

**Carne**  
**& CONSUMI**

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 13 - NUMERO 1 - GENNAIO 2020  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

**delicatesse**<sup>®</sup>  
*50 anni genuini*

**LA LINEA LA CARNE IN TAVOLA  
APPRODA NEI NEGOZI CASH&CARRY:  
QUALITÀ, RICERCA E INNOVAZIONE  
AL SERVIZIO DEGLI OPERATORI DI SETTORE.**



**OGNI PACK CONTIENE  
PIU' CONFEZIONI  
PER UN TOTALE DI 2 KG**

DOPO IL GRANDE SUCCESSO DE LA CARNE IN TAVOLA IN GDO,  
DELICATESSE ENTRA NEI CASH&CARRY. **NUOVO PACK, STESSA QUALITÀ**  
CHE L'HA RESA UN PRODOTTO UNICO NEL SUO GENERE.

**maRca**  
by **BolognaFiere**  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

**BOLOGNA  
2020**  
16<sup>a</sup> edizione  
15-16  
GENNAIO

PAD 30 STAND E29

[www.delicatesse.it](http://www.delicatesse.it)



## QUALI VANTAGGI PER GLI OPERATORI DI SETTORE?

- La selezione di ricette è ampia, **SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE**, per una gamma di scelta che soddisfa tutti i palati.
- Le confezioni possono essere aperte e fatte rinvenire in base al numero di clienti e alle loro richieste per **RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI**.
- **NESSUNO SFRIDO**, per una resa /costo-porzione garantita.
- Il prodotto è fresco ma ha una **LUNGA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO**.
- **I TEMPI DI RINVENIMENTO SONO RAPIDI**, per non fare attendere gli ospiti in sala.
- Le modalità di rinvenimento sono molteplici e variano dalla **COTTURA IN ACQUA, ALLA PADELLA, AL MICROONDE**.
- Il risultato è un **SAPORE AUTENTICO COME FATTO IN CASA**: merito della materia prima di qualità e degli **INGREDIENTI GENUINI**.
- Non manca la tecnologia, di cui ci serviamo per migliorare la cottura e consegnare **UNA CARNE MORBIDA, SUCCOSA E SAPORITA**.

## TANTE NUOVE PROPOSTE IN ARRIVO ...

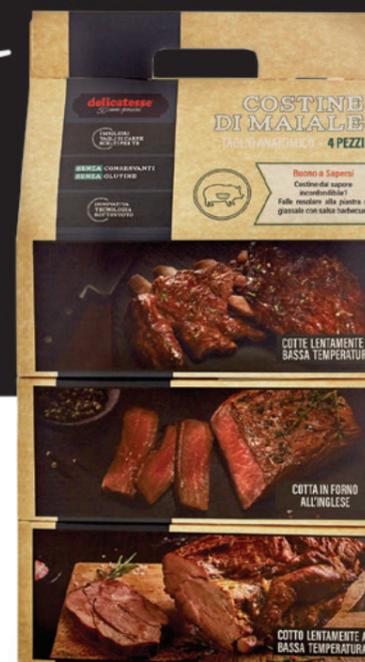
**PACK  
ACCATTIVANTE  
E INNOVATIVO**



**FINESTRA  
TRASPARENTE**



**PACK FACILMENTE  
IMPILABILE**



## In difesa degli allevamenti

Nel Sud del mondo la zootecnia gioca un ruolo fondamentale per lo sviluppo economico e sociale. Aiuta a combattere la malnutrizione. E offre una fonte di energia pulita.



Focus on

A pagina 16



### Lenti lancia una linea di affettati di Fassone

La collaborazione con Coalvi permette all'azienda di riconfermare il suo impegno nella realizzazione di prodotti all'insegna della praticità e dell'eccellenza.

Attualità

A pagina 10



### Benessere animale: lo stato dell'arte

Il progetto di certificazione proposto dal Mipaaf e la contestazione delle associazioni. L'avvio in Europa di un'analisi approfondita delle modalità di macellazione. Obiettivo: definire parametri univoci su una materia sempre più 'sentita'. Anche dai consumatori.

L'EVENTO

A pagina 12

### Amadori investe nelle filiere d'eccellenza

Sostenibilità, qualità e benessere. Sono gli obiettivi principali perseguiti dall'azienda emiliana. Che, per il prossimo triennio, ha in serbo un nuovo piano di sviluppo e interessanti prodotti ad alto contenuto di servizio.



Il caso

A pagina 7



### Maiale ricco... mi ci ficco

Per molti allevatori l'epidemia di Asfv è diventata una enorme fonte di guadagno. La storia di Muyuan e New HopeGroup.

Scenari

Alle pagine 14 e 15



## Carne rossa: il settore tra luci e ombre

Nei primi otto mesi del 2019, Ismea registra in Italia una flessione dell'offerta di capi bovini ma una sostanziale tenuta della domanda. La fiducia nel mercato per il futuro spinge i player a incrementare l'import di materia prima dall'Ue.

ZOOM

A pagina 17



### Tutte balle!

Robert Pickard, tra gli autori del rapporto Iarc sulla carne rossa del 2015, rivela gli interessi dietro il lavoro. Che non sarebbe "frutto di un'analisi scientifica obiettiva".



## NOVITA' PULLEDPORK GIA' SFILACCIATO

Carne di suino in salsa bbq cotta sottovuoto

Senza glutine. Senza lattosio. Senza conservanti.  
Cotto a bassa temperatura per oltre 10 ore.

### INGREDIENTI

Carne di suino, sale fino, sale aromatico, senape in polvere, salsa gusto barbecue, senape in crema.



### PESO

300 g

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 582 KJ – 139 Kcal

Grassi: 6.4 g, di cui saturati 1.4 g

Carboidrati: 1.3 g, di cui zuccheri 0.6 g

Proteine: 19 g

Sale: 0.7 g

### CONSERVAZIONE

Conservare tra 0°C e +4°C

### PREPARAZIONE

Nel forno a microonde: estrai la vaschetta dal cartone e posizionala nel microonde. Alla massima potenza riscalda fino al sollevamento della pellicola.

In pentola: toglì il pulled pork dalla confezione e posizionalo in una padella antiaderente e preriscaldata. Cuoci a fuoco medio per circa 3 minuti avendo cura di rigirare il pulled pork più volte.



## FILETTO AL BACON

Filetto di suino al bacon cotto sottovuoto

Dopo una cottura a basse temperature per oltre 4 ore di ottima carne di suino cucinato con sale, pancetta affumicata cruda e aromi naturali nasce il Filetto al Bacon di Eat Pink: un piatto ottimo, economico saporito da cuocere in padella per circa 10 minuti per accontentare anche i palati più fini.



### INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pancetta affumicata cruda (carne di suino, sale destrosio, aromi di affumicatura, aromi, spezie, antiossidante: nitrato di potassio, nitrito di sodio), sale fino, sale aromatico.

### PESO

450G

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

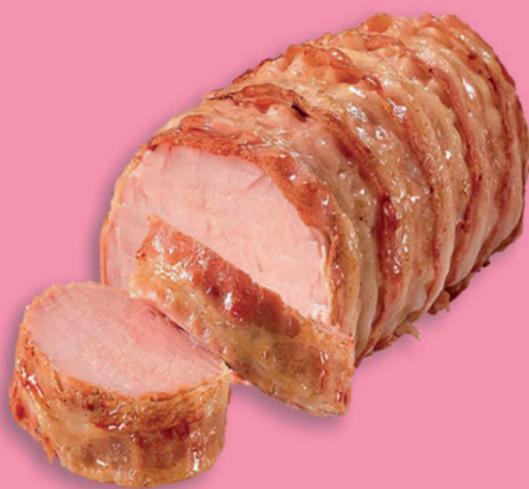
Energia: 693 KJ – 165 Kcal

Grassi: 7.8 g, di cui saturi 2.5 g

Carboidrati: 0.2 g, di cui zuccheri 0.2 g

Proteine: 24.3 g

Sale: 3.9 g



### CONSERVAZIONE

Conservare tra 0°C a +4°C

### PREPARAZIONE

Microonde: 2 minuti

Padella: 11 minuti

Forno: 20/25 minuti

### Forlini: "Ue concede nuove quote di carne avicola a Ucraina, governo tuteli made in Italy"



Antonio Forlini, presidente Unitalia, lancia un appello: "Dopo aver beneficiato degli accordi di libero scambio, ora l'Ucraina è sul punto di siglare un accordo con l'Unione Europea che le consentirà di aumentare di ben 50mila tonnellate la propria quota di carne avicola da mettere sul mercato Ue" e chiede al governo "Maggiore attenzione e far sentire con più chiarezza la voce dell'Italia in Europa, a difesa di una filiera totalmente made in Italy". Insorge Avec, associazione europea dei produttori avicoli che ha definito deplorabile che le imprese ucraine siano addirittura ricompensate con delle quote extra di produzione avicola. Come spiega Antonio Forlini: "Oltre al danno, subiamo la beffa di vedere finanziato con i soldi dei contribuenti europei e italiani proprio chi aggira le regole del mercato europeo, traendone un notevole vantaggio competitivo, a danno delle nostre produzioni".

### Nei supermercati Il Gigante, carni con il Sigillo Italiano

Avviato l'accordo fra il Consorzio sigillo italiano e i supermercati Il Gigante. In oltre 50 punti vendita tra Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna verrà venduta carne bovina di qualità. Il direttore del Consorzio Giuliano Marchesin spiega: "Siamo nati perché mancava un sistema di qualità nazionale, oltre a disciplinari di produzione per il vitellone e la Scottona allevati a cereali, per la Fassona piemontese, per il bovino podolico al pascolo e, ultimamente per 'l'Uovo + Qualità ai cereali'. Oggi il Consorzio è in grado di certificare più di 800mila bovini da carne". Per il lancio dell'iniziativa è previsto un roadshow in diversi punti vendita".

