

# La bottega della carne



Supplemento al numero 7/2019 di **Unioneinforma**  
Direttore responsabile: Marco Barbieri  
Redazione: Federico Sozzani  
Impaginazione: Santa Santacesaria  
Editore: Promo.Ter Unione  
Sede e amministrazione: corso Venezia 47/49 - 20121 Milano  
Stampa: Graphiti Industria Grafica via Newton 12 - Pero (Milano)

Luglio 2019  
Anno 9 - Numero 2

Trimestrale di FederCarni

## TANTI GRAZIE PER IMEAT BELLISSIMO LAVORO DI SQUADRA

di **Maurizio Arosio**  
presidente FederCarni

Se i numeri hanno un valore, e l'hanno sicuramente, allora partiamo da ottantacinque.

Ottantacinque come i macellai che si sono "esibiti" nella lunga giornata di iMeat 2019.

Un valore numerico importante che sposa perfettamente la filosofia di FederCarni, una Federazione che si rivolge ai tanti macellai in tutta Italia e che ha nello scopo statutario la crescita e il miglioramento di tutti i macellai. Sempre senza approfittarsi del loro desiderio di conoscere altro, guardando oltre i muri del negozio.

Italiani, la maggioranza, ma anche tanti stranieri. Quasi tutti un po' stupiti nel trovarsi in uno stand gremito di colleghi macellai e circondati dal folto gruppo di colleghi intenti a guardare, domandare, fotografare. Guardando da fuori, un colpo d'occhio straordinario. Così straordinaria è stata la partecipazione



### IL BILANCIO DELLA RASSEGNA

Nelle pagine interne

dei giovani, arruolati grazie alle nostre Associazioni provinciali e grazie alla campagna social realizzata dal nostro marketing-man Francesco D'Agostino insieme alle sue attentissime collaboratrici: Alessandra, Ilaria e Sabina,

ma di loro parleremo più avanti.

Torniamo ai giovani. Come ben sapete non ci piacciono le gare e le classifiche: chi partecipa ad un evento del genere è un campione già per il coraggio di confrontarsi con altri. Ma per dare un ordine alla partecipazione è stato chiesto di realizzare il meglio delle loro capacità con un unico vincolo: utilizzare alcuni prodotti dell'azienda Greci, richiesta facile considerando la qualità di questi prodotti.

I risultati li avete visti, se eravate presenti: altrimenti in questa rivista trovate molte foto che riassumono meglio di tante parole il valore di questi giovani macellai.

A nome di tutti i componenti di FederCarni esprimo il nostro grazie e i complimenti a questa nuova generazione di colleghi.

SEGUE A PAG. 5

#### UFFICIO MARKETING E PUBBLICITÀ

RESPONSABILE

**FRANCESCO D'AGOSTINO**

NUMERO

**351 582 3520**

EMAIL

**marketing@federCarni.com**

#### FEDERCARNI

☎ 334 122 1523

✉ info@federCarni.com

📍 Piazza Giuseppe Gioachino Belli, 2  
00153 - ROMA

🌐 www.federCarni.com

Per la pubblicità sulla rivista "La bottega della Carne" contattare l'ufficio marketing.

📄 <https://magazine.federCarni.it>

FEDERCARNI

FEDERCARNIOFFICIAL

## La bottega della carne

IL BILANCIO DELLA RASSEGNA A MODENAFIERE

# IMEAT 2019: GRANDI NUMERI E INIZIATIVE INEDITE

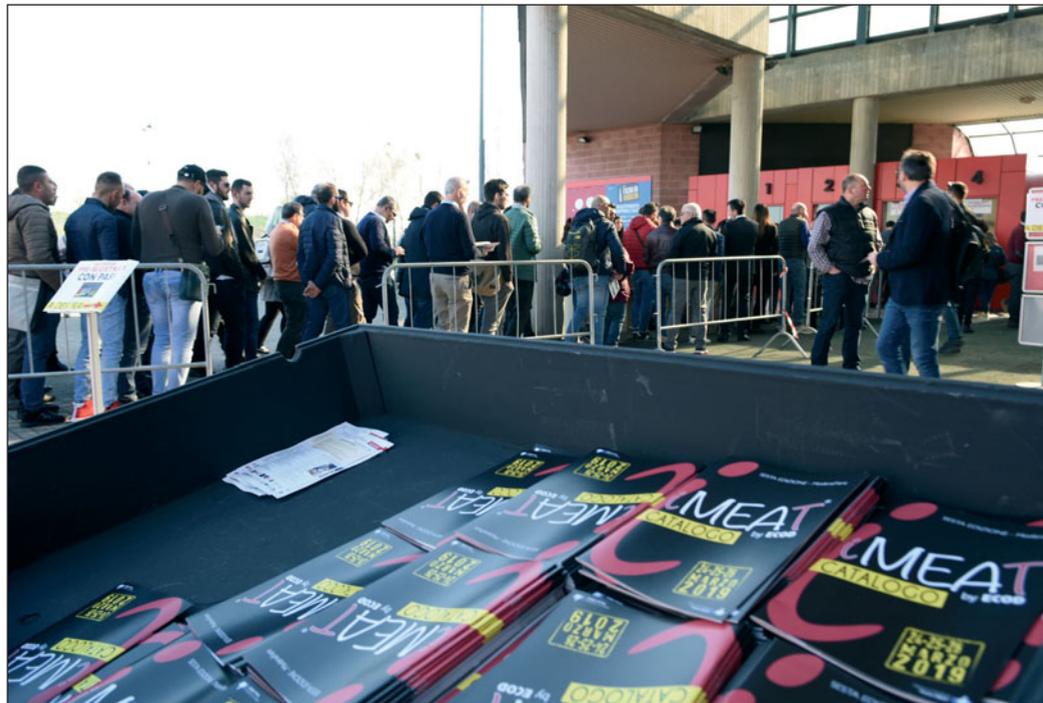
a cura di  
Alessandra Silvestri

Sono stati oltre 9.000 i visitatori che hanno partecipato alla sesta edizione di iMeat, l'evento fieristico dedicato al negozio di macelleria svoltosi a ModenaFiere del 24 al 26 marzo.

Circa il 30% in più rispetto all'edizione precedente: un bilancio estremamente positivo, a dimostrazione del crescente interesse che ruota intorno a questa manifestazione, organizzata da Ecod con il patrocinio di Federcarni (da ormai diversi anni).

