



Qu Dongyu,
Direttore Generale
della FAO



CIBUS 2022: 3.000 Aziende agroalimentari italiane attendono migliaia di buyer esteri

Pag. 70



News from Europe & Brussels
**Marfrig's Molina
takes control over BRF**

Pag. 57



Marcos Molina

**Soffia forte il vento della
recessione e il rischio della crisi
alimentare**

Pag. 30



Cem Ozdemir,
Ministro
tedesco per
Alimentazione
e Agricoltura

**IFFA 2022: la
tecnologia delle carni analizza il
suo futuro**

Pag. 90



Wolfgang
Marzin, CEO
Messe
Frankfurt

**Aumentano i prezzi degli
alimentari ma anche la
consapevolezza dei Consumatori:
torna in voga il reducetarianesimo**

Pag. 104



Brian Kateman,
Ricercatore
della Columbia
University nel
Dipartimento
Ecologia e Biologia
Ambientale



*Garantiamo una carne di suino
salutare, sicura e gustosa.
Lavoriamo per questo.*



Danis Pork Masters controlla ogni aspetto della filiera dei suini e li offre sezionati o interi. Dalla genetica, all'alimentazione, alla riproduzione e macellazione dei suini. Vogliamo migliorarci. Sempre. Ovunque. Per le persone, gli animali e il clima. Perciò continuiamo ad innovare e ottimizzare. Per ogni cosa siamo continuamente alla ricerca di soluzioni che siano migliori, più economicamente vantaggiose e più sostenibili.

Ufficio vendite in Italia: COMMINT SRL
Via per Modena 55/C2, 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059-702727, Email: sales@commint.net

danis.be

danis
pork masters

FAMIGLIARE. IL MASSIMO. L'OTTIMO. IL FENOMENALE.

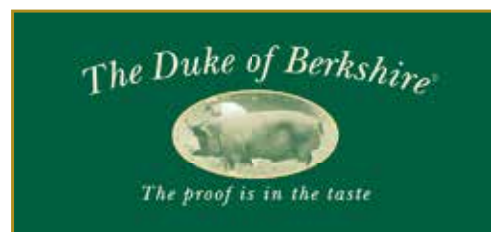
The Duke of Berkshire®

Il gusto della tradizione.



Una stimolazione di tutti i tuoi sensi... descrive al meglio la sensazione del gusto di The Duke of Berkshire®. Carne succosa, tenera e morbida che te ne fa desiderare ancora.

www.dukeofberkshire.eu



il vitello come più vi piace.

Vanlommel fornisce carne di vitello su misura:
tagliata e confezionata come più vi piace.
In quanto regista di una filiera chiusa,
Vanlommel si occupa in proprio dell'intero
processo, dall'acquisto e dall'evoluzione dei
vitelli da ingrassare, fino alla tracciabilità
completa a livello del singolo pezzo porzionato.
Professionalità con totale fiducia.



 **Vanlommel**

Commercio di bovini e carni
Industrielaan 21
2250 Olen
Belgio

T: +32 (0)14 21 51 50
F: +32 (0)14 21 44 42
E: info@vanlommel.be
www.vanlommel.be



La copertina:



CIBUS 2022: 3.000 Aziende agroalimentari italiane attendono migliaia di buyer esteri

SERVIZIO A PAG. 70

Soffia forte il vento della recessione e il rischio della crisi alimentare

SERVIZIO A PAG. 30

FAO, prima riunione della Sub-Committee on Livestock: "la zootecnica parte della soluzione"

SERVIZIO A PAG. 42

Marfrig's Molina takes control over BRF

SERVIZIO A PAG. 57

IFFA 2022: la tecnologia delle carni analizza il suo futuro

SERVIZIO A PAG. 90

Aumentano i prezzi degli alimentari ma anche la consapevolezza dei Consumatori: torna in voga il reduectarianesimo

SERVIZIO A PAG. 104

14 REPORTER DEL GUSTO: premiata la stampa che ha valorizzato i salumi italiani in Italia e in Europa

A Milano, presso il Ristorante Cracco, la cerimonia di premiazione dell'edizione numero 15 del Premio giornalistico promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



Da sx; Francesco Pizzagalli; Carlo Cracco; Francesca Romana Barberini

20 La Coppa d'Oro ha premiato chi si è distinto per il valore dell'appartenenza

La 14° edizione del Premio Coppa d'Oro ha premiato il Ministro Stefano Patuanelli (assente per obblighi istituzionali), il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, la chef Donna Michelin 2021 Isa Mazzocchi, Diego Canga Fano Consigliere principale Commissione Europea e il nuotatore record italiano dei 200 farfalla Giacomo Carini



La 14° Edizione "Premio Coppa D'Oro" con la presenza anche della Sindaca di Piacenza Patrizia Barbieri

24 Ad AgriUmbria protagonista il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Incontri per conoscere da vicino la carne di qualità e il suo corretto utilizzo. La premiazione del 2° concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"



Andrea Petrini, Direttore Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP

Spazio Eventi- MADE in ITALY

14 REPORTER DEL GUSTO: premiata la stampa che ha valorizzato i salumi italiani in Italia e in Europa

DI ANTONIO RAIMONDI

20 La Coppa d'Oro ha premiato chi si è distinto per il valore dell'appartenenza

DI CORRADO VECCHI

24 Ad AgriUmbria protagonista il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

DI PAOLO POGGI

Made in Italy- Gastronomy and Taste

26 Seconda Stella per lo Chef Marcel Ravin del Ristorante Blue Bay del MONTE-CARLO Bay Hotel & Resort

DI JULIA MILLER

Primo piano

28 Riforma IG, Origin Italia compatta il sistema per una proposta condivisa da portare in UE

DI MARCO MONTANARI

Barbecue

30 Soffia forte il vento della recessione e il rischio della crisi alimentare

DI ROLANDO GIUSTI

Il Mipaaf informa

34 Il Ministro Patuanelli all'Agrifish. Sicurezza alimentare e revisione delle Indicazioni Geografiche al centro del Consiglio Ue

DI PIERFRANCO RIO

Primo piano

38 Scenari e prospettive della filiera carne

DI MARCO MONTANARI

Il Tagliere

40 SALAME CACCIATORE ITALIANO, una DOP di Qualità

DI PAOLO MONTALBANO

Oui Bruxelles

42 FAO, prima riunione della Sub-Committee on Livestock: "la zootecnica parte della soluzione"

DI JEAN BRENTTEL

News from europe.eu Brussels

BY JEAN BRENTTEL

52 - UK sheep inventory close to recent historic levels

53 - Canadian beef cow herd continues to decline

54 - The Irish poultry market is facing a major crisis

54 - Global production of meat advanced to 340 million tons in 2021

55 - Spanish poultry prices up 12%, breeders not content with it

- IAWS: Animal welfare. Part of the DNA of the white pork sector

56 - Turkey restricts red meat exports

- Germany constantly reduced meat consumption in the last 5 years





VanDrie Group
CONTROLLED QUALITY VEAL
www.vandriegrup.com

SICILIANI
la certezza di prodotti sani
www.sicilianispa.it

BERVINI
dal 1950
www.bervini.com

News from europeu Brussels

BY JEAN BRENTEL

- 57** - Brazil targets Panama for poultry and pork exports
- Marfrig's Molina takes control over BRF
- 58** - March red meat exports from Australia, down 29%

Planeta carne & Economia agricola / World meat & agrofood Economy

- 60** Filiere delle carni: in Italia la maggior efficienza produttiva al mondo
DI PIERFRANCO RIO
- 64** La dieta vegana indebolisce massa muscolare e forza degli anziani
DI PIERFRANCO RIO
- 68** Allevamenti estensivi in Italia: cosa e come sono veramente
DI PIERFRANCO RIO



Primo piano

- 70** CIBUS 2022: 3.000 Aziende agroalimentari italiane attendono migliaia di buyer esteri
DI CORRADO VECCHI
- 74** Assica: convocare subito il tavolo di filiera suinicola
DI CORRADO VECCHI
- 78** Sempre più salumi italiani nel piatto dei Belgi
DI CORRADO VECCHI
- 80** Dal salumiere a lezione di gusto, tradizione e qualità
DI CORRADO VECCHI



- 86** Gualerzi spa, i signori del Prosciutto di Parma verso il traguardo dei 100 anni



Correva l'anno 1924 quando nacque il primo nucleo di un'azienda che oggi è una delle più grandi del settore ed è apprezzata in tutto il mondo.

Pierluigi Gualerzi, è stato uno dei maggiori pionieri del comparto salumi



- 100** Campionato italiano giovani macellai, la sfida in punta di coltello riparte da Erba

Torna in pista il "Campionato Italiano Giovani Macellai". Unica Competizione Nazionale, dedicata ai professionisti delle Carni Under 35

Il Gruppo di Giovani Macellai alla manifestazione di Erba, insieme a Maurizio Arosio, Presidente FEDERCARNI



Primo piano

- 82** Parma, "La Food Valley" e la sua storia agro-alimentare
DI TIZIANO PARMEGGIANI
- 86** Gualerzi spa, i signori del Prosciutto di Parma verso il traguardo dei 100 anni
DI FRANCO RIGHI
- 88** Gruppo Martelli ottiene la certificazione "antibiotic free"
DI FRANCO RIGHI
- 90** - IFFA 2022: la tecnologia delle carni analizza il suo futuro
- IFFA 2022: A look into the smart future of meat and protein processing
DI PETER BERGER
- 96** - IFFA 2022: Tradizioni e innovazioni delle macellerie artigianali
- Process technology and ingredients: IFFA shows how the production of food from alternative proteins succeeds
DI PETER BERGER
- 98** "FT-300" Nuovo Data Logger / Modulo radio RF
DI FRANCO RIGHI
- 100** Campionato italiano giovani macellai, la sfida in punta di coltello riparte da Erba
DI FRANCO RIGHI
- 102** Rapporto "Private Labels" by BOLOGNAFIERE
DI GIANPAOLO MINGOZZI
- 104** Aumentano i prezzi degli alimentari ma anche la consapevolezza dei Consumatori: torna in voga il reducetarianesimo
DI ANTONIO RAIMONDI
- 106** Carne Bovina: in nove mesi torna a crescere offerta nazionale (+3,2%)
DI PIERFRANCO RIO
- 116** Suini: tendenze del settore sui mercati mondiali
DI PIERFRANCO RIO
- 122** U.E. previsioni a breve termine per il mercato delle carni ovicaprine in ambito europeo
DI PIERFRANCO RIO
- 124** Il mercato delle carni avicole in ambito europeo, prospettive altalenanti
DI PIERFRANCO RIO



PIANETA GDO OPINION LEADERS A CURA DI STEFANO SASSI

- 126** - Un nuovo "Tigre" ad Avigliano Umbro
- Riapre il "Tigre Amico" a Mosciano Sant'Angelo
- 127** Stefano Francia rieletto presidente dei giovani di Cia
- 128** - Consumi deboli: attese per la Pasqua, ma prospettive incerte
- Il modello CPR cresce sul mercato spagnolo con CPR Iberia
- 129** Bennet aderisce al progetto "remuoviamole - il retail oltre le barriere dell'inclusione"

CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI
www.centrocarnicompany.com

Fratelli Beretta
1812

MASINA
dal 1929
IL GUSTO DELLA CARNE EQUINA DAL 1929
www.masinadal1929.it



Sustainability
Programme

Meeting our targets. Then setting new ones.

We're a world leading agri food company with sustainability at the very core of our business. With a strategy that stretches from the farm gate to the dinner table we are proud to have reached our 2020 sustainability targets ahead of schedule.

We're also the only meat processor involved in the EIT Food Project, working with over 50 like-minded

global companies to make future food production more sustainable.

Now we're going even further, working towards new targets validated by the Science Based Targets Initiative (SBTi) to fully align our sustainability strategy with the global climate change goals set out in the 2015 Paris Agreement.

www.abpsustainabilitystory.com



IL GUSTO DELLA CARNE EQUINA DAL 1929

Naba Carni Spa opera nel settore della lavorazione e commercializzazione di carni equine in tutto il mondo.

Esperienza, capacità professionale, tecnologia ed organizzazione coniugate ad una profonda conoscenza del settore equino, pongono la Naba Carni all'avanguardia nel mercato nazionale ed internazionale.

Distribuzione

Naba Carni si rivolge alle GDO, alle DO, alle macellerie e alla ristorazione, offrendo una vasta gamma di prodotti freschi o elaborati, firmati dal marchio "Masina dal 1929" proponendosi al consumatore con le linee "Sapore Salute" e "Mister Gusto". Inoltre Naba Carni mette a disposizione linee personalizzate e forniture di carne in osso, sottovuoto e congelata.

Sicurezza e qualità

Selezioniamo il bestiame vivo, per dare garanzia di qualità e seguiamo scrupolosamente tutta la filiera, dalla fase di macellazione sino al punto vendita.

I nostri stabilimenti sono esempi di strutture moderne ed efficienti, volte a coniugare normative d'igiene e sicurezza per garantire prodotti gustosi e genuini.



Le nostre carni, in linea con le direttive europee sulla tracciabilità, sono oggetto di scrupolosi controlli effettuati direttamente lungo tutta la filiera produttiva.

La Mission

Al fine di migliorare sempre più la nostra offerta, siamo costantemente impegnati in ricerca, sviluppo ed innovazione, elementi indispensabili per una crescita energetica a beneficio di tutti.

Naba Carni, grazie ad un'organizzazione dinamica, moderna e flessibile, offre prodotti di alta qualità e agisce considerando come vero "valore" il proprio cliente.



Naba Carni S.p.a.
Sede e stabilimento: Via Prati, 69
25086 Rezzato (Brescia) Italy
Tel: +39 030 24986
Fax: +39 030 2498600
E-Mail: info@nabacarni.it
www.nabacarni.it





Riserva Bervini

IL MEGLIO DELLA SELEZIONE

Le migliori carni, selezionate a mano singolarmente

La perfezione si raggiunge solo con impegno, dedizione e passione. Tre valori che hanno da sempre contraddistinto la famiglia Bervini e che oggi trovano la loro massima espressione in questa linea esclusiva: solo i tagli più pregiati delle migliori carni, scelti a mano uno ad uno, entrano a far parte di questa selezione da veri gourmet. Una proposta che racchiude un'intera vita, oltre mezzo secolo di esperienza e la garanzia di un nome d'eccellenza.



Bervini Primo S.r.l.
Via Colonie, 13
42013 Salvaterra di Casalgrande
Reggio Emilia - Italia
T. +39 0522 996055
info@bervini.com
www.bervini.com

Per i veri amanti della carne.

