

Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



LA CARNE
ROSA MAGRA
100% ITALIANA

Il buono che cerchi...

LA GAMMA DEI PRONTI





in f @ eatpink.it

LA CARNE
ROSA MAGRA
100% ITALIANA

...pronto
in pochi minuti!

COTTI A BASSA TEMPERATURA



FILETTO AL BACON



FILETTO ALLE ERBE



PULLEDPORK

Sta per aggiungersi
alla gamma un
nuovo prodotto!



COMING SOON

Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Focus on

Alle pagine 12 e 13



Filiera ovicaprina: un settore a rischio

Il calo della domanda e la chiusura dell'Horeca nel corso dell'emergenza Covid-19 mettono a dura prova il comparto. Ma le problematiche alla base sono molteplici: diminuzione dei capi allevati, limitata redditività e stagionalità del prodotto.

L'AZIENDA

A pagina 10



Fiorani: sostenibilità e innovazione al centro

Materia prima selezionata, tracciabilità, packaging 'amico' dell'ambiente. Sono alcuni plus dell'azienda, specializzata nella produzione di carni pregiate e con un alto contenuto di servizio.

L'intervista

GRANDE ESCLUSIVA

Alle pagine 8 e 9



Tassa sulla carne? Sì, no, forse

Penalizzare l'allevamento intensivo e inquinante. E sostenere la transizione ecologica e le aziende virtuose. Animalismo e sostenibilità. Con qualche contraddizione. La parola all'euro parlamentare Eleonora Evi (M5S).

Dossier

Da pagina 18 a pagina 21

Carne suina: la filiera è sotto pressione

I focolai di Psa e l'emergenza Covid-19 destabilizzano il comparto e originano nuove criticità. Per rispondere alla crescente domanda della Cina, crescono la produzione e l'export Ue. Ma l'Italia vede aumentare il deficit della bilancia commerciale, e le norme anti contagio generano una tendenza al ribasso dei prezzi dei capi vivi.



L'INCHIESTA

Il settore carni e le sfide dell'autunno-inverno

Un'indagine per raccontare il presente e il futuro delle aziende del comparto. Oggi alle prese con la ripartenza. Con tanta voglia di tornare alla 'normalità'.

Da pagina 14 a pagina 17



Focus on

A pagina 22

Lenti sceglie la razza Piemontese per una linea di affettati

Dalla collaborazione tra l'azienda torinese e il Consorzio Coalvi nasce una nuova gamma di prodotti. Da materia prima 100% italiana e con un packaging pratico ed elegante.



ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO GUIDA BUYER

Dai tagli classici alle ultime novità. Tra filiera controllata, sostenibilità, benessere animale, selezione delle materie prime e alto contenuto di servizio. In questa ricca anteprima vengono presentati prodotti già premiati dal mercato, con ancora grandi potenzialità di crescita in Italia e all'estero. Ma anche tante referenze innovative. Offrendo così un panorama dell'articolato mondo delle carni e dei suoi numerosi protagonisti. Una vetrina con tutte le novità presentate dalle aziende.

Da pagina 23 a pagina 27



CENTROCARNE
QUALITÀ E BENESSERE

YUMA COMUNICAZIONE - GRUPPO YUMA.IT



SCOPRI LE NOSTRE ORIGINI SU CENTROCARNE.COM

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



Valle Spluga amplia il sito produttivo e punta ai prodotti elaborati a base di galletto

Valle Spluga, azienda rinomata per il suo prodotto di punta il Galletto Vallespluga, amplia lo stabilimento di Gordona, in provincia di Sondrio, con l'introduzione di nuove aree dedicate alla lavorazione delle carni. Gli interventi apportati – realizzati anche grazie ai fondi regionali previsti dal PSR (Piano di sviluppo rurale) di Regione Lombardia –, hanno permesso all'azienda di ristrutturare lo stabilimento secondo i più moderni standard internazionali, nell'ottica di conseguire le Certificazioni di qualità più avanzate e avere un impatto importante sulla filiera di Valle Spluga 100% italiana. Nell'ambito della riqualificazione, sono state create delle aree di produzione che saranno destinate a nuovi prodotti elaborati a base di galletto, ideati per rispondere ai nuovi trend di consumo, sia all'interno del canale Gdo che nel canale ristorazione. "Questo investimento ci permette di sviluppare e rendere ancora più solida la nostra filiera integrata di proprietà, una leva distintiva che permette la tracciabilità produttiva e distributiva a garanzia dell'eccellente qualità dei nostri prodotti", ha spiegato Dante Milani, general manager di Valle Spluga in occasione della presentazione della ristrutturazione. "Siamo orgogliosi di aver portato avanti questo ampliamento, soprattutto nel momento storico attuale e in una regione fortemente colpita come la Lombardia, in cui per ripartire è prioritario investire nella filiera agroalimentare a tutela della produzione e del made in Italy".

Fileni: finanziamento Bnl-Sace da 15 mln per investire in sostenibilità

Fileni, azienda marchigiana che opera nel settore delle carni avicole biologiche, ottiene un finanziamento di 15 milioni di euro erogato da Bnl e garantito al 50% da Sace. È un prestito dalla formula innovativa, con condizioni economiche strutturate per diventare ancora più favorevoli al conseguimento di precisi obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale, costantemente monitorati e misurati. "Chi, come noi, opera con passione nell'alimentare biologico non smette mai di studiare progetti che consentano di migliorare e progredire, ma allo stesso tempo avverte in modo speciale la consapevolezza che ogni nuovo obiettivo, per quanto desiderabile, vada soppesato in chiave di sostenibilità economica, in primo luogo per rispetto verso quanti fanno affidamento sull'azienda", dichiara Roberta Fileni, membro del Cda del Gruppo.

Ismea: la filiera avicola ha tenuto durante l'emergenza Covid

Il settore delle carni bianche ha tenuto in tempi d'emergenza. Grazie alla presenza di una filiera nazionale autosufficiente per il 108% e ben integrata, che non ha quindi risentito di problemi legati alla dipendenza dall'estero. È quanto emerge dal Rapporto Ismea sulla filiera avicola che negli ultimi mesi ha saputo sviluppare delle linee e dei confezionati, riuscendo a dar maggior durabilità e flessibilità a una buona fetta dei propri prodotti, assecondando così le esigenze dei consumatori. Il risultato è stato evidente: nel mese di marzo, in pieno lockdown, sono stati superati i 31 milioni di consumi, in aumento rispetto alla media degli ultimi cinque anni del 25%. Un contesto positivo per la filiera che, secondo il rapporto, ha risentito meno della contrazione generalizzata degli acquisti di carne rilevata sempre negli ultimi cinque anni. Le carni avicole, infatti, si sono difese meglio limitando le perdite a -2,2%, contro il -26% della carne cunicola, il -9% di quella suina o -4% della carne bovina. Quanto agli acquisti delle famiglie italiane, secondo i dati Nielsen Consumer Panel, sono tra i 21 e i 26,5 milioni di Kg ogni quattro settimane, con un consumo a testa rilevato nel 2019 di 20 Kg. A livello europeo, segnala ancora Ismea, l'Italia è il settimo produttore, puntando su innovazione, differenziazione e miglioramento degli standard qualitativi degli allevamenti e delle carni, piuttosto che sull'espansione geografica del mercato. Una produzione che negli ultimi tre anni ha visto aumentare polli (+8%) e galline (+17%) e un calo, invece, per il tacchino (-3%).



PANNELLI IN **GLASBORD®** PER PARETI E SOFFITTI
CON SISTEMA **HQS** ANCORA PIU' PERFORMANTE

**HYGENIC
QUALITY SYSTEM**

massima resistenza alle muffe,
facilità di pulizia,
antibatterico

FERBOX
Prodotti e soluzioni per il freddo
50° Anniversario 1964 - 2014

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

Giappone: via libera all'import di carni ovine e caprine italiane

Via libera alle importazioni di carne ovina e caprina dall'Italia, inclusi gli spiedini di carne, a conclusione di un processo negoziale, a cui è stato dato un decisivo impulso proprio durante la recente pandemia. L'accordo è stato concluso tra le Autorità sanitarie giapponesi e il ministero della Salute italiano. "Si tratta di un importante risultato per le significative potenzialità economiche che si aprono, e che giunge in un momento in cui tutte le opportunità devono essere sfruttate al meglio per permettere il rilancio delle relazioni commerciali delle nostre aziende in Giappone, e vorrei ringraziare il ministero della Salute per l'impegno nel raggiungimento di questo obiettivo", ha commentato l'ambasciatore a Tokyo, Giorgio Starace. "Nel 2019 – ha aggiunto – il Giappone ha importato 175,8 milioni di euro di carni ovine e caprine dall'estero, e dal 2016 al 2020 le importazioni sono aumentate del 44,6%".

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l. by Tespi Mediagroup
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
Periodico mensile
Anno 13 - numero 9 - Settembre 2020
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 euro via ordinaria.

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

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospia.it.

Questo numero è stato chiuso in redazione il 20 agosto 2020



Export mondiale di carne suina: aumento dell'11,2% entro il 2020



Secondo quanto riferito da Ice, l'agenzia per l'internazionalizzazione delle imprese, nel 2020 le esportazioni mondiali di carne suina dovrebbero interessare 10,6 milioni di tonnellate di prodotto, in aumento dell'11,2% rispetto allo scorso anno. Il motivo principale è da attribuirsi all'incremento delle importazioni della Cina (le previsioni parlano di un +42%), oltre all'aumento moderato di richieste da parte di Vietnam, Filippine, Cile ed Ucraina. La forte domanda di carne suina, soprattutto da parte della Cina, sta quindi determinando l'espansione del settore. Sono previsti, di conseguenza, imminenti aumenti della produzione nei Paesi dell'Unione Europea, nel Regno Unito, in Messico e in Canada.

Istat: in Italia, si riduce il macello di animali



In Italia, il macello di animali si è ridotto. A confermarlo, i dati Istat aggiornati al mese di aprile di quest'anno. Nello specifico, nel nostro Paese si macellano, in numeri assoluti, più suini che ovini, caprini e bovini. Ma osservando i dati relativi ai maiali, si vede il calo: nell'aprile dello scorso anno, gli abbattimenti superarono il milione di unità, quest'anno siamo di poco sopra le 800mila. Il calo è del 20,1%. Anche i bovini macellati sono passati dalle 225mila unità dell'aprile dello scorso anno alle 191mila macellate nello stesso periodo del 2020, una contrazione del 15,2%. Discorso più complesso per quanto riguarda ovini e caprini, che vivono dei momenti di picco in occasione delle feste, in particolare la Pasqua e il Natale. Lo scorso anno la Pasqua si è svolta il 21 aprile e nello stesso mese furono 477mila i capi abbattuti, quest'anno è stata celebrata il 12 aprile e i capi macellati sono stati 406mila. Il risultato è un calo del 14,9%. Questo calo, si traduce in minori introiti per chi gli animali li alleva, li macella e li vende ai consumatori. Resta da capire se le scelte alimentari degli italiani siano legate al tentativo di introdurre una dieta più sana o sono dettate dal fatto che il lockdown ha ridotto le entrate di molte famiglie, che hanno così dovuto orientare i loro consumi su cibi meno costosi della carne rossa.

Crefis: in giugno cala ancora la redditività degli allevatori, cresce quella dei macellatori

A giugno i prezzi dei suini da macello, sul mercato nazionale, hanno toccato un nuovo minimo storico. L'andamento ha portato a un'ulteriore diminuzione della redditività dell'allevamento di suini pesanti per il circuito tutelato, che è tornata su livelli che non si riscontravano da maggio del 2013. Le variazioni sono state del -3,4% rispetto al mese precedente e del -25% rispetto a giugno 2019. Al contrario, nell'ultimo mese l'indice Crefis di redditività della fase di macellazione è cresciuto del +2,8% rispetto a maggio, toccando il massimo da quando l'indice è stato ricalcolato (gennaio 2017). Rispetto allo scorso anno l'attuale valore risulta maggiore del +21,4%. La diminuzione del prezzo dei prosciutti di Parma stagionati e l'aumento delle cosce fresche avvenuto 12 mesi fa ha portato ad una riduzione della redditività dei produttori di prosciutti pesanti Dop: -0,1% per entrambe le tipologie di peso. Ancora in calo la redditività degli stagionatori di prosciutti non Dop, sia per quelli leggeri (-1,8%) che per quelli pesanti (-1,6%). A livello di prezzi, sono diminuiti sia i prezzi dei suini da macello che quelli da allevamento. In flessione anche le quotazioni delle cosce fresche, mentre sono rimasti stabili, a livelli molto bassi, i prezzi dei prosciutti di Parma stagionati. In particolare, per i suini da macello, per quelli da allevamento e per le cosce fresche destinati a crudi Dop, le attuali quotazioni sono le più basse da quando le rispettive Cun sono attive.



MINIMO INGOMBRO MASSIME PRESTAZIONI

L'affettatrice Formax® SX330 garantisce una grande versatilità e alte prestazioni, tutto in uno spazio ridotto.

Le attrezzature con dimensioni compatte sono ideali quando in uno spazio ridotto c'è la necessità di affettare un'ampia varietà di prodotti. La SX330 con la velocità fino a 1500giri e con un'ampia bocca di taglio consente di aumentare la produttività necessaria per far crescere la vostra attività. La sua versatilità permette l'affettamento di una vasta gamma di prodotti richiedendo pochi minuti per il cambio di formato ed in più per garantire un controllo accurato delle porzioni con prodotti di forma naturale è compatibile con lo scanner 3D.

Interessati a provare la SX330 e scoprire come aumentare la produttività mantenendo un'alta qualità di taglio dei vostri prodotti?