### Fiorani&C premiata da Conai per la sostenibilità ambientale degli imballaggi

Fiorani&C, società piacentina del Gruppo Cremonini specializzata nella lavorazione e nella trasformazione delle carni, è stata premiata a novembre da Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi) come azienda innovativa nel settore packaging nel contesto del 'Bando Prevenzione 2019'. Fiorani&C è stata riconosciuta tra i casi virtuosi selezionati da Conai in tutta Italia in base agli investimenti sostenuti in innovazione per la sostenibilità ambientale degli imballaggi (in termini di emissioni, di riduzione di peso e di volume delle materie prime utilizzate nel confezionamento, di utilizzo di materiali riciclati). Nello specifico, l'azienda ha partecipato al bando con un packaging Duopack riciclabile al

100%: un'opzione di confezionamento in cui è stato ridotto il peso della plastica mantenendo inalterati gli standard di sicurezza e di shelf life. Nell'ottica di valorizzare processi virtuosi di economia circolare si è inoltre scelta una materia prima a sua volta riciclata post consumer (proveniente da bottiglie di plastica rigenerate) in percentuali variabili da un minimo del 90% fino al 100%. Un'ulteriore innovazione che è valsa il riconoscimento Conai è stata la particolare forma della vaschetta, studiata per ottimizzare la circolazione del gas all'interno del contenitore ed escludere il rischio di ossidazione del prodotto, evitando così di dover inserire sul fondo della confezione una velina.

### Parlamento Ue: ok all'aumento della quota import di carne bovina senza ormoni dagli Stati Uniti

Il 4 dicembre il parlamento europeo ha dato il via libera all'aumento della quota import di carne bovina proveniente dagli Stati Uniti. La norma si inserisce nella trentennale querelle sulle carni bovine trattate con ormoni, vietate in Europa. Dato che gli Usa hanno contestato la decisione nel 1989, l'Ue ha consentito agli Stati Uniti e ad altri paesi di importare più carni bovine senza ormoni. L'Ue ha aumentato ora la quota americana a 35mila tonnellate su un totale di 45mila, mentre le restanti 10mila tonnellate vengono ripartite tra gli altri esportatori. "Questo accordo consente l'arrivo di maggiore quantità di carni bovine americane di alta qualità e prive di ormoni sul mercato europeo, sebbene non aumenti la quantità complessiva delle carni bovine importate. Il messaggio di questo accordo è chiaro: vogliamo ridurre le tensioni commerciali con Stati Uniti, ma vogliamo vedere gli stessi sforzi di de-escalation dall'altra parte dell'Atlantico. Vorremmo che si negoziasse una soluzione per la disputa Airbus-Boeing e che fossero fatti progressi su altre questioni come le tariffe su alluminio, acciaio e olive da tavola", afferma l'eurodeputato tedesco Bernd Lange (S&D). Il Parlamento ha approvato la proposta con 457 voti favorevoli, 140 contrari e 71 astensioni. La risoluzione di accompagnamento, che espone i motivi della decisione, è stata approvata con 459 voti favorevoli, 145 contrari e 66 astensioni. Le nuove misure sono in vigore dal 1° gennaio 2020.

### Rapporto Ismea: in lieve calo il consumo di carne, stabili i formaggi



Secondo l'ultimo rapporto dell'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (Ismea), si arresta il recupero dei consumi di carni fresche, mentre per il comparto dei lattiero-caseari il bilancio della spesa è sostanzialmente stabile. In calo infatti gli acquisti (in volume) della carne bovina fresca (-0,8%) e quelli della carne fresca ovicaprina, che crollano del 10,7%. Anche se è in aumento la spesa rispetto al 2018, rallenta in generale la ripresa dei consumi domestici nel terzo trimestre 2019. Nei primi nove mesi del 2019 la spesa delle famiglie italiane per i prodotti agroalimentari è aumentata dell'0,8% rispetto all'analogo periodo del mese precedente. Per quanto riguarda invece i prodotti di derivazione animale, l'andamento dei consumi domestici per i prodotti lattiero-caseari è variegato: nei primi nove mesi del 2019 si è registrato un calo generale degli acquisti (in volume) del latte e dei suoi derivati dello 0,8%, ad eccezione dei formaggi molli (+0,7%) e dei formaggi freschi (+0,8%). Forte calo invece dei formaggi duri (-4,2%) e semiduri (-2,8%). Continua inoltre a diminuire l'acquisto di latte fresco (-2,1%) e latte Uht (-0,3%).

### Seara, colosso brasiliano delle carni, lancia prodotti 100% vegetali

Seara, colosso specializzato nella produzione delle carni, annuncia l'ingresso nel segmento dei prodotti vegetali, più in particolare in quello degli hamburger. Le referenze saranno disponibili in tutto il Brasile dall'inizio del 2020. Commenta José Cirilo, direttore marketing di Seara Alimentos, che vanta un fatturato di 5,5 miliardi di euro: "Vogliamo alzare il livello di percezione dell'innovazione e della qualità del brand, sempre legandolo al nostro Dna, cercando i migliori sapori e offrendo scelte eccellenti al mercato. Portiamo così una novità nel mondo delle proteine, disponibile in numerose varianti, per soddisfare il consumatore".

### Il boom della carne vegan preoccupa gli esperti: meno gas serra ma più deforestazione e pesticidi

Alla luce del recente boom della carne vegetale, Mary Jane McQuillen (Portfolio Manager e Head of ESG di ClearBridge Investments) mette in guardia dai pericoli di questa nuova situazione: "Gli investitori devono monitorare i rischi a mano a mano che il business delle proteine di origine vegetale cresce. La deforestazione e il deflusso di pesticidi sono fattori che dovrebbero essere esaminati prima di accettare i prodotti di 'carne senza carne' come una panacea". Conclude: "I benefici per la salute del passaggio agli hamburger senza carne potrebbero non essere così chiari, poiché la maggior parte di questi cibi sono fortemente processati e ricchi di grassi saturi e sodio".

### Fileni punta sulle carni di bovino bio e di alta qualità



Forte di una lunga esperienza nel settore avicolo bio, Fileni Alimentare compie un altro passo in avanti: per consolidare la propria leadership nel mercato delle carni biologiche porta sulle tavole degli italiani una nuova gamma di carni rosse. L'assortimento vuole soddisfare la richiesta di consumatori sempre più attenti alla qualità degli alimenti, alla tutela dell'ambiente e al benessere animale. Fileni garantisce carni rosse bio che si contraddistinguono per le '4 I', cioè per essere quattro volte italiane: i prodotti derivano infatti da capi nati e allevati in aziende agricole biologiche italiane secondo le modalità previste dal metodo biologico, quindi macellati e lavorati in un nuovo stabilimento dedicato, che dispone delle tecnologie più avanzate di trasformazione e confezionamento per assicurare un prodotto di massima qualità. Il pack innovativo e completamente riciclabile è composto da due parti, fatte di due distinti materiali: il film stampato sul fronte, che può essere riciclato nella raccolta della plastica, e il vassoio in cartoncino, che si ricicla nella raccolta della carta.



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.

Edizioni Turbo Srl  
n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

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 13 - numero 1 - gennaio 2020  
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 il 7 gennaio 2020

# Maiale ricco... mi ci ficco

Per molti allevatori l'epidemia di Asfv è diventata una enorme fonte di guadagno. La storia di Muyuan e New HopeGroup.

**S** secondo l'oroscopo cinese, il 2019 è l'anno del maiale. E non poteva esserci segno zodiacale più infausto di così, alla luce di quello che sta succedendo nel Paese asiatico e non solo, a causa della peste suina africana (Asfv). Un vero e proprio disastro epocale che sta cambiando le abitudini alimentari e influenzando i mercati globali della carne. Insomma l'anno del maiale è stato forse un cattivo presagio, ma non per tutti. L'abbattimento su larga scala negli allevamenti in cui sono stati rilevati casi di contagio ha portato, nel corso di quest'anno, a una grave carenza di quella che rappresenta una delle maggiori risorse alimentari del Paese. Così, mentre vanno esaurendosi le scorte, si corre ai ripari acquistando altrove. Nemmeno l'Italia è immune da quanto sta accadendo: le importazioni da Germania, Danimarca, Spagna e Francia fanno lievitare i prezzi e le aziende di trasformazione e lavorazione della carne nostrane ne risentono. Fatti ormai tristemente noti. Tuttavia i grandi allevamenti europei non sono gli unici ad arricchirsi.

Chi ha avuto la maggior crescita nel corso dell'ultimo anno sono stati proprio gli allevatori cinesi che continuano a resistere, nonostante intorno a loro i suini vengano abbattuti capo dopo capo. Tra questi nuovi super-ricchi spicca Qin Yinglin. Partendo da 22 maiali, insieme a sua moglie, dal 1992 ha costruito un impero, il Gruppo Muyuan, spalleggiato dal Partito Comunista cinese. La ragione di tale successo tuttavia non consiste solo nei suoi agganci politici, ma per quella che – secondo gli standard cinesi – sarebbe la qualità del suo lavoro. La società infatti adotta un modello di allevamento integrato su larga scala per realizzare pienamente l'autoeducazione e l'autoriproduzione, ha istituito un sistema di garanzia di sicurezza alimentare e un sistema di tracciabilità e ha realizzato un monitoraggio completo del processo dalla selezione del sito, nonché l'approvvigionamento di materie prime e la trasformazione dei mangimi per l'allevamento di suini vivi. La sicurezza alimentare sarebbe garantita quale 'Zona dimostrativa di qualità e sicurezza dei prodotti agricoli provinciali Henan' dal governo provinciale. I maiali di Yinglin dunque prosperano felici nelle oltre 150 filiali del gruppo Muyuan. Così oggi Yinglin continua a vendere e può vantare un fatturato di 55,3 miliardi di yuan. Secondo i dati del Bloomberg Billionaires Index, l'allevatore cinese, dall'inizio del 2019, ha visto aumentare il suo patrimonio netto del 340%, con la crescita più rapida al mondo. Yinglin è perciò passato da una ricchezza di circa due miliardi di dollari a gennaio, a 8,53 miliardi, collocandosi al 193mo posto nella classifica dei più ricchi al mondo.