Filiera Uno
dalla natura alla tavola.





Azienda Agricola e Prosciuttificio
è il nostro progetto
per un controllo completo della Filiera.

Dall'*allevamento*



alla *stagionatura*



fino al prodotto finito
confezionato



Filiera Uno Prosciutti S.r.l.

ALCAR UNO
L'arte di lavorare
la carne suina

Via Jacopo Pirona, 15 – 33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 956636 – Fax +39 0432 956510 – Email: filieraunoprosciutti@alcaruno.it

Scopri di più su
www.alcaruno.it



REPORTER DEL GUSTO: premiata la stampa che ha valorizzato i salumi italiani in Italia e in Europa

A Milano, presso il Ristorante Cracco, la cerimonia di premiazione dell'edizione numero 15 del Premio giornalistico promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

DI ANTONIO RAIMONDI

Milano. Si è svolta presso il Ristorante Cracco a Milano, la cerimonia di premiazione della quindicesima edizione di **Reporter del Gusto**, il premio giornalistico ideato e promosso dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** che rientra nel progetto "Let's Eat - European Authentic Taste". L'incontro è stato condotto da **Francesca Romana Barberini**, conduttrice e autrice di programmi enogastronomici, foodwriter e consulente in comunicazione.

Il premio quest'anno è stato assegnato a **otto** giornalisti della stampa italiana e **due** della stampa estera, rispettivamente di **Francia e Belgio**, che hanno raccontato e divulgato, attraverso il loro lavoro, il patrimonio della salumeria italiana e il ruolo che questa riveste all'interno del panorama internazionale. Ecco i nomi dei **Reporter del Gusto 2022** della stampa italiana: **Davide Banfo (La Repubblica); Ugo Barbara (AGI- Agen- DA SX zia Giornalistica Italia); Micaela Cappellini (Il Sole 24 Ore); Nicola Calathopoulos (Mediaset); Anna Maria Cremonini (Rai Tre); Gemma Gaetani (La Verità); Valentina Tafuri (Largo Consumo); Joe Violanti (Rai Radio Live).** Per la stampa estera: **Thomas Dechamps (RTBF - Radio-télévi-**

sion belge de la Communauté française) e Carole Gayet (www. francepizza.fr).

"Il Premio che ormai ha raggiunto la quindicesima edizione non ha fatto altro che prolungare nel tempo quella che è stata l'intenzione iniziale: premiare i giornalisti che hanno raccontato in modo corretto e costruttivo i nostri prodotti, aiutandoci a promuoverne l'immagine e la cultura nel migliore dei modi" ha dichiarato **Francesco Pizzagalli**, Presidente IVSI. "In questa edizione premiamo anche i giornalisti

sto interesse si consolidi ancora di più".

"Per quanto riguarda la stampa italiana è un segnale importante, che oltre alla qualità, tradizione e tipicità, venga rilevato anche l'impegno alla sostenibilità del settore in cui il nostro Istituto è in prima linea. Dopo la creazione del Manifesto IVSI, la carta dei nostri valori, nel 2019, abbiamo intrapreso un percorso per aiutare le nostre aziende ad essere sempre più sostenibili attraverso programmi mirati" ha concluso il Presidente.

Lo chef stellato **Carlo Cracco**, uno dei quattro Ambassador del programma Let's EAT, ha interpretato i salumi con l'estro che lo contraddistingue. Nel menu - studiato ad hoc per IVSI - si sono degustati piatti dove la creatività dello chef si è sposata con la qualità e il gusto dei salumi, come il **Bombolone al cavolo nero e pancetta con crema al caffè e cerfoglio**, l'**Uovo soffice**, **crema di piselli**,

asparagi verdi e Prosciutto di San Daniele DOP e la **Coda di rospo bardata alla pancetta con crema di carote e broccolo fiolar**. Ricette che celebrano la cucina italiana, la sua fantasia e la grande creatività, fino a diventare delle vere e proprie opere d'arte!



Da sx; Francesco Pizzagalli; Carlo Cracco; Francesca Romana Barberini

che nell'ambito del progetto 'Let's Eat - European Authentic Taste' hanno parlato dei salumi italiani in Francia e in Belgio. Siamo rimasti molto colpiti dall'interesse dimostrato verso i nostri prodotti e ci auguriamo che anche nelle prossime due annualità del progetto que-

IN BUONE MANI.



Da oggi disponibile anche al pistacchio.

www.mortadellafavola.it

L'ORIGINALE
Favola[®]
Gran Riserva

REPORTER DEL GUSTO 2022 MOTIVAZIONI DEI PREMI

SEZIONE CARTA STAMPATA

Repubblica.it

Davide Banfo

Per la rubrica 'Italia un Paese al lavoro': **"Pizzagalli, l'impresa sostenibile è un'impresa responsabile"**

2 febbraio 2021



Davide Banfo

Su Repubblica.it, nella rubrica curata dal giornalista Davide Banfo, è stata pubblicata una lunga ed interessante video intervista a Francesco Pizzagalli, Presidente di IVSI.

Banfo, attraverso domande mirate e puntuali, consente a Pizzagalli di raccontare il percorso intrapreso dall'Istituto, già tre anni fa, con il Manifesto IVSI, fino ad arrivare a oggi, con l'organizzazione di un percorso formativo per le aziende per supportare l'evoluzione verso una maggiore sostenibilità nel settore, tematica chiave per il comparto agroalimentare italiano ed europeo.

AGI

Ugo Barbara

"Dallo speck alla finocchiona. Gli italiani e i salumi una storia d'amore" 8 dicembre 2021

Partendo dal libro di Giuseppe Pulina, Carnipedia, Ugo Barbara ripercorre la penisola italiana attraverso i salumi del territorio. Partendo da nord-ovest, in Val D'Aosta, troviamo il Lard D'Arnad e via via, proseguendo questo viaggio tra le regioni italiane incontriamo i grandi classici della



Ugo Barbara

salumeria come la Bresaola della Valtellina e lo Speck dell'Alto Adige. E così, da nord a sud, scopriamo che ogni regione ha dei salumi tipici che la contraddistinguono. Se parliamo di Finocchiona, ad esempio, pensiamo alla affascinante Toscana e la salsiccia invece ci ricorda la bella Sardegna. Evocazioni che rendono ancora più gustoso il consumo di questi prodotti del made in Italy.

Il Sole 24 ore

Micaela Cappellini

"Assica: sbloccare l'export di carne italiana in Cina"

28 aprile 2021

Il mercato cinese rappresenta la grande chimera



Micaela Cappellini



della nostra industria, ma per quanto riguarda i salumi italiani, ancora non sviluppato. Micaela Cappellini, indaga su questo tema, sentendo la voce dell'Associazione, che denuncia una situazione di stallo da parte delle autorità cinesi, le Istituzioni, nella persona di Filippo Gallinella e anche le confederazioni agricole. Tutti uniti nel chiedere uno sblocco dell'export della carne suina in Cina.

La Verità

Gemma Gaetani

"Cotechino e Zampone i 'gemelli diversi'"

5 luglio 2021



Gemma Gaetani

Un articolo molto interessante quello di Gemma Gaetani sui due prodotti più consumati durante le feste di Natale, zampone e cotechino. Nel leggerlo scopriremo che 'l'abito non fa il monaco', ovvero che la differenza tra zampone e cotechino non è nel contenuto - che è identico - ma nel contenitore; che sono salumi tutelati dall'Indicazione Geografica Protetta e che in cucina ci possono riservare tante sorprese, come l'alternativa alla carbonara romana, il cotechino al posto del guanciale.

Provare per credere!

Largo Consumo

Valentina Tafuri

"Una filiera attenta ai temi etici"

1° agosto 2021

Sostenibilità ambientale e responsabilità sociale sono al centro di un nuovo modello strategico di sviluppo anche per il settore della salumeria. Valentina Tafuri, intervista il presidente di IVSI, Francesco Pizzagalli che spiega come l'Istituto si sia fatto promotore negli ultimi anni di un percor-



Valentina Tafuri

so che aiuti le aziende nel capire come pensare a nuovi modelli di 'essere impresa'. La sostenibilità, infatti, ha a che fare con la governance, con l'ambiente, con il credito, con l'attenzione al sociale. Un percorso iniziato già da qualche anno e che sta sempre più aumentando la consapevolezza delle aziende.

SEZIONE RADIO - TV

Nicola Calathopoulos
Testata news Mediaset



Nicola Calathopoulos

Il Premio va alla testata NewsMediaset, diretta da Andrea Pucci, nella persona del Vicedirettore Nicola Calathopoulos. NewsMediaset fornisce

servizi giornalistici e inchieste alle altre testate giornalistiche del gruppo Mediaset. Attraverso il puntuale lavoro di ricerca e di approfondimento giornalistico, NewsMediaset è una bussola che guida lo spettatore nel mondo della attualità in modo onesto e senza pregiudizi, contribuendo in questo modo a contrastare le fake news, tanto diffuse anche nel settore agroalimentare.

Anna Maria Cremonini
Rai 3 - TG3 Officina Italia
"La salumeria italiana"
13 novembre 2021



Anna Maria Cremonini

La conduttrice Anna Maria Cremonini ha dedicato un'intera puntata di TRG Officina Italia ai salumi. In studio Davide Calderone, Direttore di ASSICA, che descrive il settore da diversi punti di vista, dall'export all'etichettatura, dal benessere animale alla tracciabilità fino ai consumi. Tanti i servizi andati in onda dove si sono approfonditi storia e tradizione, percorrendo l'Italia da Nord a Sud, dalla Mortadella Bologna IGP alla Cinta Senese DOP, dal Salame Cacciatore DOP alla 'Nduja con anche un approfondimento sui salumi certificati Halal.

Joe Violanti
Rai Radio Live - Paese Mio
"Savignano sul Panaro e Prosciutto di Modena"
11 ottobre 2021

"Paese Mio", è un programma che va in onda su Rai Radiolive (la web radio della Rai), va alla scoperta di borghi e delle eccellenze più nascoste in tutta Italia. Nella puntata dedicata a Sa-



Joe Violanti

vignano sul Panaro, Joe Violanti ha intervistato Giorgia Vitali, Presidente del Consorzio Prosciutto di Modena, che ha spiegato le caratteristiche di questo salume, strettamente legato al territorio nel quale viene prodotto. Le sue qualità e caratteristiche, infatti, sono da ricondursi esclusivamente all'ambiente geografico della zona di produzione, quella sviluppata attorno al bacino del fiume Panaro e delle valli confluenti. Un legame unico e inimitabile quindi che rende questo prosciutto DOP una vera eccellenza italiana.

SEZIONE INTERNAZIONALE

Carole Gayet
www.francepizze.fr



Carole Gayet



“Monica Malavasi, ambasciatrice de la charcuterie italiana” (Monica Malavasi, Ambasciatrice della Salumeria italiana)

6 ottobre 2021

Carole Gayet intervista Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione salumi italiani, sul progetto Let's Eat – European Authentic Taste promosso da IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e da ASIAC - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca. Il progetto – racconta Malavasi - nasce con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agroalimentari dell'Unione Europea e aumentarne la competitività e il consumo, all'interno dei Paesi target scelti, Italia, Francia e Belgio. Entra poi nel dettaglio delle azioni, dalla presenza alle fiere internazionali agli Ambasciator del progetto, tra cui Carlo Cracco.

Thomas Dechamps

RTBF - Radio-télévision belge de la Communauté française

“Les charcuteries italiennes ont la cote” (Il successo della salumeria italiana)

26 gennaio 2022

Sul canale principale della rete televisiva pubblica belga, Radio-Télévision Belge de la Communauté Française (RTBF) è andato in onda il 26 gennaio scorso un servizio molto approfondito sui salumi italiani.

Il giornalista Thomas Dechamps si è recato presso le salumerie che rivendono salumi italiani, intervistando i clienti che li acquistavano, i quali riconoscevano un primato in termini di qualità e gusto ai nostri prodotti, rispetto ad altri di provenienza europea.

In più Dechamps ha evidenziato anche che



Thomas Dechamps

per l'Italia, Il Belgio è il terzo mercato, dopo Germania e Francia, ed è sicuramente uno dei paesi partner con i tassi di crescita più interessanti. ■

IVSI - ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

Nato nel 1985 in risposta alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori e con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani, nei suoi oltre 30 anni di storia l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha realizzato numerosi Programmi e interventi di comunicazione di grande impatto sull'intero comparto della salumeria italiana. Si è trattato di una vera e propria roadmap intrapresa per informare in modo completo, corretto e coinvolgente, gli operatori dell'informazione e mass media, gli opinion leader, la classe medico-scientifica e un sempre crescente pubblico di consumatori, sia italiani che stranieri, sugli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi. Nel 2019 l'IVSI ha promosso il “Manifesto IVSI: la carta dei nostri valori” una carta che enuncia 7 principi, valori e caratteristiche che fungono da linea guida per le aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo. I valori sono: Storia e tradizione, Informazione e cultura, Qualità e sostenibilità, Legame con il territorio, Stile di vita italiano, Gioco di squadra e Orientamento al futuro.

Sul fronte estero sono stati sviluppati Programmi di divulgazione della conoscenza e di promozione dei salumi italiani in Germania, Francia, Svezia, Finlandia, Belgio, Inghilterra, Brasile, Argentina, Stati Uniti, Canada, Russia, Hong Kong, Macao, Corea del Sud e Giappone.

ASIAC - ASSOCIATION OF IMATHIA'S AGRICULTURAL COOPERATIVES

L'Associazione delle cooperative agricole di Imathia (ASIAC) è la joint venture delle otto maggiori organizzazioni di produttori di frutta, ufficialmente riconosciute dalla Grecia. Il loro obiettivo è quello di unire le forze per valorizzare il proprio potenziale produttivo e adoperarsi per rivolgersi al mercato internazionale. ASIAC e i suoi membri hanno sede nella Prefettura di Imathia, nel nord della Grecia, in una regione con una lunga tradizione nella coltivazione e lavorazione dei frutti. Gli otto membri dell'Associazione sono AC NAOUSSA, ASEPOP NAOUSSA, COOP MESSI, AC MELIKI, AC AMMOU “NEOS ALIAKMON”, AC EPISKOPI, ASOP EPISKOPI, AC VEROIAS “VENUS GROWERS”.

I principali frutti che producono sono pesche e nettarine, mele, ciliegie e kiwi.

