

Carni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



NOVITÀ!

Costine

*Le nuove costine pronte
in pochi minuti!*

/// Le trovi ///

**IN DUE
GUSTI**

soprendenti



Sale e Pepe

Cotte a bassa temperatura.
Un piatto semplice, veloce, buono,
con cui stupire.

Paprica e Rosmarino

EatPink è
orgogliosamente parte
del progetto FDI



Ogni prodotto è
cotto a bassa
temperatura

"Tra 2 minuti
è ora!"

Veloce come
condire il
contorno!


**EAT
PINK**
OPAS

Con i nostri prodotti pronti,
sei a tavola in pochi minuti!



Le nostre referenze possono essere rigenerate in differenti modalità di cottura: forno, microonde e padella. Il marchio EatPink garantisce qualità, rispetto, tracciabilità.



La carne rosa magra 100% italiana!

  Scopri chi siamo su eatpink.it | Seguici sui nostri social


**Carni
& CONSUMI**

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

L'intervista

A pagina 6

Assocarni: "Filiera zootecnica tra le priorità del Paese"

Aggregare tutte le forze del settore. Combattere la disinformazione. Battersi per un'equa ripartizione del valore. Contrastare le pratiche commerciali scorrette. Luigi Scordamaglia, nuovo presidente dell'Associazione, presenta gli obiettivi del suo mandato e le sfide da affrontare.



FOCUS ON

Centro Carne:
passione per le cose buone

Da tre generazioni, l'azienda lavora nel segno della qualità. Legata a doppio filo al proprio territorio, punta su trasparenza e tracciabilità. E ora lancia un nuovo progetto legato alle carni d'Abruzzo.

A pagina 18

ATTUALITÀ

'Bistecche', 'hamburger' e 'salsicce':
la guerra dei nomi, tra carnivori e vegani

Il 23 ottobre il parlamento Ue dà il via libera all'utilizzo di formule come scaloppina, bresaola e cotoletta per i prodotti vegetali. Scatenando tensioni e disappunto da parte dell'intera filiera della carne.

A pagina 4

Zoom

A pagina 7



Danish Crown presenta Pure Pork

Attraverso una filiera esclusiva, nata per creare un futuro più sostenibile alla suinicoltura, l'azienda danese alleva suini antibiotic free dalla nascita. E dà vita ad una nuova linea di prodotti.

Focus on

A pagina 8

Carne bovina: un comparto in difficoltà

Emergenza sanitaria, concorrenza estera e incerta redditività. Sono le principali criticità che hanno investito il settore. Ora la partita si gioca sulla valorizzazione del prodotto nazionale. Il quadro della situazione tracciato da Ismea.



Guida buyer

SPECIALE ARROSTI

Referenze 'ready to eat' ad alto valore aggiunto, lista di ingredienti corta, materie prime selezionate. Ma anche genuinità e salutismo. Sono questi i principali driver su cui le aziende puntano per conquistare il consumatore moderno. Le proposte sul mercato.

Da pagina 9 a pagina 17



Delicatessen presenta la Cassoeula, nuova referenza della linea 'La carne in tavola'



Novità in vista per Delicatessen, storica azienda specializzata nella produzione di carni. La linea 'La carne in tavola' si arricchisce infatti di una nuova referenza: la Cassoeula, nella pratica confezione da 700 g al pezzo, con una scadenza di due mesi e realizzata con carne nazionale. "Il prodotto è stato studiato partendo dalla ricetta del ristorante 'Capanna' di Lurago d'Erba (Co), dove la fanno da 75 anni", spiega il titolare dell'azienda, Davide Bianchi. "L'idea era proprio quella di valorizzare un piatto tipico della tradizione: abbiamo fatto il primo test il 19 agosto, e i risultati sono stati davvero ottimi". La Cassoeula sarà disponibile in 40 punti vendita Esselunga di Milano e della Brianza, nelle isole centrali della gastronomia.

Prodotti di origine animale: il ministero della Salute conferma gli alti livelli di sicurezza

Le analisi effettuate sui prodotti di origine animale, predisposte dal ministero della Salute, confermano gli alti livelli di sicurezza alimentare della filiera italiana delle carni. I dati pubblicati dal Piano Nazionale residui 2019 (attuato grazie alla collaborazione delle Autorità competenti regionali e locali, degli Istituti zooprofilattici sperimentali e dei Laboratori nazionali di riferimento) sono il risultato dell'analisi di 35.400 campioni, nei quali vengono ricercate le sostanze farmacologicamente attive autorizzate nei medicinali veterinari, le sostanze vietate (come quelle ad effetto anabolizzante) e i contaminanti ambientali. Sul totale, i campioni risultati irregolari per la presenza di residui sono stati complessivamente 26, pari allo 0,1% del totale dei campioni prelevati. Nello specifico, per gli avicoli sono stati analizzati 6.857 campioni, dei quali tre con esiti non conformi (0,04%), per le uova 273 i campioni analizzati, dei quali solo uno con esito non conforme (0,07%) e per i conigli 373 i campioni, dei quali due con esito non conforme (0,5%).

'BISTECHE', 'HAMBURGER' E 'SALSICCE': LA GUERRA DEI NOMI, TRA CARNIVORI E VEGANI

Il 23 ottobre il parlamento Ue dà il via libera all'utilizzo di formule come hamburger, salsiccia e cotoletta per i prodotti vegetali. Scatenando tensioni e disappunto da parte dell'intera filiera della carne. Che non approva la decisione. Ma facciamo un passo indietro, alle origini del problema.

Il 'meat sounding' e il successo dei prodotti veg

Parole come 'bistecca', 'salsiccia' e 'hamburger' sono utilizzabili anche per i prodotti vegetali? La questione - un grattacapo che scomoda il comparto e l'industria della carne - ha origine alcuni anni fa, da quando sono comparsi sugli scaffali prodotti vegani o vegetariani che nell'aspetto ricordano un prodotto a base di carne (come hamburger e bistecche), ma che sono realizzati con legumi, verdure, seitan, tofu, fino a carne ricreata in vitro. Il nodo del problema sta nella loro denominazione: sono infatti pubblicizzati utilizzando nomi espressamente legati al mondo della carne. La questione si è accentuata, diventando di portata internazionale, in modo proporzionale alla crescita del loro business. Gli ultimi dati pubblicati da un Rapporto Ue, infatti, stimano che il mercato delle referenze alternative abbia un giro d'affari a livello globale di circa 4,6 miliardi di dollari e che, entro quattro anni, supererà i sei miliardi. Attualmente, il 39% di questo fatturato è concentrato in Europa (in modo particolare a Berlino). Ma il fenomeno è rilevante anche in Italia: secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio Immagino, infatti, i prodotti vegan "rappresentano il 3,8% della numerica dei prodotti e il 2,4% del fatturato totale del food" e, in termini di trend, "segnano un +5,1% rispetto allo

scorso anno".

Le filiere dell'allevamento contro l'uso inappropriato dei nomi

In attesa della decisione di Bruxelles in merito al problema delle denominazioni, le filiere dell'allevamento e dell'agricoltura europee si sono mobilitate lanciando la campagna di sensibilizzazione 'Ceci n'est pas une steak' ('Questa non è una bistecca'). Con la pubblicazione di un Manifesto, spiegano che la denominazione è importante per essere trasparenti verso i consumatori e che, per il settore europeo dell'allevamento, "Non si tratta di una lotta, ma di un appello al giusto riconoscimento e al rispetto del lavoro di milioni di agricoltori e lavoratori del settore zootecnico europeo".

Le associazioni del settore carni non accettano la decisione dell'Ue

Il via libera dell'Ue all'utilizzo di formule come 'hamburger', 'salsiccia' e 'cotoletta' per i prodotti veg crea delusione e rammarico nelle associazioni di settore, tra cui Assica (Associazione industriali delle carni e dei salumi) Unaitalia (Unione nazionale filiere agroalimentari carni e uova). "Il voto del parlamento Ue non fa altro che avvantaggiare le grandi multinazionali del food e della chimica, estranee alla tradizione e cultura alimentare italiana, le quali hanno scoperto che il mercato dei prodotti alternativi alla carne è molto redditizio", fanno sapere. Anche Luigi Scordamaglia, presidente di Assocarni, non ci sta. E spiega: "Si tratta di una non scelta, che va contro i consumatori. Non si tratta di un via libera all'uso sconsiderato delle denominazioni: resta sempre possibile il divieto a livello nazionale, bypassando la perdurante paralisi decisionale, cui l'Europa ci ha abituati".



Carne canadese con ormoni: avanzata un'interrogazione parlamentare sulle importazioni nell'Ue

"Il Ceta consente l'importazione di carni con ormoni illegali in Europa". Con questa pesante dichiarazione, l'eurodeputato Eric Andrieu ha presentato alla Commissione Ue un'interrogazione parlamentare chiedendo di fare luce sull'importazione di carne canadese nel territorio europeo contenente ormoni illegali. Come riportato dal sito ufficiale del parlamento Ue (www.europarl.europa.eu), un audit sulla tracciabilità dell'industria canadese delle carni suine e bovine, effettuato dalla direzione generale Salute e sicurezza alimentare della Commissione Ue, ha confermato la potenziale presenza di carni contenenti ormoni sul mercato europeo, soprattutto perché in Canada è legalmente possibile contrassegnare tali carni come prive di ormoni. "Queste carni sono esportabili in tutto il mondo, quindi anche in Europa", sottolinea Eric Andrieu. "Non si tratta solo di una grave lacuna, ma soprattutto di una grave trasgressione della linea rossa stabilita dall'Unione sull'importazione dei prodotti canadesi; va anche contro le disposizioni di legge europee che vietano la vendita di questo tipo di prodotto sul mercato Ue". L'eurodeputato, sollecitando di fare chiarezza, chiede quali misure intende prendere la Commissione. "Sebbene il Ceta per sua stessa natura consenta l'importazione in Europa di carne contenente ormoni etichettati senza ormoni, e tali importazioni divengano quindi illegali, intende la Commissione sospendere le importazioni di carne canadese? È probabile che questa situazione rimetta in discussione l'attuazione ancora provvisoria, in questa fase dell'accordo, in attesa della convalida da parte dei parlamenti nazionali?".