## Un'occasione per pochi

Quello di Qin Yinglin non è l'unico caso. Anche Liu Yonghao, presidente del New HopeGroup, al primo posto fra i produttori di carne suina più grandi del mondo, ha raddoppiato il suo patrimonio, sfiorando gli 11 miliardi di dollari. La ragione di tale ricchezza sta principalmente nell'aumento del prezzo della carne: a fronte di una forte domanda e un'offerta bassa,



il valore della carne di maiale è cresciuto del 40-50%. Solo in Cina sono infatti stati eliminati quasi la metà dei suini, mentre a livello globale la peste suina africana ha portato all'abbattimento del 25% degli animali. Tuttavia le cose potrebbero ulteriormente peggiorare, alla luce del dilagare dell'epidemia. Solo in Asia la malattia ha colpito in 11 Paesi: Cina, Mongolia, Vietnam, Cambogia, Corea del Sud, Laos, Myanmar, Filippine, Corea del Nord, Timor Est e Indonesia. E in Europa si teme l'arrivo dell'epidemia da Polonia, Ungheria, Bulgaria, Romania e Slovacchia. Danimarca e Germania invece barricano i confini per proteggerli dai cinghiali, potenziali 'untori' del contagio. Mentre si attendono i dati ufficiali di fine anno, dai dati del primo semestre del 2019 si evidenzia che l'Europa ha visto crescere l'export di carni suine verso la Cina del 42%, arrivando a pesare per quasi la metà del totale. A guidare le esportazioni la Germania, dove si trovano i più grandi allevamenti europei, e la Spagna.

## E l'Italia?

Per quanto riguarda l'Italia, come ha raccontato Claudio Canali, presidente della Federazione nazionale di prodotto allevamenti suini, su 'la Repubblica' del 26 settembre, a seguito del via libera all'export in Cina, "in queste settimane i primi macelli italiani autorizzati all'esportazione stanno preparando le loro spedizioni". Secondo l'allevatore di Predappio (FC), in prospettiva è molto interessante, per due ragioni: "La Cina consuma anche le parti che per noi sono scarti - orecchie, teste, piedi e interiora - e trasforma così un costo in un ricavo aggiuntivo di 15-20 euro per capo. Poi, al traino di questo export dobbiamo esser bravi a piazzare le nostre Dop e

i prodotti di qualità". Per effetto diretto, intanto, crescono i prezzi: "Se fino a marzo-aprile, con le quotazioni basse per via dell'eccesso di prosciutto stoccato, perdevamo 50 euro a maiale lavorato, oggi siamo passati a guadagnare quella cifra". La quotazione della carne rosa oggi si situa in una forchetta tra 1,70-1,80 euro al chilo, contro i minimi sotto gli 1,2 euro di inizio anno e di nuovo ai livelli del 2017. Con grandi sacrifici da parte di chi trasforma, visto che, per non ridurre le vendite, si lavora in perdita. Ma continuando così, se non si interviene, le aziende più piccole rischiano di scomparire. Quanto ci vorrà ancora affinché la situazione si normalizzi? Impossibile dirlo, finché non si conterrà l'epidemia. Le previsioni ottimistiche della multinazionale degli investimenti Jefferies, che sta monitorando il contesto, parlano di un equilibrio nel 2022-2023. Justin Sherrard, parlando al convegno tenutosi il 26 novembre a Milano, organizzato da Assica e da Salumi & Consumi, parlava invece di una stabilizzazione solo nel 2025.

## LE CIFRE

In Italia sono circa 13 milioni i suini macellati ogni anno. In Europa invece si contano oltre 252 milioni di suini macellati ogni anno. La Germania è il maggior produttore europeo, superando i 58 milioni di animali all'anno: circa il 25% di tutta la produzione europea. A seguire troviamo Spagna, Francia e Polonia. In questo scenario, la produzione suinicola italiana è al sesto posto. In Cina, si stima, la popolazione suina era di circa 440-700 milioni di suini, prima dell'esplosione dei focolai di Asfv.



# In difesa degli allevamenti

Nel Sud del mondo la zootecnia gioca un ruolo fondamentale per lo sviluppo economico e sociale. Aiuta a combattere la malnutrizione. E offre una fonte di energia pulita.

**È** accusato di essere una delle principali cause del riscaldamento globale, per via delle emissioni di gas serra. In realtà, però, l'allevamento di bestiame costituisce nel Sud del mondo un'importante risorsa economica, di sostentamento e di emancipazione. Almeno secondo Andrea Bertaglio, giornalista specializzato in sostenibilità, cambiamento climatico, temi ambientali, e autore del libro "In difesa della carne", uscito a fine 2018, edito da Lindau. Che puntualizza una serie di dati relativi all'impatto della produzione di cibo attraverso la zootecnia, anche a fronte degli studi che puntano l'indice contro l'allevamento di animali.



## Non il problema, ma la soluzione

La zootecnia non è 'il problema', ribadisce Bertaglio, ma rappresenta "la soluzione al problema". È in naturale simbiosi con l'agricoltura, favorisce la tutela del territorio e la fertilità del suolo, salva i territori dalla desertificazione e previene l'abbandono delle aree marginali e il dissesto idrogeologico. E oggi gioca un ruolo imprescindibile nella lotta alla povertà e alla malnutrizione.

### UN SETTORE CHIAVE PER L'ECONOMIA

Attualmente la produzione di bestiame impiega oltre 1,3 miliardi di persone in tutto il mondo, ed è una fonte di reddito essenziale per circa 600 milioni di famiglie povere. Secondo gli ultimi dati, la produzione di bestiame rappresenta il 40% della produzione agricola totale nei Paesi sviluppati e il 20% della produzione agricola totale in quelli in via di sviluppo. Non solo i produttori su piccola scala, dunque, ma anche le società moderne dei Paesi sviluppati sono dipendenti dall'allevamento per la propria sicurezza alimentare e nutrizionale. Interessanti, a questo proposito, gli interventi del direttore generale della Fao Jose Graziano da Silva, che si è soffermato in più occasioni sull'importanza di lungo periodo del settore zootecnico, che può svolgere un ruolo chiave nel migliorare la vita di milioni di persone fornendo cibo, lavoro, reddito e opportunità economiche.

### LA CARNE PER COMBATTERE LA MALNUTRIZIONE

In Etiopia, per esempio, la zootecnia ha permesso di sconfiggere la fame e la malnutrizione, così come in molti altri Paesi poveri del mondo. Bovini, pecore, capre, polli, cammelli e altri animali portano ricchezza, creano opportunità di lavoro per i giovani e per le donne che, generalmente, non hanno altre fonti di guadagno. E per molti africani, specialmente per i bambini, poter aver accesso alle proteine animali aiuta a ridurre l'arresto della crescita e prevenire deficit cognitivi permanenti, legati alle diete carenti basate solo su alimenti poveri come legumi e cereali. Aumentare la produzione di carne, latte e uova, possibilmente con tecniche che rendano queste stesse produzioni sostenibili anche a livello ambientale, sostiene Bertaglio, permetterà a queste popolazioni di sfuggire dalla povertà e dalla malnutrizione e di avere finalmente accesso ad un'alimentazione completa.

### BIOGAS: UNA FONTE DI ENERGIA RINNOVABILE

In India il bestiame è anche un'importante fonte di energia: gli animali vengono usati per trainare 14 milioni di carri che trasportano fino al 15% del totale delle merci del Paese e ben due terzi delle aree agricole sono coltivate grazie all'energia animale. Un'energia non solo motrice, ma anche elettrica: a essere sfruttati in questo caso sono gli escrementi degli animali, come letame e liquami che, oltre a fertilizzare naturalmente i terreni, possono essere impiegati per la produzione di biogas e quindi di energia pulita. Specialmente in alcune aree marginali e isolate dei Paesi in via di sviluppo, come nell'Africa sub-sahariana e nell'Asia meridionale, dove non si ha accesso diretto all'energia elettrica nazionale per mancanza di collegamenti e reti elettriche moderne, l'utilizzo degli escrementi animali convertiti in biogas offre una fonte di combustibile rinnovabile a più di un miliardo di persone. L'uso del biogas per espandere la produzione di elettricità domestica avviene già ampiamente in Cina, dove tra il 2003 e il 2013 sono stati costruiti 42 milioni di piccoli impianti di biogas domestici alimentati con letame bovino e di pollo che forniscono luce, riscaldamento ed energia, nonché una serie di centrali di biogas più grandi con una capacità giornaliera di 18.000-60.000 kWh. Anche in India nel 2015 il numero di reattori di biogas di dimensioni familiari era già di quattro milioni.