ASIAC è tra i maggiori produttori di frutta in Grecia. Con una vasta tradizione ed esperienza nella coltivazione e lavorazione dei frutti, tutti i soci sono certificati con i più importanti Certificati di Qualità. Fornisce sia direttamente il mercato Internazionale della Frutta Fresca, sia indirettamente il Mercato Internazionale delle Conserve di Frutta e dei Succhi.

LET'S EAT – EUROPEAN AUTHENTIC TASTE

E' il progetto promosso da IVSI – Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e da ASIAC -l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agroalimentari dell'Unione Europea e aumentarne la competitività e il consumo, mediante la promozione dei prodotti testimonial della campagna, all'interno dei Paesi target scelti: Italia, Francia e Belgio.

www.europeanauthentictaste.eu



ORIENTAMENTO SICURO
NELL'UNIVERSO DEGLI ALIMENTI





Consorzio
Salumi DOP
Piacentini

La Coppa d'Oro ha premiato chi si è distinto per il valore dell'appartenenza

La 14° edizione del Premio Coppa d'Oro ha premiato il Ministro Stefano Patuanelli (assente per obblighi istituzionali), il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, la chef Donna Michelin 2021 Isa Mazzocchi, Diego Canga Fano Consigliere principale Commissione Europea e il nuotatore record italiano dei 200 farfalla Giacomo Carini

DI CORRADO VECCHI

Piacenza. Appartenere, ovvero far parte della storia e della cultura di un territorio e non in maniera esclusiva ma inclusiva, come un patrimonio di saperi e sa-



La 14ª Edizione "Premio Coppa D'Oro" con la presenza anche della Sindaca di Piacenza Patrizia Barbieri

pori che appartiene a tutti e che va preservato e diffuso. Questo il senso della parola "appartenenza", concetto chiave scelto come leit motiv per la 14esima edizione del **"Premio Coppa d'Oro"** che si è svolta nella suggestiva cornice del salone Monumentale di Palazzo Gotico a Piacenza. La manifestazione, realizzata dal **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**, in collaborazione con Comune e Camera di Commercio e il patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole e della Regione Emilia-Romagna, ha premiato quest'anno il

Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali **Stefano Patuanelli** (assente per motivi istituzionali), il presidente della Regione Emilia Romagna **Stefano Bonaccini**, il consigliere principale della Commissione Europea direzione generale agricoltura e sviluppo rurale **Diego Canga Fano**, la chef stellata della Palta di Bilegno, **Isa Mazzocchi** ed il giovane campione piacentino **Giacomo Carini**,

nuotatore olimpico.

Roberto Belli, direttore del Consorzio nella sua introduzione alla premiazione ed al convegno che ne è seguito ha sottolineato che "quando abbiamo ipotizzato questo tema, non avremmo creduto che fosse così attuale con la guerra scoppiata in Ucraina che

bene evidenzia il significato del senso di appartenenza. È un tema importante, che dobbiamo trasmettere alle nuove generazioni, perché qui a Piacenza è ben radicato. È dal 1996 che abbiamo tre DOP: il che significa che Coppa, Salame e Pancetta piacentina possono essere prodotti solo qui". Il presidente della Regione, Bonaccini ha voluto dedicare il premio ricevuto a "tutte le famiglie che in questo momento stanno soffrendo per la guerra".

"A Piacenza – ha rimarcato il sindaco Patrizia Barbieri – con grande orgoglio possiamo affermare che questo valore dell'appartenenza lo si è compreso molto bene. Durante l'inaugurazione dell'anno accademico in Cattolica, la presidente della Commissione Europea Ursula von der Leyen ha elogiato i nostri studenti in Food Marke-



Il premio alla Chef Donna Michelin 2021, Isa Mazzocchi

SEGUE A PAG 22

*Porta in tavola il meglio
delle nostre tradizioni*

Presenti al



CIBUS

PARMA 2022
dal 3 al 6 maggio

PAD 3
Stand A001



Coppa Piacentina DOP



*Al taglio la fetta è compatta ed omogenea,
il colore rosso vivo, inframmezzato da parti di grasso bianco rosato.
Il profumo è delicato di salume stagionato, con un leggero aroma speziato, di pepe in particolare.
Il sapore si caratterizza per la sua spiccata dolcezza, contrapposta ad una delicata sapidità
cui fa da contorno il caratteristico aroma che contraddistingue
i prodotti stagionati.*

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
info@salumidoppiacentini.it
www.salumidoppiacentini.it



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna



Programma di
Sviluppo Rurale
della Regione Emilia-Romagna
2014-2020

L'Europa investe nelle zone rurali

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Regione Emilia-Romagna.



Premiato l'atleta Giacomo Carini, nuotatore record italiano 200 farfalla

ting. Un esempio del grande lavoro che questo territorio fa sulla promozione”.

Dopo i saluti istituzionali è seguita la premiazione, quindi il convegno coordinato da Fabrizio Binacchi, nuovo caporedattore centrale TGR Lombardia.

“Questo premio – ha detto Isa Mazzocchi, alla guida del ristorante stella Michelin ‘La Palta’ di Bilegno di Borgonovo – è legato alla mia terra, ho radici profonde nella storia della mia famiglia. È una sapienza, una cultura ed una tradizione che si trasforma in una cosa meravigliosa; il territorio ne è parte integrante; noi ne facciamo parte, dobbiamo farlo conoscere, promuoverlo e trasmetterlo con passione a tutti”.

“Il valore dell'appartenenza è importante – commenta Giacomo Carini, campione italiano di nuoto, record 200 metri a farfalla – anche se il mio è uno sport individuale sento molto il concetto di gruppo, che anche per un nuotatore è

fondamentale. Sono contento di essere qui e ricevere un riconoscimento così prestigioso accanto ai rappresentanti delle istituzioni”.

“Nel *genius loci* – ha rimarcato Alex Revelli Sorini (Gastrosofo, professore uni-

versitario di culture e politiche alimentari), c'è il lavoro di un'intera comunità e tutto ciò deve essere comunicato”.

Federica Argentati, presidente del Comitato filiere della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo ha spiegato le caratteristiche



La premiazione del Presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini

della Consulta dei distretti: “c'è fermento, ma il legislatore deve legare le filiere ai territori, armonizzando la normativa”.

“A Piacenza mi sento nel centro europeo del prodotto di qualità – dice Diego Canga Fano, Consigliere Principale Commissione Europea Direzione Generale Agri-

coltura e Sviluppo Rurale, che è anche il primo non italiano a ricevere il premio – il made in Italy è famoso ovunque, è un marchio mondiale ed è giusto lottare per la tutela dei suoi prodotti, perché i marchi DOP non devono essere imitati”.

“Il nostro – ha detto Alessio Mammi, assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna – è un grande patrimonio culturale ed il cibo è strategico; dobbiamo essere grati agli imprenditori per tutto ciò che fanno. Bisogna investire in ricerca e innovazione, velocizzare i bandi e sostenere l'indispensabile zootecnica”.

Infine, conclusione della giornata all'Albergo Roma dove il Consorzio dei Colli Piacentini DOC ha proposto, sotto l'egida “da noi la vita si sorseggia”, una degustazione di alcuni dei vini Doc dei colli piacentini (presente il presidente Marco Profumo) illustrati dall'enologo Giovanni Derba, Abbinati ad alcune proposte creative di Elena e Paco dell'hub gastronomico piacentino De Smart Kitchen.

Il “Premio Coppa d'Oro” rientra tra le azioni previste da Europe, open air taste museum, il pro-

getto europeo di durata triennale promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea volto alla valorizzazione delle produzioni di qualità europea certificata a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia. ■

Carni bovine irlandesi

Gusto e qualità in armonia con la natura

Immensi prati verdi, morbide colline, aria pulita e piogge frequenti: l'Irlanda è il luogo ideale per l'allevamento di bovini.

L'alimentazione naturale a base di erba fresca e le tradizionali tecniche di allevamento al pascolo rendono le nostre carni naturalmente gustose e nutrienti, di prima qualità.

I nostri allevatori lavorano per valorizzare le risorse naturali di questa terra e preservare un ambiente incontaminato per le generazioni future.

Origin Green: in armonia con la natura.

Per maggiori informazioni: www.irishbeef.it



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



In armonia
con la natura



Ad AgriUmbria protagonista il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Incontri per conoscere da vicino la carne di qualità e il suo corretto utilizzo. La premiazione del 2° concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"

DI PAOLO POGGI

Perugia. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista ad AgriUmbria, la più importante manifestazione dedicata alla zootecnia e all'agricoltura nel Centro Italia, in programma negli spazi di Umbria Fiere. All'interno del proprio spazio, il Consorzio di tutela propone laboratori sensoriali e show cooking dedicati alla qualità della carne bovina certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e al suo corretto utilizzo in cucina con la collaborazione dello chef **Massimo Infarinati**. Spazio anche per conoscere i vincitori del secondo concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco".

"Ogni anno - afferma il direttore del Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", Andrea Petrini - rinnoviamo con grande piacere la presenza a una delle fiere italiane più importanti per il settore agricolo e zootecnico. Questo appuntamento richiama numerosi visitatori e tante famiglie da tutto il Centro Italia e rappresenta una grande

occasione per far conoscere da vicino la qualità della nostra carne, come riconoscerla e come utilizzarla al meglio in cucina. Questi aspetti sono fondamentali per il nostro Consorzio, impegnato ogni giorno nel controllo dell'intera filiera per garantire allevatori, macellai e consumatori attraverso il rispetto del Disciplinare di produzione e il marchio di qualità IGP che accompagna il nostro prodotto dal 1998".

Due giorni di laboratori didattici e show cooking. Tra le numerose iniziative organizzate dal Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" ritorna l'evento di successo **"Il Massimo in cucina...con te"**, laboratorio didattico e show cooking con la partecipazione diretta del pubblico che, sotto la guida esperta e autorevole dello chef **Massimo Infarinati**, ha degustato piatti facili e deliziosi imparando anche le caratteristiche della carne Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e il suo corretto utilizzo in cucina.

Si intitola, invece, "Ri-conoscere la carne" l'appuntamento dedicato all'analisi sensoriale della carne a marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", guidato dal direttore del Consorzio di tutela, Andrea Petrini, per scoprire come scegliere e gustare al meglio la carne. Tutti gli appuntamenti promossi dal Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" sono gratuiti presso lo stand ad AgriUmbria.

Inoltre, la premiazione del 2° contest fotografico **"Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"**. Un'appuntamento con protagonisti gli autori degli scatti in gara per la seconda edizione del concorso dedicato all'intera filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP": dall'allevamento nei territori di origine del Centro Italia alla lavorazione fino all'utilizzo in cucina. I primi tre clas-



Massimo Infarinati, Chef e Gastronomo

sificati buoni spesa per l'acquisto di carne certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" presso una delle macellerie aderenti al circuito di certificazione.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto la certificazione IGP nel 1998 ed è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia, indirizzato a qualificare la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. I bovini devono essere nati e allevati nell'area tipica e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. La carne certificata con il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" può essere venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il sito www.vitellonebianco.it. ■



Andrea Petrini, Direttore Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP





Gusto e Amore al cor m'infondi.

La carne del **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** ha soltanto due segreti: le razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola che da oltre venti secoli vivono su questi territori e il territorio stesso, con i suoi foraggi tipici, che donano alla carne sapori particolari e caratteristiche uniche.

UNA STORIA D'AMORE DA CONDIVIDERE OGNI GIORNO.

T'Amo,
Vitellone Bianco



www.vitellonebianco.it



Seconda Stella per lo Chef Marcel Ravin del Ristorante Blue Bay del MONTE-CARLO Bay Hotel & Resort

La Guida Michelin ha presentato a Cognac il suo Palmarès di Novelli Stellati. Durante la cerimonia, Marcel Ravin, Chef del Ristorante le Blue Bay del Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, è stato insignito della seconda stella

DI JULIA MILLER

Monaco (Monte-Carlo). Marcel Ravin è entrato a far parte del gruppo Monte-Carlo Société des Bains de Mer nel 2005, quando ha raccolto la sfida di capitanare la ristorazione del Monte-Carlo Bay Hotel & Resort fin dall'inaugurazione, come Chef Esecutivo. Vero e proprio concentrato dell'esperienza monegasca, la struttura è un "Resort nel Resort", che unisce ospitalità, gastronomia, vita notturna, benessere e divertimento, in un'atmosfera chic e rilassata. Un'avventura inedita, all'epoca ancora tutta da scrivere, un invito a partire per un viaggio attorno a una cucina dagli accenti universali, viva e profonda, proprio come il suo singolare Chef, distintosi con una prima stella assegnata dalla Guida Michelin del 2015.

Nato in Martinica, Marcel Ravin ha lasciato la sua isola natale a 17 anni per farsi le ossa nell'est della Francia e ha intrapreso una carriera folgorante che lo ha portato dalle Antille a Bruxelles passando per Lione, prima di approdare nel Principato. La cucina di Marcel Ravin non

si limita a raccontare l'incontro tra le sue origini caraibiche e la sua terra d'adozione, ma rivela il viaggio intimo di un uomo che ha saputo entrare in sintonia con il mondo e il suo girare: un itinerario segnato dalla sua terra natia, il ricordo dei sapori della cucina di casa, l'incontro con il Mediterraneo, ma anche con le tante culture gastronomiche scoperte nel corso del tempo e dei viaggi.

Per Marcel Ravin, la creazione culinaria viene dal cuore, è un matrimonio universale in cui il bello e il buono parlano a tutti e li rendono felici, da qualsiasi parte provengano.

La cucina di Marcel Ravin attinge quindi sia dalla sua storia personale e dalla sua memoria gustativa, che ama chiamare il suo "palato mentale", sia dalle stagioni e dal suo ambiente attuale, che spazia dal suo orto monegasco rigorosamente biologico ai mercati di tutto il mondo. Si evolve secondo l'ispirazione del momento, costruendo tuttavia una propria identità che dura nel tempo. La sua gestualità studiata e delicata dà vita ad una cucina vivace, intrisa di energia e ottimismo, dove annusare, gustare e parlare diventano un'arte quasi amatoriale. "La tecnica è importante e può fare la differenza, ma il buon gusto è innato. Non vendo sogni, dono piacere. Esigo molto da me stesso: in amore, non si vuole mai deludere".

Il gruppo Monte-Carlo Société des Bains de Mer è oggi particolarmente orgoglioso del successo dello chef Marcel Ravin. Questa seconda stella è il giusto riconoscimento per il lavoro indefesso, generoso e straordinario che Marcel Ravin pro-



La guida Michelin e gli Chef novelli Stellati

pone di scoprire ogni sera al ristorante Le Blue Bay.