Non esitate di scriverci al seguente indirizzo e-mail:

sales.fuori@provisur.com

sales.basile@provisur.com

oppure chiamarci ai seguenti numeri telefonici:

Tel: 0521 7627631

Cell: 351 9556675



PROVISUR
TECHNOLOGIES

Tassa sulla carne?

Sì, no, forse

Dai banchetti del Movimento 5 Stelle al seggio nell'Europarlamento. Eleonora Evi sta ricoprendo il suo secondo mandato a Bruxelles nella Commissione ambiente, sanità pubblica e sicurezza alimentare. Ma è anche membro della Commissione delle petizioni e membro sostituto della Commissione industria, energia e ricerca. Abbiamo parlato con lei di animalismo, sostenibilità e tassazione delle carni. In un confronto sui temi dell'allevamento intensivo e dei costi, in termini economici e di posti di lavoro, della transizione verso un modello agricolo più ecologico. "Mi sono sempre occupata di temi legati alla tutela dell'ambiente e al clima", ci spiega. "Cercando di lavorare a livello europeo affinché la legislazione sia ambiziosa, coraggiosa, ma anche realistica". Ecco dunque la sua visione e le sue proposte.

Si definisce animalista?

Sì, mi definisco animalista. Sono sempre stata attenta ai temi dell'animalismo, tanto che non mangio carne da quando avevo 17 anni. Senza estremismi però. Mio marito, ad esempio, mangia carne, pur senza esagerare e soprattutto scegliendola di qualità. Che è quello che io stessa penso ed è il motivo per cui insisto tanto sulla transizione ecologica del settore agricolo e dell'allevamento.

Cosa vuol dire per lei essere animalista?

Significa avere a cuore la vita di altri esseri viventi, che come noi abitano questo pianeta, cercando un equilibrio tra uomo, animale e natura. Dal mio punto di vista gli animali, sia quelli da reddito sia la fauna selvatica, hanno il diritto a vivere una vita dignitosa. Si pensi che in 40 anni abbiamo perso oltre il 70% della fauna selvatica a livello globale. Un dato preoccupante perché legato alle attività umane. Si tratta, dunque, di ritrovare un equilibrio, non solo con gli animali, ma con la natura tutta. Perché stiamo subendo le conseguenze delle nostre azioni.

Una curiosità, questo significa essere contro l'aborto?

No. Io credo che sia un altro tipo di discorso.

Non è forse in gioco la vita di un bambino?

C'è però in gioco anche il diritto della donna stessa e dei genitori di poter decidere se avere o meno un bambino. Credo che si tratti di un ambito più intimo e personale, dove certe scelte sono dettate da tanti al-



Eleonora Evi

tri fattori. Io personalmente sono a favore di questa pratica che è una conquista ottenuta nel tempo e che deve essere tutelata.

Rimane la domanda: chi tutela il bambino nel grembo della madre? Ma andiamo avanti. Quindi la tutela della vita degli animali, e in questo caso dell'uomo, non è a prescindere, ma può essere messa in discussione da alcune variabili?

Sì, mettiamola così.

Ritiene necessaria l'introduzione di una tassa sulla carne?

Su questo tema c'è stata tanta polemica, ma anche tanta curiosità. Ne ho parlato con la ministra tedesca dell'Ambiente in Parlamento europeo. Nelle settimane precedenti al nostro dibattito, aveva parlato di "dare un prezzo giusto alla carne". L'obiettivo è tenere in considerazione il benessere animale e pagare in maniera giusta il lavoro degli allevatori, per non continuare sulla china intrapresa di massimizzare

la produzione per avere prezzi bassi, a discapito della qualità. Penso però che tassare la carne tout-court significhi polarizzare il dibattito senza andare ad affrontare il problema della sostenibilità del sistema di produzione. In aggiunta, il sistema odierno vede sempre più sacrificati i piccoli allevatori e agricoltori.

Si spieghi meglio.

Secondo i dati Eurostat, tra il 2005 e il 2013, erano presenti in Europa sempre più grandi industrie - allevatori, aziende zootecniche - in sempre in minor numero. Questo esiguo numero di grandi allevatori si concentrano in alcuni paesi europei: Olanda, Danimarca, Belgio, ma anche Germania e Francia. E sono i maggiori destinatari dei sussidi previsti dalla Pac. Questo trend mi preoccupa e fa pensare.

Quale soluzione dunque?

È un problema che va affrontato senza polarizzare il dibattito. Iniziando a togliere i sussidi agli al-

levamenti intensivi. Che oggi sono equiparabili a delle vere e proprie fabbriche di carne, dove non c'è attenzione all'ambiente, al benessere animale, al clima e alla salute. E pensando che il prezzo dei beni alimentari debba in qualche modo riflettere il costo ambientale della loro produzione. Tutto ciò senza mettere in crisi il potere d'acquisto delle famiglie. Insomma, occorre inventarsi un meccanismo che possa penalizzare quelli che fanno un certo tipo di allevamento inquinante e dannoso e premiare i virtuosi.

No, dunque, a una tassa generalizzata sulla carne. Ma un meccanismo che colpisca gli allevamenti intensivi, o comunque quelli che non rispettano determinati parametri.

Esatto. Si tratta di avviare un percorso di transizione ecologica, che è necessario. La stessa Commissione europea, con la strategia Farm to Fork e la Biodiversity Strategy, lanciate nei mesi scorsi, segna questa strada. E il Commissario europeo all'Agricoltura continua a insistere proprio su questo punto, dicendo: "Basta alla quantità fine a se stessa, premiamo la qualità". Credo che questa sia la chiave di lettura.

C'è però l'altra faccia della medaglia. Gli allevamenti in Italia e in Europa danno lavoro a migliaia di persone. Come è possibile conciliare questi due aspetti?

Bisognerà studiare dei modi perché questo sia conciliabile. E secondo me si può fare, partendo appunto dall'eliminazione dei sussidi agli allevamenti intensivi, e meglio utilizzando quelle risorse per premiare un tipo di allevamento e agricoltura più sostenibile. Si è tentato di farlo anche con la Pac, secondo me, con scarsi risultati. Per questo motivo oggi dobbiamo essere più coraggiosi e ragionare insieme su quali sono e potrebbero essere le soluzioni migliori.

Un esempio?

La proposta fatta dalla Tapp-Coalition. La fondazione no profit olandese ha suggerito di aumentare indiscriminatamente il prezzo della carne, senza considerare il modello e il tipo di produzione - punto su cui non mi trovano d'accordo - Hanno però avanzato una proposta furba: utilizzare gli introiti da un lato per rendere più economici i prezzi per altre categorie di prodotto, come i vegetali, dall'altro per aiutare la transizione aiutando gli allevatori a convertirsi.

L'unico problema è questo: il co-

Penalizzare l'allevamento intensivo e inquinante.
E sostenere la transizione ecologica e le aziende virtuose.
Animalismo e sostenibilità. Con qualche contraddizione.
La parola all'europarlamentare Eleonora Evi (M5S).

sto. La sostenibilità comporta un incremento dei prezzi. Purtroppo sappiamo che i prodotti agricoli o la suinicoltura sono appannaggio degli strati più poveri della popolazione. Dunque, per quanto la proposta sia corretta, occorre tenere presente che si va a incidere sul reddito della gente.

Vero. Aggiungo che quella stessa proposta della Tapp-Coalition prevedeva anche un sostegno economico per andare a proteggere quelle fasce di popolazione più colpite da meccanismi di questo tipo. È vero che questo rovescio della medaglia desta preoccupazione e che deve essere gestito in qualche misura.

Tenga presente anche che ci sono

aziende virtuose che da tempo lavorano in questa direzione. Come dicevamo, la sostenibilità ha un costo e non si riesce a trasmettere questo messaggio all'ultimo anello della filiera.

Questo è un problema. Però è anche vero che siamo in un momento storico in cui la transizione è in parte già avvenuta. È complicata, ma inevitabile. Dobbiamo fornire degli indicatori ai consumatori, magari attraverso un'apposita etichetta. Alcuni sono ben contenti di spendere qualcosa in più per un prodotto che sia veramente sano e che non abbia contribuito ad arrecare danno all'ambiente. Le faccio un altro esempio dal settore dell'acciaio, del

cemento e della chimica. Anche in questi settori si sta intervenendo, cercando di rendere evidente qual è l'impatto ambientale delle produzioni con questi materiali. Ciò si può fare in tanti modi: con una tassa alla frontiera per i prodotti che vengono da fuori Europa. Oppure con una tassa comunitaria, differenziando l'Iva in base alla quantità di carbonio emessa nella produzione di quel bene o prodotto. Così, per esempio, il consumatore potrà scegliere tra due pentole. Saprà che quella con l'Iva maggiore è proveniente dalla Cina, dove è stata prodotta senza seguire criteri ambientali e climatici. Mentre quella con l'Iva più bassa è europea e rispettosamente

te le regole. Quest'ultima dovrebbe risultare anche più economica. In questo modo si dà più potere ai consumatori. Siamo in un momento storico molto delicato, complesso, ma secondo me la strada è segnata e la direzione da prendere è quella. Prima la prendiamo e meglio sarà perché avremo un vantaggio competitivo.

Si tratta di introdurre una sana mediazione fra la tutela dell'ambiente e degli animali e la tutela dei consumatori, che devono affrontare certe spese. Insomma, fare il vegano costa moltissimo e non tutti possono permetterselo!

È vero.

ROAST BEEF SOTTOFESA

✓ CARNE FRESCA

✓ CONTROLLO SCRUPOLOSO E SISTEMATICO

✓ SENZA GLUTENE E DERIVATI DEL LATTE

✓ COTTURA AL SANGUE



www.capponispolaor.it

Fiorani: sostenibilità e innovazione al centro

Materia prima selezionata, tracciabilità, packaging 'amico' dell'ambiente. Sono alcuni plus dell'azienda, specializzata nella produzione di carni pregiate e con un alto contenuto di servizio.

HAMBURGER CHIANINA

Solo la carne migliore, solo i tagli più pregiati. Queste sono le due regole d'oro per la preparazione degli Hamburger Fiorani. Questa versione 'gourmet' è realizzata con carne di Chianina, una delle più apprezzate razze bovine italiane, conosciuta fin dall'antichità poiché regala tagli teneri e saporiti. Inoltre, grazie alla partnership con il Gruppo

Cremonini (che è la più importante realtà italiana del settore e fra le principali in Europa) Fiorani attinge esclusivamente a materia prima d'eccellenza, con la garanzia di filiere controllate.



In casa Fiorani, azienda del gruppo Cremonini e nel settore carni da quattro generazioni, l'innovazione è un concetto vissuto quotidianamente. Prodotti e referenze vengono costantemente testati e migliorati sia per quanto riguarda i formati, che per le ricette e le tipologie di confezionamento. Un lavoro che permette all'azienda di intercettare la 'voce del mercato', ossia le esigenze di Gdo, retail e consumatore finale.

"Ricerchiamo il continuo miglioramento per poter proporre referenze di alto livello, qualitativamente e di servizio", spiega Valeria Fiorani. "Questa ricerca ci permette di fornire ai nostri clienti prodotti al passo con i tempi e che rispettino i canoni di sostenibilità che sono ormai essenziali nella nostra etica produttiva. Le nostre gamme – Fiorani, Linea Benessere e private label – sono progettate per essere gustose e sane, con ricette equilibrate dal punto di vista nutrizionale (senza glutine, con alto contenuto di proteine e grassi controllati). Non tralasciamo gli aspetti pratici: piatti facili e veloci da cucinare e con packaging progettati per mantenere la freschezza per più giorni nella totale sicurezza. Il nostro team, che nonostante i momenti di emergenza e le limitazioni ha continuato a lavorare senza sosta, crea referenze che hanno un unico comune denominatore: qualità e garanzia di sicurezza".

Tracciabilità garantita

Fiorani, con i suoi tre stabilimenti produttivi, è strutturata seguendo la logica dell'hub. Si tratta cioè di centri dove confluiscono tutti i fornitori, ed è possibile in ogni fase controllare capillarmente la merce che poi

viene trasferita ai punti vendita. Perciò può contare sull'approvvigionamento di carne di filiera: "Attuiamo controlli minuziosi sulle produzioni, assicuriamo ai nostri clienti tracciabilità al 100%, utilizziamo solo materia prima d'eccellenza. Gli stabilimenti, uno a Piacenza per il bovino e due in provincia di Modena dedicati alla lavorazione del suino per evitare il rischio di cross contamination, hanno una dotazione tecnologica all'avanguardia che permette di processare grandi volumi di materia prima just in time anche in occasione di picchi di domanda. I nostri settori produttivi gestiscono le operazioni di taglio e confezionamento delle carni, con reparti specializzati nei servizi di porzionatura, macinatura e realizzazione di prodotti elaborati e cotti che operano in modo integrato per garantire efficienza e controlli qualitativi rigorosi".

Packaging sostenibile

Oltre all'esperienza nella lavorazione delle carni, Fiorani ha una profonda conoscenza dei materiali di packaging, scelti in base al principio di sostenibilità. "Stiamo cercando di ridurre sempre di più i materiali impiegati, diminuirne il peso e garantirne la possibilità di riutilizzo post consumer. Adottiamo confezioni separabili o monoporzioni che preservino la qualità e le caratteristiche organolettiche per più giorni, evitando così gli sprechi. Abbiamo scelto inoltre fornitori di imballaggi certificati Fsc, un marchio che garantisce e identifica prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici", sottolinea Valeria Fiorani.

TARTARE SCOTTONA

Con la tartare Fiorani si può mangiare carne cruda a casa propria in totale sicurezza grazie ai controlli scrupolosi su ogni lotto di prodotto e allo speciale confezionamento in due monoporzioni divisibili in skin che la conserva inalterata per più giorni. La tartare, preparata con la pregiata e saporita carne di Scottona, è il perfetto piatto estivo: fresca, nutriente (ad alto contenuto di proteine), ma leggera - magra 2,2% di grassi. È pronta da impiattare, così con pochi e semplici ingredienti, un filo d'olio e un pizzico di sale, si può servire un piatto degno di un ristorante stellato.