### LA SFIDA DELLA SOSTENIBILITÀ

Certo, occorre lavorare per rendere gli allevamenti più produttivi e sostenibili. "È una sfida globale, sia per i Paesi sviluppati che per quelli in via di sviluppo", dice Bertaglio, ricordando che in Etiopia si punta a raddoppiare la produzione di pollame nei prossimi cinque anni in modo sostenibile, sviluppando varietà di pollo più produttive ed efficienti. Produrre di più per la popolazione in crescita, sprecando meno risorse naturali, sarà la grande sfida per il futuro, soprattutto in previsione di un aumento del 60% entro il 2050 della domanda di latte, carne e uova nelle economie emergenti. Negli ultimi quarant'anni, nei Paesi industrializzati sono stati fatti enormi passi avanti grazie alla trasformazione degli allevamenti in chiave tecnologica e sostenibile, riducendo del 20% il fabbisogno di terra complessivo per il bestiame e raddoppiando al tempo stesso la produzione di carne. Merito di un'adozione più ampia e decisa delle migliori pratiche, politiche e tecnologie, dell'introduzione della genetica per selezionare animali con migliori indici di conversione e più forti, di sistemi di alimentazione avanzati, di tecnologie di allevamento innovative e di gestione del letame, come i generatori di biogas. Insomma, le buone pratiche ci sono. Occorre semplicemente esportarle nei Paesi del Sud del mondo al fine di ridurre ulteriormente le emissioni di gas serra.



- ✓ CARNE FRESCA
- ✓ SENZA GLUTINE
- ✓ SENZA DERIVATI DEL LATTE
- ✓ SENZA ALLERGENI

CAPPONI  
&  
SPOLAOR



# PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

# Benessere animale: lo stato dell'arte



Il progetto di certificazione proposto dal Mipaaf e la contestazione delle associazioni animaliste. L'avvio in Europa di un'analisi approfondita delle modalità di macellazione. Obiettivo: definire parametri univoci su una materia sempre più 'sentita'. Anche dai consumatori.

**D**a una parte, in Italia, una proposta di certificazione contestatissima dalle associazioni. Dall'altra, in Europa, l'avvio di una serie di analisi scientifiche sulle modalità di macellazione, con l'obiettivo di individuare i principali pericoli per la qualità di vita degli animali. Insomma, nelle ultime settimane del 2019 è tornata sotto i riflettori la questione del benessere animale.

## Benessere animale: che cos'è

Il concetto di benessere animale è stato teorizzato alla fine degli anni 60 in risposta alla necessità di tutelare la salute e la qualità di vita di tutti gli animali attraverso normative precise, e ha influenzato nel corso degli anni la legislazione dell'Unione europea, diventando nel tempo un tema sempre più importante anche per i consumatori. Il suo significato comprende sia il benessere fisico sia quello mentale degli animali destinati alla macellazione. Secondo il Farm Animal Welfare Council istituito dal governo inglese nel 1979, per esempio, agli animali devono essere garantite cinque libertà: la libertà dalla fame e dalla sete, la libertà dal disagio, la libertà dal dolore, ferite o malattie, la libertà di esprimere un comportamento normale, la libertà dalla paura e dall'angoscia (distress). Al fine di garantire parametri di questo tipo la Convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti, firmata dagli Stati membri dell'Ue nel 1976 e diventata legge nel 1985, impone di ispezionare le condizioni e lo stato di salute degli animali, nonché delle installazioni tecniche usate nei sistemi di allevamento intensivo.

Nel dicembre del 2007 il Trattato di Lisbona ha ufficialmente riconosciuto agli animali lo status di 'esseri senzienti', impegnando gli Stati membri dell'Ue ad adottare politiche il più possibile rispettose del loro benessere. Ma quali sono queste politiche? Su questo tema il dibattito è ancora aperto.

## La proposta di certificazione del Mipaaf

Nel nostro Paese attualmente coesistono diverse tipologie di etichette sul benessere animale. Al fine di fissare criteri univoci il ministero delle Politiche Agricole e il ministero della Salute hanno messo a punto un progetto congiunto di certificazione, che è stato presentato lo scorso 21 ottobre alle associazioni di allevatori, produttori e veterinari. Scatenando, però, la protesta delle principali associazioni impegnate sul fronte del benessere animale: Ciwf (Compassion in world farming), Ente nazionale per la protezione degli animali, Greenpeace e Legambiente. Lo scorso 13 novembre queste associazioni hanno lanciato su Twitter una protesta a suon degli hashtag #bastainganni e #benessereanimale.

Il motivo? I criteri indicati dal ministero per definire un prodotto rispettoso del benessere animale sono giudicati troppo bassi, poco al di sopra dei limiti del rispetto della legge. Si finirebbe così, sostengono le associazioni, per sdoganare i prodotti da allevamento intensivo, prendendo in giro i consumatori. Quello che verrebbe definito 'benessere animale' prevedrebbe per un suino di 170 kg solo 0,1 metri quadrati in più di spazio rispetto a quanto previsto dalla legge: l'animale avrebbe a disposizione 1,1 metro quadrato invece che il metro quadrato già assicurato dalla normativa. In questo modo, denunciano le associazioni, gli allevatori virtuosi che applicano criteri più sostenibili, sarebbero danneggiati dall'impossibilità di distinguersi sul mercato. Decine di migliaia di cittadini hanno firmato la petizione che chiede che la certificazione volontaria nazionale preveda il metodo di allevamento in etichetta: "È inaccettabile", spiegano le associazioni, "che al claim 'benessere animale' corrispondano prodotti provenienti indistintamente da animali allevati al pascolo, in stalla o legati tutta la vita, come nel caso delle vacche da latte".

## Intanto in Europa...

L'Unione europea invece sembra muoversi più cautamente. Nessuna proposta di etichettatura sul fronte comunitario, ma l'avvio di un'analisi approfondita e basata su evidenze scientifiche sulle attuali modalità di macellazione dei diversi animali da allevamento.

Nel mese di novembre l'Efsa, Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha pubblicato un documento sul benessere del pollame al macello, cui seguiranno nel corso del 2020 i pareri su suini (a marzo), bovini (a giugno) e altre specie (a dicembre). Obiettivo: analizzare nel dettaglio tutti i processi che portano alla macellazione ed evidenziare le possibili carenze e gli aspetti sui quali è possibile intervenire per migliorare le condizioni degli animali.

Nel processo di macellazione dei polli Efsa ha individuato in particolare 35 criticità che ne peggiorano le condizioni, e dieci possibili tipologie di maltrattamenti: stato di coscienza, stress da caldo o da freddo, fame o sete prolungate, restrizione nei movimenti, dolore, paura, stress generale e difficoltà respiratorie. Quasi tutte le carenze sono dovute al personale del macello: di conseguenza il parere dell'Efsa sottolinea l'importanza di disporre di personale adeguatamente formato a gestire le diverse fasi della macellazione con una chiara individuazione dei vari ruoli e responsabilità.

L'Autorità ha reso noto che le risultanze di questa e delle analisi successive saranno utilizzate dalla Commissione europea nei dibattiti con l'Organizzazione mondiale della salute animale (Oie). Come per la proposta italiana, l'obiettivo è allineare gli approcci al benessere degli animali in fase di macellazione. La strada, però, sembra ancora lunga.

**GOLDEN  
GOOD**

*LifeGood News*

*al Naturale*

*al Limone*

*Piccante*

*al Pepe Rosa  
di Schinus*



**PETTODI POLLO**  
*pronto in 1 minuto*



*Cotto a BASSA  
TEMPERATURA.*

*PRONTO da  
SCALDARE  
nel microonde,  
nel forno,  
in padella.*

*\* NOVITÀ DA GOLDENFOOD \**



**GOLDEN  
GOOD**

Visit us  
**maRca**  
by BolognaFiere  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION  
15-16 GENNAIO 2020  
HALL 29 STAND D44/E43

[info@goldenfood.it](mailto:info@goldenfood.it)  
[www.goldenfood.it](http://www.goldenfood.it)

**SENZA CONSERVANTI  
SENZA GLUTINE**



Da sinistra: Corrado Così - direttore marketing e R&S, Francesco Berti - AD Gruppo Amadori, lo chef Luigi Taglienti, Francesca Amadori - responsabile corporate communication ed Emiliano Di Lullo - direttore marketing

# Amadori investe nelle filiere d'eccellenza

**A** 50 anni dalla sua fondazione, Amadori è oggi una moderna food company specializzata nel settore avicolo, che si distingue per eccellenza e avanguardia. Un fatturato da 1.255 milioni di euro, 800 allevamenti, cinque mangimifici, sei incubatoi, sei stabilimenti di trasformazione, tre piattaforme logistiche e 19 centri di distribuzione sono i numeri che definiscono la dimensione dell'azienda. Che, nel corso degli ultimi tre anni ha investito una considerevole somma, pari a 225 milioni di euro, per lo sviluppo di nuove filiere integrate e per il consolidamento di quelle già esistenti. Per festeggiare il cinquantenario e gli importanti risultati ottenuti nel corso di questi lunghi anni, il 3 dicembre scorso l'azienda ha organizzato a Milano un evento presso il ristorante Lume gestito dallo chef stellato, Luigi Taglienti.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per confermare l'impegno dell'azienda nella valorizzazione delle proprie filiere avicole d'eccellenza - Il Campese, BIO e Qualità 10+ -, ma anche per illustrare gli obiettivi futuri, volti a soddisfare le esigenze del mercato e dei consumatori moderni, in chiave di sostenibilità, qualità e benessere. Per il prossimo triennio 2020-2022, ad esempio, il Gruppo ha previsto ingenti investimenti per la messa a punto di prodotti sempre più completi, sia dal punto di vista nutrizionale sia a livello di servizio, differenziando la propria strategia di