Unica fiera nazionale riservata esclusivamente al negozio di macelleria, iMeat si è confermata un'occasione privilegiata per dare un'interpretazione aggiornata di questa professione in continua evoluzione e innovazione, nonché per mettere in contatto gli addetti ai lavori.

“Siamo entusiasti dei risultati raggiunti in quest'edizione di iMeat, anche perché i numeri e la forte adesione sono stati accompagnati da molte iniziative inedite. Abbiamo intrapreso nuovi importanti percorsi che possiamo e dobbiamo portare avanti, auspicando risultati continui per tutti i macellai italiani: queste le parole del presidente di Federcarni Maurizio Arosio alla chiusura dei tre giorni di iMeat.



Lo stand Federcarni è stato, nei tre giorni della manifestazione, teatro di numerosi eventi estremamente coinvolgenti per il pubblico, tanto da

dar vita a un'affluenza di persone superiore a qualsiasi aspettativa, rivelandosi un punto di riferimento per le migliaia di persone presenti.



## IMEAT E IL TALENTO DEI MACELLAI UNDER 35

Ogni partecipante ha disposto due preparazioni personalizzate a base di carne di bovino e di maiale, guarnite con prodotti delle ditte Greci e Pagani Chef, sotto gli occhi attenti delle tante persone che affollavano lo stand di Federcarni.

Risultato di quest'esibizione sono state delle piccole sculture di cibo, belle da vedere e buone da mangiare: preparazioni creative e appetitose, che hanno raccontato in maniera esaustiva tutto il talento di questi ragazzi.



2

La tradizione è un punto fermo per Federcarni, così come i valori positivi che essa veicola: tradizione significa storia, esperienza, conoscenza. E proprio dalla tradizione devono nascere l'innovazione, il cambiamento.

Per questo motivo Federcarni è sempre più convinta di dover puntare sulle giovani leve del settore e, dopo Piacenza 2018, ha deciso di replicare l'esperienza anche ad iMeat 2019.

Federcarni ha coinvolto quasi 30 giovani sotto i 35 anni operanti nel settore e provenienti da tutta Italia. Li ha radunati a Modena per una performance durante la quale questi ragazzi hanno entusiasmato il pubblico esibendo le proprie abilità di macellai e gastronomi.

## La bottega della carne



I giovani macellai che hanno partecipato alla performance sono: Fabrizio Colazzo, Giosuè Di Secli, Alberti Calamari, Samuele Cesarini, Nicolò Marroni, Genny Nettis, Davide Ferro, Antonio Gurreri, Antonio Chetta, Giuseppe Robbe, Antonio Ciriliano, Federico Biga, Pasquale Acampora, Giorgio De

Angelis, Francesca Di Mario, Giuseppe Interrante, Franco Zambelloni, Andrea Di Bisceglie, Andrea Scarino, Mirko Brentaro, Michele Cazzola.

### BUTCHERS FOR CHILDREN: GUSTO A BRACCETTO CON LA SOLIDARIETÀ

Perché non avvalersi di un evento che raduna migliaia di persone e approfittarne per fare del bene? Federcarni e Butchers for Children, l'associazione a scopo benefico fondata nel 2001 da Dario Cecchini, hanno deciso di istituire a ModenaFiere un punto di ristorazione ad alto tasso carnivoro che ha unito il gusto alla solidarietà.

Butchers for Children è un'associazione che raduna più di 200 macellai sparsi su tutto il territorio italiano e che periodicamente organizza iniziative di beneficenza per raccogliere fondi destinati a diversi progetti rivolti ai bambini.

Così ha fatto anche in quest'occasione: presso l'inconfondibile food truck rosso fiammante dell'associazione, i macellai di Butchers for Children hanno somministrato cibo e bevande ininterrottamente a chiunque acquistasse un braccetto al costo di 10 euro. Il ricavato complessivo della giornata è stato devoluto a favore della realizzazione di un parco giochi nel Comune di Visso, Macerata.

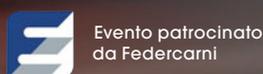
Degno di nota l'arrivo in fiera dello stesso Dario Cecchini: un momento entusiasmante e emozionante durante il quale tutti i macellai presenti si sono stretti in un abbraccio simbolico raffigurante gli ideali comuni e le battaglie condivise.

IMEAT SEGUE A PAG. 5



Ricerchiamo  
il miglior  
Preparato  
gourmet!

Iscriviti al sito [paganichef.it](http://paganichef.it)  
e partecipa alla dimostrazione  
ad I-Meat



Evento patrocinato  
da Federarni

## CREATIVITÀ PER LE VOSTRE PREPARAZIONI



Gustosi Pagani



Condimento  
e Decorazione



Mantenimento  
e Aromatizzazione



Panature e Fritture



Gastronomia  
Vegetale



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

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

Scarica l'APP  
Pagani Chef

IMEAT SEGUE DA PAG. 3

**“DIVERTIAMOCI UN PO”:  
L'ARTE DEL MACELLAIO  
RACCONTATA  
DALLE SQUADRE  
REGIONALI FEDERCARNI**



I piatti finali hanno raccontato la bravura dei macellai FederCarni, l'abilità nel lavoro di squadra e la padronanza dell'arte del mestiere.

IMEAT SEGUE A PAG. 6

L'arte del macellaio consiste nell'aver il dono di trasformare un normale pezzo di carne in tante prelibate occasioni diverse per il palato, e i macellai artigiani di FederCarni padroneggiano quest'arte. Per dimostrare ciò, nel corso di iMeat Modena 2019, è stata organizzata l'iniziativa "Divertiamoci un po'", una performance durante la quale le squadre regionali FederCarni hanno messo alla prova la propria creatività. Puglia, Campania, Lazio, Lombardia, Toscana, Umbria, Veneto e Piemonte le regioni coinvolte. A ciascuna squadra, formata da tre componenti, è stato consegnato un box contenente tre pezzi di carne differenti (pollo, suino e bovino): i macellai hanno improvvisato le loro preparazioni aggiungendo un tocco personale con ingredienti come salumi, formaggi, verdure e i gustosi prodotti delle aziende Greci e Pagani, dando vita a ricette davvero interessanti.