ROTOLO DI COPPA

Il rolo di Coppa Fiorani è una ricetta 'furba' che permette di portare in tavola una cena raffinata con poche semplici mosse. È preparato con ingredienti selezionati: saporita coppa di suino arricchita con un tenero ripieno a base di carne e formaggio. La cottura in forno gli regala una doratura croccante e gustosa all'esterno, conservando all'interno una morbida prelibatezza. Ottimo in tutte le occasioni con un contorno di verdure di stagione.



TAGLIATA DI COPPA DI SUINO MARINATO

Grazie alla decennale esperienza nella lavorazione della carne, Fiorani riesce a far risaltare al meglio le caratteristiche di questo taglio: la succulenza della coppa di suino viene valorizzata grazie alla gustosa marinatura mediterranea che la rende saporita e così tenera da sciogliersi in bocca. La tagliata di Coppa, confezionata in un packaging skin che enfatizza l'effetto del mix di spezie, è un prodotto versatile che si presta a diversi tipi di cottura, in pentola, alla piastra, alla griglia o anche al forno.



*Gli ingredienti Kalsec™
ti danno maggiore
stabilità.*



*E anche
maggiore
affidabilità e
maggior coerenza.*

In Kalsec® i nostri antiossidanti naturali sono un'alternativa efficace ai sintetici per estendere la shelf-life dei tuoi prodotti. Il nostro sviluppo pionieristico, combinato con la coltivazione selettiva del nostro rosmarino, ci permette di ottenere la più alta attività antiossidante, presente solo negli antiossidanti Kalsec. E non sono solo i nostri prodotti a essere stabili, affidabili e coerenti. Lo è anche la nostra azienda. Siamo un'azienda che guarda al lungo termine, quindi puoi fare affidamento su di noi per gli ingredienti di cui hai bisogno, quando ne hai bisogno.

Approfondisci come riusciamo a darti di più con la qualità dei nostri antiossidanti—nonché colori ed estratti di spezie ed erbe aromatiche—su www.craftedbykalsec.com.



Filiera ovicaprina: un settore a rischio

Oltre 7 milioni di capi censiti nel 2019 dall'Anagrafe zootecnica nazionale, con un calo dell'1,4% rispetto all'anno precedente. Un giro d'affari di 163 milioni di euro per la carne e di 442 milioni di euro per il latte. Tre produzioni con riconoscimento Igp che, a fronte di 6,2 milioni di tonnellate certificate, generano un fatturato pari a 41 milioni di euro (pari a un quarto del valore delle carni ovicaprine totali). Sono i numeri pubblicati da Ismea riguardanti la filiera ovicaprina italiana. Un settore che, nonostante campagne di promozione e l'impegno dei consorzi, vacilla. Pur essendo apparso che riveste una limitata rilevanza economica tra le produzioni agricole nazionali (carne e latte ovini rappresentano insieme poco più dell'1% del valore dell'agricoltura nazionale), la filiera ovicaprina è strategica per lo sviluppo delle aree svantaggiate, oltre che per il ruolo sociale e ambientale che la pastorizia garantisce, come il presidio di terreni marginali e la tutela della biodiversità. Tuttavia, essendo un settore caratterizzato da un'eccessiva frammentazione, è praticamente impossibile che generi economie di scala e non consente di avere poteri contrattuali, soprattutto nei confronti della Grande Distribuzione. Purtroppo, poi, dal 2015 a oggi la situazione si è aggravata. Le cause sono molteplici: sono diminuite le aree dedicate al pascolo, è calata la redditività, il ricambio generazionale è stato sfavorevole, sono cresciute le difficoltà di trovare manodopera. Tutto ciò ha portato verso fenomeni di concentrazione e verso la trasformazione degli allevamenti naturali in allevamenti intensivi.

L'offerta

Come pubblicato dall'ultimo report di Ismea sulle tendenze della carne ovi-



caprina, nel 2019 la carne di agnello resta la più rappresentativa del comparto, con una quota del 63% sul totale prodotto. Risulta in flessione l'offerta di carni di ovino adulto e in lieve incremento quella caprina. Le macellazioni del 2019, comunque, sono rimaste stabili (data la flessione delle importazioni di animali vivi, si può ipotizzare che sia aumentata la quota di prodotto italiano), con un picco durante il periodo pasquale che ha sfiorato i 500mila capi, di cui l'85% di provenienza nazionale. Differente la situazione della Pasqua 2020 che è coincisa col picco dell'emergenza sanitaria da Covid-19. Durante il lockdown, la domanda ha subito un importante calo a causa, in primis, della chiusura del canale Horeca, ma anche per la diminuzione di richieste da parte della Gd.

Sul fronte dei prezzi la situazione della prima parte del 2020 si è rivelata critica. Come spiega il rapporto Ismea, "gli allevamenti hanno subito una riduzione delle richieste dai macelli e la conseguente offerta abbondante di capi - in vista di quello che avrebbe dovuto essere il picco della domanda - ha te-

nuto i prezzi sostanzialmente invariati, senza innescare il tradizionale balzo delle quotazioni degli agnelli che hanno raggiunto i 3,69 euro/kg peso vivo nella settimana di Pasqua, con una variazione negativa del 15% rispetto all'analogo periodo dello scorso anno. Situazione analoga anche per il mercato all'ingrosso, con le carni di agnello in flessione del 13% rispetto alla Pasqua 2019". Proprio per intervenire su questa situazione di crisi il Mipaaf e le Regioni hanno raggiunto l'intesa sul 'Decreto competitività', dal valore complessivo di 7,5 milioni di euro, per la concessione agli allevatori di un aiuto fino a 9 euro per ogni capo macellato e certificato Igp e un aiuto fino a 6 euro per ogni capo non Igp.

Le importazioni

L'importazione di capi vivi e di carni è un aspetto fondamentale in questa filiera. Basti pensare che nel 2019 il settore ha avuto un deficit della bilancia commerciale pari a 178 milioni di euro. Per quanto riguarda l'import di capi vivi, la tendenza dell'ultimo quinquennio rivela una diminuzione del

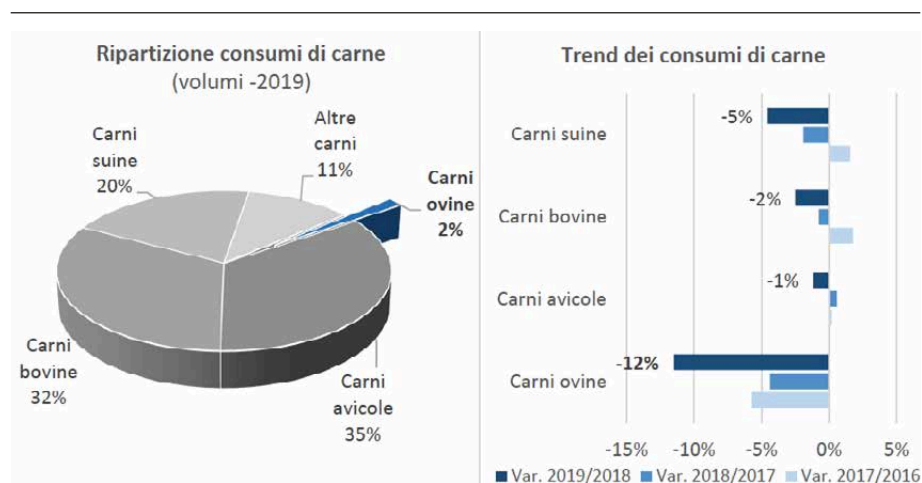
25%, mentre tra il 2019 e il 2018 il calo è stato del 14%. Come sottolineato da Ismea, è interessante notare la modifica degli approvvigionamenti, con un rafforzamento degli arrivi da Polonia e Spagna e un calo da Romania (-22%) e Ungheria (-15%), da sempre principali fornitori dell'Italia (insieme rappresentano più dell'80% nella fornitura di capi vivi). Differente invece la situazione delle importazioni di carni che, nel 2019, ha registrato una crescita dei volumi pari a +6,3% rispetto all'anno precedente. In questo caso, i principali Paesi da cui l'Italia acquista le carni sono la Spagna e il Regno Unito, che hanno aumentato i volumi rispettivamente del +14,7% e del +8%. In crescita gli arrivi da Grecia e Irlanda, mentre diminuiscono quelli dalla Francia.

In riferimento ai primi mesi del 2020, l'emergenza da Coronavirus potrebbe avere un effetto positivo sulla bilancia commerciale del settore ovicaprina dato dalla difficoltà di movimentazione tra diversi Paesi che limita l'import dall'estero sia dei capi che delle carni.

La domanda domestica

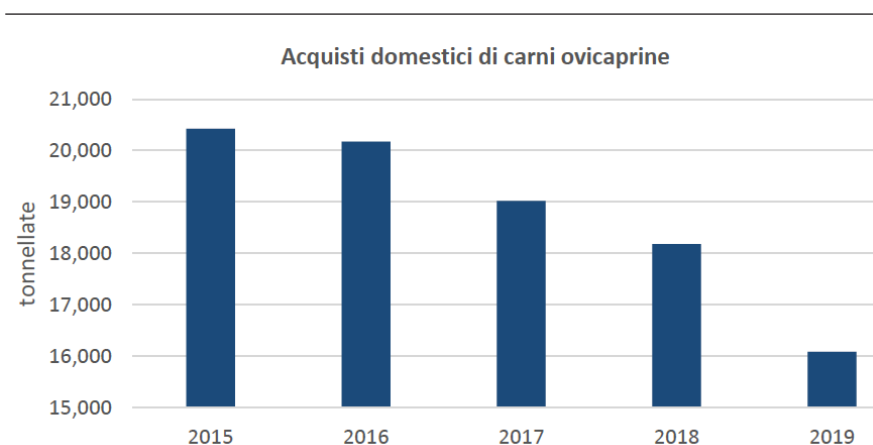
Anche se consorzi e associazioni in questi anni hanno lavorato molto sulla promozione per destagionalizzare il prodotto, ancora oggi i consumi delle carni ovine e caprine è particolarmente legato al periodo natalizio e pasquale. Non solo. Dal 2015 a oggi i consumi sono diminuiti del 21% a volume, nel 2019 hanno subito un calo del 12% rispetto all'anno precedente, e il 2020 potrebbe avere un ulteriore decrescita a causa della chiusura del canale Horeca nei primi mesi dell'anno. L'emergenza Covid-19 proprio a ridosso della Pasqua (durante la quale si consuma oltre un terzo degli agnelli prodotti durante l'intero anno) comprometterà l'intera annata.

RIPARTIZIONE E TREND DEI CONSUMI DI CARNE (2019)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

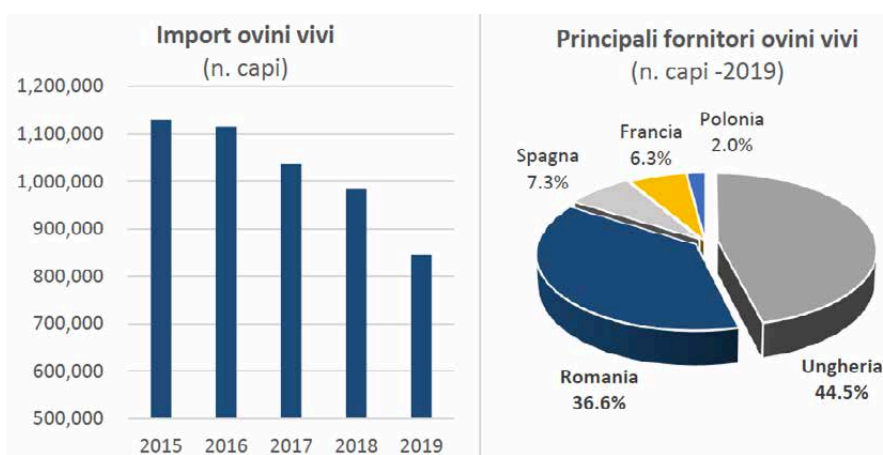
ACQUISTI DOMESTICI DI CARNI OVICAPRINE (2015-2019)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

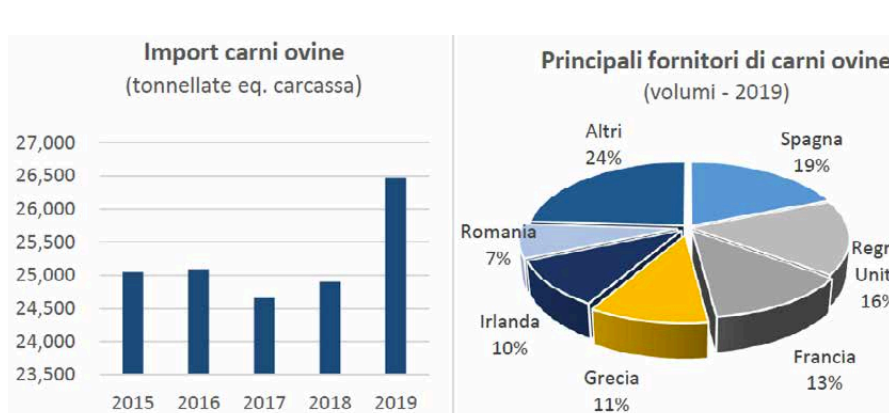
Il calo della domanda e la chiusura dell'Horeca nel corso dell'emergenza Covid-19 mettono a dura prova il comparto. Ma le problematiche alla base sono molteplici: diminuzione dei capi allevati, limitata redditività e stagionalità del prodotto.