Sostenibilità, qualità e benessere. Sono gli obiettivi principali perseguiti dall'azienda emiliana. Che, per il prossimo triennio, ha in serbo un nuovo piano di sviluppo e interessanti prodotti ad alto contenuto di servizio.

crescita tra filiera integrata, nuove categorie di prodotti e valorizzazione della marca. Puntando anche su un'adeguata comunicazione. "Oggi esistono ancora molti pregiudizi sulla carne avicola", ha sottolineato Francesco Berti, amministratore delegato dell'azienda. "Le ultime ricerche di mercato hanno rilevato che l'83% degli italiani pensa che i polli siano allevati tutti in gabbia, l'87% che si usino ormoni ed estrogeni e il 63% crede che gli antibiotici siano utilizzati per accelerare la crescita dei volatili. È ora di sfatare queste false credenze. Recenti studi, inoltre, ci dicono che il 73% dei consumatori è alla ricerca di polli allevati senza la somministrazione di antibiotici, il 67% di polli esclusivamente italiani e il 63% di polli allevati a terra, tracciabili e non Ogm. Il consumatore è quindi alla ricerca di prodotti sani, veicoli di benessere". I polli e le referenze Amadori rappresentano la risposta a queste nuove esigenze. "Tutti i nostri polli sono allevati a terra e vengono trattati con antibiotico solo



se ammalati", prosegue Francesco Berti. "Progressivamente, inoltre, riconvertiremo la produzione, concentrandoci sulle filiere avicole integrate di altissima qualità". Verrà innanzitutto rafforzata la filiera Il Campese, che identifica il pollo allevato all'aperto. Presente sul mercato da oltre 15 anni, dal 2017 è allevato senza uso di antibiotici. Gli allevamenti dedicati a Il Campese, concentrati tra nord della Puglia e Molise, rappresentano una solida e concreta realtà economica, con un indotto lavorativo che ha creato occupazione per oltre 100 famiglie. Questo progetto è proiettato verso un futuro di ulteriore crescita, grazie a nuovi investimenti e a un piano di sviluppo che prevede l'insediamento di altri allevamenti nelle regioni del sud Italia.

Sempre nel nord della Puglia è partita ufficialmente da fine 2018 la nuova filiera biologica Amadori. Il progetto BIO permette al Gruppo di continuare il proprio percorso di crescita nelle filiere avicole, con un piano di sviluppo che prevede di incrementare il numero di allevamenti biologici in altre aree della Puglia e in regioni limitrofe.

Infine, Qualità 10+, una filiera in continuo sviluppo (da quest'anno, ad esempio, Amadori ha esteso la propria offerta Qualità 10+ anche alla filiera del tacchino): la linea pollo e tacchino Qualità 10+ adotta pratiche di alimentazione simili a quelle de Il Campese, esclusivamente vegetale e no OGM, e la completa esclusione dell'uso di antibiotici.

*Celebrate with us!*

25<sup>th</sup>

ANNIVERSARY

*Gulfood*

16-20 FEBRUARY 2020  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Join us as we celebrate the 25th edition of Gulfood with industry veterans and step into the future of the F&B world.

Now, we at Gulfood are

*Rethinking Food*

**50% OFF  
ON YOUR  
TICKET**

**\*Valid Until  
31<sup>st</sup> December 2019**

**Register Now:  
[gulfood.com/RegisterNow](http://gulfood.com/RegisterNow)**



# Carne rossa: il settore tra luci e ombre

Nei primi otto mesi del 2019, Ismea registra in Italia una flessione dell'offerta di capi bovini ma una sostanziale tenuta della domanda. La fiducia nel mercato per il futuro spinge i player a incrementare l'import di materia prima dall'Ue.

**A** dispetto dei trend vegetariani e vegani che stanno conquistando sempre più le nuove generazioni e nonostante le numerose campagne che demonizzano le proteine animali, il consumo di carne rossa non accenna a diminuire. Per quanto riguarda la carne bovina, in particolare, gli ultimi dati elaborati da Ismea (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) rivelano che nei primi otto mesi del 2019 è stata registrata una lieve ripresa degli acquisti, pari allo 0,6% a volume. Che, associato all'aumento dei prezzi medi porta a un incremento della spesa dell'1,3%. A trainare gli acquisti sono per lo più le carni di vitello, soprattutto grazie alla maggiore disponibilità di materia prima che si è tradotta in un incremento della presenza a scaffale, determinando una crescita dell'1,4% sull'analogo periodo del 2018. Le migliori performance, però,

sono realizzate dalla carne di scottona: tra gennaio e agosto, infatti, hanno registrato un incremento di oltre il 20%, sia a volume che a valore, con prezzi in crescita e sempre più vicini a quelli del vitello. In flessione, invece, le carni di bovino adulto, per le quali però, come sottolineato da Ismea, i prezzi medi tendono a innalzarsi grazie alla presenza in assortimento di referenza ad alto valore. Un sospiro di sollievo dunque per un comparto che, a più riprese, è stato minacciato e attaccato su svariati fronti.

## L'offerta della filiera

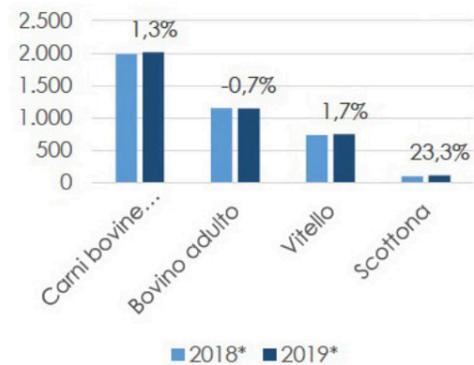
La filiera della carne bovina, che rappresenta il 4,4% del fatturato realizzato dall'intera industria alimentare nazionale, con un valore di 6.160 milioni di euro nel 2018, continua ad essere un settore trainante dell'economia italiana. L'Italia rappre-

senta il quarto produttore europeo di carne bovina, sebbene nell'ultimo decennio abbia perso quasi un terzo della produzione e sia cresciuto il ricorso alle forniture estere, più competitive sul prezzo. Ma analizziamo da vicino le varie componenti del settore. Innanzitutto, l'offerta. Nel primo semestre del 2019, stando ai dati Istat, l'offerta nazionale è risultata in contrazione rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Entrando nel dettaglio, la riduzione del numero di capi macellati (pari a -1,6%) si è tradotta in flessioni superiori al 3% in termini di carne prodotta. Come spiega Ismea, le maggiori perdite in termini di peso, rispetto al numero dei capi, sono da ricondurre alla mutata offerta: vale a dire che, nei primi sei mesi dell'anno, sono stati macellati un maggior numero di capi femmina (manze +1,4%) e giovani (vitelli +1,7%), ossia più leggeri, e meno capi pesanti (ad esempio, -5,1% di

### LA DOMANDA DOMESTICA

#### La spesa per le carni bovine

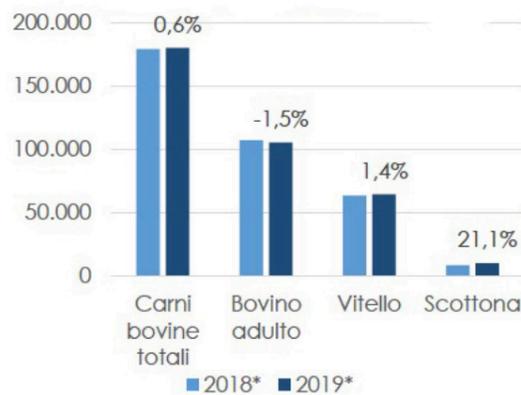
\* gennaio agosto (Mln euro e var %)



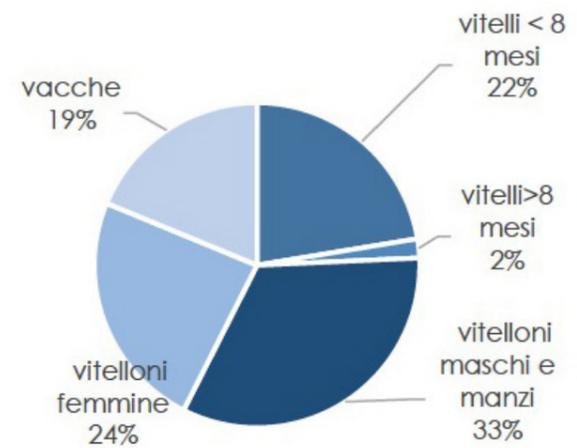
Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

#### Gli acquisti di carni bovine

\* gennaio agosto (tonnellate)



### COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA IN NUMERO CAPI



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

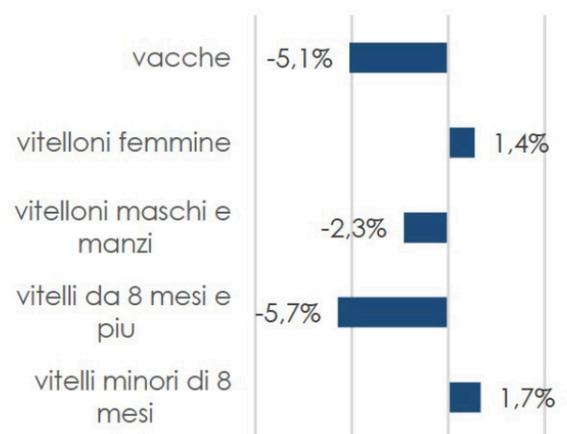
### I PREZZI AL DETTAGLIO

\* gennaio agosto (euro/Kg)