Con 4 ristoranti stellati, il Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre ai suoi ospiti l'opportunità di vivere esperienze gastronomiche uniche nel panorama europeo. Dal ristorante Louis XV - Alain Ducasse dell'Hôtel de Paris Monte-Carlo affidato allo chef Dominique Lory alle firme culinarie degli chef Marcel Ravin, Yannick Alléno o Franck Cerutti, Monte-Carlo Société des Bains de Mer vanta una proposta incredibilmente variegata. Un'offerta senza precedenti consacrata dalla Guida Michelin, che ha assegnato al Resort 7 stelle e ne ha fatto la destinazione più stellata d'Europa.

Le Louis XV - Alain Ducasse dell'Hôtel de Paris Monte-Carlo: 3 stelle

Le Blue Bay - Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort: 2 stelle

Yannick Alléno all'Hôtel Hermitage Monte-Carlo: 1 stella

Le Grill dell'Hôtel de Paris Monte-Carlo: 1 stella. ■



Marcel Ravin, Chef pluristellato



Ibèricos al aire de Guijuelo

www.adalab.net



Referente vendite per l'Italia



Andrea Conticelli®

MEAT & FOOD TRADING

Phone: +39 331 3439676

Tel/Fax: +39 0431 91352

www.andreaconticelli.com

info@andreaconticelli.com



Passione per la carne per tradizione.



Riforma IG, Origin Italia compatta il sistema per una proposta condivisa da portare in UE



Patuanelli: "Consorti protagonisti del sistema di qualità europeo con nuove competenze. Portiamo in UE la visione strategica delle IG italiane". De Castro: "Occasione straordinaria, lavoriamo insieme per correggere le criticità e fornire proposte di rilancio per il sistema di qualità in Europa"

DI MARCO MONTANARI

Roma. "La Riforma del Sistema delle Indicazioni Geografiche, una prima analisi sulla proposta presentata dalla Commissione Europea": è l'iniziativa organizzata oggi da **Origin Italia** – in collaborazione con **Afidop** e **Federdop** e con il supporto di **Fondazione Qualivita** – che ha visto la partecipazione di oltre quattrocento stakeholder del settore italiano delle produzioni DOP e IGP, con vari interventi fra cui quello del Ministro dell'agricoltura **Stefano Patuanelli** e dell'Europarlamentare **Paolo De Castro**, Relatore della Riforma.

"Tre punti fermi ci devono guidare in questo processo di riforma: il mantenimento del legame con il territorio, il rafforzamento del sistema di tutela e il potenziamento del ruolo dei Consorzi", sono le parole del Ministro **Stefano Patuanelli**, che evidenzia anche come oggi la connessione con il territorio assume una nuova connotazione in termini di sostenibilità ambientale e sociale capace di rappresentare un elemento di competitività e distinzione per le produzioni certificate italiane. "I Consorzi di tutela devono essere i protagonisti veri del nuovo sistema di qualità europeo per garantire tutela e promozione, ma acquisire anche nuove competenze riguardo al controllo dell'offerta e commercializzazione delle produzioni. Tutti gli attori

della filiera e le istituzioni – conclude il Ministro – devono fare sistema per portare in Europa la nostra visione strategica del futuro delle IG: il gioco di squadra è decisivo per affrontare i temi e le riforme attualmente in discussione a livello europeo".

Nel corso del seminario, aperto dal presidente di Origin Italia **Cesare Baldrighi** e che ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle associazioni di settore – tra cui **Antonio Auricchio**, presidente di Afidop e **Fabrizio Filippi**, presidente di Federdop –, sono stati illustrati gli elementi chiave della proposta di Riforma, mettendone a fuoco i punti prioritari e delineando le posizioni del sistema italiano sui vari passaggi. In particolare gli interventi di **Riccardo Deserti**, presidente di oriGIn, **Stefano Fanti**, Vicepresidente Origin Italia e **Leo Bertozzi**, del Board oriGIn EU, hanno sottolineato l'importanza di intervenire per rafforzare il valore strategico del sistema, gli strumenti di tutela e anche il ruolo dei gruppi come motore delle filiere DOP e IGP.

"Le Regioni devono avere un ruolo attivo e propositivo, a partire dalle istanze sollevate dai protagonisti del sistema in occasioni come quella di oggi", afferma **Alessio Mammi**, Assessore all'agricoltura dell'Emilia-Romagna, che evidenzia come particolare attenzione debba essere posta sui temi della sostenibilità, della protezione e sul ruolo dei Consorzi, sottolineando anche che "il modello italiano delle Indicazioni Geografiche deve essere in grado di affermarsi a livello europeo". In conclusione l'intervento di **Paolo De Castro**, Europarlamentare e Relatore della Riforma, che ha ripercorso alcuni degli elementi chiave emersi nel corso della mattinata: "Siamo di fronte a un passaggio strategico davvero importante che coinvolge un sistema che in Europa supera gli 80 miliardi di valore. Sarà importante lavorare con gli altri

Paesi, e in questo un ruolo importante spetta a Origin EU, per arrivare a una proposta in grado di rafforzare sia i Consorzi, con capacità operative e di governance sempre più efficaci, sia la tutela delle Indicazioni Geografiche, facendo tesoro dei segnali positivi giunti dalla Corte di Giustizia e dal sistema europeo in questi anni". **De Castro** evidenzia inoltre l'importanza di proporre criteri di semplificazione, a partire dalle procedure di modifica dei disciplinari, e di sviluppo della sostenibilità come valore aggiunto in grado di rappresentare un'opportunità strategica e competitiva. "Dobbiamo lavorare insieme per cogliere questa occasione straordinaria di sviluppo, e per farlo è importante focalizzarsi non solo sulla correzione delle criticità della proposta, ma anche fornire suggerimenti concreti per il rilancio della politica della qualità, consapevoli che gran parte delle responsabilità è nelle mani del sistema italiano delle Indicazioni Geografiche e della sua capacità di fare squadra".

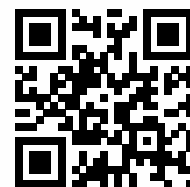
Con questo seminario, Origin Italia dà continuità al percorso di elaborazione e discussione della proposta di Riforma IG nel Paese proponendosi come soggetto aggregatore delle istanze del settore e promotore di ulteriori appuntamenti di confronto e di analisi nei prossimi mesi. ■



Paolo De Castro, Europarlamentare



Riccardo Deserti, Presidente ORIGIN ITALIA



**La nostra filiera
inizia qui.**

Soffia forte il vento della recessione e il rischio della crisi alimentare

Luigi Scordamaglia (Filiera Italia): "A rischio soprattutto le popolazioni più deboli". Ettore Prandini (Coldiretti): "L'Europa avrebbe dovuto stanziare 1 miliardo solo per l'Italia"

DI ROLANDO GIUSTI

Roma. Le scelte ideologiche che l'Europa ha fatto sull'agricoltura, unite alla crisi generata dalla guerra in Ucraina, rischiano fortemente di compromettere la disponibilità di molti cibi, soprattutto a svantaggio delle popolazioni più deboli. **A lanciare l'allarme è stato, tra gli altri, il quotidiano "La Verità", che in un servizio del 24 marzo scorso scrive tra l'altro: "L'Europa sull'agricoltura ha fatto una scelta ideologica e neppure sotto le bombe di Kiev e di fronte alla carestia che affamerà i Paesi più deboli è disposta a cambiarla: va sacrificata la produzione a vantaggio dell'ambiente. La crisi del grano è derubricata ad accidente temporaneo. Per questo esce un pacchetto di aiuti di modestissima portata: 1,5 miliardi di sostegni, una parziale rinuncia a tenere i terreni incolti, nessuna risposta alla crisi dei mangimi. Sono le linee guida disegnate dalla lobby dei verdi e vegana per cui la resistenza a Vladimir Putin pas-**

sa dal no alla bistecca. Parola del ministro tedesco, Cem Ozdemir, un ultras del veganismo ambien-



Emmanuel Macron, Presidente della Repubblica Francese



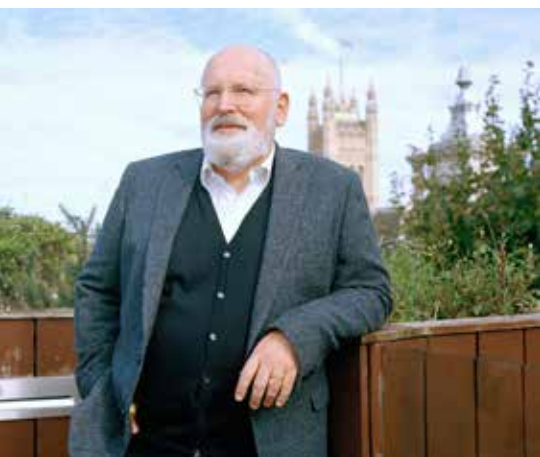
Cem Ozdemir, Ministro Alimentazione e Agricoltura della Germania

talista. Che poi - come avverte Emmanuel Macron - la crisi del grano, del mais, dello zucchero innescata dalla guerra in Ucraina finisca per determinare nell'arco di un anno una delle più gravi crisi alimentari mai viste portando l'Africa alla fame non interessa a Bruxelles. Non ci sarà alcuna

deviazione dalla traiettoria del «Farm to fork», che prevede una riduzione di produzioni agricole del 30% nel continente, nessun ripensamento sul Green deal e solo un parziale allentamento di alcune regole. Il Paese più svantaggiato è come al solito l'Italia.

C'è stato a Bruxelles, il Consiglio dei ministri agricoli. Pare preceduto da un colloquio tra il ministro tedesco e Ursula von der Leyen sulle misure da adottare dopo l'invasione in Ucraina... La sua (di Ozdemir, ndr) idea è che il mondo deve diventare progressivamente vegano - è il nuovo business delle multinazionali - e agli altri ministri sui mangimi che mancano ha detto chiaro: **«Dobbiamo consumare meno carne: preoccuparsi dei mangimi non è decisivo né per gli uomini né per l'ambiente.»...**

Ovviamente tanto la von der Leyen quanto il suo vice, Frans Timmermans, impegnato ad ascoltare le richieste delle multinazionali dell'alimentazione, sono lieti del sostegno verde. Stefano Patuanelli ha chiesto invece che



Frans Timmermans, Vice Presidente Unione Europea



Ursula Von Der Leyen, Presidentessa del Parlamento Europeo

SEGUE A PAG 32



QUALITA' Costante Prodotta **In Modo SOSTENIBILE**

Dawn Meats, con la sua divisione Dunbia nel Regno Unito, e' una delle principali industrie in Europa di carne bovina ed ovina.

DMS S.r.l, T: +39 0524 84414

E: dms@dawnmeats.com

www.dawnmeats.com



Macella e disossa **3 milioni** di ovini e **1 milione** di bovini all'anno



Gli stabilimenti, situati in posizioni strategiche in **Irlanda, Scozia, Inghilterra e Galles**, permettono di rifornirsi al meglio di bovini ed ovini, riducendo gli spostamenti e aumentando il benessere animale



Offre una gamma completa di carne **bovina ed ovina in osso e in tagli anatomici, frattaglie e hamburger**



➔ **SEGUE DA PAG 30**



Luigi Scordamaglia, Consigliere di Filiera Italia

siano sospesi gli effetti della Pac, si possano mettere a coltura i terreni ora a riposo, sia sospesa la rotazione delle colture, ci siano più aiuti economici ai campi e per la pesca e si possa usare come concimi i digestati per il biogas. La risposta della Commissione è esigua: aiuti di Stato limitati a 35.000 euro, uso dei terreni incolti solo per un anno”.

Dalle stesse colonne de La Verità, arrivano le critiche di Luigi Scordamaglia di Filiera Italia, che rileva: «Il pacchetto di misure riflette la scarsa consapevolezza che la Commissione sembra avere sulla gravità della crisi ucraina. La Commissione considera scarsamente gli allarmi venuti da molti capi di Stato e di governo sull'emergenza



Con le scelte ideologiche e i venti di guerra in corso, l'Agricoltura Europea rischia un crollo della produzione

alimentare che si abatterà sulle popolazioni più deboli. I 35.000 euro come plafond massimo di aiuti per le aziende agricole, che stanno subendo costi enormi, è inaccettabile, così come è assurdo il limite di 400.000 euro per le imprese agroalimentari. Il nostro governo pensa ad aiuti ben più consistenti che saranno però vanificati da questa misura europea». Per quanto riguarda le modifiche alla Pac, Scordamaglia nota: «Se è stata accettata la sospensione dei terreni a riposo, non è invece stata data la deroga sul limite di superficie per coltura, lasciando



l'obbligo di un numero minimo di colture per azienda, che è l'opposto di quello che servirebbe oggi con la grave carenza di mais e di altri prodotti».

Sempre a proposito di rischio crisi alimentare, in un'altra intervista a La Verità, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini ha dichiarato tra l'altro: “Sono soddisfatto per i 200mila ettari di terreno che garantiranno una produzione aggiuntiva di circa 15 milioni di quintali di mais per gli allevamenti, di grano duro per la pasta e grano tenero per la panificazione...Del resto è ciò che chiedevamo da anni, ben prima della pandemia e della guerra in Ucraina”. Tuttavia, ancora Prandini dice



Stefano Patuanelli, Ministro Italiano per le Politiche Agricole

a proposito di ciò che non va: “Il fondo di riserva da 500 milioni di euro stanziato a livello europeo, di cui l'Italia prenderà pro quota circa 50 milioni anche se può essere cofinanziato per il 200%, è una provocazione, non certo una risposta. Mi pare chiaro che a livello europeo non abbiano ben chiara quale sia la situazione legata al caro energia. E che non vi sia la consapevolezza dei costi che gravano in questo momento sulle nostre imprese agricole. Insomma ha fatto più il governo Draghi che l'intera Europa per gli agricoltori...Per dare un segnale concreto, (dall'Europa, ndr) avrebbero dovuto stanziare 1 miliardo di euro solo per l'Italia. Risorse che sarebbero servite a fare programmazione pluriennale per fare investimenti e arrivare all'autosufficienza”. ■



Ettore Prandini, Presidente Coldiretti



Danish Crown

**We are on our way towards
a more sustainable future
for food.**

Danish Crown Beef
Tel: +41 91 6957080
Fax: +41 91 6824072

Danish Crown Pork
Tel: +41 91 6951840
Fax: +41 91 6829129

Il Ministro Patuanelli all'Agrifish. Sicurezza alimentare e revisione delle Indicazioni Geografiche al centro del Consiglio Ue

DI PIERFRANCO RIO

Al convegno AGRIFISH di Lussemburgo, sono state analizzate le proposte di revisione del regolamento sull'uso del suolo; la revisione del regime delle Indicazioni Geografiche e il sostegno temporaneo, in risposta alla crisi in atto, ai sistemi di produzione e sicurezza alimentare



Il Ministro per le Politiche Agricole Stefano Patuanelli, al convegno AGRIFISH, a Lussemburgo



Roma. Il rafforzamento delle misure sulla sicurezza alimentare, la proposta di revisione del regime delle Indicazioni geografiche, la revisione del regolamento sull'uso del suolo e la richiesta da parte di dodici paesi tra cui l'Italia, di un sostegno temporaneo eccezionale da attivare nell'ambito dello sviluppo rurale (FEASR) in risposta alla crisi in atto e al suo impatto sui sistemi di produzione agricola e sulla sicurezza alimentare. Sono stati questi gli argomenti al centro del consiglio dei ministri dell'Agricoltura dell'Ue che si è tenuto oggi a Lussemburgo.