Ma vi dicevo della partecipazione straniera, insieme ai giovani, novità nella partecipazione di FederCarni ad iMeat 2019.

Non è stato facile, per niente. Abbiamo dovuto costruire dal nulla dei contatti con le Associazioni europee, ma grazie all'aiuto di Alessia Bulfon, manager di Epta Eurocryor; Valentina Cardazzi, titolare della Fratelli Pagani; Nicolas Ranninger, responsabile per l'Italia di Bord Bia Irlanda e di Giacinto Fusetti, agente per l'Italia di molte aziende tra cui la Scotch Beef Scozia, siamo riusciti ad avere cinque rappresentanze straniere, tutte di altissimo livello.

Così è stato possibile mettere Francia, Scozia, Irlanda, Spagna, Grecia e Italia a confronto ed

SEGUE DA PAG. 1

è stato possibile comprendere come, in tutta Europa, il movimento dei macellai viaggi su binari identici. E' stato possibile comprendere che le esigenze dei consumatori sono globali, con sfumature legate alle tradizioni popolari locali.

Siamo orgogliosi del lavoro svolto da quasi tutto il Consiglio direttivo che, per mesi, ha lavorato progettando, aiutandosi a trovare soluzioni e risposte. Personalmente ringrazio il gruppo che mi affianca e che rende operativa la realizzazione dell'ultimo, ma non ultimo, successo di FederCarni.

Ho anticipato del gruppo marketing di Francesco D'Agostino: sono convinto che a loro vada un ringraziamento speciale in quanto stanno facendo la differenza, migliorando la comunicazione e permettendo di relazionarci al di fuori dei nostri abituali confini.

FederCarni ringrazia Luca Codato fondatore di iMeat, e il suo gruppo Ecod, per averci invitato e per gli spazi generosamente concessi. Grazie a loro iMeat è in continua crescita ed è diventato un riferimento per i macellai appassionati e interessati a sviluppare il lavoro in una bottega della carne adeguata ai tempi.

*Maurizio Arosio*  
Presidente FederCarni

# La bottega della carne

IMEAT SEGUE DA PAG. 5



## CONTEST PAGANI CHEF: "IL MIGLIOR ELABORATO GOURMET D'EUROPA A BASE DI CARNE"

Una gara molto emozionante, nata dalla collaborazione tra Federcarni e l'azienda Fratelli Pagani, che si è occupata dell'organizzazione del contest, si è svolta nel corso della giornata di domenica 24 marzo: "Il miglior elaborato gourmet d'Europa a base di carne"

A partire da una prima fase formativa, presso lo stand Federcarni, i partecipanti della competizione hanno sfoggiato la propria tecnica e il proprio estro preparando ricette gourmet a base di carne, guarnite con un prodotto Pagani Chef. Francia, Spagna e Italia sono salite sul podio dei primi tre classificati di questa gara che ha abbracciato diversi Paesi d'Europa.



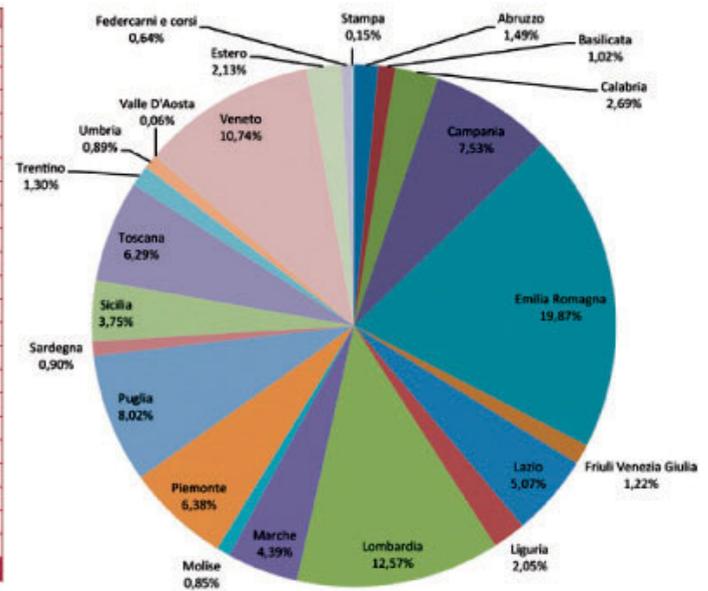
**IMEAT**  
by ECOD

**BILANCIO VISITATORI 6ª EDIZIONE**  
**24-26 MARZO 2019**

[www.imeat.it](http://www.imeat.it) - [marketing@imeat.it](mailto:marketing@imeat.it) - tel. +39 0331 518056

### VISITATORI - AFFLUENZA REGIONALE iMEAT 2019

Regione	Visitatori
Abruzzo	140
Basilicata	96
Calabria	252
Campania	705
Emilia Romagna	1.861
Friuli Venezia Giulia	114
Lazio	475
Liguria	192
Lombardia	1.178
Marche	411
Molise	80
Piemonte	598
Puglia	751
Sardegna	84
Sicilia	351
Toscana	589
Trentino	122
Umbria	83
Valle D'Aosta	6
Veneto	1.006
Estero	200
Federcarni e corsi	60
Stampa	14
<b>TOTALE</b>	<b>9.368</b>



### iMEAT 2019 IN CIFRE

- **161** aziende espositrici (elenco consultabile sul sito [www.imeat.it](http://www.imeat.it))
- **11.500 metri quadri** di area espositiva
- **9.368 professionisti** hanno visitato la sesta edizione di iMEAT

**ECOD**  
CASA EDITRICE

Segreteria organizzativa: Ecod Srl Unipersonale

Via Don Riva, 38 - 20028 San Vittore Olona (Mi) - Tel. +39 0331 518056 - [info@imeat.it](mailto:info@imeat.it) - [www.imeat.it](http://www.imeat.it)

### LA GARA DEL TAGLIO DI PROSCIUTTI: NATURACARNI

iMeat contesto ideale per coinvolgere i visitatori e spingerli a mettersi in gioco, così come è accaduto con la gara del taglio del prosciutto NaturaCarni il Nero. Un momento ludico e divertente che si è svolto presso lo stand FederCarni, durante il quale i partecipanti hanno avuto l'occasione di dimostrare il proprio talento senza prendersi troppo sul serio.