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

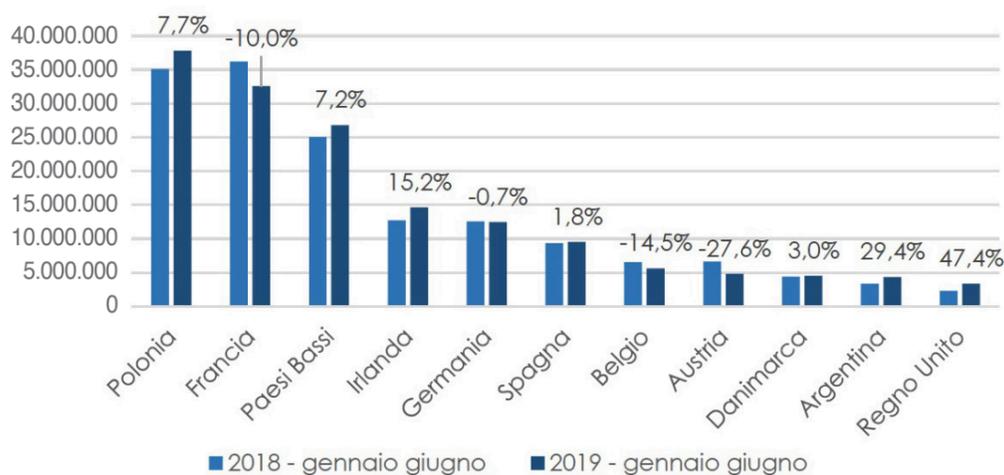
### TREND DELLE MACELLAZIONI



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

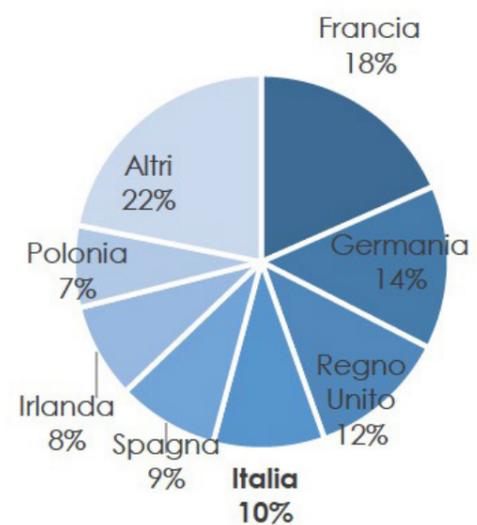
### I PAESI FORNITORI

(a volume e variazione % sul primo semestre 2018)



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

### QUOTE DI PRODUZIONE NELL'UE



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Eurostat

vacche e -2,3% di vitelloni). La situazione italiana, comunque, riflette un quadro europeo abbastanza omogeneo. I dati Eurostat confermano infatti una produzione caratterizzata da una media in flessione dello 0,8% a volume: oltre all'Italia, le produzioni si sono ridotte in Polonia (-4,7%) e in Francia (-2,8%) - mentre sono aumentate in Irlanda e in Spagna -. Nel frattempo l'Italia ha aumentato le importazioni di capi da ristallo (+2,8%, rispetto al 2018), sia come conseguenza nella fiducia nel mercato per i prossimi mesi, sia per il prezzo abbastanza contenuto (ad esempio, in Francia la siccità dell'estate scorsa ha costretto gli allevatori ad acquistare alimenti concentrati e foraggi per sopperire alla mancanza di erba e, di conseguenza, a vendere velocemente i torelli, anche ad un basso prezzo, senza aspettare di farli crescere). La situazione invece risulta stabile anno con anno se si

guarda alle importazioni di carne fresca o congelata (+0,1%) nel loro complesso. Analizzandola nel particolare, si evidenzia una flessione per le carni congelate (-2,9%) e un lieve incremento per le fresche (+0,9%).

Ma da quali Paesi l'Italia importa le carni fresche?

Polonia, Francia e Paesi Bassi sono i principali mercati da cui proviene la carne destinata all'Italia nel primo semestre del 2019. Seguono Irlanda, Germania, Spagna, Belgio, Austria, Danimarca, Argentina e Regno Unito. Il quadro risulta quindi pressoché uguale agli anni precedenti, pur con delle piccole variazioni: c'è stata, in particolare, una nuova ripresa degli arrivi dalla Polonia (+7,7%), grazie ai prezzi in flessione, in sostituzione delle carni francesi, che al contrario mostrano una tendenza al rialzo dei prezzi per la minor disponibilità

interna (la Francia, infatti, nel giro di sei mesi ha perso il 10% dei volumi per i mercati italiani). Gli aumenti più significativi sono quelli da Paesi Bassi, che hanno incrementato le proprie esportazioni verso l'Italia del 7,2%, e dall'Irlanda (+15,2%). Flettono notevolmente, invece, quelle da Belgio (-14,5%) e da Austria (-27,6%).

### I prezzi

Il calo dell'offerta favorisce la tenuta dei prezzi. Come riportato da Ismea, infatti, nella prima metà del 2018 si evidenzia un buon andamento per i vitelloni che, grazie alla domanda in tenuta, hanno registrato prezzi superiori a quelli degli anni precedenti. In rialzo anche i prezzi dei vitelli da macello, nonostante l'incremento dell'offerta nazionale ed europea e il livello di prezzo estremamente basso a cui sono scambiati nei mercati internazionali.

# Lenti lancia una linea di affettati di Fassone

La collaborazione con Coalvi permette all'azienda di riconfermare il suo impegno nella realizzazione di prodotti all'insegna della praticità e dell'eccellenza.



La linea di affettati a base di carne bovina di Fassone di razza piemontese certificata all'origine è composta da: Manzo affumicato, Grancotto, Bresaola e Carpaccio di bresaola.

**L**enti, storica azienda torinese specializzata nella cottura delle carni, presenta una grande novità: la linea di salumi a base di carne italiana di Fassone di Razza Piemontese certificata all'origine. Ma come nascono queste referenze? “In questi ultimi anni abbiamo visto che i prodotti con materia prima di origine italiana e le referenze premium mettono a segno risultati molto interessanti” spiega Sara Roletto direttore marketing di Lenti. “E’ per questo che abbiamo ideato una linea sviluppata in collaborazione con Coalvi – Consorzio di tutela della Razza Piemontese - con prodotti a base di carne di Fassone di Razza Piemontese certificata all'origine. Una novità frutto dell'unione e dell'esperienza degli specialisti nella cottura delle carni, con quella degli specialisti nel settore dell'allevamento”. Quali sono le principali caratteristiche della linea? “Carne 100% italiana, e solo Fassone di Razza Piemontese, il bassissimo apporto di grassi della carne - meno del 3% e - come tutti gli affettati prodotti secondo le ricette Lenti - senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato e senza ingredienti Ogm” sottolinea Sara Roletto.

Il Manzo affumicato e il Gran Cotto sono i primi due prodotti della linea, ai quali sono state recentemente aggiunti la bresaola e il carpaccio. “Il Manzo affumicato è una specialità che, con la carne del Fassone, evolve in un prodotto più delicato e fragrante, attestandosi su una fascia di mercato superiore. La tenerezza che contraddistingue la carne del Fassone di Razza Piemontese viene esaltata dalla cottura e dona a questo salume una delicatezza inimitabile”. La qualità raggiunge alti livelli anche nel Gran Cotto di bovino: “La sensazione che si prova nel gustarlo lo rende unico, la sua tenerezza sprigiona una succosità inebriante, da godere con la certezza di rispettare i limiti imposti



## LA COLLABORAZIONE CON COALVI

Lenti ha scelto il consorzio di tutela della Razza Piemontese (Coalvi) per la realizzazione della gamma di salumi a base di carne bovina di Fassone. Coalvi è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la certificazione all'origine della razza piemontese, approvato dal ministero delle Politiche agricole (IT007ET). Il Fassone è una razza tipicamente presente in aziende agricole a conduzione familiare, prevalentemente a ciclo chiuso (quindi con l'allevamento delle fattrici e l'ingrasso dei vitelli), molte delle quali praticano l'alpeggio sfruttando al meglio le risorse foraggere tipiche del territorio di origine, dai pascoli ad alta quota alle colture cerealicole della pianura.

dalle diete più severe. Un altro passo in avanti nell'ottica di un'offerta sempre più calibrata sulle esigenze del consumatore, sulla quale puntiamo con materia prima e ricette di altissima qualità”. Anche per quanto riguarda i due nuovi prodotti della linea, la bresaola e il carpaccio, Lenti dimostra di essere un'azienda all'avanguardia. “Quando si parla di bresaola non si può fare a meno di pensare alla sua zona d'origine, che tutt'ora rappresenta il punto di riferimento per questo prodotto: la Valtellina. Ed è proprio in questa valle che vengono mandate le punte d'anca di Fassone di Razza Piemontese, certificate all'origine da Coalvi, per essere affidate a un'azienda di rinomata professionalità ottenendo una bresaola di grande impatto. La dimensione, il colore e la fragranza rendono questa bresaola, a marchio Coalvi un prodotto unico, con una tenerezza eccezionale, a dispetto di una marezzatura quasi assente”. Infine, il Carpaccio di bresaola. Si tratta di una referenza unica ed eccellente che reinterpreta in chiave moderna, fondendole insieme, la bresaola e la carne salada, collocandosi tra la prima, asciutta e saporita, e la seconda, molto fresca e umida. Ne nasce un prodotto delicato, poco salato ma gradito anche a chi non apprezza la carne cruda: grazie alla sua breve stagionatura il suo aspetto si avvicina a quello del salume di cui si porta dietro il nome e anche il suo sapore si stempera avvicinandosi a quello della bresaola.