IMPORT DI OVINI VIVI E PRINCIPALI FORNITORI (2019)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Istat

IMPORT CARNI OVINE E PRINCIPALI FORNITORI (2019)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Istat

PER CHI CERCA SOLTANTO COSE BUONE!

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
MARCHIGIANA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
ROMAGNOLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CONSORZIO DI TUTELA

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE
BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
info@vitellonebianco.it | tel.: 075.60.79.257
www.vitellonebianco.it



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2

PSR
Programma di Sviluppo Rurale

Unione Europea

Repubblica Italiana

Regione Toscana





Il settore carni e le sfide dell'autunno-inverno

Un'indagine per raccontare il presente e il futuro delle aziende del comparto. Oggi alle prese con la ripartenza. Con tanta voglia di tornare alla 'normalità'.

Un vero e proprio tsunami, la pandemia di Coronavirus, in maniera quanto mai imprevedibile ha cambiato tutto. Anche nell'agroalimentare, chiamato da un lato a uno sforzo senza precedenti, pensiamo agli assalti ai punti vendita, e dall'altro a soffrire improvvisamente nell'Horeca e nell'export, che negli anni scorsi hanno macinato percentuali di crescita eccezionali.

Sono infatti cambiati i comportamenti d'acquisto dei consumatori, durante il lockdown, maggiormente orientati verso prodotti già confezionati. Consumatori dunque sempre più alla ricerca di garanzie in fatto di sicurezza, ma anche di informazioni e qualità rispetto alla provenienza e alla realizzazione dei prodotti. Necessità che hanno richiesto un diverso modo di comunicare. Con l'impossibilità di avere incontri dal vivo, poi, le aziende hanno modificato anche il modo di interfacciarsi con i buyer della distribuzione facendo ricorso a videochiamate e teleconferenze. È cambiato, dunque, il modo di presentare i prodotti, che necessitano di essere odorati e degustati per coglierne le qualità organolettiche. E, se da una parte c'è chi ritiene che l'utilizzo del digitale resterà anche in futuro, c'è chi spera in un rapido ritorno alle abitudini consolidate prima del Covid.

Per un buon numero di aziende, i mezzi digitali hanno anche aiutato nel mantenere i rapporti con i clienti all'estero. Dal momento che non poche realtà hanno avuto problemi di logistica e forti cali nella domanda dovuti alla chiusura del canale Horeca. Sul fronte del commercio con l'estero restano le preoccupazioni, e diversi operatori prevedono una generale contrazione degli scambi internazionali.

C'è chi, poi, ha apprezzato la volontà del Governo di portare avanti iniziative per le imprese, ritenendo adeguato lo sforzo dell'esecutivo. Ma sono la minoranza: molti imprenditori sono profondamente insoddisfatti. Più in generale, sotto accusa i tanti, troppi cavilli burocratici da affrontare.

Traspare comunque la voglia di guardare avanti e respirare aria di 'normalità', che sia quella a cui si è rinunciato con il lockdown, o una nuova più innovativa e digitale.

Questo in sintesi il presente e il futuro dei protagonisti del settore. Risultato di un'inchiesta a 360 gradi condotta dalla redazione di Carni&Consumi tra le principali aziende italiane del comparto che, intervistate nel mese di luglio, hanno risposto su temi quanto mai caldi come le iniziative del Governo, i rapporti con la distribuzione e l'export.

Le domande

1. Siete soddisfatti delle iniziative intraprese dal Governo per sostenere le aziende?
2. Cambieranno i rapporti con la distribuzione (trattative con i buyer, logistica, presentazione di nuovi prodotti)?
3. Quali le preoccupazioni per l'export?

ALIMENTANDO

IL PORTALE DELL'ALIMENTARE
WWW.ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.



Bio



Dolci&Salati



Formaggi



Pasta&Riso



Salumi



Vini



Tecnologie



Mercato



Retail



Carni



Luxury



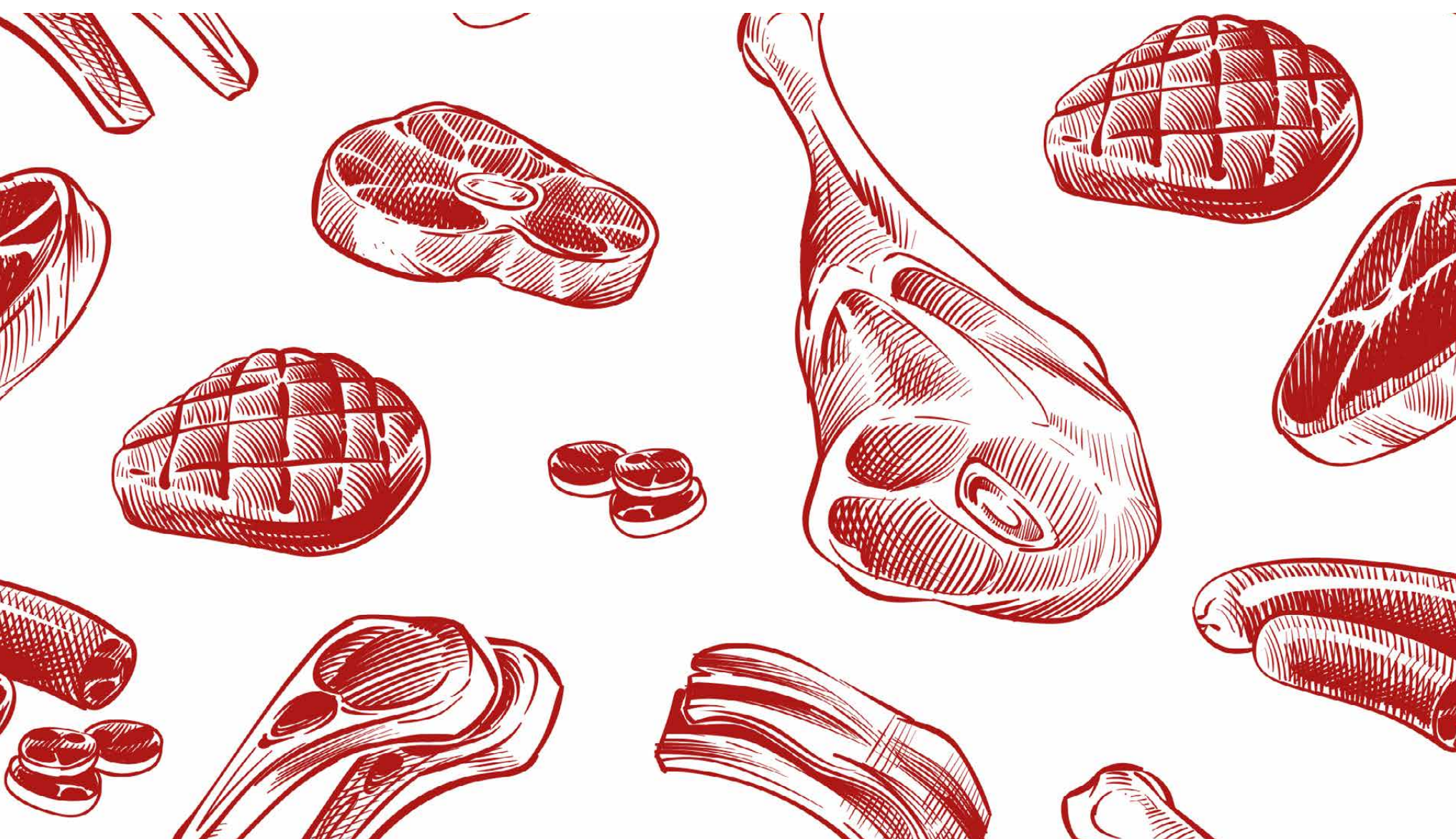
Fiere



Ortofrutta



Oli&Aceti



segue



“Fil di fumo”

**LA TRADIZIONE È IL CUORE
DELL’UOMO, LA SUA MANO
È LA SUA SAPIENZA.**

Non v’è tecnologia che possa sostituire questo valore, consolidato nei decenni d’esperienza sul campo; tutto il sapere tramandato da generazioni, consolidato negli anni sono la ricchezza di un popolo.

Magica sintesi tra tradizione e innovazione, un equilibrio eccezionale che conferisce a “Fil di fumo” caratteristiche uniche che lo fanno emergere per qualità ed eccellenza.

l'inchiesta

Settembre 2020

Jeff Martin (Ente di promozione delle carni rosse, Agnello e Manzo Gallese Igp): “Siamo fiduciosi per un ritorno alle condizioni pre-Covid”

1. Hcc è l'Ente gallese che promuove le sue carni rosse nel mondo, in Italia siamo presenti da oltre 15 anni principalmente con l'Agnello Gallese Igp. Anche il Regno Unito come l'Italia e molti altri paesi è stato colpito duramente dalla pandemia di Covid-19; dopo un ritardo che potremmo definire 'catastrofico' per il lockdown, il governo britannico ha dato un aiuto importante alle aziende. I tre enti britannici che promuovono le carni delle rispettive nazioni (Ahdb per l'Inghilterra, Hcc per il Galles e Qms per la Scozia) hanno messo in campo diverse iniziative efficaci per equilibrare la domanda, a cominciare dal mercato interno, ma anche verso l'export che rappresenta un business fondamentale per l'industria delle carni d'oltremare.

2. Hcc ha ottimi rapporti con la Gdo e l'Horeca italiani ormai da tanti anni. Nonostante tutto, è innegabile il rallentamento che la pandemia di Covid-19 ha portato anche nelle relazioni commerciali. Prevedo, almeno in un primo periodo, meno prodotti nuovi e iniziative, se non promozioni o scontistiche importanti.

3. L'Italia è sempre stata un mercato importante. Alla Gran Bretagna serve un mercato florido e dinamico. Ci vorrà un po' di tempo prima che la situazione torni agli standard 'pre Covid', ma nonostante le comprensibili preoccupazioni, continuiamo ad essere fiduciosi e a lavorare per una nuova stagione in Italia.

Sara Roletto (Lenti):

“Timori per la ripresa dei consumi di prodotti italiani all'estero”

1. Il governo ha fatto molte promesse dall'inizio dell'emergenza, ma per ora vediamo poca sostanza e pochi aiuti concreti.

2. Sicuramente nel prossimo periodo si manterrà l'abitudine di intraprendere molte trattative con i mezzi digitali e da remoto.

3. La principale preoccupazione riguarda la ripresa dei consumi di prodotti italiani all'estero. Inoltre, ci preoccupa anche la possibilità di nuove restrizioni nel corso dell'anno che porteranno nuove limitazioni alle trasferte e quindi alle visite indispensabili ai clienti esteri.

Giuseppe Glorioso (Glorioso):

“Soddisfazione parziale per le misure del Governo”

1. Le misure a sostegno delle imprese sono state oggetto dei tre principali decreti legge, 'Cura Italia', 'Liquidità' e 'Rilancio'. Ciò ha comportato da un lato un avvicinarsi, nel corso di poche settimane, di decreti articolati e dall'altro una percezione quasi di incertezza derivante dalla possibilità che le misure venissero modificate in sede di conversione in legge del singolo decreto, o addirittura dall'emanazione di un decreto successivo. Questo approccio non può che tradursi in una soddisfazione solo parziale che collide con l'esigenza di chiarezza e semplificazione tipica delle imprese. Infatti, per le aziende è stato quanto mai difficoltoso cercare di 'tenere il passo' con quanto emanato dal Governo e soprattutto individuare quali fossero le misure migliori e/o comunque applicabili al proprio contesto, con il necessario

ausilio di esperti nel settore. Passando poi agli aspetti più operativi, possono ritenersi utili le misure relative ai differenti crediti di imposta (per le locazioni e/o affitti d'azienda; per la sanificazione dei locali e l'acquisto dei Dpi; per la cessione dei crediti o per gli investimenti pubblicitari), tuttavia occorrerà verificare le circolari operative per la loro applicazione. Si pensi anche al concreto aiuto del bando Invitalia che ha riconosciuto il rimborso integrale delle spese sostenute per l'acquisto dei Dpi, che tale sarebbe stato se non fossero finiti i fondi stanziati (50 milioni di euro) in un millesimo di secondo. Si segnala infine positivamente la celere corresponsione dei contributi a fondo perduto, unica misura che per le imprese rappresenta liquidità immediata senza le dinamiche proprie delle pratiche di finanziamento (sebbene garantiti

dallo Stato).

2. Nel corso delle varie fasi della pandemia si è assistito al blocco iniziale delle trattative, al quale è seguita una graduale riapertura delle stesse seguendo le modalità consentite. Ritengo che, laddove possibile, le modalità delle trattative potranno cambiare nell'ottica di un processo più celere e flessibile.

3. La principale preoccupazione attiene da un lato a una diffusa sensazione di diffidenza da parte dei consumatori nei confronti dei prodotti esteri, che, purtroppo potrebbe essere utilizzato come sterile argomento politico. Dall'altro, è chiaro che dovranno attendersi le misure di sostegno concordate anche tra i Paesi Ue ed extra Ue. Infine, non è da sottovalutare la preoccupazione derivante da una possibile seconda ondata.

Walter Marfisi (Marfisi Carni):

“E' cambiato tutto, ma il commercio vive di relazioni interpersonali”

1. Prima che scoppiasse la pandemia globale del Coronavirus, l'economia italiana era già in crisi, quindi noi del comparto alimentare non ci aspettavamo di ricevere un grande sostegno. Ci sentiamo già privilegiati di aver potuto continuare la nostra attività anche durante il periodo di lockdown. È giusto che le forme di sostegno più consistenti vengano date prima a quelle aziende che per mesi sono rimaste chiuse, con le conseguenti problematiche che ne derivano. Noi, per il momento, ci rimbocchiamo le maniche nell'attesa che la situazione migliori.