Carni sostenibili: al via la campagna video #Alleliamorispetto

Carni Sostenibili - il progetto nato dalla comunione di intenti delle tre principali associazioni di categoria (Assocarni, Assica e Unaitalia) per promuovere il consumo e la produzione sostenibile di carni e salumi - lancia la campagna video #Alleliamorispetto. Nello specifico, sul sito carni-sostenibili.it, ogni settimana sarà caricato un video che racconta la storia di un allevatore italiano allo scopo di offrire un punto di vista differente, scevro da ideologie e senza sensazionalismi, sul mondo dell'allevamento italiano. Grazie a queste riprese, gli italiani possono vedere con i propri occhi che gli allevamenti italiani sono ben diversi da come vengono presentati in alcuni video che circolano in rete o attraverso programmi scandalistici televisivi. I fratelli Beltrame (Azienda Agricola Beltrame), protagonisti del primo video pubblicato sul sito, sottolineano: "Gli allevatori devono riuscire a spiegare ciò che fanno a chi non conosce il settore. Solo così si può portare la gente a sapere come stanno veramente le cose, e sconfiggere la propaganda di chi, per un proprio tornaconto personale, diffonde disinformazione e fake news sul nostro lavoro, e sulla nostra vita".

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 11 - Novembre 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 5 novembre 2020

PANNELLI IN **GLASBORD®** PER PARETI E SOFFITTI

CON SISTEMA HQS ANCORA PIU' PERFORMANTE

**HYGENIC
QUALITY SYSTEM**

massima resistenza alle muffe,
facilità di pulizia,
antibatterico



Prodotti e soluzioni per il freddo

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



Assocarni: “Filiera zootecnica tra le priorità del Paese”

Aggregare tutte le forze del settore. Combattere la disinformazione. Battersi per un’equa ripartizione del valore. Contrastare le pratiche commerciali scorrette. Luigi Scordamaglia, nuovo presidente dell’Associazione, presenta gli obiettivi del suo mandato e le sfide da affrontare.

Alla guida di Assocarni dal 30 settembre scorso, Luigi Scordamaglia ha il compito guidare fino al 2023 una filiera che vale 32 miliardi di euro e conta 180mila addetti. Amministratore delegato di Inalca (Gruppo Cremonini), Scordamaglia sale al comando dell’associazione in una fase delicata. “È un momento di grande cambiamento, con grandi sfide che bisogna saper cogliere, e le associazioni di rappresentanza devono far evolvere la propria funzione superando meccanismi e ruoli non più attuali”, ha esordito in occasione dell’insediamento. “Come Assocarni abbiamo sempre anticipato i cambiamenti e vogliamo continuare a farlo con tutte le sinergie possibili, puntando sempre più su un modello di filiera integrata e di produzione sostenibile e distintiva”. In un’intervista esclusiva a Carni&Consumi, il presidente affronta i temi più caldi del momento.

Quali sono le principali criticità che il settore sta affrontando?

Una percezione spesso lontana dalla realtà che non riconosce al settore zootecnico italiano - e a quello bovino in particolare - il ruolo fondamentale che ha nel presidio del territorio, nella ricostituzione del materiale organico necessario ad evitare la crescente desertificazione del suolo, nel ridurre la fertilizzazione chimica, nel fornire con impatti ambientali estremamente contenuti prodotti con valori nutrizionali molto più alti di qualsiasi altro alimento. Per citare un solo dato: in Italia, la quantità di CO2 emessa per produrre un chilo di carne bovina è pari a un quinto di quella emessa in altre parti del mondo, come Asia o America. Abbiamo un modello produttivo tra i più sostenibili al mondo, ma dobbiamo fare di più per comunicarlo.

Come giudica gli interventi dello Stato a supporto delle filiere delle carni?

Bisogna riconoscere che nel decreto rilancio è stata data attenzione alle filiere zootecniche duramente colpite dall’emergenza Covid e soprattutto alla chiusura, prima, e alla crisi, poi, del settore della ristorazione. Ora la stessa attenzione dovrà esserci nella costruzione del futuro del Paese, con progetti di modernizzazione della filiera zootecnica nazionale da carne da latte che, costruiti insieme a Coldiretti, sono al centro del Recovery Fund. Rilanciare l’allevamento bovino da carne da latte utilizzando le tecnologie più avanzate che consentono standard mai raggiunti prima - in termini di benessere animale, sostenibilità, economia circolare -, vuol dire rilanciare l’occupazione, creare ricchezza e indotto, consentire presidio e ripopolamento di territori altrimenti destinati ad abbandono e dissesto.



Luigi Scordamaglia

Quali sono i suoi obiettivi, in veste di presidente, per i prossimi mesi?

Aggregare tutte le forze della filiera per ricollocare la produzione zootecnica nazionale tra le priorità del Paese. Comunicare in maniera trasparente e oggettiva i nostri punti di forza combattendo le fake news e la disinformazione di chi vorrebbe sostituire i nostri prodotti con prodotti ultratrasformati artificiali e di sintesi e sostituire milioni di allevatori con poche multinazionali. Far capire che senza un’equa ripartizione del valore lungo la filiera, trasparenza nei prezzi, commitment di lungo termine e contrasto alle pratiche commerciali sleali perdiamo tutti.

Quali saranno le principali sfide da affrontare, sia a livello nazionale, sia sul piano internazionale?

A livello nazionale ed europeo poter continuare a contare su una Pac che supporti concretamente il valore differenziale, ma anche i costi maggiori della nostra produzione, per ripagare l’impegno a diventare ogni giorno ancora più sostenibili nella nostra produzione. Mi riferisco a una sostenibilità vera e competitiva di chi produce. A livello internazionale la vera sfida è quella di eliminare i nume-

rosi ostacoli spesso strumentali che impediscono di esportare in moltissimi dei mercati del mondo la nostra carne e le nostre eccellenze. Dazi e barriere sono sempre negativi, a meno che non si giustifichino realmente per fare muro verso prodotti che non hanno gli stessi standard e che pertanto fanno dumping in termini ambientali, sociali o di sicurezza. Il Covid, inoltre, ha messo in evidenza un’altra criticità del nostro Paese: una polverizzazione di competenze tra il livello centrale e il livello periferico che complica enormemente la burocrazia e rende il Paese inadeguato a reagire soprattutto durante le emergenze.

Come far fronte a possibili limitazioni per il canale Horeca, che resta strategico per il comparto delle carni?

Abbiamo chiesto e ottenuto alcune misure di sostegno che compensassero la chiusura dell’Horeca, ma non sono assolutamente sufficienti. Oggi poi, che si va verso nuove restrizioni, è urgente più che mai sostenere il canale della ristorazione che è fondamentale non solo per il nostro settore, ma per tutti i consumi alimentari. È sbagliato penalizzare ulteriormente un settore che si è distinto per aver saputo implementare le regole di distanziamento previste.

Qual è la sua posizione sul rinnovo del contratto collettivo degli alimentaristi?

Credo che sia emerso qualcosa che è sempre stato presente, e cioè la profonda diversità di settori tra loro lontani e appartenenti alla prima o alla seconda trasformazione. Non è possibile pensare di assimilare in un unico contratto industria con alta marginalità, basso costo del venduto e grande livello di automazione, con industrie che sono ancora profondamente legate alla produzione agricola con alto costo del venduto e importanza fondamentale della manodopera. Credo che non si potrà più tornare indietro, e che nei futuri contratti avranno sempre più importanza le differenziazioni settoriali. Auspico che, più in generale, si superi un modello contrattuale ormai non più attuale e si vada verso un Ccnl leggerissimo a livello centrale di pura garanzia minima, in cui tutti gli strumenti e le valutazioni di competitività, produttività e premialità vengono delegati a livello aziendale.

Quali novità apporterà all’interno dell’Associazione?

Assocarni è sempre stata un’associazione in grado di anticipare i tempi e vuole continuare a farlo. Oggi tutto il sistema di rappresentanza ha bisogno di un profondo rinnovamento altrimenti rischieremmo di rimproverare alla politica difetti che noi, per primi, non riusciamo a superare. Molte idee, quindi, che preferisco realizzare concretamente, più che annunciare.

FOCUS SU ASSOCARNI

Assocarni (Associazione nazionale industria e commercio di carni e bestiame) nasce nel 1983 grazie all’iniziativa di un gruppo di operatori intenzionati a dar vita a un’organizzazione capace di rispondere con efficacia alle esigenze di un settore in costante e rapido sviluppo. Da allora, punta sulla specializzazione e la selezione delle aziende associate, per diventare, oggi, l’associazione maggiormente rappresentativa dell’industria delle carni (macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione). Dal 30 settembre è guidata da Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Inalca, e l’attuale squadra di presidenza è composta da Piero Camilli, Giampiero Carozza, Antonio Fiorani, Fabio Martini, Elena Angiolini Massironi e Gian Luca Vercelli. Fa parte del comitato di presidenza Luigi Cremonini, fondatore e ispiratore dell’associazione.



Danish Crown presenta Pure Pork

Attraverso una filiera esclusiva, nata per creare un futuro più sostenibile alla suinicoltura, l’azienda danese alleva suini antibiotic free dalla nascita. E dà vita ad una nuova linea di prodotti.