Per tutta la gamma di preaffettati di carne di Fassone di Razza Piemontese, Lenti ha scelto un packaging minimale ed elegante, che trasmette qualità attraverso una vaschetta più grande (270 x 210 x 8 mm), in grado di salvaguardare la delicatezza dei prodotti, con fette allettanti alla vista, un top iper trasparente che mostra al meglio il prodotto e comunica chiaramente tutte le certificazioni.

# “La carne rossa? E' il cibo perfetto”

Robert Pickard, tra gli autori del rapporto Iarc del 2015, rivela gli interessi dietro il lavoro. Che non sarebbe “frutto di un'analisi scientifica obiettiva”.

“Il tempo è galantuomo”, recita un noto proverbio. A conferma del popolare detto, arriva ora una notizia controcorrente su un tema sempre caldo come il consumo di carne rossa. Ma non è il solito ammonimento, sull'onda lunga del famigerato rapporto Iarc (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro) del 2015. O meglio, in un certo senso, il testo che ha messo a soqquadro il comparto c'entra eccome: tra gli autori che hanno collaborato alla sua stesura c'era infatti Robert Pickard, professore emerito di neurobiologia all'Università di Cardiff. E proprio Pickard, a quattro anni dalla pubblicazione che ha messo le carni rosse tra gli agenti potenzialmente cancerogeni, mette in guardia dall'attendibilità del lavoro.

## Una grande macchinazione

Lo scienziato si toglie oggi qualche sassolino dalle scarpe e non usa mezzi termini: la carne rossa è “il cibo perfetto” per l'uomo, sostiene. Secondo il nutrizionista, os-

servando gli sviluppi di questi anni, quando si parla di carne rossa l'industria agroalimentare è stata “al centro di un enorme sforzo giornalistico per fare audience e vendere copie, producendo titoli totalmente indifendibili”. Parole pesanti pronunciate durante la conferenza annuale di Nfu Cymru a Llandrindod Wells avvenuta in novembre, dove partecipava come relatore. “Questo non è stato frutto di un'analisi scientifica obiettiva”, prosegue, “ma è stato messo insieme da persone che hanno un loro tornaconto, che non ha nulla a che fare con i benefici nutrizionali della carne rossa e dei prodotti a base di carne rossa. Non esiste un singolo caso provato di consumo di carne rossa o di carne trasformata che provochi effettivamente il cancro”.

## La verità viene a galla

“Date un'occhiata all'elenco in cui hanno messo la carne trasformata”, continua Pickard. “C'è l'arsenico, gli scarichi diesel, persino il plutonio. Nessuno scienziato se-

rio lo farebbe. Se ai topi di laboratorio dai da mangiare il plutonio, questi svilupperanno tutti tumori entro pochi giorni. Se invece dai la carne trasformata agli stessi topi da laboratorio, questi semplicemente ingrasseranno”.

Il professore ha anche precisato di non aver ricevuto nessuna critica dagli autori del rapporto Iarc che hanno collaborato con lui, nonostante lo abbia apertamente

messo in discussione. Spiega: “Ho ricevuto molte lettere da altre persone della comunità scientifica e da medici che mi hanno ringraziato per aver messo finalmente le cose in chiaro. La carne rossa è il cibo più nutriente che abbiamo a disposizione. Contiene tutti i minerali, tutte le vitamine, le proteine, tutti gli aminoacidi essenziali e tutti i grassi necessari nelle giuste proporzioni richieste”. Ag-

giunge Pickard: “E' il cibo perfetto per l'uomo. A seguire, subito dopo, c'è solamente il latte: basti pensare che i bambini costruiscono interamente il loro corpo bevendo solo latte per mesi e mesi”, conclude. Sono passati oltre quattro anni dall'ottobre 2015. Ma pian piano la verità su come stanno le cose viene a galla. Perché il tempo, come si diceva, è galantuomo. Per fortuna.



ALCAR UNO

Oltre 60  
lunghi anni  
di Passione e Innovazioni  
per una

**Millenaria  
Cortia**

con  
**controllo diretto**  
dall'allevamento alla stagionatura.

ma<sup>®</sup>ca  
by BolognaFiere  
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA  
2020  
16<sup>a</sup> edizione  
15-16  
GENNAIO

Visitateci/Visit us  
HALL >> 25 | BOOTH >> C1

ALCAR UNO  
L'arte di lavorare  
la carne suina

Alcar Uno S.p.A. Sede Centrale,  
ufficio Commerciale e Amministrativo  
Via della Pace, 10  
41051 Castelnuovo Rangone (MO)  
Tel. +39 59 534711 - Fax +39 059 534760  
Email: info@alcaruno.it  
[www.alcaruno.it](http://www.alcaruno.it)

## rubriche

Gennaio 2020

**SALUMIFICIO ALIPRANDI**  
[www.aliprandi.com](http://www.aliprandi.com)
**Nome prodotto**

La Tradizione di Nonno Ottavio – Il cotechino

**Breve descrizione prodotto**

Il cotechino è un insaccato conosciuto ed apprezzato in tutta Italia. È realizzato con carne magra di suino, lardo, cotenne (almeno il 50% secondo la ricetta tradizionale), spezie ed erbe aromatiche. È insaccato in un budello naturale. Il suo nome deriva dalla cotenna di maiale e prende nomi diversi a seconda della regione di produzione. Il tempo di cottura è lungo, per non rompere il budello. Questo cotechino è fatto con carni di suini italiani.

**Ingredienti**

Carne magra di suino, lardo, cotenne, spezie ed erbe aromatiche.

**Peso medio/pezzature**

800 g.

**Caratteristiche**

Senza glutine, latte e derivati.

**Confezionamento**

Sottovuoto.

**Tempi di scadenza**

35 gg.

**DANISH CROWN FOODS**  
[www.tulipfood.it](http://www.tulipfood.it)
**Nome prodotto**

Tulip Stinco di prosciutto già cotto 600g

**Breve descrizione prodotto**

Tenero stinco di maiale prosciuttato e senza cotenna già cotto. Ideale per le ricette natalizie e della tradizione gastronomica tedesca. Facile da preparare, si cucina in meno di 20 minuti, e dalla resa assicurata.

**Ingredienti**

Stinco di suino senza cotenna, sale, sciroppo di glucosio, destrosio, conservante (e250), estratto di spezie.

**Peso medio/pezzature**

600g.

**Caratteristiche**

Stinco succulento e senza cotenna, già cotto.

**Confezionamento**

Scatole da un pezzo 600g e cartone da otto pezzi.

**Tempi di scadenza**

300 gg dalla data di produzione.

**BERVINI PRIMO**  
[www.bervini.com](http://www.bervini.com)
**Nome prodotto**

Hamburger Argentina skin.

**Breve descrizione prodotto**

Hamburger Canada, prodotto in bassa pressione solo da muscolo. Uno degli articoli della gamma di hamburger della linea Bervini Beef, confezionati in skin su supporto in cartoncino riciclabile.

**Ingredienti**

Carne di bovino 84%, acqua, fiocchi di patate, fibre vegetali (agrumi, pisello, carota), sale, aromi naturali, antiossidante: E300, correttore di acidità: E262.

**Peso medio/pezzature**

200 g peso fisso.

**Caratteristiche**

Prodotto a peso fisso, formatura in bassa pressione, macinato solo da tagli anatomici.

**Confezionamento**

Skin su cartoncino.

**Tempi di scadenza**

15 gg.

**EATPINK**  
[www.eatpink.it](http://www.eatpink.it)
**Nome prodotto**

Filetto alle erbe

**Breve descrizione prodotto**

Filetto alle erbe cotto a bassa temperatura sottovuoto per oltre quattro ore.

**Ingredienti**

Carne di suino, sale fino, sale aromatico.

**Peso medio/pezzature**

Peso fisso 450g.

**Caratteristiche**

Filetto tenero con un sapore delicato da rigenerare in pochi minuti.

**Confezionamento**

Primario: busta sottovuoto / Secondario: scatola in cartoncino.

**Tempi di scadenza**

60 gg.

**BOTTERI CARNI - FATTORIA INFORMA**  
**F.LLI BOLCATO - www.bottericarni.it**
**Nome prodotto**

Fiorentina scottona bovino

**Breve descrizione prodotto**

Carne pregiata proveniente da filiera certificata.

**Ingredienti**

Carne bovina 100%.

**Peso medio/pezzature**

10/12 Kg circa.

**Caratteristiche**

Carne bovina proveniente da animali allevati senza uso di antibiotici alimentazione no ogm e ricca di omega 3 e omega 6.

**Confezionamento**

Sottovuoto.

**Tempi di scadenza**

35 gg.

**FIORANI &C.**  
[www.fioraniec.com](http://www.fioraniec.com)
**Nome prodotto**

Stinco cotto di suino Fiorani

**Breve descrizione prodotto**

Lo Stinco Fiorani è cucinato lentamente e a basse temperature per preservarne l'aroma e donare tenerezza alla carne. Tradizionale, come la ricetta della nonna, ma innovativo, perché subito pronto da servire, basta scaldarlo in forno o al microonde. Si prepara togliendo il coperchio della vaschetta, ungendo il prodotto con olio e aggiungendo il mix di spezie per insaporire contenute nella bustina allegata.

**Ingredienti**

Carne suina, sale, destrosio, saccarosio, fibra vegetale (agrumi), aromi (contiene latte), antiossidante: ascorbato di sodio. Ingredienti bustina insaporitore 4 g: sale marino, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico.

**Peso medio/pezzature**

450 g.

**Caratteristiche**

Senza glutine, senza coloranti.

**Confezionamento**

Confezionato in Atmosfera Protettiva con vassoio microndabile adatto all'utilizzo in forno.

**Tempi di scadenza**

Shelf-life 25 gg.