2. In questo momento ci sentiamo di dire che sono già cambiati, molti operatori della distribuzione stanno lavorando in formula smart working e continueranno a farlo per altri mesi ancora ma ci auguriamo che sia una situazione solamente momentanea. Pensiamo e speriamo che le relazioni interpersonali/lavorative torneranno ad essere quelle di un tempo perché il commercio vive di questo.

3. Speriamo che tra un po' il traffico internazionale possa tornare alla normalità perché attualmente si è bloccata una grande macchina che era in grado di portare qualsiasi cosa in qualsiasi posto. L'Italia ha il primato per le eccellenze in ambito alimentare ed infatti tutto il mondo richiede giornalmente i nostri prodotti, ma ora l'aspetto logistico è stato reso molto difficoltoso. I tempi e le modalità di esportazione sono cambiati e per chi, come noi, produce generi alimentari freschi, la situazione è davvero complessa.

Gianni Ceccarelli (Martini Alimentari):

“Risultati positivi e inaspettati con lo smart working”

1. Siamo molto soddisfatti perché il sostegno ricevuto ci ha permesso di arginare un'emergenza a cui nessuno era pronto. Essendosi trattato di un evento straordinario e inaspettato non è stato sempre semplice capire quali fossero le misure e le azioni più adatte da mettere in atto. Ciò nonostante le scelte fatte e le decisioni prese ci hanno portato ad attraversare il momento nel migliore dei modi possibili. Naturalmente c'è ancora molto che può essere fatto per superare le criticità che permangono, ma confidiamo nel fatto che questo sostegno non venga meno e che anzi si concretizzi in iniziative sempre più mirate ed efficaci.

2. Lo stato di necessità ci ha portato a sperimentare modalità di lavoro che si sono rivelate efficienti e agevolanti in tutti gli aspetti che lei indica. Lo smart working, ad esempio, ha reso più veloci i rapporti, semplificando contatti e scambi di comunicazione. Questo modello operativo ci ha permesso, nonostante le distanze, di chiudere contratti e presentare prodotti con risultati davvero inaspettati per il particolare momento vissuto. In sostanza abbiamo acquisito modalità che intendiamo applicare in maniera permanente fino a consolidarle in prassi, ma senza mai rinunciare al contatto umano che è la grande forza dei rapporti commerciali. Continueremo a vederci e parlarci integrando la relazione di persona con i passaggi più agili che abbiamo sperimentato in questi mesi.

3. Il settore non ha fatto registrare preoccupazioni di sorta e possiamo affermare, anche con una certa serenità, di non temere ripercussioni. Specie ora che le cose sembrano essere tornate alla tanto attesa normalità.

Claudia Corradetti (Centro Carne):

“Rapporti con la Gd sempre più digitali”

1. Le promesse fatte sono state tante, ora vedremo se potranno essere rispettate. Non solo ci auguriamo uno snellimento della parte burocratica. Ci rendiamo conto che ciò di cui necessita l'impresa sono indennizzi, più che i rimborsi. Noi abbiamo cercato di reagire al meglio a questo periodo difficile e di crisi, cercando di essere al fianco dei nostri clienti e dei nostri collaboratori. Abbiamo provato ad essere sempre positivi e cercare possibili opportunità, anche investendo per migliorarci e ripresentarci al meglio sul mercato, con novità in termini di prodotto, processi e lavorazioni. Come diceva Albert Einstein: 'Nel mezzo delle difficoltà nascono le opportunità'.

2. Ad oggi i rapporti sono rimasti nella maggior parte invariati. Noi puntiamo a crescere e a poter inserire sempre più sul mercato nazionale. Sicuramente questa pandemia ha lasciato un segno nella vita di ognuno di noi e anche nel modo di lavorare e di acquistare. I trend futuri parlano chiaro, il futuro è digitale: la pandemia ha solo dato una spinta a quelli che sarebbero stati step fondamentali. Infatti, si è visto come molti lavori possano svolgersi da casa attraverso lo smart working, sfruttando le tecnologie a disposizione, meeting online e le nuove piattaforme sfruttate al massimo in questo periodo. Lo smart working non è stato l'unico cambiamento, poiché anche incontri che prima erano svolti personalmente, ad oggi possono svolgersi online, risparmiando tempo e riducendo gli spostamenti. In un'ottica generale, si sta andando sempre più verso una maggior digitalizzazione del lavoro.

3. L'export è un ambito che ancora non ci compete ma che teniamo sempre sotto controllo. Il primo passo è stabilizzarsi sul mercato nazionale e poi andare fuori. Sicuramente è tra i nostri programmi, ma non nell'immediato.

Marco Boscolo (Rico Carni):**“Il sistema italiano non è il massimo per le imprese”**

1. Preferiamo non commentare molto su questo argomento, diciamo che in linea generale non siamo molto soddisfatti. Sappiamo tutti che il sistema italiano non è il massimo per le imprese.

2. Sicuramente qualcosa cambierà, almeno queste sono le sensazioni in questo momento. Tutto dipenderà anche dall'evolversi della situazione da qui fino a fine anno, sperando che non arrivi un'altra ondata di Covid.

3. Abbiamo un progetto per l'export in Europa, ma al momento non siamo riusciti a partire a causa della pandemia. Speriamo di iniziare entro l'anno e di aumentare il pacchetto clienti all'estero.

Raffaele Pilotto (Centro Carni Company):**“Preoccupa il calo di turismo e Horeca”**

2. Sicuramente questa situazione ci ha messo nella condizione di dover reinventarci, sia internamente che esternamente. Molte cose sono fattibili per via telematica e potrà essere interessante continuare su questo fronte, almeno in alcuni casi. Tuttavia, specie nei rapporti coi clienti, l'incontro vis-a-vis resta comunque importante perché coinvolgente e rafforzativo del legame che abbiamo o che dovremo instaurare.

3. Le preoccupazioni ad oggi sono legate al fatto che non ci potrebbe essere la possibilità di vedere fisicamente i propri clienti, che alcune attività (come fiere, eventi) non saranno possibili nell'immediato, anche se la tecnologia può aiutarci in questo. Un altro aspetto da non sottovalutare è la diminuzione del turismo a livello globale, il che comporta un calo degli ordini provenienti dal settore ristorazione.



fine



Affettiamo

**Prodotto Italiano**

Italian Product

**FETTE POSIZIONATE A MANO
BEN SEPARABILI TRA LORO
NEL NUOVO VASSOIO RICICLABILE**

**SELEZIONIAMO SOLO LE MIGLIORI
MATERIE PRIME E SPEZIE
TUTTE LE REFERENZE SONO
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI
DEL LATTE, SENZA ALLERGENI**

**NUOVO ASSORTIMENTO DI SPECIALITÀ
PER RESTARE AL PASSO CON I TEMPI
NUOVO FONDO ESCLUSIVO CHE GARANTISCE
FETTE BEN DISPOSTE, ANCOR PIÙ MOSSE**



Ieri • oggi • domani


www.ricocarni.it



Carne suina: la filiera è sotto pressione

I focolai di Psa e l'emergenza Covid-19 destabilizzano il comparto e originano nuove criticità. Per rispondere alla crescente domanda della Cina, aumenta la produzione e l'export Ue. Ma l'Italia vede aumentare il deficit della bilancia commerciale, e le norme anti contagio generano una tendenza al ribasso dei prezzi dei capi vivi.

Prima la peste suina africana (Psa). Poi la pandemia da Coronavirus e l'emergenza sanitaria. Insieme hanno portato il settore dei suini verso una fase storica complessa e tortuosa e a una destabilizzazione a livello mondiale che lascia solo incertezze. Tanto da impedire previsioni a medio e lungo termine. Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare sottoposto al Mipaaf, ha tracciato un quadro

della situazione attuale, fornendo dati quanto più aggiornati sull'impatto che le due problematiche stanno avendo sull'intera filiera della carne suina. Vediamo quindi nel dettaglio.

La Peste suina africana è una malattia virale che colpisce suini e cinghiali (altamente contagiosa e spesso letale per gli animali, non è trasmissibile agli esseri umani). La sua diffusione ha portato all'abbattimento di migliaia di capi suini negli allevamenti di

svariati Paesi (soprattutto della Cina) e a un conseguente impatto sull'offerta dei Paesi stessi che, per sopperire alla mancanza di carne suina, sono stati costretti ad importarne importanti quantità. A partire da marzo 2020, poi, l'esplosione a livello mondiale della pandemia da Covid-19 ha costretto molti Paesi di tutto il mondo ad adottare misure restrittive d'emergenza per limitare la diffusione del contagio. Una situazione che ha portato alla

chiusura dei canali Horeca, ai rallentamenti delle attività di macellazione e di trasformazione - a causa della riorganizzazione delle strutture nel rispetto delle misure sanitarie a tutela dei lavoratori -, ma anche alla chiusura temporanea di quelle aziende in cui si sono verificati casi di Coronavirus tra i dipendenti. La combinazione delle due problematiche ha inevitabilmente sovvertito gli equilibri nazionali e mondiali.

IL MERCATO UE

Le previsioni

Secondo le previsioni della Commissione Europea (DG Agri - Direzione generale per l'agricoltura e sviluppo rurale della Commissione Ue), la produzione di carne suina dell'Unione europea dovrebbe segnare una leggera crescita durante il 2020 soprattutto grazie alla continua richiesta di esportazioni verso i mercati asiatici, in particolare verso la Cina (entro la fine del 2020 la Cina registrerà infatti un calo produttivo superiore al 35% rispetto al 2018), che mantiene i prezzi internazionali alti e favorisce pesi più elevati alla macellazione. I principali Paesi produttori saranno la Spagna - che dovrebbe diventare il primo paese produttore in ambito comunitario per numero di capi macellati - e la Germania - che dovrebbe mantenere il primato per la produzione calcolata in volume (il peso di macellazione in Spagna è inferiore). Per quanto riguarda invece l'impatto del Covid-19 sul mercato suinicolo dell'Ue, è prevista un'incidenza negativa solo su alcuni prodotti, quelli specifici del foodservice, tra cui prosciutti, salumi e porchette.

Ma c'è un'altra criticità che le aziende europee stanno affrontando: gli impegni ambientali. Fin dai primi mesi del 2020, infatti, la produzione di carne suina risulta in fase di contrazione anche a causa delle scelte politiche derivanti dagli impegni ambientali assunti in molti Paesi dell'Ue, in primis Germania e Paesi Bassi. Le previsioni stimate da Ismea non possono prescindere, poi, da uno sguardo sui consumi. Come si legge nel rapporto, infatti, il consumo medio apparente di carne suina in Ue, già in costante riduzione in molti Stati membri, nel 2020 si dovrebbe attestare sui 32,5 kg pro-capite, con un ulteriore calo

di 0,7 kg rispetto al 2019. Le cause sono attribuibili alle variazioni delle tendenze di acquisto legate ai cambiamenti socio-culturali dei consumatori, ma anche ai prezzi elevati della carne suina che favoriscono il consumo di altre tipologie, in particolare di quella di pollo.

Le esportazioni

Nel 2019 l'export di carne suina ha segnato un +17% (grazie all'incremento della richiesta da parte della Cina). Il trend, secondo le stime formulate dalla Commissione europea a fine 2019, dovrebbe confermarsi anche per il 2020 (con un'ulteriore crescita del 12%) - ma, ad oggi, non possono esserci certezze perché non sono ancora calcolabili gli effetti del Covid-19 sui flussi internazionali -. In crescita anche l'export verso Giappone, Australia e Hong Kong. In significativo calo, invece, le esportazioni verso partner commerciali importanti, come Corea del Sud (-22%), Filippine (-24%) e Ucraina (-18%). Attualmente, i principali Paesi in cui l'Ue esporta sono dunque la Cina (dove la quota export dell'Ue è raddoppiata fino a raggiungere il 36% del mercato) e il Regno Unito (con una quota del 22%). Sul fronte della concorrenza internazionale, l'Ue risulta il primo fornitore del mercato cinese, seguito dagli Usa che, nell'ultimo anno, hanno triplicato le loro esportazioni nonostante l'applicazione dei dazi all'import del governo cinese.

Le macellazioni

Nel 2019, le macellazioni hanno registrato un calo dell'1,3% a volume. Dovuto, principalmente al decremento del -6,9% in Danimarca, del -5,8% in Polonia

e del -4,5% in Belgio. Anche la Germania, primo paese produttore di carne suina in Ue con il 22% dei capi macellati, conferma l'andamento negativo (-2,7%), già iniziato nel 2018. L'Italia, invece, risulta in controtendenza: dopo il calo della produzione durante il 2018, nel 2019 ha visto crescere il numero di capi macellati del 2%.

Il mercato all'origine

Secondo quanto riportato da Ismea, durante i primi mesi del 2020, i prezzi della carne suina Ue hanno continuato a crescere a causa dall'aumento della domanda dei Paesi asiatici colpiti dalla Psa.

L'impennata delle importazioni cinesi nel 2019 ha spinto infatti al rialzo i prezzi di carne suina che a dicembre hanno quasi raggiunto i 2 euro al chilo (+45% rispetto al 2018). A partire da marzo 2020, tuttavia, si osserva un'inversione di tendenza, dovuta alle misure di contenimento del Covid-19 adottate dai governi della maggior parte degli Stati membri: la chiusura dell'Horeca e l'adozione di misure sanitarie nelle aziende della filiera hanno portato a una diminuzione delle attività di macellazione e di trasformazione della carne suina, e a un accumulo di offerta da parte degli allevatori con conseguente svalutazione dei suini vivi. Ad aprile 2020, quindi, le quotazioni medie Ue dei suini risultano in calo del 4,1% rispetto al mese precedente (1,87 euro/kg), ma comunque superiori del 17,6% rispetto alla quotazione di aprile 2019. Sebbene il prezzo dei suini da macello stia leggermente calando, si prevede che le quotazioni nei prossimi mesi si manterranno elevate a causa della continua richiesta di carne suina da parte del mercato cinese.