Obiettivo della competizione era quello di tagliare esattamente 100 grammi di prosciutto a fette, non servendosi dell'aiuto della bilancia. Tra il tifo del pubblico e il divertimento generale, gli spettatori hanno avuto l'occasione di degustare il pregiato prodotto dell'azienda di Antonio Saveriano. Un doveroso ringraziamento va a Tagliabene che ha fornito le morse e i coltelli necessari per disputare la gara.



IMEAT SEGUE A PAG. 8

# naturaCARNI®

*puoi stare sicuro*

Il suino NaturaCarni® ilNero è un prodotto di altissima qualità certificato da Agroqualità e riconosciuto da Accredia.

Il suo grasso buonissimo contiene una quantità di **Omega3** superiore persino a quella del pesce.

La carne di maiale **ilNero**, il **Prosciutto crudo** e il **Nobile** li trovi soltanto nelle migliori macellerie e gastronomie.

Via Kennedy 25  
Mugnano del Cardinale (AV) 83027  
info@naturacarni.it  
+39 081 8257823

🌐 [www.naturacarni.it](http://www.naturacarni.it)  
f @naturacarniofficial  
© @naturacarni



CERTIFICATO SECONDO LA NORMA  
ISO 22005:2007  
Certificato N. AG/RINT.-16/243





### DIRETTIVO E ASSEMBLEA FEDERCARNI: LA CONSEGNA DEI PREMI

Durante iMeat si è tenuta l'assemblea di FederCarni. Il presidente Maurizio Arosio ha consegnato alcuni riconoscimenti alla carriera e attestati di stima a persone che hanno contribuito alla crescita della Federazione o, comunque, alla valorizzazione dell'arte e del mestiere di macellaio.

Pietro Canova, Franco Novarini, Augusto Muraro, Enrico Vannini, Stefano Casella, Vasco Tacconi, Pierfranco Pandolfi, Jarron Scott Osler, Patrick Gimonet, Xavier Gallifa: queste le persone che hanno ritirato, commosse e sorprese, il proprio riconoscimento.

I premi sono stati realizzati da Avventura di Latta, un'officina di artigianato creativo, con sede a Napoli, che promuove un modello di inclusione sociale. Avventura di Latta, infatti, impegna nel proprio laboratorio migranti di origine africana ai quali insegna a lavorare i metalli poveri con lo scopo di dare loro una possibilità di formazione e di lavoro.

I premi consegnati raffigurano un coltello da macellaio sulla cui lama è poggiata una farfalla: una figura che si propone di nobilitare la figura del macellaio artigiano. Il coltello, apparentemente consumato, rappresenta il mestiere di macellaio, fatto di manualità e tradizione; la farfalla, invece, simboleggia l'arte, la leggerezza e la maestria nel maneggiare il coltello.

Il presidente Arosio, con questo gesto, ha voluto sottolineare l'importanza dell'aiuto dei singoli ai fini della crescita comune.



### FRANCOFORTE: LA PARTECIPAZIONE DI FEDERCARNI ALL'ASSEMBLEA IBC LA CONFEDERAZIONE INTERNAZIONALE DEI MACELLAI

Il presidente di FederCarni Maurizio Arosio, il vicepresidente vicario Stefano Casella e Giorgio Pellegrini, presidente dell'Associazione macellai di Milano, il 5 e il 6 maggio sono volati a Francoforte per partecipare al Council Meeting of the International Butchers' Confederation (IBC).

Uno dei principali temi dell'incontro: "Lo status della carne in una società che cambia e che affronta le sfide globali", argomento che ha toccato questioni come: il cambiamento delle tendenze alimentari e di acquisto; la nascita di nuove tendenze alimentari (come ad esempio l'astensione dal consumo di carne); il potere dei social network e i media, dove i macellai artigiani si trovano ad affrontare discorsi di incitamento all'odio e notizie false; la concorrenza della grande distribuzione, e così via. Quest'assemblea è stata un'opportunità unica per valicare le frontiere nazionali e avere un intenso scambio di visioni con i colleghi che rappresentano il settore dell'artigianato della macelleria negli altri Paesi dell'Unione Europea.

Le problematiche in cui i macellai artigiani si imbattono quotidianamente sono le stesse in tutta Europa, così come le pratiche di lavoro, che presentano molteplici similitudini. Ogni Paese ha un modo diverso di affrontare questi aspetti: il confronto continuo può trasformarsi in aiuto reciproco e ricchezza. (AS)





NON SOLO  
BUONO

## LA CREMA AI CARCIOFI CHE FA LA DIFFERENZA



Meat Sushi  
ai Carciofi

**Aggiungi alle carni un valore in più:  
LA DIFFERENZA.**

- Per rendere anche la carne sempre nuova e stagionale.
- Per dare servizio ai consumatori con piatti completi di pietanza e contorno.
- Per integrare la carne con la fibra ed i minerali dei carciofi.
- Per offrire la garanzia dei migliori carciofi italiani 100%.



**Greci Specialità per la Ristorazione**

Via Traversante Ravadese, 58 • 43122 Ravadese • Parma • Tel. 0521.606411

i pronto e cuoci di Thomas



macelleriaartee gusto@greci.it

## La bottega della carne

CON L'ITALIA, FRANCIA, GRECIA, IRLANDA,  
SCOZIA E SPAGNA

# L'ARTE DELLA MACELLERIA EUROPEA AD IMEAT



A Modena, per iMeat, su invito del presidente Feder-carni Maurizio Arosio, si sono radunati rappresentanti delle realtà di macelleria di diversi Paesi europei: Francia, Grecia, Irlanda, Scozia e Spagna. Queste le squadre di macellai che, al fianco dell'Italia, si sono confrontate in giochi di abilità attraverso preparazioni ricercate e ricette tipiche del proprio territorio. Il sodalizio con i colleghi europei è stata la vera novità dell'edizione di iMeat di quest'an-



Services CFBCT, il corrispettivo francese di Feder-carni. "Altrettanto importante - ha proseguito - è adottare una linea comune rispetto alle modalità di comunicazione verso il cliente e verso il grande pubblico affinché ai consumatori venga mostrato lo stato dell'arte della macelleria e la



motore del miglioramento" afferma Arosio. Quello compiuto a Modena da Feder-carni è solo un primo passo verso una costante e duratura collaborazione con i colleghi Europei.