Un numero sempre maggiore di ricercatori di tutto il mondo è concorde sul fatto che mangiare carne in modo più responsabile rappresenti uno dei tasselli fondamentali nelle azioni necessarie per salvare il Pianeta dalla crisi climatica che lo sta investendo. Allevamenti intensivi, sfruttamenti eccessivi delle terre, bovini responsabili di ingenti quantità di emissioni di metano. Con queste accuse, l’intero comparto è sotto assedio. E per l’industria della carne è arrivato il momento di affrontare una sfida importante. Quella di tutelare l’intero comparto. Danish Crown, tra i più grandi produttori di carne suina al mondo, si sta impegnando attivamente per ridurre significativamente l’impatto climatico offrendo un’alternativa sostenibile, caratterizzata anche da un minor impatto ambientale, per allevare e consumare carne in modo responsabile e cosciente. Da questo obiettivo ha origine la nuova filiera ‘antibiotic free dalla nascita’ e la linea di prodotti ‘Pure Pork’, una gamma di carni suine prodotta con animali allevati senza uso di antibiotici nei mangimi, nell’acqua o mediante iniezione o applicazione esterna durante l’intero ciclo produttivo. Vediamo nel dettaglio di cosa si tratta.

La filiera ‘antibiotic free’

I suini della filiera messa a punto da Danish Crown nascono e vengono allevati in fattorie danesi a conduzione familiare, con l’assistenza di esperti. In questi allevamenti la salute degli animali rappresenta una priorità assoluta: nel box parto, ad esempio, i suinetti sono protetti da rischi di schiacciamento, sono costantemente controllati e hanno accesso a un’area di riposo. Durante lo svezzamento, poi, l’alimentazione prevede mangimi appositamente preparati, il pavimento su cui vivono è fatto a doghe per l’eliminazione rapida delle deiezioni, ci sono materiali per il grufolamento e la manipolazione. I suini sono attentamente supervisionati dall’allevatore in ogni fase della crescita, in modo tale da garantire che eventuali sintomi di malattia siano identificati rapidamente e gli animali possano essere trattati immediatamente. Ogni suinetto, inoltre, è dotato fin dalla nascita di un marchio auricolare verde per indicare la sua appartenenza al programma ‘Pure Pork’. Se un animale dovesse necessitare di cure antibiotiche questo marchio viene rimosso prima del trattamento da un veterinario e l’animale esce dal programma. Con queste attenzioni, Danish Crown garantisce una completa tracciabilità e numerosi controlli durante tutta la supply chain per assicurare che i suini Pure Pork e quelli convenzionali siano sempre identificabili.

Come fanno sapere dall’azienda, oggi il 90% di tutti i suini consegnati ai macelli danesi di Danish Crown provengono da allevamenti con un certificato di sostenibilità e l’azienda stima di ridurre del 50% il proprio impatto sul clima entro il 2030 per arrivare all’impatto climatico neutrale entro il 2050.

I prodotti ‘Pure Pork’

Dalla nuova filiera messa a punto da Danish Crown nascono i prodotti ‘Pure Pork’: una gamma di referenze di altissima qualità nata per il retail, garantita da una materia prima controllata e sostenibile. La linea inizialmente è composta da tre prodotti: lonza, coppa e filetto a fette, confezionati in skin pack. Quali sono le caratteristiche che contraddistinguono queste referenze?

“I prodotti Pure Pork rappresentano una novità assoluta per il nostro mercato, l’unicità è nell’origine della carne che è totalmente antibiotic free dalla nascita, una filiera unica ed esclusiva attentamente controllata e tracciabile in ogni fase”, sottolinea Viktor Bekesi, sales manager dell’azienda. “Ma non solo. I prodotti rispondono appieno alle moderne esigenze dei consumatori. Il peso fisso da 250 grammi, ad esempio, rappresenta una porzione studiata per le nuove tendenze di consumo. La confezione in skin pack, che rappresenta la massima innovazione per una lunga conservazione dei prodotti freschi, permette di mantenere inalterati sapori e caratteristiche organolettiche per più giorni (in questo caso per 21 giorni). Sulla confezione, inoltre, è presente un QR Code informativo, attraverso il quale il consumatore, inquadrando il codice, può visionare il video informativo dedicato al nostro progetto antibiotic free”.



La linea ‘Pure Pork’ di Danish Crown è composta da lonza a fette, coppa a fette e filetto a fette. I prodotti sono realizzati con suini antibiotic free dalla nascita, sono proposti al naturale, senza aggiunta di aromi e conservanti. Le tre referenze sono confezionate in skin pack, hanno un peso fisso di 250 g e una scadenza di 21 giorni dalla data di produzione.

Per info: www.danishcrown.com



Dal 1942
MADE IN ITALY

LA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI? E' NO LIMITS!

Da 75 anni nella lavorazione delle carni e degli alimenti c'è l'affidabilità, la sicurezza e le prestazioni delle macchine Minerva Omega group.

Macchine per lavorazione carni

- Seggias
- Tritacarne
- Mescolatori
- Pressacarni
- Hamburgatrici
- Insaccatrici
- Polpettrici
- Porzionatrici

Macchine per lavorazione alimenti

- Affettatrici
- Pelatrici
- Tagliaverdure
- Grottolie

Macchine confezionatrici

- Confezionatrici sottovuoto

Conservazione alimenti

- Fabbricatori di ghiaccio

Sanificatori UV-C + Ozono

www.minervoomegagroup.com
laminerva@laminerva.it



Carne bovina: un comparto in difficoltà

Emergenza sanitaria, concorrenza estera e incerta redditività. Sono le principali criticità che hanno investito il settore. Ora la partita si gioca sulla valorizzazione del prodotto nazionale. Il quadro della situazione tracciato da Ismea.

La crisi sanitaria da Covid 19 ha avuto un impatto critico e complesso sul comparto delle carni bovine. L'incertezza della domanda - che aveva già caratterizzato il 2019 -, la pressione esercitata dalla concorrenza delle carni estere - soprattutto in termini di prezzo - e la sempre più precaria redditività della filiera, sono andate a sommarsi alle problematiche emerse con la gestione della pandemia. Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, ha tracciato un quadro sul comparto, evidenziando le dinamiche in atto e le tendenze del settore.

Cala l'offerta di carne bovina

Nel primo semestre del 2020, la produzione nazionale di carne bovina ha registrato una contrazione del -13,6% che, secondo i dati Istat, si traduce in oltre 48mila tonnellate di carne in meno prodotta. Se a questo dato vengono sommate le grosse perdite in termini di valore unitario che si stanno registrando negli allevamenti e nei macelli, entro la fine del 2020 la filiera bovina registrerà perdite di valore a doppia cifra. Sotto questo aspetto, la situazione più negativa riguarda il comparto dei vitelli a carne bianca. La chiusura del canale Horeca, principale canale di consumo di questa carne, ha infatti avuto un effetto devastante sul comparto: gli allevatori sono stati costretti a trattenere i propri vitelli nelle stalle per periodi prolungati, tanto da far perdere le principali caratteristiche qualitative, provocandone un decisivo deprezzamento (-6% a giugno, rispetto allo stesso mese dell'anno scorso; -5,5% a settembre). Il calo della produzione, comunque, è un fenomeno che ha riguardato anche altri Paesi Ue: come riportato dalla Commissione europea, nei primi sei mesi del 2020 c'è stata una contrazione generale del 2,6%, anche se le maggiori flessioni hanno interessato proprio l'Italia, seguita da Spagna e Irlanda (mentre continua l'incremento dell'offerta polacca, +1,7%).

La contrazione dell'import

Nei primi cinque mesi del 2020 sono diminuite anche le importazioni: -25% nell'Ue, -8,1% in Italia.

Questo elemento dovrebbe favorire il rilancio dei prezzi, ma al momento non si è rivelato sufficiente alla ripresa del comparto. In Italia, ad esempio, il minor ricorso all'approvvigionamento di carni da altri Paesi ha favorito l'alleggerimento delle disponibilità in ambito nazionale, ma il gap tra la mancata domanda del canale Horeca e la minore offerta è rimasto significativo.

Domanda domestica Vs Horeca

Per quanto concerne i consumi domestici, tra gennaio e agosto le carni bovine hanno registrato incrementi positivi (+6,4% a valore e +4,5% a volume), anche se meno

evidenti rispetto alle altre carni. Le carni suine hanno segnato infatti un +15% a valore e +6,4% a volume, quelle avicole +10,7% a valore e +6,7% a volume. Come sottolineato da Ismea, le carni di bovino adulto hanno trainato gli acquisti domestici (rappresentano circa il 60% dell'offerta). Molto richiesta, in particolare, la carne di scottona, sempre più presente negli scaffali: pur rappresentando ancora una nicchia, dimostra ottime performance in fatto di valorizzazione (i prezzi medi al dettaglio sono saliti dell'8,2% e i volumi sono aumentati del 14,6%). La chiusura dei locali della ristorazione collettiva, tuttavia, ha assestato un duro colpo al settore. In modo particolare per il mercato dei vitelli a carne bianca, il cui più importante sbocco è rappresentato proprio dal canale Horeca.

Gli interventi a supporto del comparto

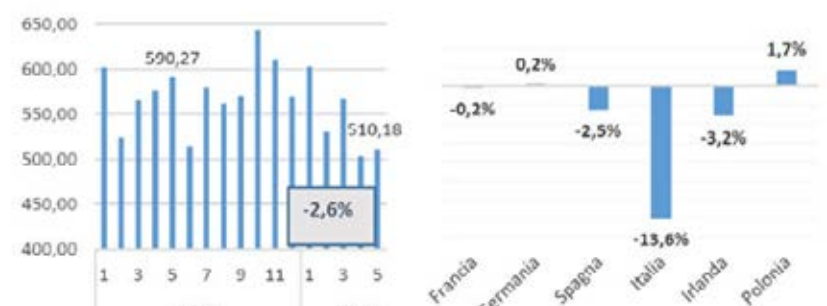
In aiuto del settore lo Stato ha predisposto interventi importanti: 426 milioni di euro da destinare all'esonero dei versamenti dei contributi previdenziali, 90 milioni del fondo emergenziale per le filiere in crisi. Per i vitelli, inoltre, sono stati messi a disposizione 20 milioni di euro come premio alla macellazione dei vitelli di età inferiore a otto mesi e altri 15 milioni sono destinati all'ammasso privato di carni fresche o refrigerate di vitello.