**GOLDEN
GOOD**

LifeGood News

al Naturale

al Limone

Piccante

*al Pepe Rosa
di Schinus*



PETTODI POLLO
pronto in 1 minuto



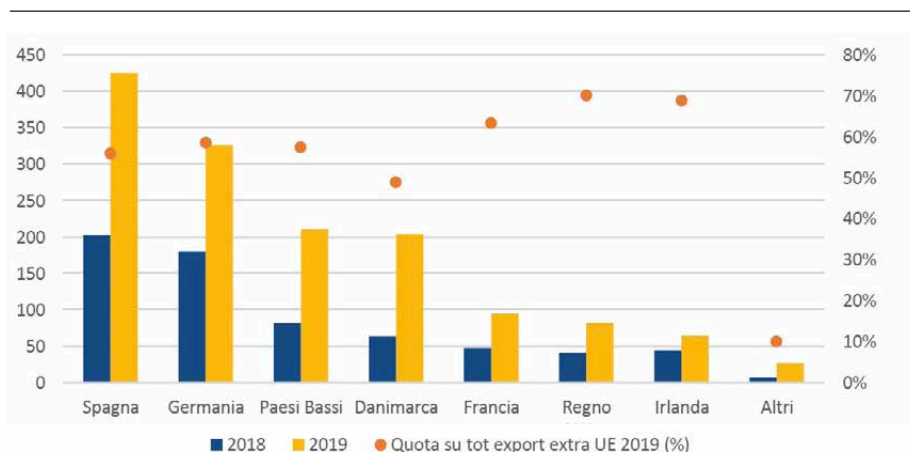
NOVITÀ DA GOLDENFOOD

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



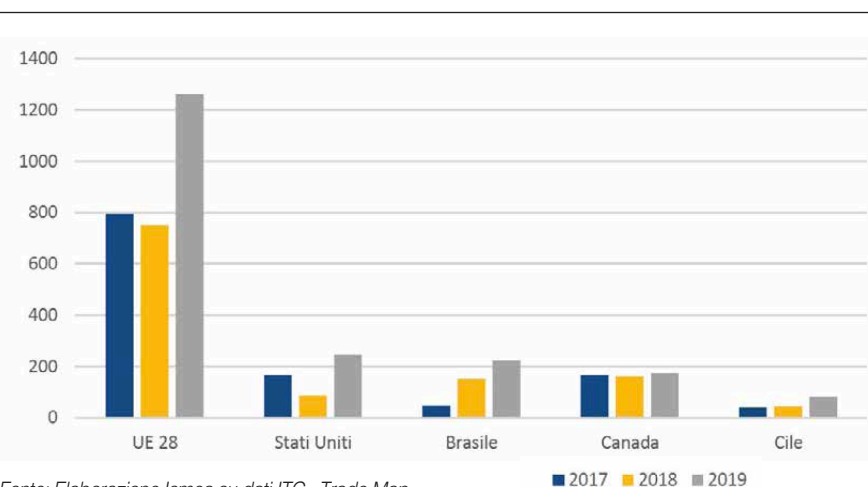
IL MERCATO UE

EXPORT DEI PAESI UE DI CARNE SUINA VERSO LA CINA (.000 T)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Eurostat

IMPORT CINA DI CARNE SUINA DAI PRINCIPALI PAESI PARTNER (.000 T)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati ITC - Trade Map

IL MERCATO ITALIANO

I prezzi all'origine nel 2019

Per i produttori suinicoli italiani, il 2019 è stato positivo, caratterizzato da un notevole innalzamento delle quotazioni della materia prima nella seconda parte dell'anno. A dicembre 2019, infatti, il prezzo del suino pesante (156-176 Kg) - destinato soprattutto all'industria di trasformazione di alta qualità (Dop) - risulta pari a 1,73 euro/kg (+32,6% rispetto a dicembre 2018). Si rileva un andamento simile anche per il prezzo del suino leggero (90-115 Kg), destinato alla produzione di carni fresche, che nel mese di dicembre ha assunto un valore pari a 1,53 euro/kg (+33,8 % rispetto al prezzo registrato nel dicembre 2018). Anche per i suinetti (30 kg) a dicembre 2019 si registra un prezzo più alto (2,91 euro/kg), +26% rispetto all'anno precedente.

Le dinamiche internazionali

Secondo quanto analizzato da Ismea, il settore suinicolo italiano non è direttamente coinvolto nei flussi di carne suina verso la Cina. Tuttavia il mercato nazionale ha risentito, nel 2019, dell'aumento delle quotazioni internazionali dei suini da allevamento (suinetti) e della carne suina fresca (i prezzi medi all'origine risultano

in calo del 3,9%). Ismea sottolinea però il trend in crescita dell'indice dovuto alla ripresa delle quotazioni, sia dei suini da macello che dei suini da allevamento, a partire da marzo 2019 trainato soprattutto dall'aumento dei prezzi dei suini da allevamento: a dicembre 2019 l'indice dei prezzi da suini da macello ha registrato un +25%, quello dei suini da allevamento un +27%. Nel corso del primo trimestre 2020, invece, l'indice è calato, a causa della caduta delle quotazioni all'origine dei suini da macelli, mentre per i suinetti da allevamento i prezzi confermano il trend positivo della fine 2019.

L'emergenza Covid sui prezzi all'origine

Le norme previste dal Governo per fronteggiare l'emergenza sanitaria hanno alterato la situazione del comparto, generando una tendenza al ribasso di tutti i prezzi dei capi vivi. Come analizza Ismea, sono due i fattori che stanno agendo con maggiore dinamica sul mercato: il pressoché totale azzeramento dei canali Ho.Re.Ca. nel corso dell'emergenza - che ha determinato una forte riduzione della domanda dei principali prodotti della filiera e notevoli perdite per gli operatori (si stima una perdita di circa il 20% delle vendite per il settore a causa

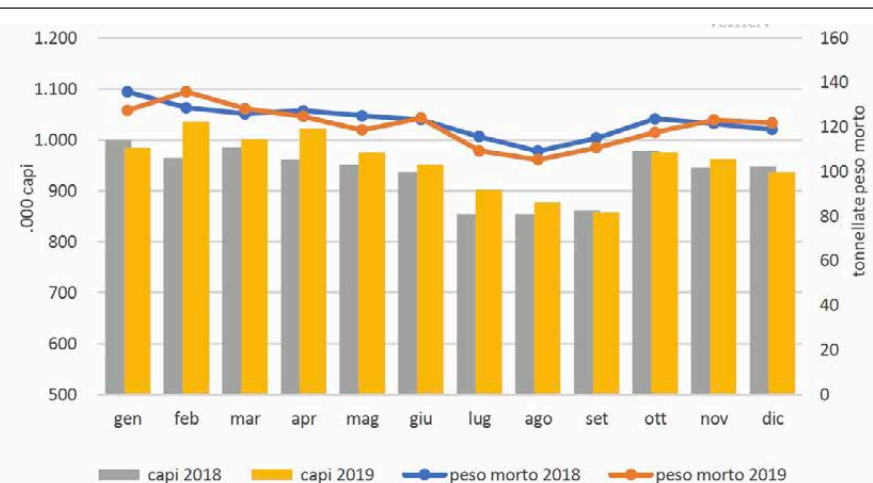
della chiusura di ristoranti, bar e mense scolastiche); e il rallentamento del ritmo di lavorazione degli impianti di macellazione e dell'industria (con un calo produttivo medio del 20% circa) a causa della riduzione del numero di operatori e alla riorganizzazione delle strutture di trasformazione per garantire la sicurezza sanitaria dei lavoratori. La ridotta capacità di macellazione genera un eccesso di disponibilità sul mercato dei suini vivi che, non assorbiti dalle strutture di macellazione, aumentano di peso rischiando lo sfioramento dai parametri del disciplinare delle Dop, con conseguente perdita di valore e di investimento sia per gli allevatori sia per i macellatori.

Detto questo, durante il primo trimestre 2020, i prezzi medi all'origine si mantengono ancora ben al di sopra dei prezzi del primo trimestre 2019, sia per quanto riguarda i suini da macello (+25% per i suini pesanti e +24% per i suini leggeri), che per i suini da allevamento (+39% per i suinetti da 30 kg), ma la tendenza al ribasso risulta evidente e piuttosto rilevante.

I prezzi all'ingrosso

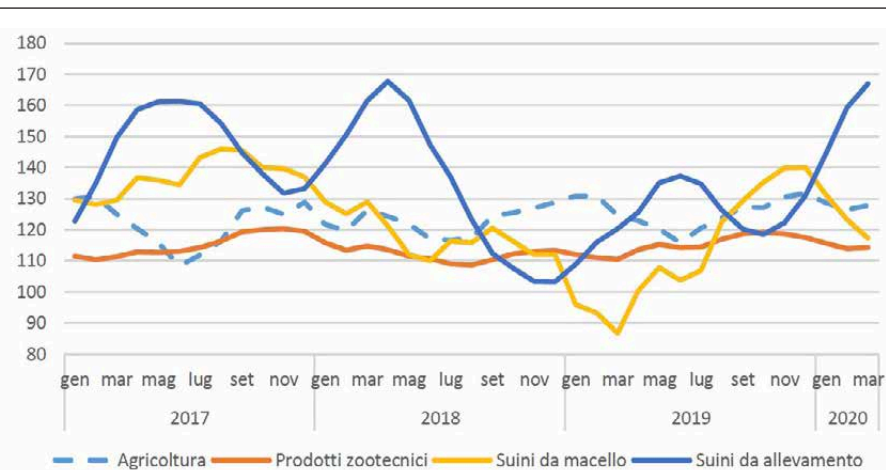
Per quanto riguarda i prezzi all'ingrosso dei tagli di carne suina industriale (secondo le quo-

MACELLAZIONI SUINI



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Istat

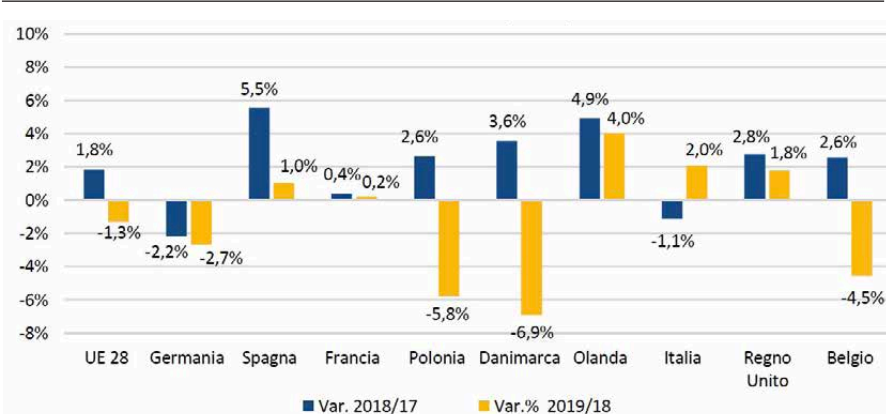
INDICE DEI PREZZI ALL'ORIGINE



Fonte: Ismea

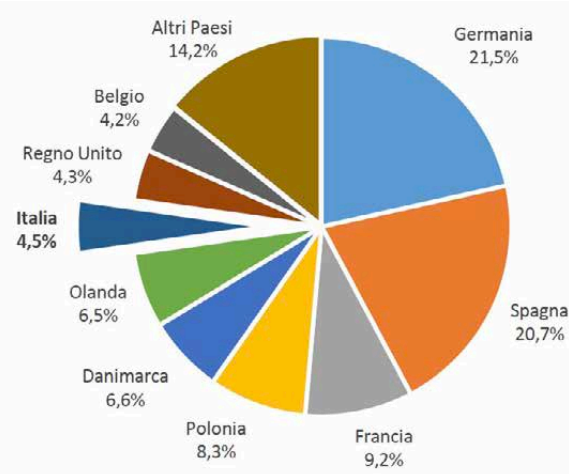


MACELLAZIONI NEI PRINCIPALI PAESI UE



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Eurostat (2020)

QUOTE DI PRODUZIONE DEI PAESI UE (NUMERO DI CAPI)



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Eurostat (2019)

tazioni CUN), nel 2019 non si è osservato il trend di crescita eccezionale che ha interessato i prezzi all'origine. Tuttavia, nella seconda fase dell'anno i principali prodotti hanno subito un buon apprezzamento rispetto all'anno precedente: +20,2% per i prosciutti freschi, +3,7% per le cosce fresche. Nei primi mesi del 2020: +7,8% per i prosciutti freschi, +17,7% per le cosce fresche. Nel periodo post emergenza, invece, il mercato all'ingrosso risulta stabile.

Le macellazioni

Da ottobre 2019 è evidente una ripresa delle macellazioni suine in Italia rispetto ai mesi precedenti, andamento simile a quello osservato nel 2018. Nel 2019 sono stati macellati 11,5 milioni di capi, segnando un incremento produttivo del 2,1% rispetto all'anno precedente.

La bilancia commerciale

Secondo quanto pubblicato dal report di Ismea, nel 2019 si registra un incremento del deficit della bilancia commerciale del settore suinicolo italiano, caratterizzato dalla strutturale dipendenza dall'estero, sia di carni fresche che di animali da ristallo. Il valore del disavanzo è aumentato di 228 milioni di euro imputabile sia a un notevole aumento delle importazioni del settore (+13,5% in valore), soprattutto a causa dei prezzi elevati, sia alla minore crescita del valore delle esportazioni (+3,2% rispetto al 2018).