**CENTRO CARNI COMPANY**  
[www.centrocarnicompany.com](http://www.centrocarnicompany.com)
**Nome prodotto**

You&amp;Meat tagliata di scottona di Aberdeen Angus sired

**Breve descrizione prodotto**

Tagliata di scottona di Aberdeen Angus sired.

**Ingredienti**

Carne fresca (Scottona di Aberdeen Angus sired).

**Peso medio/pezzature**

220-250g.

**Caratteristiche**

Carne morbida e gustosa.

**Confezionamento**

Skin pack.

**Tempi di scadenza**

Shelf life 21 gg.

**PRO SUS**  
[www.buoneterre.it](http://www.buoneterre.it)
**Nome prodotto**

Filetto al pepe Verde 'Le Buone Terre'

**Breve descrizione prodotto**

Medaglioni di filetto intenerito aromatizzati con bacche di pepe verde, proposti in confezione skin a peso fisso; come tutto il resto della linea, si caratterizzano per l'origine 100% italiana della carne e per la filiera tracciabile con QRCode.

**Ingredienti**

Filetto di suino (carne suina, acqua, sale, destrosio, correttore di acidità: acetato di sodio, citrato di sodio, aromi), pepe verde (Piper Nigrum).

**Peso medio/pezzature**

250 g P.F.

**Caratteristiche**

Carne 100% italiana da suini nati ed 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**

20 gg a scaffale.

**ALCASS**  
www.amicanatura.it



**Nome prodotto**

Hamburger ExtraGusto - beef, pork and cheese

**Breve descrizione prodotto**

Hamburger dal gusto irresistibile, pronto in pochi minuti direttamente da surgelato. Arricchito con Grana Padano Dop.

**Ingredienti**

Carne bovina, suina e Grana Padano Dop.

**Peso medio/pezzature**

4 pezzi da 75 g.

**Caratteristiche**

Ricetta esclusiva per un hamburger dal gusto deciso.

**Confezionamento**

Astuccio da 300 g.

**Tempi di scadenza**

Shelf life 12 mesi.

**HCC MEAT PROMOTION WALES**  
www.agnellogallese.it

Ente gallese per la promozione delle carni rosse galesi



**Nome prodotto**

Costolette di Agnello Gallese Igp

**Breve descrizione prodotto**

La costoletta è il taglio ovino per eccellenza, molto gradita per il suo gusto naturale e prelibato, la freschezza e la tenerezza. Il marchio Igp conferisce a questa carne una garanzia di origine, qualità e metodo di produzione.

**Ingredienti**

100% carne ovina gallese Igp

**Peso medio/pezzature**

1.5 / 2 Kg.

**Caratteristiche**

Il Galles è il paese ideale per l'allevamento. I pascoli rigogliosi e i terreni ricchi di minerali sono gli elementi distintivi di questo territorio e consentono la produzione di carni ovine della migliore qualità.

**Confezionamento**

Sottovuoto marchiato "Welsh Lamb Igp".

**Tempi di scadenza**

30 gg.

**CARPANO SPECK**  
www.carpanoshop.com



**Nome prodotto**

Gulash di manzo cotto

**Breve descrizione prodotto**

Prodotto tipico della cucina trentina dal sapore intenso e caratteristico. Viene realizzato con tagli pregiati dei bovini nostrani. I prodotti si contraddistinguono per l'elevato contenuto di servizio in quanto pronti in soli 20 minuti. La cottura sottovuoto con tempi lunghi conferisce alla carne una morbidezza unica.

**Ingredienti**

Carne di manzo (82%), pomodori pelati, concentrato di pomodoro, vino, sale, spezie, aromi naturali, fecola di patate, olio di oliva.

**Peso medio/pezzature**

450 g o 3 Kg per la ristorazione.

**Caratteristiche**

La linea completa comprende anche Gulash di cervo, Gulash di capriolo, Arrosto di vitello, Spezzatino di vitello, Brasato di manzo, Polpettone allo speck, Polpettone alle verdure e speck, Arrotolato di pollo.

**Confezionamento**

Sottovuoto in buste di alluminio.

**Tempi di scadenza**

450 gg data confezionamento.

**MARTINI ALIMENTARE**  
www.martinalimentare.com



**Nome prodotto**

Mini spiedini

**Breve descrizione prodotto**

Gli Spiedini Martini Alimentare sono pensati per rallegrare ogni tavola e in ogni momento, da stuzzicanti, veloci aperitivi fino alle cene più ricche. Pronti in pochi minuti, sono stati creati con carni italiane accuratamente selezionate, per dare alla qualità un sapore completamente nuovo.

**Peso medio/pezzature**

300 g.

**Caratteristiche**

Pronti in pochi minuti, i Mini Spiedini di pollo o di suino sono perfetti per stuzzicanti aperitivi e per le cene più ricche.

**Confezionamento**

Top seal.

**Tempi di scadenza**

10 gg.

**SASHI BEEF - AGRIFOOD TOSCANA**  
www.sashi.it



**Nome prodotto**

Bistecca, tagliata e rib-eye di Sashi-Freygaard

**Breve descrizione prodotto**

La distinta alta qualità dei prodotti alimentari provenienti dai Paesi nordici è riconoscibile nel termine Freygaard. La Sashi-Freygaard beef equivale alla selezione di tre diversi eccellenti prodotti di carne bovina: Nordic Nature Beef, scottone e vitelloni o vacche, completamente alimentati con erba. Tutto il bestiame è nato, allevato e macellato in Finlandia, mentre la carne viene successivamente sezionata e trattata in Danimarca. I bovini finlandesi, allevati in fattorie familiari dove la densità degli animali e le dimensioni aziendali sono ancora modeste rispetto ad altri Paesi della Ue, presentano una peculiare filtrazione di grasso per tendenza genetica. La loro carne risulta quindi particolarmente morbida e succulenta. La Sashi - Freygaard beef rispetta la produzione sostenibile ambientale ponendo l'attenzione al benessere degli animali, alla sicurezza alimentare e promuovendo la 'Eating Quality'.

**Ingredienti**

Bovino finlandese.

**BALDI**  
www.baldifood.it



**Nome prodotto**

Angusburger Aberdeen 200 g

**Breve descrizione prodotto**

Il re delle razze, proposto nella sua origine scozzese: un hamburger realizzato con autentiche carni "Aberdeen Angus". Carne prelibata perfettamente marezzata, deliziosa e fragrante al palato.

**Ingredienti**

Carne Angus Scozia 90%, acqua, fiocchi di patata, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E300.

**Peso medio/pezzature**

200 g ciascuno x 8 pezzi.

**Caratteristiche**

Qualità della materia prima scelta grazie all'esperienza acquisita nel campo. La selezione di tagli pregiati avviene nei migliori allevamenti d'eccellenza di tutto il mondo. Tutti i burger hanno un diametro e uno spessore uniforme per garantire il food cost. I prodotti, ad eccezione della linea Cotti, sono senza glutine. Pertanto, per evitare contaminazioni in cucina, sono confezionati singolarmente.

**Confezionamento**

8 pezzi \* 200 g = 1,6 Kg cf.

**Tempi di scadenza**

Shelf life: 18 mesi.

**F.LLI GUERRIERO**  
www.guerrierosrl.it



**Nome prodotto**

Salsiccia

**Breve descrizione prodotto**

Salsiccia di puro suino, disponibile in diverse varianti. Senza glutine, senza derivati del latte, senza allergeni.

**Ingredienti**

L'impasto è realizzato con carni fresche di suino macellato in azienda, specificatamente carni di spalla e pancetta in proporzioni ben bilanciate, con l'aggiunta di modiche quantità di sale e spezie, per non alterarne il sapore naturale, ottenendo un prodotto di qualità elevata non particolarmente grasso e dalla grana fine.

**Peso medio/pezzature**

Disponibile in differenti formati: Salsiccia con e senza aglio (250 g - 2,5 kg), Tastasale (500 g), Salamella con e senza aglio (250 g - 2,5 kg).

**Caratteristiche**

Tutte le diverse tipologie di salsicce prodotte si presentano fresche, dal colore rosa carne, con profumo tipico della salsiccia veneta classica.

**Confezionamento**

Sfuso, sottovuoto o vaschetta Atp.

**SOCIETA' AGRICOLA GUIDI**  
www.agricolaguidi.com



**Nome prodotto**

Cappone Reale Guidi Terra di Romagna

**Breve descrizione prodotto**

Carni ideali per dei gustosissimi secondi piatti come arrostiti e ripieni o cotte a lessso per un brodo prelibato per squisiti primi piatti. Il Cappone, disponibile tutto l'anno, 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.

**Ingredienti**

100% carne avicola.

**Peso medio/pezzature**

Busto: 1.800 g.

**Caratteristiche**

Ideale per arrostiti, ripieni e brodo. Disponibile nella versione TZ, busto, busto disossato, metà e quarti.

**Confezionamento**

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

**Tempi di scadenza**

Shelf life 10+1gg.

CERTIFICATO DA ORGANISMO  
DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE  
MARCHIGIANA



# RAZZA MARCHIGIANA

CONNUBIO PERFETTO TRA TERRITORIO,  
TRADIZIONE E GUSTO.

VITELLONE BIANCO  
DELL'APPENNINO  
CENTRALE IGP

È ALLEVATA NEL  
NOSTRO TERRITORIO

HA IL PROFUMO DEI  
NOSTRI PASCOLI

BUONA, SAPORITA  
E SUCCULENTA



Centro Carne

SCOPRI LE NOSTRE ORIGINI  
SU [CENTROCARNE.COM](http://CENTROCARNE.COM)