Il Ministro Stefano Patuanelli, intervenuto al tavolo del Consiglio, ha sottolineato il sostegno dell'Italia alla revisione del regolamento sull'uso del suolo in tema di neutralità climatica, noto con l'acronimo Lulucf, evidenziando che di fronte al periodo emergenziale che stiamo affrontando, non bisogna comunque smettere di guardare al futuro.

Quanto alla questione della sicurezza alimentare e alla situazione dei mercati agricoli in Europa alla luce del conflitto bellico in Ucraina, che ha acuito un contesto già difficile a causa delle problematiche dovute alla pandemia Covid, alla siccità, alle patologie zootecniche e ai costi energetici già in aumento prima del conflitto, il Ministro ha sotto-



AGRIFISH di Bruxelles, analizzata la situazione dell'Agricoltura Europea e la sua salvaguardia

lineato la necessità di mettere a disposizione degli agricoltori tutti gli strumenti straordinari per sostenere le loro attività produttive così fondamentali per la vita dei cittadini europei. Va posta attenzione, infatti, sia all'oggi che al domani, proseguendo nel solco di quanto già fatto con la pandemia grazie al quadro temporaneo di aiuti. Va salvaguardata l'agricoltura e le sue attività di semina e raccolta delle materie prime agricole sia in Ucraina sia nell'Unione Europea, a beneficio dei consumatori europei e di quelli dei Paesi più fragili, per scongiurare fenomeni di povertà alimentare.



Il tavolo del Consiglio UE dei Ministri per le Politiche Agricole, tenutosi a Lussemburgo

Marfisi dal 1978

IL PIACERE DI MANGIARE LA CARNE



Bistecca di scottona frollata

Meat the difference

bistecca di SCOTTONA



SCOTTONA

100% carne italiana

FILIERA ITALIANA

FEMMINA DI BOVINO INFERIORE AI 16 MESI DI ETÀ

CARNE TENERA DAL GUSTO UNICO

CRESCITA NATURALE



L'Italia appoggia, dunque, la proposta della Croazia che chiede di riproporre una misura straordinaria dello sviluppo rurale, già utilizzata durante la pandemia Covid-19. Attraverso questa misura gli Stati Membri potranno utilizzare le risorse dello sviluppo rurale (annualità 2021 e 2022) per mitigare le conseguenze degli aumenti degli input produttivi, fino a un massimale del 5% delle risorse FEASR (Fondo Europeo per lo Sviluppo Rurale) assegnate nel periodo 2014-2022.

FISSATO AL 16 MAGGIO TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE PAC. VIA LIBERA ALLE ANTICIPAZIONI DEI PAGAMENTI PAC 2022

È fissato al 16 maggio 2022 il termine ultimo per la presentazione delle domande di aiuto della Politica agricola comune per l'anno 2022 e al 1° giugno 2022 quello



per apportare modifiche alle domande.

È quanto stabilisce il decreto firmato dal Ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, che fissa i termini per la presentazione e per le modifiche della domanda unica, delle domande di aiuto o delle domande di pagamento, in modo da assicurare agli agricoltori e alle amministrazioni la possibilità di espletare per tempo tutte le procedure necessarie, in particolare per quanto concerne le diverse possibilità di modifica delle domande.

Viene inoltre concesso anche quest'anno alle aziende agricole di ottenere una anticipazione degli aiuti diretti del primo pilastro della PAC. Il Ministro Patuanelli ha infatti firmato il decreto grazie al quale gli organismi pagatori possono concedere un anticipo delle somme dovute agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla PAC in regime de minimis.



Più tempo a disposizione, invece, per le aziende sottoposte a controlli tramite monitoraggio satellitare, i cui risultati sono comunicati tempestivamente ai beneficiari, in modo da permettere loro di modificare e rettificare le domande che evidenziano inadempienze.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale. L'Europa investe nelle Zone Rurali

Viene inoltre concesso anche quest'anno alle aziende agricole di ottenere una anticipazione degli aiuti diretti del primo pilastro della PAC. **Il Ministro Patuanelli ha infatti firmato il decreto grazie al quale gli organismi pagatori possono concedere un anticipo delle somme dovute agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla PAC in regime de minimis.**

Il provvedimento consente di concedere liquidità alle imprese in difficoltà sia per le problematiche finanziarie determinate dal perdurare della pandemia di COVID-19, che per l'aumento dei costi di produzione legato al costo dell'energia e dei fertilizzanti.

L'anticipazione ammonta al 70% dell'importo richiesto per i pagamenti diretti e sarà possibile compensarla, senza in-

teressi a carico degli agricoltori, al momento dei versamenti ordinari dei pagamenti degli aiuti PAC.

Le domande di anticipazione possono essere presentate entro il termine di presentazione delle domande per i pagamenti diretti della PAC. ■

Nessuno
chiamerebbe
questo:
**Insalata
di manzo.**

Allora perché
chiamiamo
questo:
**Hamburger
vegano?**



Ingredienti:
carne bovina.



Ingredienti:

Acqua, isolato proteico di piselli, olio di canola, olio di cocco, estratto di lievito, maltodestrine, aroma naturale, gomma arabica, olio di girasole, sale, acido succinico, acido acetico, amido modificato, fibra bamboo, metilcellulosa, amido patata, estratto barbabietola, acido ascorbico, estratto annato, acido citrico, glicerina vegetale.

Un hamburger vegano non è un hamburger.

I nomi sono importanti. Forniscono indicazioni sul contenuto di un alimento, aiutano i consumatori a scegliere con consapevolezza e li tutelano da imitazioni. Per questo un prodotto non può chiamarsi come un altro. Per esempio: una bevanda a base di soia non può chiamarsi latte. **Chiamare hamburger, bistecca, salame prodotti che non contengono carne può trarre in inganno i consumatori e confonderli sui valori nutrizionali.** Tutelare le denominazioni tradizionali degli alimenti a base di carne significa riconoscerne l'importanza culturale e la tipicità. Per non cancellare il lavoro di milioni di agricoltori e non appiattire i gusti delle persone con prodotti di sintesi e ultra-trasformati. **Alimentiamo certezze, non dubbi.**

Scenari e prospettive della filiera carne

Attese dei consumatori italiani, prospettive e sfide dei settori avicolo e suinicolo tra Recovery Fund, sostenibilità, rincari di energia e materie prime. Filiera carne, rapporto CENSIS: il 78% degli italiani teme perdita potere di acquisto, per il 55% prioritaria è contenere prezzo energia, l'85% dice no a carne sintetica Unaitalia e Assica: "consumatori vogliono sostenibilità ma senza maggiori costi. Serve programmare transizione ecologica e dare garanzie ad agroalimentare che paga effetti indiretti di guerra e rincari"

DI MARCO MONTANARI

Roma. La crescita dei costi di produzione, a partire da quelli della fase zootecnica che nei primi due mesi del 2022 registrano un +12,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, passando per quelli di energia e gas quadruplicati nel 1° bimestre dell'anno in corso rispetto allo stesso periodo 2021 e per tutti i cosiddetti costi accessori di produzione (plastica, pallet, cartoni, trasporti ecc.), mette a dura prova il settore avicolo e quello suinicolo che fanno i conti anche con le conseguenze della crisi ucraina e l'impegno verso una transizione ecologica in linea con le richieste dell'Ue e del Green Deal. Assica e Unaitalia analizzano le criticità del momento alla luce dei risultati del rapporto Censis "Per il buon uso del recovery fund nel rilancio delle filiere della carne". Il documento, presentato nella sala Stampa Estera a Roma, certifica le reali aspettative dei consumatori alla luce degli effetti economici e sociali delle emergenze e della crescente centralità della sostenibilità ambientale.

Il rapporto evidenzia come la maggioranza degli italiani consideri la carne parte integrante della propria alimentazione, sia attento alla sostenibilità purché senza maggiori costi e tema di perdere capacità di acquisto. Per questo, la transizione ecologica – secondo Assica e Unaitalia – deve essere ben programmata, per evitare di mettere a rischio due comparti strategici dell'agroalimentare da 13,9 miliardi di euro e 93.900 addetti, che assicurano ogni giorno beni di prima necessità ai cittadini. Ma anche per evitare che l'inflazione (a marzo +6,7% su base annua - stime Istat) e i costi della transizione si ripercuotano sui consumatori che – come emerge dal rapporto – sentono già minacciato dalle emergenze il proprio potere di acquisto (78%). Il 94,5% ritiene necessario dare molta più attenzione alla sostenibilità so-

ciale ampiamente intesa, come benessere delle persone e condizioni dei lavoratori. Per il 63,6% degli italiani, infatti, prima di passare alle energie verdi e rinnovabili occorre valutarne il costo per imprese e famiglie. E per il 54,9% oggi la priorità è contenere il prezzo dell'energia.

"Le filiere della carne vogliono e devono essere parte integrante della transizione ecologica e le associazioni che rappresentiamo lavorano sempre più in collaborazione per favorire tutte le sinergie utili in questa delicata fase storica - sostengono i presidenti di Assica e Unaitalia, Ruggero Lenti e Antonio Forlini -". Quella della sostenibilità è una strada già intrapresa da tempo dai nostri comparti e su cui ad oggi le aziende associate hanno già effettuato ingenti investimenti con fondi privati e avviato progetti come Made Green in Italy per certificare in etichetta le aziende che producono carne suina in modo sostenibile.

Occorre ora stringere i tempi e attuare interventi di emergenza per sostenere i consumi e alleggerire i costi di produzione, salvaguardando la marginalità delle imprese. È ora più che mai necessario dare garanzie al settore agroalimentare, lungo tutta la filiera che sta pagando i rincari dei prezzi delle materie prime e dell'energia, e rischia di dover ridimensionare attività e occupati se dovesse innescarsi una brusca riduzione dei consumi. Abbiamo bisogno che le istituzioni ci aiutino a garantire cibo per tutti, a prezzi sostenibili, con minore impatto ambientale. Per farlo

il pilastro è la sostenibilità economica e sociale delle nostre imprese. Altrimenti non c'è partita".

Per Unaitalia e Assica occorre una seria e approfondita valutazione dell'impatto della strategia From Farm to Fork, che secondo alcuni studi internazionali provocherebbe un crollo della produzione alimentare Ue fino al 25% e un'ulteriore esplosione dei prezzi dei beni alimentari di prima necessità. "Appoggiamo il ministro Patuanelli sulla proposta di posticipare di un anno la data di entrata in vigore della nuova Pac (1° gennaio 2023) - dichiarano i due presidenti - che non tiene conto di uno scenario totalmente mutato".

"La ricerca - dice Massimiliano Valerii, direttore generale del Censis - mette in evidenza come gli italiani apprezzino le produzioni sostenibili ma che la priorità per loro è il benessere: bloccare il caro energia e preservare la capacità di acquisto.



Da sx; Ruggero Lenti; Antonio Forlini; Massimiliano Valerii

Se sostenibile vuol dire meno benessere allora gli italiani non ci stanno. Il 67,9% ritiene prioritaria la tutela del benessere economico e sociale rispetto alla sostenibilità ambientale. Ed è diffuso il pragmatismo tra i giovani, dove la percentuale sale



al 75,3%. Certamente – conclude Valerii – sono idee condizionate dagli avvenimenti in corso, considerato che per il 75,3% degli italiani bisognerà abituarsi a nuove emergenze nel futuro. E si conferma la già percepita contrarietà degli italiani all'inflazione dei prezzi dell'energia, quale che ne sia la ragione, perché colpirebbe la sostenibilità economica e sociale. Dai dati dell'indagine, emerge che gli italiani sono pronti a cambiare abitudini solo se i benefici saranno superiori ai costi: ci si adatterà a uno stile alimentare più sostenibile purché non incida negativamente sul proprio benessere e sulla capacità di spesa”.

“È fondamentale che l'Unione Europea non imponga misure miopi – dichiara il presidente di Unaitalia, Antonio Forlini – che mettano a rischio produzioni come quella delle carni avicole che oggi risultano le più consumate dagli italiani e in Ue. Riducendo la produzione metteremmo a rischio un settore oggi totalmente Made in Italy e autosufficiente al 107,5%, in un momento in cui occorre invece rafforzare la sovranità alimentare europea e salvaguardarsi dal rischio di import da Paesi terzi che non hanno i nostri standard in tema di benessere animale e sicurezza alimentare”.

“La guerra ha fatto peggiorare una condizione per le imprese già emergenziale: l'aumento dei costi di produzione di tutti gli anelli della filiera, aggravato dalle difficoltà di approvvigionamento, rischia di far lievitare una pericolosa spirale inflattiva. A questo si aggiungono la minaccia della PSA, malattia veterinaria che espone a rischio gli allevamenti suinicoli e compromette l'export verso Paesi Terzi, e la scarsa chiarezza sull'applicazione del nuovo DLgs in materia di pratiche sleali, che rischia di reintrodurre dalla finestra le cattive abitudini di pagamento

che tanto faticosamente erano state allontanate con l'articolo 62, rischiando così di aggiungere ulteriori oneri finanziari alla già difficile situazione economica delle

aziende. Mai come oggi, appare dunque prioritaria la convocazione del tavolo di filiera suinicola che coinvolga rappresentanti del mondo mangimistico e della GDO – dichiara Ruggero Lenti, presidente di Assica – già richiesto l'11 marzo scorso e sul quale attendiamo rassicurazioni dal ministro Patuanelli”.