Per quanto riguarda l'emergenza Covid, va messo in evidenza che la chiusura delle attività ristorative di buona parte dell'Europa comporterà nei prossimi mesi una forte riduzione delle esportazioni intra-Ue per gli Stati membri. Questo aspetto potrebbe avere un forte impatto sulle esportazioni italiane dei prodotti a base di carne suina trasformata, di cui Germania e Francia sono i principali mercati di destinazione.

I consumi domestici

Nel 2019 gli acquisti domestici di carni suine fresche mostrano un calo a valore (-1,6%) e a volume (-4,6%). Mentre per i salumi la spesa si mantiene stabile (+0,9%), anche se i volumi sono in leggero calo rispetto al 2018 (-1,3%). Nel primo trimestre 2020 appare evidente l'effetto Covid-19 sulle dinamiche di acquisto degli italiani. Con l'entrata in vigore del lockdown a inizio marzo, si è registrata la tendenza all'approvvigionamento di prodotti conservabili: per il settore suinicolo questo ha comportato l'aumento delle vendite dei prodotti in vaschetta nella Gdo e il calo delle vendite a peso variabile.

Glorioso®

Il buon sapore della genuinità

Tagliata di Bovino Precotta

Prodotti in Italia
Taglio Controllato
Confezione Salvafreschezza
Vascolo Microonde

Lenti sceglie la razza Piemontese per una linea di affettati

Dalla collaborazione tra l'azienda torinese e il Consorzio Coalvi nasce una nuova gamma di prodotti. Da materia prima 100% italiana e con un packaging pratico ed elegante.



La linea di affettati a base di carne italiana di bovino di Fassone di Razza Piemontese

I salumi a base di carne italiana di bovino di Fassone di Razza Piemontese certificata all'origine rientrano a pieno titolo tra le referenze top di gamma realizzate da Lenti. Recentemente immessi sul mercato, hanno già conquistato i consumatori nazionali e internazionali. "L'idea nasce dalla consapevolezza che i prodotti italiani con materia prima di origine italiana e le referenze premium sono due driver importanti nella scelta degli acquisti dei consumatori moderni", spiega Sara Roletto, direttore marketing dell'azienda. "Per questo abbiamo scelto di unire il know how pluridecennale di Lenti con l'esperienza nel settore dell'allevamento del Consorzio (primo organismo in Italia ad aver stilato un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la certificazione all'origine della Razza Piemontese, approvato dal Mipaaf) per dare vita a qualcosa di nuovo. Ne è scaturito un prodotto innovativo e di altissima qualità, composto di carne di bovino 100% italiana solo Fassone di Razza Piemontese e caratterizzato dal bassissimo apporto di grassi della carne (meno del 3%) e, come per tutti gli affettati prodotti secondo le ricette Lenti, dall'assenza di: glutine, latte e derivati, glutammato e ingredienti Ogm.

I prodotti della linea

La linea si compone di quattro referenze: Manzo affumicato, Gran cotto di bovino, Bresaola e Carpaccio di bresaola. Ma vediamo nel dettaglio. "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", sottolinea Sara Roletto. "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 dalle diete più severe: un 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 gli altri due prodotti della linea, la bresaola e il carpaccio, Lenti dimostra di essere un'azienda all'avanguardia. "Le punte d'anca di Fassone di Razza Piemontese, certificate all'origine da Coalvi, vengono mandate in Valtellina per essere affidate a un'azienda di rinomata professionalità che ne realizza una bresaola unica e di grande impatto, con una tenerezza eccezionale, a dispetto di una marezzatura quasi assente". Infine, il Carpaccio di bresaola, è una referenza 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. "Il risultato è un prodotto delicato, poco salato, e 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".

Il packaging

I preaffettati di carne di Fassone di Razza Piemontese sono caratterizzati da un packaging minimale ed elegante, in grado di trasmettere al consumatore la qualità del prodotto. La vaschetta vanta ampie dimensioni (270 x 210 x 8 mm), in grado di salvaguardare la delicatezza dei prodotti con fette allettanti alla vista, e un top iper trasparente per mostrare al meglio il prodotto e comunicare chiaramente tutte le certificazioni del prodotto.

IL FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE

Il Fassone è una razza tipicamente allevata in aziende agricole a conduzione familiare, prevalentemente a ciclo chiuso (quindi con l'allevamento delle fattrici e l'ingrasso dei vitelli). Molte di esse praticano l'alpeggio sfruttando al meglio le risorse foraggere tipiche del territorio di origine, dai pascoli ad alta quota alle colture cerealicole della pianura.

**MINERVA®
OMEGA
GROUP**

FIDATI DEL
MADE IN ITALY

Omega
Made in Italy

Tradizione, esperienza, competenza,
nuove tecnologie costruttive, modelli per ogni
esigenza professionale. Fatte per essere usate.
Ogni altra parola è inutile...

Dal 1945, solo
MADE IN ITALY

NEMOSY
nexus monitoring system

PREMIUM
PRODUCT

SMART
LABEL

IoT (Internet of Things) 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.

la Minerva OMEGA FOODTECH Ice-Tek AIRLESS VINCENZI SYSTEM ARTEX LENTIS CQG R ARSA

www.minervaomegagroup.com
laminerva@laminerva.it



ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO GUIDA BUYER

Dai tagli classici alle ultime novità. Tra filiera controllata, sostenibilità, benessere animale, selezione delle materie prime e alto contenuto di servizio.

In questa ricca anteprima vengono presentati prodotti già premiati dal mercato, con ancora grandi potenzialità di crescita in Italia e all'estero.

Ma anche tante referenze innovative. Offrendo così un panorama dell'articolato mondo delle carni e dei suoi numerosi protagonisti.

Una vetrina con tutte le novità presentate dalle aziende.

anteprima - guida buyer

Settembre 2020

Centro Carne

www.centrocarne.com



FETTINE FINISSIME MARCHIGIANA IN ATP

Il magatello di scottona Marchigiana Igp è la materia prima alla base di questo pregiato prodotto. Questo taglio è sottoposto a una scrupolosa lavorazione al fine di ottenere delle finissime fettine scelte, adatte da mangiare sia crude come carpaccio, sia cotte con un filo d'olio evo e limone.

Peso medio/pezzature

100 g peso variabile.

Caratteristiche

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione del magatello di scottona marchigiana 'Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale'. Il processo viene svolto con meticolosa attenzione, sin dalla selezione della materia prima iniziale. Il colore è roseo, caratteristiche tipiche di una carne fresca di qualità.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera modificata in vaschetta per alimenti: vassoio in polistirolo espanso estruso laminato con film multistrato barriera ai gas, per il confezionamento in atmosfera protettiva. Vaschetta b6-30 drenante nera.

Tempi di scadenza

8 gg.



TARTARE MARCHIGIANA VS SKIN

In 160 g di prodotto vengono utilizzati solo e unicamente tagli pregiati di bovino razza marchigiana 'Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale'. Il prodotto ha un sapore gustoso, leggero, ideale per una giusta dieta equilibrata. È semplice e completo, ha bisogno solo di un goccio di olio extravergine di oliva per essere perfetto.

Ingredienti

Carne bovina 'Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' Razza Marchigiana 97%, sale, aromi, estratto di verdure, barbabietola in polvere, conservanti: Nitrito di sodio; correttori di acidità: acetato di sodio, citrato di sodio; antiossidanti: Ascorbato di sodio.

Peso medio/pezzature

160 g.s

Caratteristiche

Risultato della lavorazione di pregiate carni di razza di bovino adulto marchigiana Igp (scamone, sottofesa e rondino di spalla), per un prodotto unico e inimitabile. Il colore è rosso chiaro, ha una forma tonda e un'ideale resistenza al taglio.

Confezionamento

Prodotto confezionato sottovuoto in skin. Tipologia di supporto: vaschetta in Pet laminato con film multistrato per il confezionamento. Supporto colore trasparente.

Tempi di scadenza

10 gg.

Martini Alimentare

www.martinalimentare.com



Arrostici di Suino e di Coniglio.

ARROSTICI

La cucina regionale italiana è un vero e proprio mondo di ispirazioni. Prendendo spunto dai celebri spiedini abruzzesi, Martini Alimentari ha quindi creato gli Arrostici, con due diversi tipi di carne: di suino (ideale per chi ama le carni saporite e vuole provarle in una forma diversa); di coniglio (per assaporare tutta la leggerezza delle carni migliori).

Peso medio/pezzature

Suino 400 g, coniglio 210 g.

Caratteristiche

In leggera carne di coniglio o in saporita carne di suino, questi arrostitini sono ispirati alla tradizione. Basta scaldarli in padella o nel forno.

Confezionamento

Top seal.

Tempi di scadenza

15 gg.

Eat Pink

www.eatpink.it



FILETTO ALLE ERBE

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

Peso medio/pezzature

Peso fisso 450 g.

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.



PULLED PORK GIÀ SFILACCIATO

Carne di suino in salsa BBQ cotta sottovuoto a bassa temperatura.

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

Peso fisso 300 g.

Caratteristiche

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

Confezionamento

Primario: vaschetta trasparente skin /Secondario: fascetta in cartoncino.

Tempi di scadenza

120 gg.

Capponi&Spolaor

www.capponispolaor.it



ARROSTINO DI TACCHINO ALLE ERBE

Arrosto di Tacchino di carne Italiana, aromatizzato alle erbe mediterranee. Piatto pronto, con cottura a bassa temperatura, riscaldabile in microonde oppure scaloppato in griglia. Un classico secondo piatto veloce, e sempre pronto.

Ingredienti

Carne di tacchino (origine Italia) fresca, sale, aromi naturali.

Peso medio/pezzature

600 g.

Caratteristiche

Prodotto cotto da riscaldare nel sacco cottura.

Confezionamento

Sacco in alluminio.

Tempi di scadenza

90 gg.

Hcc Ente di promozione delle carni rosse gallesi Igp

www.agnellogallese.it



COSTOLETTE DI AGNELLO GALLESE IGP

La costoletta di Agnello Gallese Igp è 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

3 Kg.

Caratteristiche

L'Agnello Gallese arriva nei punti vendita 'pronto' per essere esposto nei banchi di carne fresca (già porzionato, confezionato, prezzato ed etichettato) e grazie alla sua shelf-life fino a 33 giorni garantisce al supermercato e alle macellerie un risparmio notevole di tempo e una miglior gestione del prodotto. Oltre alla qualità del prodotto e al servizio efficiente e puntuale, il Galles offre un sistema di produzione delle carni sostenibile, non intensivo e rispettoso dell'ambiente.

Confezionamento

Sottovuoto marchiato "Welsh Lamb Igp"

Tempi di scadenza

Fino a 33 gg.

Fiorani&C.

www.fioraniec.com



HAMBURGER DI SCOTTONA PREMIUM GODURIOSO FIORANI G 180 ATP

Fiorani ha pensato a un nuovo prodotto a partire da una delle carni più pregiate della tradizione gastronomica italiana, la carne di scottona.

Ingredienti

Carne di bovino adulto 87%, acqua, fiocchi di patata (patata, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi), fibra vegetale (fibra di pisello, fibra di bambù), regolatori di acidità: lattato di sodio, acetati di sodio, citrati di sodio; destrosio, antiossidante: acido ascorbico, estratto di lievito, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), rosmarino, aglio, salvia, pepe nero, pepe bianco, cipolla, barbabietola, sale, aromi naturali. Può contenere latte.

Peso medio/pezzature

180 g.

Caratteristiche

Prodotto di punta di Fiorani&C. proposto in varie declinazioni: con diverse grammature e formati, ricette e modalità di confezionamento. La materia prima è sempre e solo carne di prima scelta da tagli bovini selezionati e suddivisi per razza e tenore di grasso. Grazie alla partnership con il Gruppo Cremonini Fiorani attinge ad ampie disponibilità di materia prima d'eccellenza, con la garanzia di filiere controllate. Senza Glutine.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera protettiva - Atp.

Tempi di scadenza

Shelf life 10 gg.



TARTARE DI BOVINO FIORANI G 210 SKIN

La tartare Fiorani è il prodotto ideale quando si vuole portare in tavola qualcosa di speciale. Carne cruda di prima qualità proposta in cinque varianti (bovino, vitello, gustosa, chianina e scottona) da gustare quando si vuole e in totale sicurezza grazie alla filiera produttiva controllata e alle analisi fatte su ogni campione di prodotto.

Ingredienti

Carne di bovino.

Peso medio/pezzature

210 g - 2 pezzi.

Caratteristiche

La tartare Fiorani, nelle sue cinque varianti, fa parte della linea brand Fiorani, lanciata sul mercato nel 2018 con una serie di referenze ad alto valore di servizio pensate per rispondere alle esigenze del consumatore contemporaneo. Il comune denominatore dei prodotti Fiorani sono qualità e sicurezza: l'azienda garantisce controlli minuziosi sulle produzioni, 100% tracciabilità, materia prima d'eccellenza. Come azienda del Gruppo Cremonini, principale realtà italiana ed europea del settore, Fiorani ha infatti accesso esclusivo a forniture di carne di filiera di primo livello. Senza Glutine.

Confezionamento

Skin trasparente.

Tempi di scadenza

Shelf life 14 gg.

Rico Carni

www.ricocarni.it



GUANCIA DI MANZO COTTA

Guancia di manzo accuratamente selezionata, lasciata a marinare per una notte con solo ingredienti naturali selezionati e poi cotta a bassa temperatura. Prodotto ad alto contenuto di servizio pronto all'utilizzo da riscaldare in diverse modalità in pochi minuti. Non contiene conservanti, allergeni, senza glutine, senza lattosio, senza polifosfati.

Ingredienti

Guancia bovina 80%, carota 4,4%, vino rosso 3,5%, fecola di patate, cipolla, sale, olio extra vergine di oliva, piante aromatiche, aroma naturale.

Peso medio/pezzature

500 g.

