prosciutto di cinta senese) ai formaggi (come Robiola di Roccaverano Dop 'presidio slow food' delle Langhe e Gorgonzola 'Croce' Dop) fino alle paste e agli gnocchi fatti in casa".

GLASBORD®
CON SISTEMA HQS
ANCORA PIU' PERFORMANTE
HYGENIC QUALITY SYSTEM
 massima resistenza alle muffe, facilità di pulizia, antibatterico

* se pensi differente, pensi a FERBOX



FERBOX - Legnano (Mi), via Toscana 4
 Tel. +39.0331.407100 - Fax +39.0331.411737
 info@ferbox.eu www.ferbox.eu

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 di prodotti caseari 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 casearia.
- 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"



EFFESALUMI
www.effesalumi.it



Nome del prodotto
Gustarelle di suino.

Breve descrizione del prodotto

Le Gustarelle sono 'quadrotti' di lavorazione di carne di suino di 'Gran Filiera', realizzate esclusivamente con carni di suini 100% italiani.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Prodotto realizzato con carne suina 100% nazionale (origine: Italia), cioè proveniente da suini nati, allevati, macellati in Italia. Allergeni assenti. Senza glutine, senza lattosio, senza derivati del latte.

Confezionamento

Atmosfera protettiva, vaschette da 200g (peso minimo garantito) formate da n. 2 pezzi di Gustarelle. Il packaging innovativo valorizza le gustarelle. Infatti, le vaschette trasparenti scompartimentate, permettono una completa visione a 360 gradi del prodotto e, nel contempo, danno più stabilità durante la movimentazione.

Tempi di scadenza

10 giorni.

SALUMIFICIO ALIPRANDI
www.aliprandi.com



Nome prodotto

Costata di scottona Dry-Aged.

Breve descrizione prodotto

Carne che proviene da un affinamento 'maturazione' in cella per un minimo di 20 giorni, appesa in osso, con un attento controllo della temperatura e dell'umidità circostante. Questo lungo processo fa in modo che la carne prenda naturalmente quella nota di affumicatura donando un gusto intenso ma allo stesso tempo unico.

Ingredienti

Carne bovina.

Peso medio/pezzature

0,600 Kg.

Caratteristiche

100% carne italiana.

Confezionamento

Skin pack con cartoncino.

Tempi di scadenza

15 gg.

VALLE SPLUGA
www.vallespluga.it



Nome prodotto

Galletto Croccante

Breve descrizione prodotto

Coscette, alette e petti di Galletto marinati e ricoperti da una leggera panatura croccante.

Ingredienti

Carne di Galletto Vallespluga (min. 75%), farina di frumento, marinatura (acqua, sale, fibre vegetali, destrosio, amidi, proteine vegetali, aromi), olio vegetale (di girasole e palma), aromi, spezie e loro estratti, cipolla, aglio, zucchero, pomodoro, sciroppo di glucosio, fiocchi di avena.

Peso medio/pezzature

2,5 Kg (per cassa)

Caratteristiche

Prodotto formato da tagli anatomici interi di Galletto, insaporiti grazie a una lenta marinatura a temperatura controllata, dopo la quale i tagli vengono cotti e abbattuti termicamente, venfono poi ricoperti da una panatura croccante a base di lime e pepe e dorati in friggitrice, prima di essere nuovamente congelati e confezionati. È un prodotto surgelato e dedicato al canale horeca, pensato per una ristorazione veloce che ricerca la massima qualità e può essere fritto in soli sei minuti, oppure cotto in forno a 200°C per 15 minuti.

Confezionamento

Confezionamento in sacchetto PET. Imballaggio in cassa di cartone (390x180x120)

Tempi di scadenza

15 mesi dal surgelamento.

BOTTERI CARNI
www.bottercarni.it



Nome prodotto

Scottona Qualità Trentino

Breve descrizione prodotto

Carne fresca.

Ingredienti

Carne fresca in osso e sottovuoto.