LE PROSPETTIVE

L'evolversi della filiera italiana delle carni bovine è ora legato alla connotazione che i distributori decideranno di dare al mercato delle carni, ovvero quale dei due 'mega trend' in atto in questi mesi prenderà il sopravvento: la crisi finanziaria che spinge verso la convenienza di prezzo o il salutismo e la territorialità che favoriscono il prodotto nazionale?

Come sottolinea Ismea, per poter dare il giusto appeal alla carne nazionale, dovranno essere messe in campo delle azioni che permettano al consumatore di percepire la reale differenziazione del prodotto sulla base di caratteristiche aggiuntive (ad esempio, qualità organolettica e benessere animale) e di premiare un prodotto di qualità che in quanto tale non potrà attestarsi sui più bassi livelli di prezzo. La competitività delle carni nazionali si gioca dunque anche sul miglioramento dei rapporti tra produzione e distribuzione.

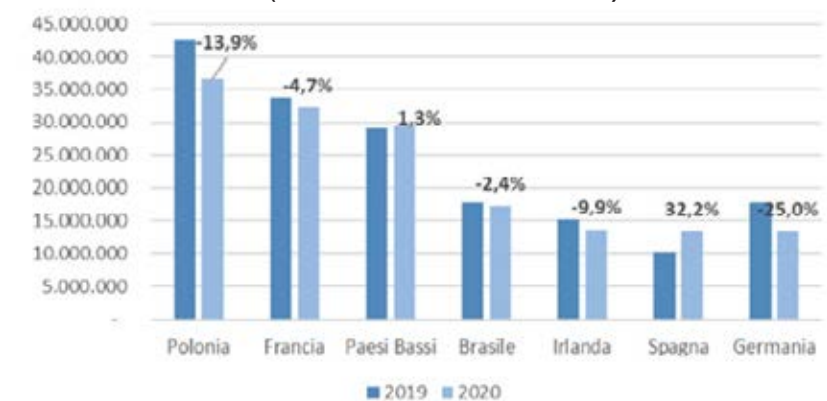
PRODUZIONE CARNE BOVINA NELL'UE (000 TONS) - TREND NEI PRINCIPALI PAESI



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Eurostat

Nel primo semestre 2020 la produzione di carne bovina Ue è calata del 2,6%. L'Italia è il Paese che ha registrato la perdita maggiore (-13,6%) seguita da Irlanda (-3,2%) e Spagna (-2,5%). Prosegue, invece, l'incremento dell'offerta polacca (+1,7%).

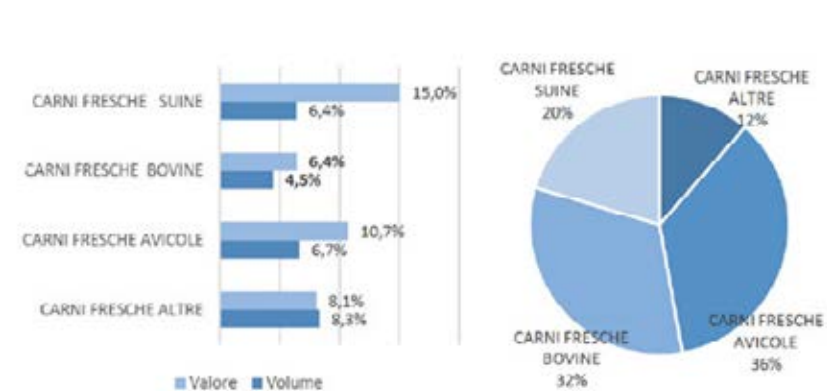
IMPORTAZIONI DI CARNI BOVINE TOTALI QUANTITÀ COEF. KG (GEN-GIU 2020/GEN-GIU 2019)



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

Il principale fornitore di carni bovine dell'Italia è la Polonia, con oltre 36mila tonnellate nei primi sei mesi, anche se con una contrazione del -13,9% dei volumi spediti (pari ad oltre 6 milioni di chili in meno). In flessione gli arrivi da Francia (-4,7%) e Irlanda (-9,9%) mentre, grazie all'estrema competitività di prezzo, aumentano le importazioni da Spagna (+32,2%) e Paesi Bassi (+1,3%).

DOMANDA DOMESTICA DI CARNI DA GENNAIO AD AGOSTO 2020 TREND SU BASE ANNUA E QUOTE IN VOLUME



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Le carni bovine hanno registrato incrementi del +6,4% a valore e del +4,5% a volume. Tuttavia i risultati sono stati inferiori alle altre carni. Le carni suine hanno segnato infatti un +15% a valore e +6,4% a volume, quelle avicole +10,7% a valore e +6,7% a volume.



SPECIALE ARROSTI

Referenze 'ready to eat' ad alto valore aggiunto, lista di ingredienti corta, materie prime selezionate. Ma anche genuinità e salutismo. Sono questi i principali driver su cui le aziende puntano per conquistare il consumatore moderno. Le proposte sul mercato.



Da sempre legato alla cucina tradizionale del Bel Paese, l'arrosto è un prodotto 'cult' che non smette di essere protagonista sulle tavole degli italiani. Ebbene sì. Anche oggi che il tempo che si dedica alla preparazione di un pranzo e di una cena è sensibilmente diminuito rispetto a diversi anni fa, l'arrosto resta una pietanza a cui non si può rinunciare. Com'è possibile? L'arrosto, in tutte le sue declinazioni (da quello preparato a cottura lenta, a quello da servire freddo a fette, fino alle porchette arrostiti), è uno di quei prodotti su cui le aziende stanno investendo in

cerca e innovazione per soddisfare i cambiamenti culturali in corso e le esigenze dei consumatori moderni. I clienti, infatti, sono sempre più alla ricerca di referenze 'ready to eat', cioè pronte da mangiare o che richiedono pochi passaggi e poco tempo per la loro preparazione. Allo stesso tempo, però, i prodotti devono essere salutari, realizzati con materie prime buone e sicure, con una lista di ingredienti corta e semplice da leggere, e preparati con svariate ricette. Seguendo questi driver, quindi, le aziende hanno messo a punto ricette e soluzioni create ad hoc, hanno 'svecchiato' la percezione di 'arrosto' adattando-

lo alle nuove abitudini alimentari dei consumatori. Grazie a un lavoro attento e minuzioso, oggi a scaffale è possibile trovare arrosti già cotti, arrosti affettati in vaschetta, arrosti porzionati, tutti caratterizzati da un alto contenuto di servizio. Arrosti di carni bianche, di manzo e di maiale. E ancora, arrosti pronti in tre minuti da cuocere direttamente nella loro confezione, arrosti alle erbe, al limone o speziati. Per soddisfare i nuovi consumatori, la svolta è dunque importante. E i produttori hanno tutte le carte in regola per affrontare le nuove sfide. Di seguito, le proposte di alcune aziende del settore.

La tradizione dei cotti Lenti

Materie prime 100% italiane e selezionate, lavorazione artigianale e cottura lenta.

Sono alcuni dei plus che caratterizzano le referenze avicole arrosto.

Che, a scaffale, si differenziano grazie a una vaschetta 'premium', grande e trasparente.

Lenti, l'azienda di Santena (To) specializzata nella produzione di lavorati di carne dal 1935, è presente nei punti vendita della Gd e del normal trade con una gamma di referenze arrosto di prima qualità. Tra le varie proposte, segnaliamo i prodotti a base di carne avicola - realizzati sia in formato intero, dedicato al banco taglio, sia confezionati in vaschette per il libero servizio -. Le 'Specialità arrosto' di Lenti (nella linea avicola) pensate per il banco taglio comprendono: la Gran fesa di tacchino, un petto di tacchino italiano arrostito al forno, il Petto di pollo arrosto e il Petto di pollo alle erbe, anche questi rigorosamente realizzati partendo da materia prima 100% italiana. Al loro fianco, Lenti è sugli scaffali dei banchi frigo con i prodotti in vaschetta della linea 'La grande tradizione dei cotti', tra cui segnaliamo la Gran fesa di tacchino arrosto e il Petto di pollo arrosto. Sara Roletto, direttore marketing e comunicazione dell'azienda, spiega i plus di questi prodotti. "La forza dei prodotti Lenti è il risultato di tanti elementi. Si parte da un'attenta selezione delle materie prime, in questo caso rigorosamente italiane, genuine e da allevamenti attentamente selezionati, per poi passare a una lavorazione tradizionale frutto di un'esperienza lunga più di 80 anni (ma che non rinuncia all'utilizzo di tecnologie d'avanguardia) e a una cottura lenta. A queste importanti peculiarità, Lenti si distingue per aver scelto di eliminare completamente dalle proprie ricette alcuni ingredienti: il glutine, il lattosio e i caseinati, il glutammato aggiunto, i polifosfati e gli ingredienti Ogm". Il risultato? Un prodotto sano, genuino, leggero, facilmente digeribile, indicato per qualsiasi tipo di dieta.

Oltre alla qualità del prodotto, le referenze prodotte da Lenti - in modo particolare le vaschette per il libero servizio - sono anche impattanti a scaffale: "Gli affettati sono confezionati in una vaschetta 'premium', più grande di quelle classiche e completamente trasparente. Proprio come la lavorazione e l'etichetta 'trasparente' garantita da Lenti".

www.lenti.it

La linea 'La grande tradizione dei cotti' propone due specialità avicole: Gran fesa di tacchino arrosto e Petto di pollo arrosto.