Caratteristiche

Prodotto genuino, completamente cotto con alto contenuto di servizio.

Confezionamento

Packaging interno sottovuoto termoformato, esterno scatola con materiale riciclabile.

Tempi di scadenza

90 gg.



PULLED PORK (CARNE SFILACCIATA DI SUINO)

Per la realizzazione del Pulled pork si parte dalla cottura del taglio anatomico coppa/spalla di suino e si affumica con il legno di faggio. Successivamente il prodotto viene sfilacciato e confezionato in pratiche confezioni pronte all'utilizzo. Non contiene conservanti, allergeni, senza glutine, senza lattosio, senza polifosfati.

Ingredienti

Carne di suino, sale, spezie, zucchero, aroma, fumo di legno di faggio.

Peso medio/pezzature

150 g / 1 Kg / 3 Kg.

Caratteristiche

Prodotto innovativo senza nessun conservante, pronto all'utilizzo, molto versatile per diverse ricette (farfite parrini, pizze, sandwich e molto altro...).

Confezionamento

150 g vassoio Atm, 1 e 3 Kg conf. sottovuoto.

Tempi di scadenza

45 gg / 60 gg.

Centro Carni Company

www.centrocarnicompany.com/it

www.youandmeat.com/theburger



YOU&MEAT – THE BURGER

Burger gourmet nato dall'incontro tra il roastbeef e il filetto di bovino adulto, confezionato in skin pack. Gustoso e pratico, un piatto prelibato in poco tempo.

Ingredienti

Carne bovina (85%) (da roastbeef 70% e da filetto 30%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie.

Peso medio/pezzature

150 g.

Caratteristiche

L'unico con carne macinata di roastbeef e filetto di bovino adulto.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

21gg.

anteprima - guida buyer

Settembre 2020

Glorioso www.glorioso.it



HAMBURGER CON PISTACCHIO

Teneri hamburger di bovino e suino ricoperti da una delicata copertura di farina di pistacchio.

Ingredienti

Carne di bovino 40%, carne di suino 40%, acqua, pistacchio 4%, fiocchi di patate, sale, fibre vegetali (patata, bambù, carota, plantago), aromi naturali, spezie, antiossidante: e301.

Peso medio/pezzature

200 g a confezione, 8 confezioni per ogni cartone.

Caratteristiche

Hamburger teneri e sfiziosi, sapori di Sicilia, prodotti in Italia, senza glutine, confezione salvafreschezza, carni selezionate di bovino e suino, pack intelligente che attraverso un Qr-Code rimanda al video della mini guida di cottura del prodotto.

Confezionamento

Salvafreschezza (skin), che migliora la tenerezza della carne, assicura lunghi tempi di conservazione e mantiene inalterati i valori organolettici e nutritivi del prodotto.

Tempi di scadenza

22 gg dalla data di produzione in confezione integra.



INVOLTINI DI SUINO SFIZIOSI

Gustosi e sfiziosi rotolini di suino ripieni di prosciutto cotto e formaggio impanati con pangrattato e una marinatura dolcemente piccante.

Ingredienti

Carne di suino 50%, pangrattato (farina di frumento, acqua, sale, lievito), olio di semi di girasole, formaggio (latte, sale, caglio), prosciutto cotto (carne di suino, acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: e407; stabilizzanti: e451, e450; proteine del latte, aromi naturali, antiossidante: e301; conservante: e250), sale, aromi e aromi naturali, fibre vegetali (patata, limone, bambù, plantago), zucchero, maltodestrine, aglio e cipolla in polvere, spezie, aceto di malto in polvere, estratto di spezie, olio di lime, antiossidante: e301.

Peso medio/pezzature

350 g a confezione, 8 confezioni per ogni cartone.

Caratteristiche

Involtini realizzati a mano, prodotti in Italia, confezione salvafreschezza, carni selezionate di suino e pack intelligente che attraverso un Qr-Code rimanda al video della mini guida di cottura del prodotto.

Confezionamento

Skin.

Tempi di scadenza

22 gg dalla data di produzione in confezione integra.



TAGLIATA DI BOVINO PRECOTTA

Tagliata di controfiletto di bovino precotta da rinvenire comodamente in microonde direttamente nella sua confezione sigillata.

Ingredienti

Carne di bovino 88,4% (controfiletto di bovino adulto), sale, destrosio, fibre vegetali, aromi naturali, estratto di lievito, bietola concentrata, spezie, estratti di spezie, sciroppo di glucosio caramellizzato, antiossidanti: e301, succo di arancia in polvere, succo di mela in polvere, mele secche, estratto di papaia.

Peso medio/pezzature

350 g a confezione, 8 confezioni per ogni cartone.

Caratteristiche

Tagliata tenera e succosa, ideale al microonde, vas-soio e pellicola microondabili, prodotta in Italia, confezione salvafreschezza, carni selezionate di bovino, taglio pregiato di controfiletto, pack intelligente che attraverso un Qr-Code rimanda al video della mini guida di cottura del prodotto.

Confezionamento

Salvafreschezza (skin), che migliora la tenerezza della carne, assicura lunghi tempi di conservazione e mantiene inalterati i valori organolettici e nutritivi del prodotto.

Tempi di scadenza

30 gg dalla data di produzione in confezione integra.

Valle Spluga www.vallespluga.it



GALLETTO VALLESPUGA ALLE ERBE AROMATICHE COTTO

Galletto Vallespluga, allevato in una filiera integrata di proprietà e 100% italiana, aperto sul dorso. Privato di snodi delle zampe e di punta del codrione. Speziato con un mix di erbe aromatiche, cotto al 90%. Prodotto surgelato, ideale per il canale Horeca.

Ingredienti

Galletto Vallespluga, marinatura, erbe aromatiche, spezie.

Peso medio/pezzature

520-540 g/pz.

Caratteristiche

Prodotto surgelato, già cotto al 90%, una soluzione rapida e di qualità per la ristorazione. Solo da ultimare in forno: congelato è pronto in 15 minuti a 220°C, da congelato in 25 minuti a 210°C.

Confezionamento

Confezionamento in sacchetto Pet. Imballaggio in cassa di cartone da n.7 pezzi.

Tempi di scadenza

18 mesi dal surgelamento, prodotto da conservare in freezer a -18°C.

Eat Meat www.eatmeat.it



BURGEAT

Hamburger di carne fresca di bovino adulto, realizzati con carni di provenienza garantita di altissima qualità. Disponibile anche una versione vegetariana a base di spinaci e formaggio, studiata appositamente per chi cerca una valida e gustosa alternativa alla carne.

Ingredienti

Carne di bovino adulto 97%, preparato alimentare (fibra vegetale, aroma naturale, anticssidante: acido L-ascorbico), sale.

Peso medio/pezzature

150 gr e personalizzabili.

Caratteristiche

Genuini, morbidi e gustosi. Sono i plus della nuova linea gourmet di Eat Meat.

Confezionamento

Bipack in sottovuoto.

Tempi di scadenza

25 gg.



PULLED PORK COOKEAT

Morbide carni di suino cotte lentamente a bassa temperatura e confezionate sottovuoto.

Ingredienti

Carne di suino 99%, sale.

Peso medio/pezzature

Peso variabile 500 gr.

Caratteristiche

Pronti in due minuti in forno tradizionale o a microonde. La linea dei precotti CookEat prevede anche le Ribs e il Tomahawk.

Confezionamento

Singolo in sottovuoto.

Tempi di scadenza

60 gg.

Carni Celin



SPIEDINI DI SUINO

Carne suina a cubetti (circa 70 g), peperoni tagliati a pezzi (circa 25 g) e chicchi di salsiccia fresca in budello naturale (circa 75 g) infilzati su bastoncino di legno di betulla

Ingredienti

Salsiccia [Carne suina e pancetta suina(86%), acqua, sale, destrosio, aromi naturali, fibre vegetali alimentari, correttore di acidità: E262, antiossidante: E300], carne suina, peperoni.

Peso medio/pezzature

450 g.

Caratteristiche

Carne suina a cubetti, peperoni a falde e salsiccia a chicchi di salsiccia di forma ovoidale: ideale per griglia.

Confezionamento

Atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

8 gg.

Lenti

www.lenti.it



GRAN FESA DI TACCHINO ARROSTO ITALIANO

Petto di tacchino italiano intero, aromatizzato secondo la ricetta originale di Attilio Lenti, legato a mano e arrostito in forno. La lavorazione antica rende perfettamente percettibili le caratteristiche delle fese. Una prelibatezza dal gusto unico, ideale per le diete ipocaloriche. È senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato, senza polifosfati e senza ingredienti Ogm.

Peso medio/pezzature

4 - 5 Kg ca.

Confezionamento

Sacco in alluminio pastorizzato.

Tempi di scadenza

Shelf life di 120 gg.

PREAFFETTATI DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE

Una novità che nasce dall'unione dell'esperienza di Lenti (specialisti nella 'cottura' delle carni) con quella di Coalvi - Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (specialista dell'allevamento): è la gamma con carne 100% italiana di Fassone di Razza Piemontese. La linea è composta da Manzo Affumicato, Gran Cotto di Bovino, Carpaccio di Bresaola e Bresaola. Coalvi è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato dal Mipaaf (IT007ET).

Caratteristiche

Carne 100% italiana, e solo Fassone di Razza Piemontese; bassissimo apporto di grassi della carne – meno del 3%; senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato e senza ingredienti Ogm.

Peso medio/pezzature

Manzo Affumicato: 80 g; Gran Cotto di Bovino: 80 g;

Carpaccio di Bresaola: 70 g; Bresaola: 70 g.

Tempi di scadenza

Manzo Affumicato: 32 gg; Gran Cotto di Bovino: 32 gg; Carpaccio di Bresaola: 60 gg; Bresaola: 60 gg.

Confezionamento

Vaschette trasparenti in atmosfera protettiva.

Marfisi Carni

www.marfiscarni.it



FILETTO DI SCOTTONA

Il filetto di scottona è uno dei tagli più pregiati in commercio perché deriva dalla parte più tenera della materia prima stessa. Ciò lo rende un taglio ricco di vitamine, fosforo e potassio. Le vitelle più adatte crescono nell'allevamento di proprietà della famiglia Marfisi e il risultato è una carne 100% italiana, tenera e gustosa, prodotta nel pieno rispetto del benessere animale e utilizzando tecnologie all'avanguardia. Il filetto è ottimo da cuocere arrosto o in padella.

Ingredienti

Filetto di carne di bovino disossato e tagliato a fette.

Peso medio/pezzature

200 gr peso fisso.

Caratteristiche

Carne morbida e gustosa, confezionata sottovuoto.

Confezionamento

Skin.

Tempi di scadenza

15 gg.



ASADO DI SCOTTONA

L'asado di scottona è realizzato con carne di bovino; la frollatura le dona la giusta tenerezza. Il suo intenso sapore è enfatizzato dalla marinatura che lo rende ancor più gustoso. Proveniente da carne 100% italiana, di allevamenti controllati. Ottimo alla brace.

Ingredienti

Carne di bovino adulto (scottona) 87,9%, olio di semi di girasole, vino bianco, sale, preparato per arrosti, peperone dolce, aglio, pepe nero, prezzemolo disidratato.

Peso medio/pezzature

Circa 350 gr, peso variabile.

Caratteristiche

Prodotto conservato sottovuoto.

Confezionamento

Skin.

Tempi di scadenza

15 gg.

Danish Crown

www.danishcrown.com



PURE PORK BY DANISH CROWN CARNE DI SUINO A FETTE IN SKIN PACK

Carne di suino danese a fette in skin pack, nato ed allevato in fattorie a conduzione familiare senza l'uso di antibiotici nel rispetto del benessere animale.

Ingredienti

100% carne di suino danese, nato ed allevato senza l'uso di antibiotici.

Peso medio/pezzature

Peso fisso 250 g.

Caratteristiche

Sviluppato per il retail da carne proveniente dalla filiera integrata pure pork di Danish Crown. Suini nati e allevati senza l'uso di antibiotici durante l'intero ciclo di vita dell'animale.

Confezionamento

Skin pack.

Tempi di scadenza

21 gg.

Accoppiata vincente



LEGATRICE PER SALUMI **FRT-MF-400-G**

La legatrice per salumi FRT-MF-400-G sostituisce la ben conosciuta "Mosca" e presenta varie opzioni di lavoro, così da poter legare qualsiasi tipologia di prodotto alimentare.

Il piano di lavoro permette di imbragare e imbrigliare prodotti fino ad una lunghezza massima di 43 cm.

Sistema di legatura a croce: con un solo nodo è in grado di effettuare una croce. Ideale per salumi di piccolo taglio, cotechini e arrosti.

Sistema di legatura a spirale: costruisce una spirale su salumi, carni di medio taglio con nodo finale.



LEGACACCIATORI **TB-04-100**

La legacacciatori TB-04-100 è in continua evoluzione ed è in grado di legare qualsiasi tipo di prodotto fino ad un Ø 80 utilizzando sia budello sintetico che naturale.

Esegue due diversi tipi di legatura con spago in continuo, sia con che senza spazio tra i due prodotti.

Costruisce un'asola o su ogni prodotto o a numero programmabile da 1 a 99.

E' compatibile con qualsiasi insaccatrice con o senza porzionatore.



Tecno Brianza propone dal 1981 prodotti fabbricati da persone e partners che con passione ed impegno, collaborano per garantire la qualità del prodotto e la sua continua evoluzione per soddisfare le vostre esigenze.

Il controllo dei processi produttivi è fondamentale per offrirvi continuità, affidabilità e consulenza, senza mai dimenticare l'importanza della tradizione.

Distributori Ufficiali per l'Italia



SIEBECK



BRIANZA
TECNO Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

www.tecnobrianza.it