CENSIS: GLI ITALIANI AMANO LA CARNE PERCHÉ FA BENE, NO A FAKE NEWS E CARNE SINTETICA (85,6%). SÌ A CHIAREZZA IN ETICHETTA E MATERIALI RICICLATI

Secondo i dati del Censis, le reiterate campagne denigratorie sulla carne non scalfiscono il buonsenso degli italiani: l'82,5% dichiara esplicitamente che la giusta quantità di carne bianca e rossa è componente fondamentale di una buona dieta e perché parte della dieta mediterranea. E il 64,9% non si fa condizionare da eventuali informazioni negative o fake news sul tema. “La reiterazione incessante di semplificazioni e infondatezze su produzione e consumo di carne – afferma il dg Censis Valerii – non fa breccia nel corpo sociale, e ne sono più impermeabili i giovani (67,9%) ed i laureati (67,3%). Di fatto, la maggioranza degli italiani si è formata una propria idea sulla produzione e consumo di carne che resiste ai condizionamenti esterni ed alla proliferazione di informazioni negative. Così, il 61,3% è contrario all'idea che si debba smettere di produrre carne e chiudere gli allevamenti perché così si salverebbe il pianeta dal riscaldamento globale: il 30,6% la considera una delle tante fake news che circolano sul settore e per un ulteriore 30,7% è una minaccia perché si colpisce un intero settore e un alimento importante. Solo il 25% – conclude Valerii – ritiene veritiero il nesso tra allevamenti e produzione di carne e riscaldamento globale,

mentre il 13,7% non ha una opinione precisa in merito”.

Oggi il 96,5% dei cittadini dichiara di mangiare carne, di cui il 45,9% regolarmente ed il 50,6% di tanto in tanto. Gli italiani sono inoltre consapevoli che la filiera della carne si è evoluta e modernizzata: nessuno è convinto di mangiar carne con le stesse caratteristiche di quella di 30 anni fa. A sorpresa, a mangiare con regolarità carne sono soprattutto i giovani (62,8%) con quota più alta di quella di anziani (30%) e adulti tra i 35 e il 64 anni (47,7%).

No alle presunte alternative. Per il 79,9% degli italiani la carne fatta con prodotti vegetali non può essere considerata carne: per questo vogliono che siano proposti chiaramente come prodotti distinti e diversi da quelli della carne. Lo sforzo promozionale per la carne prodotta in laboratorio – secondo Censis – non conquista quindi gli italiani: l'85,6% dichiara di non volere cibi fatti in laboratorio, ma da agricoltura e allevamenti tradizionali. Altra alternativa che non convince sono gli insetti, con l'83,9% che non è disposto a mangiarli. Gli italiani non vogliono ambiguità lessicali e informative: per il 93,4% occorre sempre distinguere in modo inequivocabile nelle etichette i prodotti di carne da animali allevati in modo tradizionale e quelli di carne sintetica creata in laboratorio. Importante l'economia circolare: il 90,5% valuta positivamente le imprese e i prodotti che utilizzano materiali che possono essere recuperati e riciclati. Un fattore comune a tutti i livelli d'istruzione è infine conoscere la provenienza della carne che si consuma e il benessere animale: il 94,1% per i prodotti della carne vuole indicazioni su provenienza e trattamento degli animali, indipendentemente dal titolo di studio. ■





SALAME CACCIATORE ITALIANO, una DOP di Qualità



DI PAOLO MONTALBANO

Il valore della certificazione DOP continua a premiare questa eccellenza del nostro territorio. Nel 2021 buona la performance a volume e a valore e incremento della produzione del +12,9%



Lorenzo Beretta, Presidente Consorzio Salame Cacciatore Italiano

UNO SGUARDO AL MERCATO DEI SALUMI

Milano. Come noto, nel 2020, la crisi pandemica ha avuto un forte impatto sull'industria alimentare. Infatti, le restrizioni determinate dalla gestione della crisi sanitaria hanno portato alla chiusura pressoché totale del canale Horeca, la chiusura dei banchi gastronomia nella GDO per lungo tempo e il calo dell'export. Tuttavia, la necessità di incrementare considerevolmente il tempo trascorso tra le mura domestiche, lo smart working, l'impossibilità di accedere alla ristorazione hanno determinato un incremento della spesa alimentare del +7%, tra cui l'incremento nel consumo di salumi confezionati in vaschette o sotto forma di tranci. Secondo i dati di IRI, il mercato dei salumi, nel 2020, ha conosciuto nella distribuzione organizzata un incremento del +3,2% a volume e del +6,3% a valore.

Nel 2021, si conferma un andamento positivo per il comparto. Infatti, il mercato dei salumi è ulteriormente cresciuto con un incremento delle vendite del +4,7% a volume e del +4% a valore.

I SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA - DATI PRODUZIONE 2021

Per quanto riguarda in modo specifico la categoria dei salamini, nel 2021, essa ha continuato a mostrare un andamento positivo sia a volume che a valore segnando un +5,3% a volume e un +5,3% a valore. La produzione certificata dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, in particolare, ha avuto nel corso del 2021 un andamento positivo nonostante alcuni mesi in flessione, chiudendo l'anno con un incremento del +12,9% (4.485.096 Kg) rispetto al 2020, anno che a sua volta si era già chiuso positivamente rispetto a quello precedente con un incremento del +8,3%. Continua quindi la crescita di questa eccellenza italiana a cui i consumatori accordano sempre più la propria preferenza in quanto riconosciuto come salume di qualità superiore, dal gusto inconfondibile, prodotto con materia prima 100% nazionale.

CANALI DI DISTRIBUZIONE

Per quanto riguarda la Distribuzione, nel 2021, l'86,3% della DOP è stata distribuita nel canale moderno e il 13,6% nei restanti canali, tra cui l'ho. re.ca., che recupera peso in termini percentuali rispetto all'anno precedente (5%).

EXPORT

Per quanto riguarda l'export, i volumi anche per il 2021 sono in crescita e si conferma che ben il 28% del prodotto viene venduto all'estero, una percentuale ormai consolidata negli ultimi anni. Ciò significa che la DOP è riuscita a crearsi un proprio mercato nei paesi esteri e una fedeltà nei consumatori.

I principali Paesi esteri di destinazione del prodotto si riconfermano quelli dell'Unione Europea, Germania in primis, seguita da Belgio e Austria.

“Considerando la varietà di salami di qualità che esistono nel nostro Paese, riteniamo che questi numeri e in questo preciso momento - commenta Lorenzo Beretta, Presidente del Consorzio Cacciatore Italiano - siano davvero soddisfacenti. Il Salame Cacciatore Italiano è un prodotto che incontra il gusto di una vasta e variegata platea di consumatori. Fondamentale per il raggiungimento di questi obiettivi, il lavoro svolto dal Consorzio Cacciatore Italiano, costantemente impegnato nella promozione di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza, caratteristiche chimiche/fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato”.

La comunicazione dei dati di produzione e vendita è un'iniziativa che rientra nel programma di “Enjoy the authentic Joy”, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e belga.

La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze gastronomiche italiane: Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP. ■

CONSUMI ESTERO/ITALIA



PURO BERETTA. LA QUALITÀ È IN BUONE MANI.

**SENZA
ANTIBIOTICI**
DALLA NASCITA

**RISPETTO DEL
BENESSERE**
ANIMALE



100%
FILIERA
CONTROLLATA

100%
SENZA GLUTINE,
SENZA LATTOSIO,
SENZA POLIFOSFATI
AGGIUNTI,
SENZA GLUTAMMATO
AGGIUNTO



PROSCIUTTO CRUDO



PETTO DI POLLO ARROSTO



SALAME



MORTADELLA



**SENZA USO DI
ANTIBIOTICI**
dalla nascita



**RISPETTO DEL
BENESSERE**
animale



**POLLO
ITALIANO**
allevato a terra



100%
FILIERA
controllata



100%
ATTENZIONE
al consumatore

Puro Beretta è la linea di salumi che fa della trasparenza il suo punto di forza. Filiere controllate che rispettano il benessere degli animali, senza utilizzo di antibiotici fin dalla nascita e ricette semplici. Semplice, buono, puro.



FAO, prima riunione della Sub-Committee on Livestock: “la zootecnia parte della soluzione”

DI JEAN BRENTÉL

Primo Forum della FAO incentrato interamente sul comparto zootecnico. Benessere animale, sicurezza alimentare e gestione delle risorse naturali



Il Parlamento Europeo a Bruxelles

Bruelles. Si è riunita per la prima volta la Sottocommissione Zootecnica FAO, la cui istituzione è stata concordata nel 2020 dal Comitato per l'Agricoltura (COAG). Si tratta del primo forum della FAO incentrato interamente sul comparto zootecnico. Il Comitato per l'Agricoltura (COAG) è uno degli organi direttivi della FAO che fornisce orientamenti politici normativi generali su questioni relative all'agricoltura (compresa la zootecnia), alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, allo sviluppo rurale e alla gestione delle risorse naturali.

La Sottocommissione, che comprende 131 paesi e l'Unione europea, nonché osservatori delle agenzie delle Nazioni Unite (ONU) e di altre organizzazioni internazionali, discuterà e creerà consenso su questioni e priorità specifiche relative al settore zootecnico.

La Sottocommissione Zootecnica fornirà consulenza al COAG e, tramite esso, al Consiglio e FAO, sulle esigenze tecniche e politiche per ottimizzare il modo in cui la zootecnia può contribuire ai mandati fondamentali come la riduzione della povertà, la sicurezza alimentare e nutrizione, mezzi di sussistenza sostenibili e realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

“A livello globale, stiamo affrontando una serie di seri problemi: l'aumento della fame e della malnutrizione, la povertà, la crisi climatica, i conflitti, la perdita di biodiversità e il degrado delle risorse naturali. La zootecnia può aiutare ad affrontare queste sfide”, ha affermato Qu Dongyu, Direttore Generale della FAO, nel discorso di apertura della sessione. “Il successo della Sottocommissione Zootecnica dipenderà dal supporto collettivo, dall'impegno attivo e dai contributi di ciascuno di noi”, ha affermato il Direttore Generale, chiedendo una collaborazione efficiente, efficace e coerente.

La Sottocommissione zootecnica è stata

istituita per promuovere la trasformazione del settore zootecnico per massimizzare i benefici e gestire le sfide, che vanno dalle carenze di micronutrienti in alcune popolazioni e la notevole vulnerabilità delle comunità di pastori alla crisi climatica, ai rischi della perdita della biodiversità e alla gestione inefficiente del territorio, nonché alla crescente minaccia globale della resistenza antimicrobica.

Si prevede che la domanda globale di prodotti zootecnici aumenterà fino al 50% entro il 2050, quasi interamente nei paesi in via di sviluppo, dove i benefici dietetici degli alimenti di origine animale sono spesso meno accessibili, creando così molte opportunità economiche, molte delle quali dovrebbero essere messe a disposizione delle donne e dei bambini. “Siamo consapevoli che il settore zootecnico può contribuire alla soluzione”, ha affermato il Direttore generale della FAO, sottolineando la necessità di un'attenta pianificazione per sfruttare le sinergie e gestire i compromessi tra le diverse priorità.

L'ampio lavoro della FAO nell'arena zootecnica evidenzia la necessità di tale pianificazione: l'organizzazione sta utilizzando strumenti e linee guida basati sull'evidenza, sta lavorando con governi, agricoltori, aziende e comunità su una serie di questioni come la sicurezza alimentare, i mercati inclusivi, la sorveglianza e la risposta alle malattie, l'otti-



Qu Dongyu, Direttore generale della FAO



SEGUE A PAG 44

L'arte della Carne



Opera dei fornitori di carne belga

Cosa rende la carne belga un'opera d'arte?
È il connubio unico tra la carne fresca e una
triade vincente: massimo rendimento, efficienza
e flessibilità del servizio. Ecco in cosa eccellono
i fornitori di carne belga. Ne vuoi un assaggio?

Trova il tuo artista della carne belga su belgianmeat.com





mizzazione dei mangimi e la promozione delle migliori pratiche per la salute e il benessere animale.

I sistemi di allevamento del mondo si distinguono per la loro diversità che offre l'opportunità di aumentare le soluzioni climatiche. La FAO ha aperto la strada alla ricerca su come ridurre l'impronta di carbonio della zootecnia e ha dimostrato come una più ampia adozione delle migliori pratiche e tecnologie nell'alimentazione, nella salute, nell'allevamento e nella gestione dei reflui zootecnici può aiutare a ridurre le emissioni di gas serra fino al 30%. In ultimo, il Tripartito (FAO, OMS e OIE) è ora diventato il Quadripartito, con l'adesione alla partnership dell'UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente). Questo cambiamento nella struttura Tripartita evidenzia l'importanza della dimensione ambientale e della sostenibilità nei prossimi anni.

Le principali aree di interesse del piano d'azione saranno il potenziamento delle capacità di One Health per rafforzare i sistemi sanitari; ridurre i rischi derivanti dall'emergere o dal riemergere di epidemie zoonotiche e pandemie; controllare ed eliminare le zoonosi endemiche, le malattie tropicali trascurate o trasmesse da vettori; rafforzare la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi per la sicurezza alimentare; frenare la silenziosa pandemia di resistenza antimicrobica (AMR) e integrare sempre di più l'ambiente nell'approccio One Health.

REVISIONE DELLA POLITICA DI QUALITÀ DELLE DOP E IGP DA PARTE DELL'UNIONE EUROPEA

ISIT: "LA PROPOSTA DELLA COMMISSIONE È UNA BASE SU CUI LAVORARE"
Bruxelles. La Commissione europea ha

da pochi giorni presentato una proposta legislativa per la revisione del sistema UE delle Indicazioni Geografiche.

Secondo il Presidente di ISIT, Lorenzo Beretta, il Regolamento proposto rappresenta una prima base di partenza su cui lavorare, dal momento che pur presentando alcuni aspetti migliorativi non appare tuttavia sufficiente a dare quel "booster" che il sistema di indicazioni geografiche necessiterebbe per rimanere in maniera competitiva sul mercato di domani.

Appaiono migliorati, ad esempio, secondo il Presidente, alcuni aspetti di tutela legati ai domini internet ingannevoli e all'uso dei prodotti DOP e IGP come ingredienti, che andrebbero comunque ulteriormente implementati. Un altro aspetto migliorativo è la facoltà per i Consorzi e i disciplinari di prevedere pratiche di sostenibilità ambientale, che potrebbero essere così progressivamente e volontariamente introdotte per aiutare, ad esempio, i salumi tutelati



ad effettuare una maggior e più veloce transizione ecologica.