Nel corso di una dimostrazione presso lo stand Feder-carni, i rappresentanti dei vari Paesi hanno messo in mostra know how, cultura e

conseguente capacità di fornire prodotti di qualità. Questo è l'inizio di una collaborazione necessaria che, sono sicuro, avrà lunga vita".

Dello stesso avviso Jarron Scott Osler, presidente della Scottish Craft Butchers, secondo il quale è fondamentale che i macellai europei siano in grado di dialogare tra loro.

"Sono ormai diversi anni che veniamo in Italia e questo ci ha fortemente arricchito. In questi anni abbiamo imparato molto su come gli italiani lavorano la carne e abbiamo portato quanto appreso nel nostro Paese, tanto che abbiamo creato uno stile personale": queste le parole di Xavier Gallifa, presidente Carnissers, Gremi de Barcellona i Comarques. Parole che sottolineano l'importanza dello scambio culturale reciproco. (AS)

no, a dimostrazione del fatto che la passione per il proprio lavoro è molto forte ed è condivisa in tutta Europa. Ad essere condivisi, al tempo stesso, sono anche gli obiettivi e le problematiche in cui, chi pratica questo mestiere, si imbatte quotidianamente. L'aiuto e il confronto reciproci sono indispensabili affinché avvenga una crescita costante: "la conoscenza, infatti, è il



pratiche di lavoro. Ogni nazione ha, infatti, contribuito alla preparazione di una vetrina "europea" finale, ricca per diversità ed originalità. "E' importante che ci sia uno scambio delle pratiche di lavoro dei rispettivi paesi" secondo Patrick Gimonet, Directeur Général des



PRIMO

PIANO

Disponibile con Dynamic System

**PrimoPiano:** i nuovi banchi Eurocryor dall'estetica inedita, che avvicina i prodotti al cliente, accrescendone la percezione di freschezza. **Experience the best Shopping Interaction!**

Il cibo come non l'avete mai visto: la sua freschezza, da oggi, è davvero più vicina allo sguardo del pubblico, da tutte le prospettive! Merito di **PrimoPiano**, la gamma di vetrine **Eurocryor** che rivoluziona la presentazione dei prodotti, in forza di un'estetica e un design del tutto inediti.

Le strutture del mobile, progettate per intersecarsi, rendono più vicina la vetrina e **più visibili** i prodotti anche dai lati, per un'interazione perfetta con i consumatori!

La vetrina è ora disponibile anche con **tecnologia Dynamic System**, per una perfetta esposizione e conservazione della carne.



puro stile italiano

AD IMEAT PRESENTATO IL DÉPLIANT INFORMATIVO PENSATO DA FEDERCARNI  
PER FAVORIRE UNA CORRETTA INFORMAZIONE

# #CARNESANAPASSIONE: FAR CAPIRE AL CONSUMATORE QUANTO È IMPORTANTE LA CARNE IN UNA DIETA COMPLETA ED EQUILIBRATA



Troppe volte negli ultimi anni ci siamo trovati di fronte a una comunicazione sensazionalistica che demonizzava il consumo di carne alimentando pregiudizi infondati nei confronti di questo alimento.

La realtà è ben diversa: la carne, infatti, è un alimento dall'elevato valore nutritivo. E' la fonte primaria di alcuni nutrienti e micronutrienti, solitamente assenti o scarsamente disponibili nei prodotti di origine vegetale, che permettono una crescita e uno sviluppo ottimali dell'essere umano.

I nutrienti fondamentali della carne e i benefici che il suo consumo apporta alla salute vengono descritti in #CarneSanaPassione, il dépliant informativo che il macellaio può distribuire in negozio ai suoi clienti per smentire i falsi miti che circolano a proposito del consumo di carne.

#CarneSanaPassione, presentato a iMeat 2019, è un documento semplice e intuitivo, ma con una solida base scientifica. Nato dalla collaborazione tra la dottoressa Mary Mattiaccio e l'Ufficio Marketing Feder Carni, l'opuscolo è pensato per rispondere all'esigenza del consumatore moderno di essere informato su ciò che mangia.

In particolare il dépliant contiene indicazioni e suggerimenti pensati per bambini, adulti, anziani e sportivi: quattro macrocategorie di consumatori di carne. Un corretto apporto di questo alimento, infatti, garantisce benefici in ogni fase della vita.

Informare adeguatamente i consumatori deve essere una priorità per tutti i macellai. (AS)



COME RICHIEDERE #CARNESANAPASSIONE

Il macellaio può richiedere le copie di #CarneSanaPassione presso la propria Associazione provinciale Feder Carni.

Per informazioni: [marketing@feder Carni.com](mailto:marketing@feder Carni.com).

## La bottega della carne



# IMEAT 2019: LA PASSIONE DI NOI MACELLAI ATTENTI ALLA FILIERA E UN "SOGNO" PER L'EDIZIONE 2021



"In un mondo che non ci vuole più" diceva una canzone di Battisti. E ascoltandola, se penso al lavoro di macellaio, potrebbe davvero sembrare così. Le statistiche sulla decrescita della professione suonano un po' come quella canzone.

Eppure il macellaio è una figura storica con origini molto, molto antiche. Tutto ha inizio con i sacerdoti, probabilmente i primi macellai della storia. L'atto di sacrificare un animale era considerato qualcosa di sacro, eseguito solo da una figura in grado di avere il giusto rispetto della vita e della morte, vista proprio l'importanza del gesto. Nel Medioevo il macellaio era considerato una delle figure più importanti nelle corti. Nelle sfilate il suo posto in corteo era immediatamente dopo quello dei nobili, proprio per sottolinearne la rilevanza. Probabilmente anche perché l'atto di togliere la vita ad un animale è sempre stato considerato un atto di compassione per l'azione feroce che si andava ad eseguire nei confronti della bestia. Era un atto ritenuto necessario per poter sfamare la famiglia ed il popolo.

Questa connotazione è evidentemente andata via via perdendosi fino al dopoguerra quando lo sviluppo delle grandi industrie ha reso la macellazione un'attività prettamente economica misurata su grandi volumi. Tuttavia nelle campagne, ed ancora per alcuni decenni dopo la guerra, quel rapporto di familiarità con i propri animali è rimasto. Il loro sacrificio non era scontato e non era

affatto visto come atto violento, e forse anche per questo il macellaio ha sempre avuto un ruolo molto importante. Ruolo che si è poi andato affinando anche per la capacità di trasformazione delle carni.