La linea della 'Specialità arrosto' di carni avicole comprende: Gran fesa di tacchino, Petto di pollo arrosto e Petto di pollo alle erbe.



Bacalini - Orma Group

www.bacalini.it

Da sempre attiva nel settore delle carni, Orma Group - l'azienda marchigiana presente sul mercato col marchio Bacalini - è entrata progressivamente nel mondo della gastronomia e dei prodotti cotti a base di carne, per rispondere al cambiamento delle abitudini alimentari dei consumatori. "Abbiamo iniziato a farci conoscere con la 'Galantina di pollo', un prodotto tipico delle Marche, e poi, nel corso degli anni abbiamo esteso la produzione ad altri preparati come gli arrostiti di pollo, di tacchino e di maiale", spiega Virginia Bacalini, responsabile marketing dell'azienda. "Oggi il comparto degli arrostiti occupa quasi il 75% della nostra produzione. Solo per fare alcuni esempi, realizziamo la fesa di tacchino arrosto, il petto di pollo arrosto, la porchetta marchigiana, il coniglio in porchetta, il maialino arrosto, l'arista di maiale, la 'Coscia Prelibata' (coscia di maiale con osso o disossata, cotta a secco a bassa temperatura per circa 20 ore) e il 'Re Pavo' (la prima vera porchetta di tacchino condita con finocchietto selvatico, erbe aromatiche, pepe,

poi cotta arrosto per circa 10 ore)". Come fanno sapere dall'azienda, tutti questi prodotti sono senza glutine, senza polifosfati aggiunti, a basso contenuto calorico e vengono lavorati artigianalmente utilizzando solo materie prime nazionali. "Ascoltando ogni giorno le esigenze e le richieste dei consumatori, cerchiamo di creare sempre nuovi prodotti, prendendo spunto dalle ricette tipiche tramandate negli anni ma avvicinandoci il più possibile ai gusti odierni. Una delle nostre ultime creazioni, infatti, è il 'Pastrami Italiano', una fesa di vitello arrosto, condita con erbe aromatiche, pepe e coriandolo poi cotta a secco a bassa temperatura e infine leggermente affumicata". Gli arrostiti Bacalini sono particolarmente apprezzati sul mercato nazionale, soprattutto nelle regioni del Nord e Centro Italia, ma anche sui mercati esteri. "Attenti alla metamorfosi delle abitudini alimentari, siamo convinti che lavorare secondo le tradizioni, curando in maniera maniacale i nostri prodotti e trasmettere alla nostra clientela il 'nostro sapere', sia la scelta di mercato vincente".

Pastrami Italiano

Dopo un'attenta selezione della materia prima, nasce il Pastrami Italiano Bacalini. La fesa di vitello, accuratamente sgrassata e rifilata, è lasciata riposare in salamoia per 12 ore, e poi condita con rosmarino, coriandolo, pepe ed erbe aromatiche. Viene cotta in forno a bassa temperatura e leggermente affumicata, per un prodotto finale delicato al palato. Privo di fonti di glutine, polifosfati, glutammato e proteine del latte, può essere usato sia per imbottire un panino, sia affettato e condito per un secondo piatto freddo.

Ingredienti

Carne di vitello (97%) provenienza Italia, amido, sale iodato, pepe, aromi naturali. Antiossidante: E301, conservante: E250.

Peso medio/pezzature

Intero 3 Kg circa.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

60 gg dalla data di confezionamento.



segue

Il roast beef già affettato.
...quello buono!

CAPPONI
&
SPOLAOR

www.capponispolaor.it

guida buyer - speciale arrostiti

Novembre 2020



Capponi & Spolaor

www.capponispolaor.it

Nel corso degli ultimi anni Capponi & Spolaor, l'azienda trevigiana specializzata nell'arrostitimento di carni suine, bovine e avicole, è riuscita a posizionarsi tra i principali produttori di arrostiti di alta qualità sul mercato. La gamma, ampia e strutturata, comprende: arrosto "Reale" di tacchino nelle versioni 'Classico', 'Arancio e miele bio', 'al Balsamico di Modena' e 'Menta e Lime'; arrosto "Magno" di pollo 'Classico' e 'Basilico e limone'; arrosto di suino "Brace" e "Fil di fumo", caratterizzato da una leggera affumicatura ottenuta con legno di faggio; arrosto "Roast Beef" di bovino realizzato da pregiati tagli di fesa e sottofesa.

"Per la nostra azienda l'arrosto è sinonimo di passione, tradizione e artigianalità", esordisce Giulia Spolaor, head of sales and administration dell'azienda. "Tutti i prodotti sono ottenuti da materia prima fresca e ogni fase di lavorazione - dalla mondata alla salatura, fino alla legatura -, è eseguita a mano. Ogni arrosto quindi viene formato manualmente, uno per volta e senza l'utilizzo di stampi. Un procedimento veramente artigianale che viene riconosciuto dal nostro cliente ed è apprezzato dall'utilizzatore finale". "Il consumatore", sottolinea Olindo Peresan, manager dell'azienda, "cerca trasparenza, soprattutto per quello che riguarda l'etichetta e questo è uno dei nostri punti di forza. La comunicazione chiara, che da sempre ci caratterizza, ci ha infatti permesso di posizionarci ad un livello top quality sui banchi". Gli arrostiti di Capponi & Spolaor sono distribuiti nella Gd e Gdo di tutta Italia e sono disponibili anche per private label.

Petto di pollo 'premium' al basilico e limone



Il Petto di pollo arrostito al basilico e limone di Capponi & Spolaor viene realizzato con petto di pollo fresco (origine Italia) e macinato dall'azienda presso i propri stabilimenti senza aggiunta di derivati del latte, senza allergeni e senza glutine. Il risultato finale è un arrosto dal gusto delicato che si presta a svariati abbinamenti e utilizzi.

Ingredienti

Petto di pollo, sale, amido, destrosio, stabilizzanti: E451-E407, antiossidanti: E301, conservanti: E250, estratto naturale di basilico, estratto di limone, collagene bovino.

Confezionamento

Sacco sottovuoto. Peso: 4,2 - 4,4 Kg.

Tempi di scadenza

90 gg.

Delicatesse

www.delicatesse.it

Delicatesse rappresenta una delle principali aziende di riferimento a livello nazionale nel comparto degli arrostiti, sia per la lunga esperienza nel settore - che le ha permesso di specializzarsi -, sia per il numero di referenze di alta qualità proposte. "La scelta di campo di non trattare salumi ci ha reso assoluti specialisti in materia, scelta che non abbiamo mai rinnegato e che da sempre rappresenta la forza della nostra azienda", esordisce Stefania Bianchi, direttore marketing dell'azienda di Concorezzo (Mb). "Sebbene nel corso degli anni la nostra proposta si sia ampliata verso ricettazioni non direttamente riconducibili alla categoria degli arrostiti, questa gamma rappresenta le nostre radici". Qualità delle materie prime, lavorazione artigianale e passione nell'innovazione e nella ricerca, sono le basi del successo di Delicatesse nel comparto degli arrostiti. Ma non solo. L'azienda si distingue anche per essere particolarmente attenta ai cambiamenti delle scelte dei consumatori, proponendo prodotti in linea con le aspettative del mercato. Proprio come in questo periodo storico. "Le aspettative dei consumatori sono mutate dopo l'esperienza del Covid. Prima era la componente di servizio a fare la differenza: i nostri consumatori sono persone che nonostante abbiano poco tempo a disposizione per cucinare, non vogliono rinunciare a mangiare bene. Ora, tra lockdown e smart working, hanno riscoperto il tempo dedicato alla cucina casalinga e il piatto pronto ha perso parte del suo appeal. Ciò che invece rimane un punto di forza è la qualità delle materie prime, nonché l'esclusività delle ricette: la possibilità di offrire proposte innovative in grado di stuzzicare anche le persone che hanno riscoperto l'arte della cucina in modo da diversificare il menù della famiglia rimane un fattore importante e non scontato. Non sottovalutiamo, poi, altri aspetti importanti in questo periodo: in primis la sicurezza sanitaria del prodotto e l'origine italiana degli ingredienti, entrambi fattori in grado di rassicurare i clienti". Oltre alla distribuzione a proprio marchio, Delicatesse studia e realizza ricette ad hoc per la private label, parte fondamentale del lavoro dell'azienda. "Nel corso degli anni abbiamo perfezionato la nostra esperienza e ci siamo affermati come partner di grandi marchi italiani dell'industria alimentare e della ristorazione che hanno imparato a fare affidamento sulla qualità dei nostri prodotti".

Pastrami

Brisket di manzo interamente ricoperto di spezie, tra cui pepe nero, aglio, coriandolo e paprika, affumicato e cotto. Questa tradizionale ricetta di origine mediorientale ha trovato, grazie ai flussi migratori, diffusione nella città di New York diventando, negli ultimi, anni una specialità gastronomica in tutto il territorio statunitense. L'aromatizzazione data dalle spezie e la cottura prolungata rende la carne particolarmente morbida e succulenta. Disponibile anche con certificazione Halal e preaffettato in vaschetta da 100 g.

Ingredienti

Carne di bovino (80%), acqua, aromi, sale, spezie, fibra vegetale, aroma di affumicatura.

Peso medio/pezzature

2,5 Kg oppure 5 Kg per affettatori.

Confezionamento

Sottovuoto con film multistrato di poliammide-polietilene.

Tempi di scadenza

60 gg garantiti.