Valava però la pena osare di più nell'ambito della tutela e della valorizzazione, in particolare sui poteri conferiti a questo proposito ai Consorzi; poteri che appaiono invece in parte confusi e comunque amplificabili per renderli veramente efficaci.

Bisogna che la Commissione prenda atto che i Consorzi di produttori sono le strutture in Europa che più di tutte hanno le competenze, l'esperienza e la titolarità per svolgere un'efficace azione di tutela e promozione delle IG.



Lorenzo Beretta, Presidente ISIT

I Consorzi dovrebbero, ad esempio, avere maggiori e più specifici poteri per evitare la progressiva erosione del valore e dell'immagine di molte DOP ed IGP (in particolare salumi) che rischiano nel tempo, ed alcune anche velocemente, di scomparire. La crisi dei consumi e lo sviluppo di politiche di comunicazione ma anche commercializzazione sempre più aggressive stanno danneggiando

fortemente e velocemente l'immagine di questi prodotti, oltre che erodendo la marginalità per le imprese produttrici.

Ci saremmo inoltre aspettati, ha aggiunto Lorenzo Beretta, più pragmaticità e realismo per quanto riguarda la delicata questione degli alimenti per animali utilizzati per la produzione

delle nostre Indicazioni Geografiche che, secondo l'esecutivo comunitario, devono provenire prevalentemente dall'area geografica tipica.

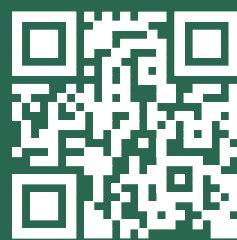
Anche se si condivide la strategia positiva sottesa in questa previsione (che, va detto, è stata già inserita, anche se pochissimo applicata, anni fa in un atto delegato della commissione scavalcando così il parere del parlamento), bisogna anche essere realisti della situazione europea e in particolare di alcuni Paesi come l'Italia. Non solo l'Italia e l'Europa non sono autosufficienti per quanto riguarda le materie prime per mangimi[1],

IL PIÙ GRANDE PORTALE IN ITALIA SULLA CARNE DI VITELLO



6+MIO
VISUALIZZAZIONI
SITO/ANNO

12+MIO
IMPRESSION
SOCIAL/ANNO



SEGUI LA VIDEORICETTA
DELLA COTOLETTA ALLA MILANESE
DI CHEF STEFANO DE GREGORIO

Sfrutta **Sfizioso** per aiutare i tuoi clienti nella **promozione della carne di vitello**. Ogni giorno sul sito trovi **ricette nuove** tra tradizione e innovazione, **scuole di cucina** con consigli sui tagli del vitello, **itinerari enogastronomici** e **indirizzi utili**, oltre al parere dei professionisti del settore: **chef, nutrizionisti, influencer e giornalisti**. Insieme possiamo creare delle campagne di comunicazione personalizzate e geolocalizzate. Per saperne di più e per comunicare ai consumatori le vostre promo sui tagli del vitello scriveteci a: **info@sfizioso.it**



SFizioso

Lasciati ispirare da deliziose ricette di vitello.
Visita: **sfizioso.it**

nel caso dell'Italia anche per oggettive difficoltà legate al paesaggio e al clima di alcune aree geografiche, ma molte aziende del nostro settore stanno affrontando sfide immediate legate all'approvvigionamento a causa della crisi in Ucraina, che stanno minacciando in alcuni casi la loro capacità di produrre a causa della carenza e/o alto costo di materie prime, energia ed alimenti per animali. Sarebbe quindi opportuno prevedere già nel testo del regolamento quantomeno delle deroghe a tale previsione in caso di oggettive difficoltà per alcuni Paesi e alcune aree geografiche. ISIT non mancherà di collaborare proattivamente con le istituzioni italiane e comunitarie nel tentativo di migliorare ulteriormente la proposta legislativa che per noi rappresenta un'assoluta priorità strategica.

L'Industria della salumeria tipica italiana, infatti, ha da tempo fatto della qualità, sicurezza e sostenibilità delle proprie produzioni, una scelta strategica importante per il successo sui mercati nazionali ed internazionali.

I 37 salumi che a livello comunitario han-



no ottenuto il riconoscimento di DOP ed IGP (2/3 dei salumi DOP europei sono italiani) testimoniano chiaramente che la strada della qualità intrapresa dalle aziende del settore è ampia, decisa e fortemente convinta nel salvaguardare e valorizzare al massimo tradizione e tipicità delle proprie produzioni.

Il proseguire sulla strada della qualità, tuttavia, presuppone necessariamente un miglioramento della relativa politica comunitaria, ha concluso il Presidente.

ANIMALI E ALLEVAMENTI, I RISULTATI DELLA CONSULTAZIONE EUROPEA PARLANO CHIARO: I CITTADINI CHIEDONO UNA REVISIONE DELLE LEGGI IN EUROPA, MAGGIORI PROTEZIONI PER GLI ANIMALI E NUOVI DIVIETI ALLE GABBIE E ALL'UCCISIONE DEI PULCINI DI UN GIORNO

ANIMAL EQUALITY

Animal Equality è un'organizzazione internazionale che lavora con la società, i governi e le aziende per porre fine alla crudeltà verso gli animali d'allevamento. Animal Equality ha uffici negli Stati Uniti, nel Regno Unito, in Germania, Italia, Spagna, Messico, Brasile e India

La Commissione europea ha pubblicato la relazione riassuntiva dei contributi dei cittadini, dell'industria, delle autorità pubbliche e delle organizzazioni della società civile alla consultazione sul futuro della normativa sul benessere degli animali in Europa: i risultati mostrano un desiderio

diffuso di un miglioramento radicale, la necessità di maggiori informazioni e un'estensione della protezione a più specie con nuovi divieti alle gabbie e alle uccisioni dei pulcini

Bruxelles. Nell'ottobre dello scorso anno, la Commissione europea ha aperto una consultazione pubblica storica, chiedendo a cittadini, allevatori, imprese, autorità degli Stati membri e ONG le loro opinioni ed esperienze sull'adeguatezza delle attuali norme relative al benessere degli animali

nell'UE, e per raccogliere idee e proposte su come potrebbero essere migliorate. Quasi sei mesi dopo, e con 60.000 risposte ricevute - un numero record per una consultazione pubblica - i risultati, raccolti nella relazione di sintesi, mostrano chiaramente:

- Una netta maggioranza dei cittadini europei concorda sulla necessità di una revisione dell'attuale normativa, sul fatto che le specie non sono protette adeguatamente e in modo



Alice Trombetta, Direttrice Esecutiva Animal Equality

omogeneo, sulla necessità di maggiori informazioni e di una migliore e più facile applicazione della normativa

- Maggior sostegno per l'inclusione di più specie nel campo di applicazione della legislazione
- Un sostegno schiacciante per un'Europa senza gabbie
- Un chiaro desiderio di vedere la fine dell'uccisione dei pulcini appena nati, la fine dello stordimento in acqua elettrificata degli animali con una preferenza per metodologie più adeguate a stordire realmente gli animali prima della macellazione e nuove regole specifiche per la macellazione dei pesci allevati
- La richiesta netta dei cittadini di avere tempi massimi di viaggio per gli animali che vengono trasportati, il divieto di esportazione di animali vivi in paesi terzi e il divieto di trasporto di vitelli non svezzati
- Un sostegno massiccio per un'etichetta sul benessere degli animali che includa anche informazioni su se o come gli animali sono stati trasportati e macellati. Sono questi risultati che ora formeranno la base delle valutazioni d'impatto che la Commissione redigerà per le nuove proposte legislative che saranno adottate, molto probabilmente come pacchetto, nell'inverno del 2023.

“Accogliamo con grande favore questi risultati, che ci aspettavamo” dichiara Alice Trombetta, Direttrice Esecutiva di Animal Equality in Italia. “Animal Equality e tante altre organizzazioni per



Carni elaborate e porzionate



Referente vendite per l'Italia

Andrea Conticelli®

MEAT & FOOD TRADING

Phone: +39 331 3439676

Tel/Fax: +39 0431 91352

www.andreaconticelli.com

E-mail: info@andreaconticelli.com


andrea.conticelli



la protezione degli animali hanno documentato e raccontato per anni quanto da parte dei cittadini italiani ed europei ci fosse questo grande desiderio di cambiamento e miglioramento in termini di protezione degli animali. Sono solo contenta che ora abbiamo segnali chiari, pubblici, che arrivano anche agli occhi e alle orecchie della Commissione e che non possono essere ignorati”

“Il fatto che il tasso di risposta sia stato uno dei più alti mai visti dalla Commissione la dice lunga. Ora ci aspettiamo che la Commissione europea plachi la sete di cambiamento sistemico che scaturisce da questi risultati. Il tempo dell'ambizione è ora.

“Mentre ci aspettiamo proposte che contengano una rapida eliminazione dei sistemi in gabbia, in seguito allo sbalorditivo successo dell'iniziativa dei cittadini europei End the Cage Age, un divieto dell'uccisione dei pulcini di un giorno, ora ci aspettiamo un livello simile di intenzioni quando si tratta di porre fine alle esportazioni di animali vivi dall'Unione, alla castrazione e alle mutilazioni routinarie per i maiali, allo stordimento in acqua elettrificata, e nuovi poteri in seno all'Unione europea, come l'istituzione di un Commissario - per offrire un'adeguata protezione legale ai miliardi di altri animali in Europa che meritano di meglio, siano essi bovini, pesci, pollame o animali domestici e d'affezione. I cittadini hanno parlato. Ora è il momento di onorare i loro desideri e rispondere alle loro richieste” conclude Trombetta.

EUROPEAN LIVESTOCK FARMING SHOULDERS ITS RESPONSIBILITY TO KEEP ANTIBIOTICS WORKING

Bruxellex. European farmers and veterinarians are making great efforts to re-

duce the need to use antibiotics. They have been very successful so far. The livestock sector has made great strides to limit the use of antibiotics and make a valuable contribution to ensuring the responsible use of antibiotics. But further efforts are needed from all sectors to ensure a “One Health” response to addressing antimicrobial resistance (AMR). Any restrictions to use of antibiotics for livestock in order to protect human health must remain science-based so as not to endanger animal health and welfare. According to ECDC 75% of AMR-related infections come from hospitals and health facilities. Clearly, even if we stopped all antibiotic use in animals, the impact on the human antimicrobial resistance problem would not be significant.

This is why calling for ever more restrictive policies on antibiotic use for animals is non-sensical, especially in the EU where 94% of Eurobarometer respondents say it's important to protect the welfare of farmed animals.

Recently, the FVE (Federation of Veterinarians of Europe) took note of such calls in a report titled ‘Ending Routine farm antibiotic use in Europe’, published by the EPHA (European Public Health Alliance). This report spreads an unfounded assumption – some might say fake news - that farmers will not adopt the new rules on antibiotic use. The FVE reacted to this report, highlighting the many initiatives taken over the last 15 years for combatting the emergence of antibiotic resistance and the preservation of effective antibiotics for people and animals.

The target proposed in the EPHA report to set a maximum level of 30 mg/kg per population correction unit (PCU) to be later decreased to 15 mg/kg PCU is not only unscientific, it's also unrealistic, as in every country, there are differences in the occurrence and spread of bacterial diseases, animal population, etc. Animals, when needed, deserve treatment, just like people. When they get sick, animals have the right to be treated in the best possible way to avoid unnecessary suffering. In this context, antibiotics remain the only solution for tre-

ating bacterial infections in animals, just as in people. And it should always be up to the veterinarian to decide the optimum way to administer medication, which remains under veterinary control and prescription.

It is necessary to use antibiotics more sparingly in all areas to address the rise in antimicrobial resistance. Still, this challenge requires coordinated, strategic and scientific action with a One Health approach. The EU regulation on veterinary medicines, approved more



than two years ago by the European Parliament, takes strict measures to reduce the use of antibiotics to protect both animal and public health. This is promoted by the Commission to be an effective tool to help achieve the “Farm to Fork” strategy goal of reducing by 50% antibiotic sales by 2030.

The efforts made so far in the livestock sector in Europe are widely recognised and measurable. Animal health and welfare standards are higher in the EU than anywhere else in the world. The EU has stringent inspections on residues of veterinary medicines and contaminants in animal source food and an overall monitoring system, which show a compliance of the sector with all safety standards close to 100%. The veterinarian's responsibility is to assess the farm's animal health, diagnose, and prescribe the correct treatment, just as medical doctors do for people. Awareness in farmers and veterinarians of the damage caused by the abuse of antibiotics has been increasing over the past years. In 2005, the European Platform for the Responsible Use of Medicines in Animals - EPRUMA was created in synergy with veterinarians,





WEST COUNTRY PGI BEEF & LAMB

È la pregiata carne bovina e ovina a marchio **IGP inglese**. L'area geografica di produzione di queste carni è costituita da sei contee nel sud ovest del paese: Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, che insieme formano la cosiddetta regione **West Country** dell'Inghilterra. I pascoli verdi e rigogliosi, il clima mite e l'**alimentazione a base di erba** fanno di queste carni un prodotto di qualità superiore.



QSM TENEREZZA GARANTITA

QSM, Quality Standard Mark, è il marchio istituito da **AHDB** per garantire al consumatore la **sicurezza** e la **provenienza** della carne acquistata. Il sistema di allevamento naturale (al pascolo) garantisce una qualità superiore delle carni, sia in termini di proprietà nutrizionali che di caratteristiche organolettiche. Fra tutte, **la tenerezza risulta essere la più apprezzata**: questo è possibile grazie all'alimentazione a erba, che conferisce all'animale una certa struttura che garantirà, in fase di maturazione (frollatura), una tenerezza altrimenti non possibile.



www.carneperfetta.it

Agente per l'Italia: Jeff martin
martin@dido.net

2 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERCI



Scopri tutto
sulle
carni inglesi con
Betty Bistecca!





farmers and the animal health industry. Since then, sales of veterinary antibiotics have fallen by more than 43%.