Oggi il macellaio è un professionista che conosce anatomia dell'animale e l'utilizzo delle sue parti. Sa consigliare la parte migliore e come cucinarla. Sarebbe bello se soprattutto i giovani comprendessero che il ruolo del macellaio non è solo quello di vendere un pezzo di carne. La sua missione parte molto prima. Dagli allevamenti, dal valutare le condizioni di benessere degli animali, il trasporto e la qualità con la quale viene gestito l'animale fin dalla sua venuta al mondo.

Questa percezione di estremo interesse e grande cura l'ho sempre quando vado ad eventi come iMeat a Modena. Circa 10mila presenze con un'affluenza che aumenta di anno in anno. Molte nazioni e 87 macellai che lavorano fianco a fianco non è "roba di tutti i giorni".

In eventi come iMeat riscopri, insieme a tanti amici e colleghi o semplici avventori, che dietro a una preparazione non c'è solo un pezzo di carne, ma molto, molto di più. C'è una filiera che va dall'allevamento alla tavola, con una serie di passaggi che coinvolgono la tecnica con la quale viene allevato un animale ed arrivano persino alla componente "creativa" che altro non è che il

momento in cui la carne viene trasformata, cucinata e messa in tavola.

Ogni singolo passaggio è fondamentale per la buona riuscita del risultato e per un macellaio è impossibile disinteressarsi di quel che c'è: sia prima sia dopo la trasformazione.

Ad iMeat questo senso di appartenenza al gruppo che ha cura della filiera si percepisce. Lo senti dal confronto costante, dal dibattito con altri macellai. E anche se ciascuno può avere una propria visione su come trattare un particolare pezzo di carne, la cosa bella è che in ogni discussione si percepisce la passione.

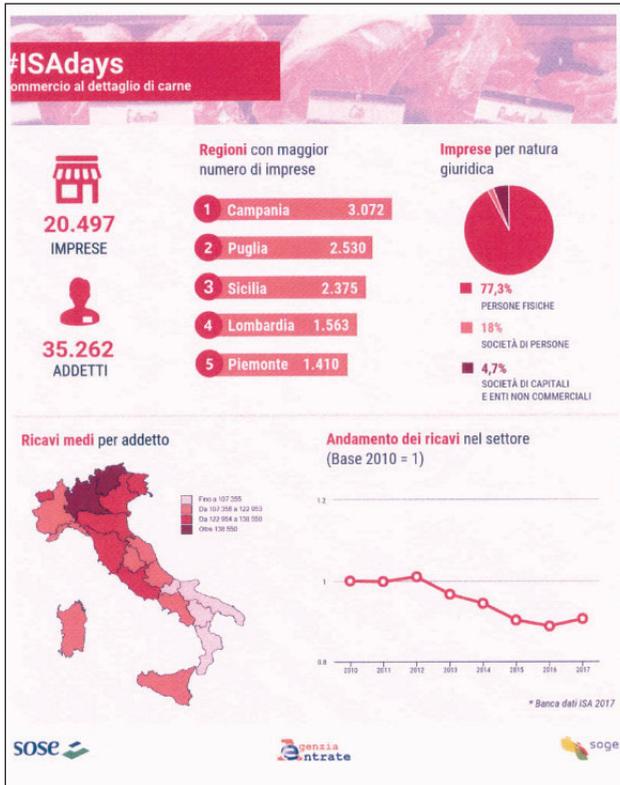
Anche per questo mi viene da dire che i giovani presenti sono forse "pochi" rispetto a quanti potrebbero essere o alle opportunità che questa professione potrebbe offrire, ma sono sicuramente "buoni". Sono quelli che sanno che si può sperimentare o imparare da chi ha qualche capello grigio in più, un po' come quando sul campo dell'oratorio vedevi giocare quelli più grandi te e provavi a carpire qualche finezza calcistica.

All'evento di Modena abbiamo anche pensato ad una simpatica competizione chiamata Mystery Box che, ricordando un po' le sfide stile Masterchef, voleva mettere alla prova i candidati sul tema dell'improvvisazione: si cucina con quel che si trova nella scatola! Pronti? Via! La sorpresa nella sorpresa è stata proprio quella dei piatti realizzati. Nonostante avessimo provato a metterli un po' in difficoltà, i candidati sono stati davvero super. Con noi c'erano anche 8 fantastici ragazzi della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, scuola di formazione per macellai. E vi assicuro che dopo averla visitata, personalmente la trovo, nel suo genere, una delle più grandi eccellenze italiane. Inutile dire che la giornata si è conclusa, come sempre, con un'ottima risottata. Concludere questi eventi intorno a una tavola apparecchiata ed in mezzo a tanti amici trovo sia sempre la cosa migliore. Infine, visto che mi piace osare, voglio provare a sognare ad occhi aperti ed immaginare per il prossimo iMeat 2021 una grande tavola di 100 o 200 metri con tutti i macellai presenti all'evento. Che ne dite? Io dico che se ci sarete il sogno potrebbe diventare realtà.