Leoni Randolph

www.porchettaigp.eu

La linea di prodotti realizzati da Leoni Randolph è principalmente composta dalle diverse pezzature della Porchetta di Ariccia Igp. "Proponiamo la rinomata Porchetta di Ariccia Igp nella versione del tronchetto da 9 - 10 chili, del mezzo tronchetto da 4 - 5 chili e come affettato in vaschetta, sia nella confezione da 100 g sia in quella da 90 g riscaldabile al microonde", spiega Alberto Delogu, business development manager dell'azienda. I prodotti Leoni Randolph sono molto apprezzati dal mercato, specialmente nel comparto affettato, un settore che registra una crescita significativa. "Le caratteristiche del nostro prodotto incontrano le esigenze dei clienti più attenti, in quanto la nostra Porchetta di Ariccia Igp è senza conservanti, senza coloranti e senza glutine. In sostanza è naturale al 100%. Inoltre proponiamo una linea Alg (Antibiotic free life guarantee) in cui la materia prima è garantita senza antibiotici dalla nascita". Le aree d'Italia dove l'azienda registra le migliori performance sono principalmente quelle del Centro e del Nord Italia, in cui i prodotti sono venduti a marchio proprio ma anche con private label, sia per il tronchetto sia per le vaschette.

Porchetta di Ariccia Igp

La porchetta di Ariccia Igp di Leoni Randolph è realizzata in modo artigianale, secondo tradizione, con materie prime selezionate e ingredienti naturali. Come da disciplinare, per la sua produzione si utilizzano suini di sesso femminile iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White e Pietrain. L'azienda ha lanciato una nuova linea prodotta da materia prima ALG (Antibiotic free life guarantee) ossia con la garanzia di assenza di antibiotici dalla nascita, disponibile nella versione Tronchetto e in vaschetta Atm.

Ingredienti

Carne di suino, sale, pepe, rosmarino e aglio.

Caratteristiche

I suini utilizzati provengono da allevamenti che seguono il benessere animale e da una filiera che garantisce una tracciabilità totale. I prodotti finali sono senza nitriti e nitrati, senza coloranti, senza glutine e senza lattosio.



segue

RICO CARNI
BONTÀ PRODOTTE PER PASSIONE

Trilogy

Skin Pack

dal 1936

Senza Lattosio
Lactose Free

Senza Glutine
Gluten Free

Senza Polifosfati
Poliphosphates Free

Cotto e Mangiato

Prodotti in vendita:

- PULLED PORK
- PULLED BEEF
- PULLED CHICKEN
- STINCO DI SUINO Arrosto
- PETTO DI POLLO Arrosto
- GUANCIA DI BOVINO Cotta
- COSTINA DI SUINO Arrosto Fumo
- GULASCH DI BOVINO Cotto
- PULLED PORK
- COSTINA DI SUINO Arrosto



azienda certificata

RICO CARNI S.r.l.

Via Enzo Ferrari, 3 CAVARZERE (VE) - ITALY

Tel. (+39) 0426 311771 Fax (+39) 0426 319828

www.ricocarni.it - info@ricocarni.it



Golden Food

www.goldenfood.it

Goldenfood, azienda di riferimento per i prodotti di alta gastronomia, presenta una linea di arrosti completa, composta da referenze realizzate con le principali tipologie di carne: bovino, suino e avicolo. Nella categoria del bovino propone il Roast beef all'inglese, la Punta d'anca all'inglese, il Golden roast beef e l'Arrosto di vitello; nella categoria della carne di suino, realizza il trancio di porchetta e il Prosciutto cotto AQ, mentre sul fronte avicolo vanta la Fesa di tacchino arrosto, la Fesa di tacchino farcita, il Petto di tacchino rustico, la Fesa suprema di tacchino arrosto, l'Arrosto di pollo e il Pollo supremo nazionale. Qual è il denominatore comune di tutti questi prodotti? "Fin dalla nascita il driver del successo di Goldenfood è stato quello di puntare esclusivamente sulla qualità del prodotto utilizzando solo materie prime e ingredienti con un alto valore aggiunto", spiega Francesco Calzoni, responsabile ufficio qualità di Goldenfood. "Il consumatore moderno è alla ricerca di un prodotto sempre più 'ready to eat' e di un prodotto con una lista ingredienti sempre più corta e semplice da leggere. Per soddisfare le nuove esigenze di mercato, Goldenfood sta sviluppando nuovi arrosti che rispecchino queste caratteristiche". La qualità degli arrosti dell'azienda è riconosciuta anche dalla Gdo italiana, per la quale l'azienda propone svariate referenze con private label.

Roast beef all'inglese

Il Roast beef all'inglese rappresenta il core business di Goldefood. Per la sua produzione viene utilizzata la sottofesa di bovino adulto con una pezzatura compresa tra i 7 e gli 8,5 Kg. L'intero ciclo di lavorazione viene eseguito a mano, dalla mondatura alla salatura fino alla legatura. Gli unici ingredienti utilizzati sono il sale e gli aromi naturali, quali pepe e rosmarino. Peculiarità importante del prodotto è la tipologia di cottura: bassa temperatura per lungo tempo. L'ottimo risultato è garantito da una sonda che rileva in tempo reale la temperatura al cuore del prodotto (52°C): così facendo la carne risulta tenera, succulenta, con un colore omogeneo su tutta la fetta e rispettosa dei criteri di sicurezza alimentare.

Caratteristiche
Senza glutine (marchio Spiga Barrata).

Confezionamento
Trancio sottovuoto.

Tempi di scadenza
La shelf life totale del prodotto confezionato è di 60 gg.



Becher

www.becher.it

L'offerta della categoria Arrosti Bechër è piuttosto articolata. Le peculiarità che caratterizzano le specialità dei Cotti Arrosto sono la cottura lenta in forni speciali per garantirne la particolare morbidezza, e l'aggiunta di aromi naturali e altre erbe tipiche del territorio (come il rosmarino e le bacche di ginepro) per esaltarne il profumo, la delicatezza e il sapore. Quali sono le referenze che compongono questa gamma? "Possiamo citare in primis il comparto dei Cotti Arrosto Alta Qualità, che racchiude il Cotto Brace, il Cotto Oro di Praga, il Bohemien. Coscia intera di suino, selezione accurata delle materie prime, legatura a mano, lenta cottura e una leggera nota di affumicatura sono le particolarità che contraddistinguono questo primo segmento di arrosti", spiega Antonio Miglioli, direttore commerciale Bechër. "Performante è anche l'assortimento delle porchette. Tra le ricette artigianali della categoria, Bechër annovera le specialità territoriali della Porchetta Trevigiana (legata a mano, insaporita con spezie ed erbe aromatiche che conferiscono un gusto estremamente delicato), la Romanesca e la Domus Aurea Dolomitica. Sono molto apprezzati, poi, anche il nostro Cotto Praga e le altre specialità che contemplano la gamma di speck arrosto, Dolomiticus e Stube Arrosto, e la Fesa di tacchino arrosto".

Come spiega Antonio Miglioli, oggi il consumatore esigente ricerca un prodotto sapientemente lavorato, mediante ricette tipiche artigianali. Per questo, con i suoi cotti arrosto legati alla tradizione ma sempre in linea con i più moderni trend di consumo, Bechër è in grado di soddisfare le più svariate esigenze di un mercato in continuo cambiamento. "Il nostro reparto produttivo si avvale di cosce con osso di origine italiana ed europea, provenienti da macelli selezionati e valutati scrupolosamente per ottenere una fornitura ottimale e costante nel tempo. Al loro arrivo in reparto, le cosce vengono accuratamente ispezionate, disossate e refiletate per le successive fasi di produzione". Anche le porchette Bechër soddisfano uno stile di alimentazione moderno e appetitoso, e allo stesso tempo sano e nutriente, sintetizzando l'autenticità del territorio e della cucina nostrana nella ricetta e nella cottura. Il panorama distributivo è quasi esclusivamente italiano, con picchi di territorialità per le specialità tipiche regionali in area Nielsen 2. Altri prodotti, in particolare il Tacchino e il Cotto Brace, sono distribuiti su tutto il territorio nazionale. I canali distributivi serviti sono soprattutto Gdo, Horeca e per una quota minore il normal trade.

Fesa di tacchino arrosto Bechër



La Fesa di tacchino arrosto rappresenta una delle migliori specialità gastronomiche Bechër, insaporita con aromi naturali. La costanza qualitativa del prodotto e l'assenza di fonti di glutine, glutammati e derivati del latte ne fanno un prodotto unico, inserito anche tra le referenze Bechër all'interno del Prontuario Celiachia dall'edizione 2009.

Formato
Intero da 3,80 Kg circa e a metà da 1,90 Kg circa.
Confezionamento
Sottovuoto in cryovac.



Rico Carni

www.ricocarni.it

Specializzata nella realizzazione di prodotti arrosti, Rico Carni presenta una gamma ampia e ben assortita. "Il 100% della nostra produzione è costituita da carni arrosto", esordisce Marco Boscolo, responsabile commerciale dell'azienda veneta. "Ne fanno parte, ad esempio, il nostro prodotto di punta, cioè il roast beef all'inglese realizzato con fesa-sottofesa, e la linea 'Cotto e mangiato' e skinpack, composta da costina e braciola di suino arrosto, stinco di suino, petto di pollo, gulash di manzo, guancia bovina e pulled pork beef/chicken". Quali vantaggi offrono al consumatore moderno? "Il consumatore cerca qualità, al giusto prezzo e con un alto servizio: posso garantire che i nostri prodotti soddisfano pienamente queste esigenze del mercato moderno. Focalizzandoci su questi tre elementi oggi stiamo mettendo a punto altre novità di prodotto". Le referenze realizzate da Rico Carne sono distribuite sull'intero territorio nazionale e, oltre ad essere a scaffale a marchio proprio, sono disponibili anche con private label.



Guancia di bovino cotta

La guancia di bovino fa parte della linea 'Cotto e mangiato'. È cotta a bassa temperatura, in sottovuoto, ed è pronta in pochissimi minuti.

Caratteristiche
Senza conservanti, senza lattosio, senza glutine.