Peso medio/pezzature

300 Kg.

Caratteristiche

Carne proveniente da filiera certificata Qualità Trentino (dal mangimificio fino al punto vendita). Animali allevati no ogm e no grassi animali aggiunti – rispetto per il benessere animale – accrescimento/finissaggio non inferiore a sei mesi prima della macellazione presso allevamento trentino.

Confezionamento

A vista / sottovuoto.

Tempi di scadenza

45 gg max.

CENTRO CARNI COMPANY
www.centrocarnicompany.com



Nome prodotto

You&Meat

Breve descrizione prodotto

Burger surgelati da 150 grammi. Ogni display è composto da 12 burger confezionati in flow pack singolarmente. Disponibili nelle varianti bovino, chianina Igp e Aberdeen angus.

Ingredienti

Carne bovina 85%, acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello, carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, spezie. Senza glutine. Senza conservanti.

Peso medio/pezzature

150 g singolo burger; 1,8 Kg per display.

Caratteristiche

Il prodotto si presenta in forma circolare; tipico colore roseo della carne macinata surgelata.

Confezionamento

Flow pack (pet mat) per singolo burger; 12 burger singoli in un display di cartone.

Tempi di scadenza

18 mesi dalla produzione.

DELICATESSE
www.delicatesse.it



Nome prodotto

Girello alla piemontese

Breve descrizione prodotto

Girello di manzo, salato, cotto a vapore e confezionato sottovuoto. Taglio magro senza nervi, molto tenero al taglio. La lista degli ingredienti ridotta al minimo risalta il gusto naturale della carne, preservandone la salubrità e il basso contenuto di grassi.

Ingredienti

Girello di bovino, aromi, sale, antiossidante: acido ascorbico.

Peso medio/pezzature

Da 2 Kg a 3 Kg circa.

Caratteristiche

Ideale per l'affettatura e la preparazione di antipasti e secondi freddi. L'utilizzo più frequente è in accompagnamento a salsa tonnata. Prodotto senza glutine, derivati del latte, Ogm, polifosfati e allergeni. Disponibile anche calibrato.

Confezionamento

Sottovuoto con film multistrato in nylon-politene.

Tempi di scadenza

55 gg garantiti.

MONTANA
www.montanafood.it



Nome prodotto

Carne in gelatina Montana 'La classica'

Breve descrizione prodotto

La produzione di Montana si basa su una filiera completamente italiana, corta e integrata. Montana seleziona i tagli migliori utilizzando esclusivamente la parte magra del muscolo, che viene cotta affettata e confezionata con l'aggiunta della gelatina ottenuta dal suo brodo naturale. Una ricetta semplice e magra (solo l'1,2% di grassi). Senza glutammato e senza glutine. Inoltre Montana classica è la prima carne in gelatina con certificazione ambientale di prodotto (EPD): un percorso certificato e con un peso ambientale misurato e contenuto.

Ingredienti

Brodo di carne, carne bovina cotta (35%), sale, miele, aromi, gelificante: agar-agar, fruttosio, addensante: farina di semi di carrube, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

Venduto in vari formati i principali sono gli astucci da: 3x70g, 4x90g, 3x140g.

Confezionamento

Le confezioni in alluminio vengono vendute singolarmente oppure in astucci (cluster) di cartone.

Tempi di scadenza

Shelf life: 4 anni.

500 CARNI
www.bottegavezani.it



Nome prodotto

Preparazione di carne di pollo marinata

Breve descrizione prodotto

Straccetti di petto di pollo con marinatura al limone retail skin.

Ingredienti

Carne di pollo 92%, limone 5%, marinatura 3% (aroma naturale di limone, olio di semi di girasole).

Peso medio/pezzature

250 gr.

Caratteristiche

Prodotto lavorato manualmente con passione e attenzione artigianale.

Confezionamento

Vaschetta PET /PE o PP/PE film TOP skin confezionato sottovuoto.

Tempi di scadenza

15 gg dalla data di produzione.