ILARIO LUI

CON IL COMITATO TECNICO TRIBUTARIO PRESIEDUTO DA ENRICO VANNINI

## ISA (INDICE SINTETICO DI AFFIDABILITÀ) CONFRONTO FEDERCARNI CON AGENZIA DELLE ENTRATE E SOSE

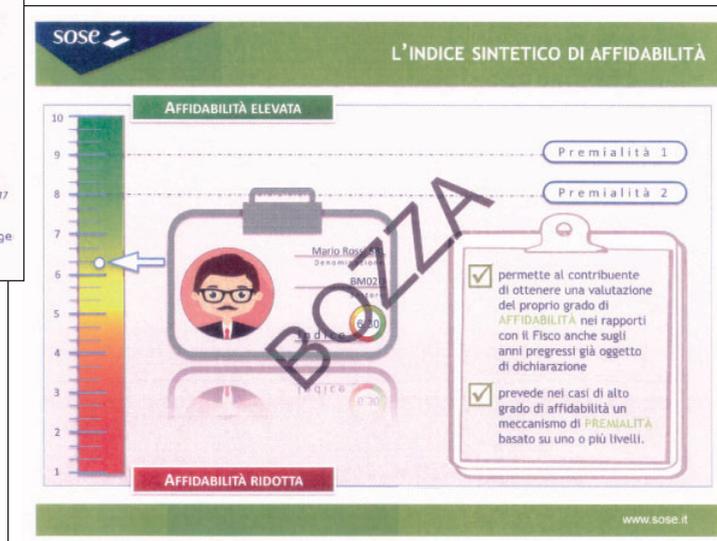


Sintetico di Affidabilità (ISA) per le macellerie (codice attività BM02U). Questo nuovo strumento verrà utilizzato dall’Agenzia delle Entrate per il raggiungimento del cosiddetto risultato premiale con valori maturati dai dati contabili dal 2010 (meccanismo di premialità basato su più livelli dando al contribuente un valore da 1 a 10. Esempio: da 8 a 10 è regime premiale). I vantaggi del regime premiale sono: esonero dal visto di conformità, esonero da fidejussioni per rimborsi Iva; esclusione dall’accertamento basato su presunzioni semplici; riduzione di un anno della prescrizione del termine di accertamento.



Enrico Vannini, presidente del Comitato tecnico tributario FederCarni

FederCarni, con il suo Comitato tecnico tributario nazionale composto dal presidente Enrico Vannini, da Massimo Cerretani, Fabio Bruschi e Claudio Frosini, ha risposto alla convocazione di Agenzia delle Entrate e Sose per testare l’Indice



Alla riunione erano presenti, per i sindacati nazionali, solo i rappresentanti di FederCarni. “Un incontro – spiega Vannini – molto interessante, cordiale e costruttivo”. Da FederCarni sono state sollevate alcune questioni: Agenzia delle Entrate e Sose si sono resi disponibili ad un’attenta valutazione ed a un’eventuale nuova convocazione per un aggiornamento.

**DÌ DE LA BRISAOLA**

**8ª EDIZIONE CHIAVENNA**  
Appuntamento con i produttori di brisaola della Valchiavenna nel centro storico di Chiavenna  
Degustazioni dalle ore 11 alle ore 18

**DOMENICA 6 OTTOBRE 2019**  
Musica: GUGGENBAND Svizzere  
Giochi ed animazione: SPECIALE BAMBINI

Comitato per la Promozione Turistica della Valchiavenna  
23022 Chiavenna (SO)  
Piazza Caduti per la Libertà  
Tel. +39 0343 37445  
comitatotribunale@valchiavenna.com  
www.valchiavenna.com

## DOMENICA 6 OTTOBRE CHIAVENNA CELEBRA LA “BRISAOLA” ARTIGIANALE.... QUELLA AUTENTICA!

Domenica 6 ottobre, dalle 11 alle 18, si svolgerà a Chiavenna (Sondrio) l’ottava edizione del “Dì de la Brisaola”, evento dedicato ai produttori artigianali della tradizionale brisaola della Valchiavenna: produttori che si presenteranno nei portoni e nelle piazze del suggestivo centro storico di Chiavenna. Chiavenna, già insignita dei titoli di “Città Slow” e “Bandiera Arancione del Touring Club Italiano”, propone al pubblico un itinerario originale alla scoperta del prodotto nato proprio a Chiavenna. La brisaola, come viene ancora chiamata nelle botteghe locali per distinguerla da quella prodotta in Valtellina, ha origini lontane. Già nel 1400 si hanno notizie della produzione di “carne salada” il cui nome deriva da

“brisa”, la ghiandola bovina molto salata. La si potrà assaporare lungo le vie del centro di Chiavenna, negli angoli più suggestivi e caratteristici del borgo allestiti dai molti produttori locali. La manifestazione vede la partecipazione di una pluralità di enti e associazioni e ha l’obiettivo di esaltare il pregiato salume frutto dell’esperienza delle genti montane, estremamente semplice e ricco di proprietà nutritive. Per contribuire alla buona riuscita dell’appuntamento gli esercizi commerciali di Chiavenna allestiranno le proprie vetrine a tema mentre ristoranti e locali cittadini proporranno particolari menu e aperitivi dedicati. Informazioni e dettagli sul sito [www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)



# #CARNESANAPASSIONE

Quanto è importante la carne in una dieta completa ed equilibrata?

L'opuscolo che informa su i benefici che un corretto consumo di carne apporta a:

**BAMBINI - ADULTI - ANZIANI - SPORTIVI**

## Richiedi l'opuscolo

presso la tua **Associazione provinciale Federcarni**  
per informazioni [marketing@federcarni.com](mailto:marketing@federcarni.com)



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI  
**FEDERCARNI**

[www.federcarni.com](http://www.federcarni.com)  
[www.facebook.com/Federcarni](https://www.facebook.com/Federcarni)

A ROMA IN OCCASIONE DEL DIRETTIVO DELLA FEDERAZIONE PRESSO LA SALA CONSIGLIO DELLA CONFRATERNITA DEI MACELLAI



## LA PROPOSTA DI UNA COMMUNITY FEDERCARNI

L'IDEA DELL'UFFICIO MARKETING DI DAR VITA IN AUTUNNO A UN GRUPPO UFFICIALE SU FACEBOOK

questi la creazione di una Community FederCarni. La vita comunitaria della Federazione è già molto forte sia online, grazie al supporto della pagina Facebook FederCarni, sia offline, grazie alle iniziative e alla presenza costante sul territorio.

ne, nella fattispecie il mestiere di macellaio. La creazione di uno spazio condiviso dove gli associati FederCarni possano confrontarsi si pone diversi obiettivi: rafforzare il senso di appartenenza a FederCarni; incentivare la partecipazione attiva alle iniziative della Federazione; facilitare lo scambio reciproco di informazioni condividendo, appunto, esperienze e conoscenze; invogliare gli artigiani macellai ad iscriversi a FederCarni; favorire il ricambio



generazionale con la partecipazione dei giovani alle attività. L'Ufficio marketing FederCarni ha quindi proposto al Direttivo di dar vita a un Gruppo ufficiale FederCarni su Facebook nel quale i macellai aderenti

Il 10 giugno si è svolto, come avviene periodicamente, il Direttivo FederCarni a Roma presso la sala consiglio della Confraternita dei Macellai. In quest'occasione i numerosi esponenti della Federazione presenti hanno affrontato e discusso molteplici temi. Tra

senso comunitario degli associati. Con la parola Community si intende un gruppo di persone che condividano un interesse comu-

possano sentirsi liberi di esprimersi e di confrontarsi su svariati temi: dalle pratiche di lavoro alle problematiche del mestiere. Prossimamente saranno resi noti ulteriori dettagli relativi alla creazione della Community, che dovrebbe partire nel corso dell'autunno.