Ingredienti
Guancia bovina 80%, carota 4,5%, fecola di patate, cipolla, sale, olio extra vergine di oliva, vino rosso 0,7%, piante aromatiche, aroma naturale.

Tempi di scadenza
Shelf life: massimo 120 gg.



ITALI SM 1035

naturalmente freschi



Da una ricerca pluriennale e dalla nostra esperienza è nato ITALI SM 1035, il primo **AROMA NATURALE** che sfrutta le capacità antimicrobiche delle spezie.



La selezione e la giusta combinazione di estratti di spezie, studiata in collaborazione con istituzioni accademiche, ha permesso di mettere a punto un aroma naturale che, senza incidere sulle caratteristiche dell'alimento, permette una migliore conservazione dei prodotti di o a base di carne, pasta ripiena, elaborati a base di pese, salse e condimenti freschi.



UNA SOLUZIONE UNICA AI PROBLEMI MICROBIOLOGICI

I.T.ALI. srl – Via F. Casorati 12/1 Reggio Emilia – Tel 0522/512775 – info@italisrl.com – www.italisrl.com

Eat Pink - Opas

<https://eatpink.it>

Eat Pink, il marchio dedicato ai prodotti precotti di casa Opas, è presente sugli scaffali dei banchi frigo con due specialità arrosto: i filetti cotti di carne di maiale, nella variante 'alle Erbe' e 'al Bacon'. "I nostri filetti sono cotti a bassa temperatura per molte ore e sottovuoto", spiega Marco Falceri, project manager di Opas. "Questa metodologia di cottura permette di avere caratteristiche organolettiche elevate per quanto riguarda il gusto e la tenerezza della carne. Inoltre possiamo garantire una shelf life elevata senza l'aggiunta di conservanti". Quali plus offrono al consumatore moderno? "I nostri filetti arrosto garantiscono un elevato contenuto di servizio, velocità di riattivazione del prodotto e una lista ingredienti davvero contenuta. Queste caratteristiche, insieme alla qualità del prodotto finale, ci permettono di ottenere ottime performance sul mercato. Il comparto degli arrosti freschi, infatti, è in alcuni casi in contrazione ma arrivano ottimi segnali rispetto alla vendita di arrosti con alto contenuto di servizio ricettati ed eventualmente cotti". I prodotti Eat Pink sono presenti sull'intero territorio nazionale, rilevando un particolare interesse dall'area del Nord Italia. Come fanno sapere dall'azienda, a inizio 2021 l'azienda si presenterà sul mercato anche con prodotti a private label, che saranno caratterizzati da referenze e ricette diverse, per poter differenziare il brand.

Filetto di maiale 'alle Erbe' e 'al Bacon'

Eat Pink presenta il filetto di maiale cotto a bassa temperatura per oltre quattro ore, proposto nella versione 'alle erbe' e 'al bacon'. Per la sua realizzazione l'azienda utilizza solo carni suine di Opas 100% italiane. Il prodotto è pronto in soli due minuti.

Ingredienti

Per il filetto alle erbe: filetto di maiale (98,3%), miscela aromatica, miscela di erbe aromatiche - rosmarino, erba cipollina, salvia, timo, dragoncello, alloro - (0,5%).

Per il filetto al bacon: filetto di suino (77%), pancetta (22%) (carne di suino, sale, destrosio, aromi di affumicatura, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservanti: nitrato di potassio E252, nitrito di sodio E250), miscela aromatica.

Confezionamento

Imballo primario: film plastico. Imballo secondario: scatola di cartone. Peso pezzo: 450 g.



Gratia - Pianeta Alimentare

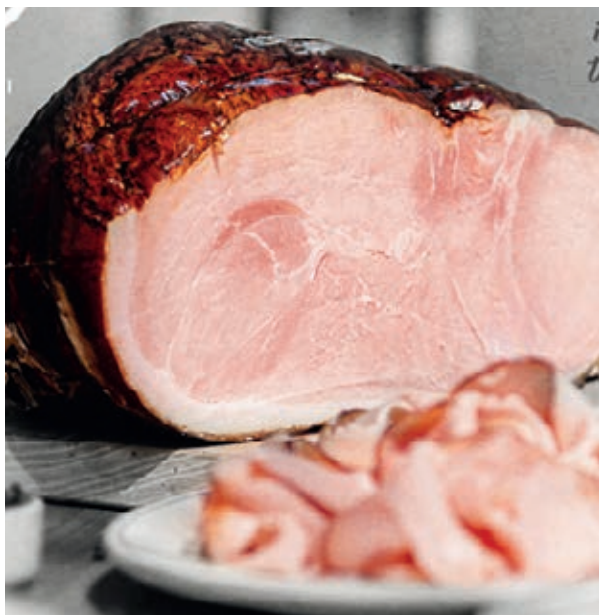
www.pianetalimentare.com

"Gli arrosti Gratia-Pianeta Alimentare sono l'espressione della nostra storia, della nostra esperienza e della passione per il nostro lavoro che da oltre 50 anni ci contraddistinguono", sottolinea Mirko Accetta, responsabile commerciale dell'azienda. La linea degli arrosti, che incide per il 30% sul fatturato globale dell'azienda, è composta da molte referenze: tra le più importanti segnaliamo il 'Diamante Nero', prosciutto arrosto pregiato di Alta qualità lavorato a mano, il 'Braciotto' prosciutto arrosto Alta Qualità alla brace con erbe lavorato artigianalmente, il prosciutto arrosto 'Speck Cotto' e la Porchetta Vidor Alta Qualità legata a mano. "Il trend in crescita e gli ottimi risultati di questo comparto ci hanno spinto a studiare nuove referenze e tra queste l'ultima arrivata è il Roast Beef di Sottoseda di Scottona che ha riscosso un grande successo inaspettato". Per la realizzazione degli arrosti, l'azienda lavora solo le migliori carni fresche provenienti da fornitori selezionati e certificati, lavorate sapientemente e artigianalmente secondo antiche ricette. "I valori aggiunti più importanti, oltre alla cura e all'attenzione che poniamo nella scelta delle materie prime, sono senza dubbio le ricette - con lista ingredienti semplice e trasparente - la componente artigianale, la qualità dei processi produttivi e l'innovazione degli impianti. Per questo molti clienti ci scelgono come co-packer per i loro prodotti a marchio (mdd). Inoltre, offriamo garanzie e sicurezze sui prodotti, come l'assenza di glutine, l'assenza di derivati del latte e di allergeni, oltre alle migliori certificazioni internazionali come IFS e BRC".

Prosciutto arrosto Diamante Nero - Alta Qualità

Il 'Diamante Nero' è un prosciutto arrosto Alta Qualità prodotto con cosce suine fresche, rigorosamente selezionate per qualità e peso, di maiali provenienti da allevamenti che ne garantiscono pregiate caratteristiche. La legatura manuale della coscia, la lavorazione artigianale e la lenta cottura a vapore unita alla cottura ad altissime temperature, sono il segreto del successo di questo prosciutto arrosto dal gusto deciso, intenso e morbido.

Packaging
Alluminio pastorizzabile.
Tempi di scadenza
120 gg.



Ingredienti

I.T.ALI.

www.italisrl.com

I.T.ALI. realizza dei semilavorati funzionali della linea cotti sia per carni bianche che per carni rosse, particolarmente indicati per arrosti ma anche per rost-beef, pastrami e altre specialità. Al suo fianco presenta una gamma di antimicrobici naturali, la linea ITALI SM 1035, che garantisce una lunga conservabilità ai prodotti (sia a pezzo intero che presentati a tranci o affettati), e la linea OTEX comprendente diversi antiossidanti di derivazione vegetali, indicati per preservare il colore delle carni. "A differenza di altre tipologie di carni cotte, il comparto dei prodotti cotti arrosto è, da diversi anni, in continua evoluzione", sottolinea Chiara Bedogni, responsabile acquisti e marketing dell'azienda. "Considerato un prodotto di servizio, è nell'accezione comune un prodotto della tradizione culinaria degli italiani e che, ora, è diventato di uso comune anche per la ristorazione veloce e nei canali dedicati ai consumi fuori casa". Ma cosa devono garantire questi prodotti per essere apprezzati sul mercato? "Oltre alla facilità di preparazione, che non deve necessitare di un'eccessiva perdita di tempo, il consumatore moderno è alla ricerca di un prodotto gustoso e succulento. Per questo, la scelta di ingredienti e semilavorati creati ad hoc per i preparati di carne, permette ai produttori di realizzare referenze in linea con le più attuali tendenze del mercato".

Linea Otex

La linea Otex è composta da antiossidanti di derivazione naturale (the verde, origano, erbe mediterranee) idonei sia all'uso in impasti di carne, sia in prodotti cotti e emulsioni.

Caratteristiche

Gli antiossidanti di derivazione naturale hanno un potere antiossidante circa quattro volte superiore all'estratto di rosmarino. Essendo un composto naturale, in etichetta ricade sotto la dichiarazione di aromi naturali.



Fratelli Pagani

www.fratellipagani.it - www.paganichef.it

Per incontrare le esigenze delle aziende che realizzano arrosti, Fratelli Pagani propone una vasta gamma di spezie, aromi e preparati, studiati per ottenere prodotti gustosi e completi. Tra queste citiamo la Linea di Droghe per Arrosti, la Linea Rub, la Linea Decor, oltre ad una vastissima gamma di Aromi Naturali. "Il consumatore moderno è preparato, è lungimirante e alla ricerca della soluzione sempre più personalizzata. Per questo studiamo e realizziamo soluzioni tailor made, una costante nel nostro lavoro", sottolinea Valentina Cardazzi, business developer dell'azienda. "Non solo. Il nostro cliente ricerca il gusto e la qualità. Desidera prodotti sani e genuini e in linea con i principali trend di mercato, caratteristica essenziale nel nostro operato. Assicurare ingredienti, spezie e aromi buoni e salubri è infatti alla base della nostra filosofia".