SOCIETA' AGRICOLA GUIDI DI RONCOFREDDO
www.agricolaguidi.com



Nome prodotto

Gran Galletto Guidi Terra di Romagna

Breve descrizione prodotto

Carni tenere, delicate e raffinate, adatte per un'alimentazione leggera e saporita, sia per piatti raffinati che per una cucina veloce. Il Gran Galletto Guidi Terra di Romagna è allevato e lavorato in Romagna, senza uso di antibiotici, con alimentazione vegetale No Ogm e con integrazione di vitamine e minerali. Cresce in ambienti sani e protetti con più libertà di movimento grazie a maggior spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge, con arricchimenti ambientali quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali e con uso di luce naturale.

Ingredienti

100% carne avicola.

Peso medio/pezzature

550-650 gr.

Caratteristiche

Ideale da cucinare al forno o alla griglia. Disponibile nella versione busto (vedi foto prodotto) o grill (aperto con rosmarino).

Confezionamento

Prodotto confezionato in vassoio di poliestere + film estendibile in Pvc.

Tempi di scadenza

Shelf life 10+1gg.

VITELCO B.V.
www.vitelco.it



Nome prodotto

Ribeye

Breve descrizione prodotto

Ottimo taglio per bistecca alta e grigliata.

Ingredienti

Carne di vitello.

Peso medio/pezzature

Circa 1,2 kg.

Caratteristiche

Carne di vitello di prima scelta.

Confezionamento

Ogni singolo pezzo è confezionato sottovuoto. Cartoni da 10 pezzi.

Tempi di scadenza

40 gg dalla data produzione.

O.P.A.S.
www.eatpink.it



Nome prodotto

T-Pork

Breve descrizione prodotto

Morbida braciola di maiale cotta sottovuoto per oltre quattro ore.

Ingredienti

Carne di suino (99,5%), sale, piante aromatiche, spezie.

Peso medio/pezzature

Peso variabile tra 280 e 370 gr.

Caratteristiche

Facile da rigenerare in soli 90 secondi mantenendo gusto e valori nutrizionali intatti.

Confezionamento

Primario: busta sottovuoto. Secondario: cartoncino.

Tempi di scadenza

90 gg.

TULIP FOOD COMPANY
www.tulipfood.it



Nome prodotto

Tulip Pulled Pork

Breve descrizione prodotto

L'originale Pulled Pork Tulip prodotto da una spalla di suino marinata e cotta a bassa temperatura con il metodo 'Slow Cooked' fino a diventare talmente tenera da poter essere sfilacciata con solo due forchette.

Ingredienti

Carne di suino (82%), acqua (13%), sale, maltodestrina, spezie, estratti di spezie, amido di mais modificato, zucchero. Cipolle, aglio, correttore di acidità (e 331), pomodoro in polvere, erbe aromatiche. Prodotto cotto.

Peso medio/pezzature

550g / unità.

Caratteristiche

Il Pulled Pork Tulip è cotto per lungo tempo a bassa temperatura per ottenere una carne molto tenera e adatta per barbeque e gustosi panini.

Confezionamento

Cartone 550g x 8 pezzi.

Tempi di scadenza

180gg dalla produzione.

ROAST BEEF SOTTOFESA

✓ CARNE FRESCA

✓ CONTROLLO SCRUPOLOSO E SISTEMATICO

✓ SENZA GLUTENE E DERIVATI DEL LATTE

✓ COTTURA AL SANGUE





DOVE È BUONA LA TERRA
È BUONA LA CARNE.



Tutto nasce dalle **fertili pianure lombarde ed emiliane**, dove la tradizione agricola italiana affonda **le proprie radici**.

Qui la migliore **carne di suino 100% italiana** da oggi sposa il sapore ineguagliabile del **Parmigiano Reggiano**, per dare vita a un **miniburger d'eccellenza**, che racchiude in sé tutto il gusto di due ingredienti unici, pregiati e genuini.

Solo **Le Buone Terre di ProSus** può raccontarti questa storia.