VUOI SAPERNE DI PIÙ?

Segui la pagina Facebook ufficiale FederCarni e resta costantemente aggiornato su tutti gli sviluppi.

Tradizione, arte e passione.

FEDERCARNI

334-1221523  
WWW.FEDERCARNI.COM

CONFCOMMERCIO  
INDUSTRIE E SERVIZI L'ITALIA



## La shopping bag Federcarni

Grazie alla partnership con **PoolPack**, azienda leader nel settore del packaging di qualità, Federcarni ha realizzato la borsa a marchio "Bottega Italiana", espressamente pensata per i negozi di macelleria aderenti alla nostra organizzazione.

La borsa è disponibile e può essere ordinata presso le aziende del gruppo PoolPack.

La borsa Federcarni è stata pensata per:

- ✓ valorizzare il prodotto carne in virtù di una confezione **capiente, resistente** ed esteticamente **bella**, che piace ai macellai e ai consumatori;
- ✓ valorizzare la figura del macellaio esaltando il rapporto di **fiducia** che è capace di instaurare con i consumatori;
- ✓ esaltare la **dimensione artigianale** della bottega di macelleria.

La borsa "Bottega Italiana" rappresenta un'occasione unica per comunicare i valori, sani e positivi, degli artigiani macellai.

Puoi trovare la borsa Federcarni a marchio "Bottega Italiana" nelle **migliori macellerie** di Italia.



*Nella tua macelleria non è ancora arrivata?*

**Richiedila**

alla tua associazione Federcarni sul territorio oppure chiedi informazioni a **PoolPack**

[info@poolpack.com](mailto:info@poolpack.com)

+39 0522 344535



## La bottega della carne

PRIMA TAPPA DURANTE LO STREET FOOD TECHNOLOGY 2019, MANIFESTAZIONE  
IN PROGRAMMA IL 26 E 27 OTTOBRE CON IL PATROCINIO DELLA FEDERAZIONE



## PARTE A PIACENZA IL PRIMO CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI

Nel corso delle ultime manifestazioni a cui Federcarni ha partecipato, il coinvolgimento dei giovani che praticano questo mestiere è stato una costante.

Allo Street Food Technology 2018 di Piacenza prima e ad iMeat 2019 di Modena poi, le talentose nuove leve coinvolte hanno dimostrato quanto possa essere variegata, impegnativa, creativa e piena di soddisfazioni la professione del macellaio. Ma soprattutto hanno manifestato la propria voglia di essere parte viva e rilevante della comunità dei macellai italiani.

Federcarni, dal canto suo, ritiene che evidenziare e riconoscere il talento di questi ragazzi sia un atto doveroso e necessario.

E' per questo che Federcarni ha deciso di istituire il primo Campionato italiano per macellai.



quello che sarà un vero e proprio Campionato per giovani macellai. Anche quest'anno, infatti, Federcarni darà il suo patrocinio a questa manifestazione che si svolgerà il 26 e il 27 ottobre a Piacenza. Come abbiamo detto lo Street Food Technology sarà la prima tappa del Campionato che coprirà tutto il territorio nazionale e che si svolgerà in diverse fasi, fino ad arrivare alla finale di iMeat 2021.

Il teatro dell'iniziativa sarà Piacenza dove, nel corso dello Street Food Technology 2019, ci sarà la prima tappa di

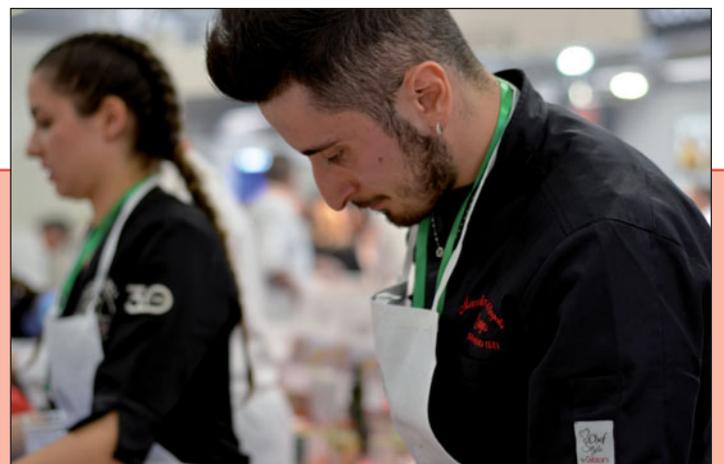
Il reclutamento dei giovani talentosi che vorranno partecipare al Campionato avverrà sia tramite le Associazioni provinciali Federcarni, presso le quali si terrà una preselezione, sia attraverso la pagina Facebook Federcarni.

### INFORMATI E PARTECIPA

Se pensi di avere tutte le carte in regola per partecipare, il talento, la passione e la conoscenza, non puoi lasciarti scappare questa occasione per mettere in mostra le tue doti.

Il regolamento, i requisiti di partecipazione e maggiori dettagli saranno resi noti presto.

Segui la pagina Facebook Federcarni e il Magazine Federcarni (magazine.federcarni.it) per essere costantemente aggiornato.



# street



**FIERA NAZIONALE DEI MEZZI,  
DELLE ATTREZZATURE, DELLE TECNOLOGIE,  
E DEI SERVIZI PER LA RISTORAZIONE  
E IL COMMERCIO ITINERANTE**

 **PIACENZAEXPO**

**26-27 OTTOBRE 2019**

**IN CONTEMPORANEA CON**

**FORESTALIA**  
SALONE AGROFORESTALE

 **APIMELL**  
Edizione Autunnale

**IN COLLABORAZIONE CON**

 **TRUCKQUEEN**  
food truck agency

**CON IL PATROCINIO DI**

 **ASSOFFICINA.IT**  
ASSOCIAZIONE TECNICO PROFESSIONALE

 **FEDERCARNI**  
FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI

**[www.biennalestreet.it](http://www.biennalestreet.it)**