Droga per arrosti

La 'Droga per arrosti' proposta da Fratelli Pagani è frutto di una ricetta che dura da oltre 100 anni. Si tratta di una miscela unica e completa, studiata per insaporire ogni tipologia di carne, dalla carne rossa a quella di maiale, fino alla carne bianca, come pollo o tacchino. Dona alla carne un profumo e un sapore intenso grazie alla sua composizione: ingredienti sapientemente mixati tra loro, con note di testa di rosmarino, salvia e ginepro. Tutt'oggi la ricetta è segreta e viene tramandata e conservata gelosamente dalla quinta generazione dell'azienda e consigliata per apportare alla carne un gusto speziato, caldo e rotondo ideale per carni da cuocere in forno, griglia o padella.

Caratteristiche

Mix di spezie, senza additivi.

Confezionamento

1 Kg (disponibile anche in altri formati).

Dosaggio

Secondo le proprie necessità.



Segata

www.segata.com

Le specialità al forno di casa Segata, l'azienda trentina specializzata nella produzione di salumi di alta qualità, sono composte dalla linea pollo, tacchino e cotti di suino. Nello specifico, fanno parte della linea 'Soffi di gusto' la Fesa intera di tacchino cotta al forno - un prodotto esclusivo e ideale per chi è attento a una dieta sana e bilanciata, senza rinunciare ai piaceri della tavola - e il Poulet arrosto - un prodotto realizzato con una pregiata carne di pollo che poi viene aromatizzata e cotta, in grado di combinare gusto e leggerezza. Sul fronte della gamma dei cotti di suino, poi, Segata presenta una referenza principe: la Porchetta cotta al forno doppio filone 'Selezione Tridentum'. Proposta nel formato a doppio filone, questa porchetta è cotta al forno ed è preparata col metodo originale tramandato dalla famiglia Segata, lo stesso capace di evocare i sapori della tradizione. "La gamma dei nostri prodotti risponde appieno alle richieste del mercato. La linea 'Soffi di Gusto', ad esempio, è ideale per chi è attento a una dieta sana e bilanciata ma che non vuole rinunciare ai piaceri della tavola. Inoltre, è senza fonti di glutine, né derivati del latte", spiega Stefano Boller, responsabile dell'ufficio commerciale dell'azienda. "Quello degli arrosti è un comparto molto interessante e in continua espansione, in particolare per quanto riguarda il pollo e il tacchino, due tipologie di carni molto amate per il loro gusto delicato e ideali per creare ricette gustose e salutari. Si tratta di prodotti particolarmente indicati anche per gli sportivi e per chi è attento alla linea, grazie alle sue ridotte quantità di grassi. Ma sono anche indicati per coloro che non desiderano consumare carne suina per motivi religiosi o culturali". Gli arrosti Segata ottengono alte performance nelle aree 3 e 4 Nielsen. Sono disponibili sul mercato sia col proprio brand sia a marchio di alcuni importanti distributori.

Porchetta cotta al forno due filoni

La porchetta cotta al forno proposta da Segata è prodotta partendo da middles e lonze suino fresche o congelate, selezionate per adiposità e qualità della carne. Dopo un'idonea rifilatura le carni vengono siringate, zangolate ed assemblate, seguendo un metodo originale tramandato dalla famiglia Segata. La cottura viene effettuata con forni ad aria calda, raggiungendo temperature superiori ai 70°C. Dopo il raffreddamento il prodotto viene confezionato in sacco termoretraibile tagliato a mezzo.

Ingredienti

Carne di suino (90%), acqua, sale, aromi naturali, addensante: E407, estratti di spezie, antiossidanti: E301, spezie, conservanti: E250.

Caratteristiche

Formato a doppio filone. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

Confezionamento

Sacco termoretraibile, sottovuoto.

Tempi di scadenza

Shelf life: 90 gg.



Centro Carne: passione per le cose buone

Da tre generazioni, l'azienda lavora nel segno della qualità. Legata a doppio filo al proprio territorio, punta su trasparenza e tracciabilità. E ora lancia un nuovo progetto legato alle carni d'Abruzzo.



3 generazioni

50 anni di esperienza

3.500 mq di laboratorio

6.000 tons di carne prodotta

PAROLE D'ORDINE

'Territorio', 'terra' e 'origini' sono i tre punti chiave dei progetti di Centro Carne, sia presenti che futuri.



“La nostra realtà, raccontata ormai da tre generazioni, affonda le sue radici nella provincia teramana, a Sant'Omero” esordisce Claudia Corradetti, responsabile amministrativo di Centro Carne, tra i principali player di riferimento nel settore delle carni. Claudia, con la passione che caratterizza tutti i componenti dell'azienda, ci racconta la storia di questa realtà. “Sono gli anni '60 del secolo scorso quando Pasquale Nardinocchi e Vincenzo Antelli decidono di avviare la loro attività finalizzata alla commercializzazione di suini vivi. Un'attività artigianale spinta da valori genuini e dalla gran voglia di fare. La prima svolta avviene qualche tempo dopo, con l'ingresso di Marino e Luca Nardinocchi, insieme a Remo Antelli, rappresentanti della seconda generazione. Insieme, affiancandosi ai papà, scelgono un percorso di rinnovamento andando a completare la filiera”. È così che nasce l'impresa Centro Carne, specializzata nella macellazione, nel sezionamento, nella preparazione e nel confezionamento di ogni tipo di carne bovina e suina. Il 2005 è un ulteriore passaggio importante, contraddistinto dal trasferimento in uno stabilimento di ultima generazione, sviluppato su un'area di 3.500 mq. “Gli ampi spazi si traducono in un incremento quantitativo, mettendo sempre al centro l'eccellenza, e nella possibilità di utilizzare migliori tecnologie per un mix unico tra natura e modernità”, sottolinea Claudia. Il tassello più recente, datato 2018, segna poi un capitolo fondamentale, un ritorno verso le abitudini più autentiche. La proprietà costituisce, infatti, l'omonima società agricola per allevare i capi,

assicurandone la totale trasparenza, tracciabilità e rintracciabilità. “Centro Carne garantisce il controllo diretto della crescita degli animali portando avanti diete studiate su misura, il ritiro secondo precise programmazioni, un costante livello di qualità nei ristalli e disponibilità di ampi spazi vitali, impegno e attenzione nel trasporto, fino all'uso di impianti e attrezzature sostenibili”. Insomma, un controllo della filiera, dal campo alla tavola.

I principi dell'azienda

La scelta di utilizzare solo materia prima di qualità rimane il principio su cui si basa la filosofia dell'azienda: carni 100% made in Italy e delle migliori razze, a partire dalla Marchigiana e Ro-



I brand

Oggi Centro Carne si presenta sul mercato con cinque brand: 'Carne che passione', 'Buono Qsci', che vede la



NOVITÀ DI PRODOTTO

'La Manzetta D'Abruzzo, naturalmente buona', è un nuovo progetto messo a punto dall'azienda. Si tratta di un bovino di medie dimensioni nato dall'incrocio di razze pregiate. È un animale rustico dal manto marroncino tendente al beige, allevato alle pendici dell'Appennino abruzzese. La sua carne è rosea, mazzata, ricca di infiltrazioni di grasso che la rendono succosa e morbida. Ogni allevamento è costituito da pochi capi, trattati con cura ed alimentati con foraggi del luogo.

collaborazione e la firma dello chef Luca Montersino, 'Passione Bio', 'MaiSazi' e, ultima novità, 'Suino Nero D'Abruzzo'. “Questo marchio racconta uno dei nostri nuovi progetti: l'allevamento allo stato semi-brado e la trasformazione di una razza autoctona, a partire dall'accrescimento lento che segue il ritmo della natura e ci regala la produzione di referenze che evocano gusti d'altri tempi”.

Le sfide del mercato

Le scelte che regolano l'attività di Centro Carne e la modalità di approvvistarsi al mercato hanno dimostrato che l'azienda è forte anche di fronte a situazioni critiche, come quella generata dalla pandemia. “Il momento che noi tutti stiamo vivendo ci ha resi ancora più sensibili al fattore umano e ha dimostrato che puntare su un prodotto di qualità e di nicchia è stata una scelta vincente. Il consumatore di oggi, infatti, è sempre più consapevole, cerca la qualità e la regionalità, due aggettivi che fanno parte del dna dei nostri prodotti. Noi trasmetteremo tutta la nostra passione e comunicheremo quello che facciamo sfruttando i mezzi di comunicazione a disposizione. Il nostro passato c'è e lo teniamo stretto a noi, come una guida, ma abbiamo lo sguardo rivolto sempre al futuro, un futuro incerto e sempre più digitale. Ad esempio, per affrontare le difficoltà derivate dal lockdown e dalle complicazioni logistiche dei mesi scorsi, abbiamo attivato il canale e-commerce e lo shop on line. In questo modo possiamo essere sempre vicini ai nostri consumatori finali”.

FOLDEN GOOD
lifeGood

al Naturale al Limone Piccante al Pepe Rosa di Schinus

PETTODI POLLO
pronto in 1 minuto

Chef Privé

DA GOLDENFOOD

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

SENZA CONSERVANTI SENZA GLUTINE

info@goldenfood.it
www.goldenfood.it



LA CARNE
in tavola



CASSOEULA

LA TRADIZIONE LOMBARDA
DAL RISTORANTE A CASA TUA

UN TUFFO NEL PASSATO,
PIENO DI BELLISSIMI RICORDI.
TUTTA LA CURA
E LA SAPIENZA
DI UNA VOLTA
IN QUESTA RICETTA
DAL SAPORE INCONFONDIBILE.

www.delicatesse.it



**RICETTA
ORIGINALE**



SCOPRI LA
TRADIZIONE
www.lacassoeuladeltoqn.it

delicatesse
50 anni genuini