In fact the EMA's recent ESVAC report reported an overall 43.2% drop in sales of veterinary antibiotics since 2011. And these efforts extend not only to the amounts of antibiotics used for animal health purposes but also to the classes of antibiotics used. The report shows a significant decrease in sales of veterinary antibiotics considered important from the medical point of view: 32.8% for third and fourth generation cephalosporins; 76.5% for polymyxins, 12.8% for fluoroquinolones and 85.4% for other quinolones. **That is why an even more stringent ban on antibiotics in animals than scientifically judged will have little effect on antibiotic resistance resolution. On the contrary, there is a high risk of a counterproductive effect. Dependence on a strictly limited number of antibiotics to treat animals' infections will increase the pressure on bacteria, accelerating resistance to those few antibiotics available. The new EU rules on veterinary medicines in force since January 2022 establish some new restrictions on the use of antibiotics. For example, all antibiotics for animals remain prescription-only throughout the EU, but the new rules are more explicit on prescriptions for preventive use. Preventive use remains prohibited, except for a single animal or a limited number of animals, in cases where the risk of infection is very high and the consequences are severe. The new current laws are also maintaining the ban on antibiotics to promote growth, in force since 2006.**

Antibiotics may not be used on all the

herd, but only to treat a limited group of animals, also when the group's risk of spreading infectious disease is high, and no alternatives are available. The use of antibiotics should be limited to cover the risk of infection and only after the veterinarian's diagnosis. A key initiative in the new law is the creation of a list of antibiotics reserved for human health, published on the basis of the EMA's scientific advice. The new legislation also states that restrictions on antibiotics and the ban on the use of treatments classified as essential for human health will also apply to producers in third countries exporting animals or animal source foods to the EU. To ensure further efforts to keep antibiotics working European veterinarians and farmers require support to maximise preventive approaches, such as vaccination, selective breeding, good nutrition, including the use of specialty feed ingredients to support animals' defences against biological stressors for optimal health and higher resilience to stressors, environmental hygiene, biosecurity measures, monitoring for signs of infection and the use of diagnostic tools. It is also important in this context to explore the potential of new genomic techniques. The best way

forward is through recognising that the health of people, animals and the environment are closely connected and must be addressed collectively. **But the "One Health" concept is often misunderstood, as this does not mean subordinating animal health to public health by only looking at how health challenges in animals will impact people.**

The strong commitment of the livestock sector to improve the health and welfare of farm animals has led to the implementation of best practices, with significant progress in many European countries. Raising awareness and collaboration with stakeholders, monitoring antibiotics effectiveness, and the need to use them has achieved a marked reduction in antibiotic use in animals.

The 2019 European Court of Auditors report on AMR recognised the progress already made in the animal sector, and the multi-stakeholder platform EPRUMA (European Platform for Responsible Use of Medicines in Animals) says the European livestock sector continues to work on further reducing the need for antibiotics. **Only in this way can we strengthen the responsible use of antibiotics for animal health and play a part in addressing the challenge of antimicrobial resistance. ■**

ABOUT THE EUROPEAN LIVESTOCK VOICE:

The European Livestock Voice is a multi-stakeholder group of like-minded partners in the livestock food chain that have decided to unite for the first time to balance the debate surrounding a sector that plays such an essential role in Europe's rich heritage and future. The associations involved, which represent sectors ranging from animal health to feed, to breeding and animal farming through to farmers, aim to inform the public about the societal value of livestock production and its contribution to global challenges, offering an alternative narrative to current debates.

- AnimalhealthEurope – European manufacturers of animal medicines, vaccines and other animal health products
- Avec – European Poultry Meat Sector
- Clitravi – European Meat Processing Industry
- Copa and Cogeca – European Farmers and European Agri-cooperatives
- COTANCE – European Leather Industry
- EDA – European Dairy Association
- EFFAB – European Forum of Farm Animal Breeders
- Euro Foie Gras - European Foie Gras industry
- FEFAC - European Feed Manufacturers
- FEFANA – European Specialty Feed Ingredients Industry
- FUR EUROPE – European Fur Industry
- UECBV – European Livestock and Meat Trades Union



L'autentico
maialino da latte
di Segovia

Croccante
Succoso

Referente vendite per l'Italia



Andrea Conticelli®
MEAT & FOOD TRADING

Phone: +39 331 3439676

Tel/Fax: +39 0431 91352

www.andreaconticelli.com

E-mail: info@andreaconticelli.com

*Passione per la carne
per tradizione.*



News from europe.eu Brussels

UK sheep inventory close to recent historic levels

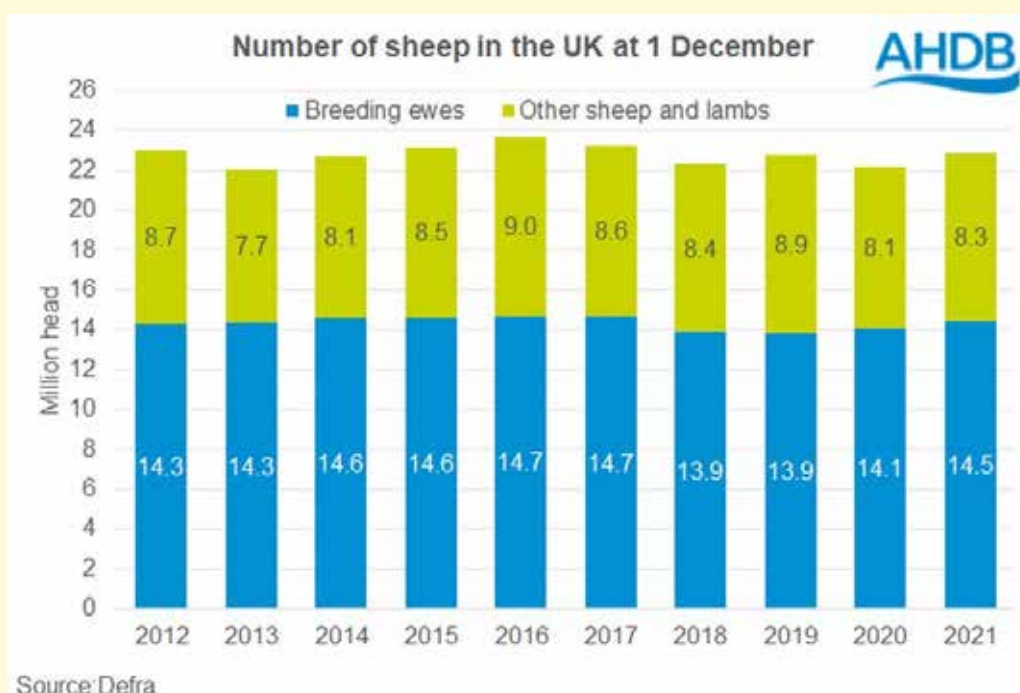
The breeding flock in the Kingdom has increased by 3% last year, despite a contraction reported in England.

London. The size of the UK national breeding flock grew last year, standing at 14.5 million head on the 1 December, according to Defra data. This is a growth of almost 3% on-the-year and a contrast to in England where the flock size contracted. The size of the UK national breeding flock grew last year, standing at 14.5 million head on the 1 December, according to Defra data. This is growth of almost 3% on-the-year and a contrast to England where the flock size contracted, informed AHDB in a press release. **The number of other sheep and lambs also increased, reflecting the expected slaughter pattern.**



Numbers are up on the year and in line with recent historic averages. However, the increased sheep inventory didn't put pressure on live lamb prices, which are constantly growing in the UK market. Live-weight lamb prices increased again in the week ending 30 March. The OSL SQQ rose by nearly 6p to 267.90p/kg. Auction market throughputs were 123,200 head, 19% more than during the same week last year, when numbers were on the tight side

following the UK's departure from the EU, reported AHDB at the end of March. ■



Canadian beef cow herd continues to decline

Producers in Western Canada are challenged by high feed costs, limited feed availability, and extreme drought conditions.

Ottawa. The ongoing contraction of the Canadian cattle herd is expected to continue in 2022. Canadian live cattle exports are forecast to decline on a smaller calf crop. High feed costs and limited availability will see live exports outpace 2021 through the first half of 2022. Imports of US feeder cattle will decline in 2022 following five years of record imports. Feed availability in Western Canada and competition for feeder animals due to contraction in the US cattle herd will drive this trend, according to a USDA's FAS report.

The trend of sustained contraction of the Canadian cattle herd continues to be maintained and FAS/Ottawa has revised the 2022 forecast for calf crop and slaughter



downward. The 2021 calf crop was lower than originally estimated as was slaughter leading to official ending inventories reported by Statistics Canada as slightly over 100,000 head higher than estimated.

The beef cow herd continues to decline as producers in Western Canada are challenged by high feed costs, limited feed availability, and extreme drought conditions resulting in poor pasture conditions. FAS/Ottawa has revised the forecast 2022 calf crop down slightly. Poorer feed conditions are anticipated to impact reproduction



USDA FAS Report

rates as having potential to lead to greater losses during the 2022 calving season.

Live cattle imports are revised further downwards given the feed shortages in Western Canada. Significant drought concerns remain for 2022 in many regions of Western Canada and, given feed costs and logistical challenges in transporting feed, this will not support another record year of U.S. live cattle imports.

Contraction in the US herd will also increase feeder competition for those animals. For 2022, analysts are expecting US to remain the biggest trade partner for



Canadian beef producers. Different sources report that the major processors are no longer targeting exports to the EU market as result of additional requirements and a lack of progress on technical challenges, such as approval of certain carcass washes.

Some smaller processors may still ship to the market but Canada has been unable to realize significant growth in the EU market despite the Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA), and the CETA-quota continues to be minimally filled. ■

The Irish poultry market is facing a major crisis

"There is a strong possibility that shelves will be empty in the supermarkets as farmers won't continue to place day-old birds or layer hens unless their costs are recovered," warns IFA Poultry Chairman Nigel Sweetnam.

Dublin. The Irish poultry sector is confronted with an increase in costs and low margins for farmers and that may be the start of a crisis, as **IFA Poultry Chairman Nigel Sweetnam** underlined in a press release. "There is a strong possibility that shelves will be empty in the supermarkets as farmers won't continue to place day-old birds or layer hens unless their costs are recovered," he warned.

So far, negotiations have been taking place with processors and egg packers as part of the IFA campaign to recover farmers' costs from the marketplace. Nigel Sweetnam said producers cannot get anymore credit and cannot afford to pay their energy bills.

"The war in Ukraine has driven feed and energy prices to unprecedented levels, meaning that in the case of the chicken processors, there are additional feed and energy costs that need to be covered, before they pass back the required increase to farmers. The increase offered by the processors and egg packers, from their share of what they were able to get from the marketplace, is far from what producers need," he said.

The Vice-Chair of the IFA Poultry Committee **Brendan Soden** said producers are suffering and losing money. "Without an immediate increase in the wholesale retail price, to be passed back to egg and chicken producers, the entire sector is in jeopardy. What we produce is top quality, but at prices which are not sustainable. We intend to highlight the absolute necessity for our costs to be recovered from the food chain immediately," he mentioned. ■



Tim Cullinan, IFA President;
Nigel Sweetnam, IFA Poultry Chairman



Brendan Soden, IFA Poultry Vice-Chair



Global production of meat advanced to 340 million tons in 2021

The poultry segment experienced the highest growth, according to an OECD study.

Paris. Meat consumption has increased rapidly during the last three years and production is following the trend. According to a recent OECD report, the global production of meat (beef, poultry, and pork) in 2021 was 340 million tons compared to nearly 248 million in 2018. The poultry segment experienced the highest growth, which increased by approximately 16% between 2010 and 2020. Moreover, people have become more conscious about their protein intake in their daily diet. This has led to an increase in meat consumption. The consumption of meat products has become a vital factor as nutrition boosts the well-being of people. The majority of the global rise in meat production and consumption is from APAC and MEA. The



healthy economic growth in these regions has boosted the production and consumption of meat, which will positively impact the market growth in the forecast years.

At the same time, animal feed additives market is expected to have a potential growth of \$8.39 billion until 2026, according to the latest Technavio report. 61% of the market's growth will originate from APAC during the forecast period. China and India are the key markets for animal feed additives in APAC. Market growth in this region will be faster than the growth of the market in other regions. The significant increase in the demand for poultry and other meat products will facilitate the animal feed additives market growth in APAC over the forecast period. ■



Spanish poultry prices up 12%, breeders not content with it

The association that defends farmers is accusing large integrated companies to increase their margins without transferring some of the profit to broiler breeders.

Madrid. Chicken meat prices have increased by 12% in Spain in the last month, reaching €3.19 at the end of March. However, the increase supported by Spanish consumers is not transferred from retailers



and processors down/chain to poultry farmers, according to the Consortium of Farmers and Ranchers Organizations (COAG). According to executives from COAG, the increase in poultry prices does not bring any benefits for farmers. **"The situation of poultry producers is critical given the brutal increase in production costs, triggered by the vertiginous increase in the prices of diesel (+96%), energy (electricity and gas +150%), plastics (+50%), water (+30%), fertilizers (+150%), during the last year.**

The value chain of the poultry sector cannot be based on a loss-making production for farmers who already had narrow profit margins in which small and medium-sized farms normally moved," warns Jaime Bernis, head of the poultry sector of the COAG, quoted by Carnica. At the same time, he recognizes that the situation may be different for each large company involved in the supply chain but still triggers the alarm for the future of SMEs involved in the sector. ■



IAWS: Animal welfare. Part of the DNA of the white pork sector

The white pork sector applies the European production model, the most demanding in the world in terms of animal welfare. From there, the sector has taken a step further by creating the INTERPORC Animal Welfare Spain (IAWS) certification, which has made it a world benchmark in animal welfare.

Madrid. There are several aspects that are intrinsically part of the DNA of the Spanish pork sector: animal welfare, biosecurity, sustainability, food safety, rural development and international trade. All of them directly or indirectly enhanced by the IAWS certification.

Through the IAWS Animal Welfare and Biosecurity Technical Regulation companies are obliged to comply with the 8 control areas including all those aspects directly involved in the breeding and development of animals, transport and sacrifice, covering the entire life of the animals.

The IAWS certification is prepared and endorsed by a Scientific Committee of independent experts in animal welfare formed by 19 institutions from the university and research fields, audited by independent certification bodies, and whose transparency has been tested and validated by animal rights organizations; it is our way of being proactive and advancing in terms of animal welfare. Finally, besides the importance of sector agents complying with the requirements of the IAWS Technical Regulation, it is equally necessary to involve consumers in the initiative and offer them clear and rigorous information on all the efforts that the pork sector dedicates to production of the food that arrives at their tables. The best way to do this was to create a certification seal, "Welfare Commitment Certified", so that all operators in the pork sector visualize all these efforts and demonstrate real transparency and traceability. ■



Turkey restricts red meat exports

Prices in the domestic market have increased by almost 50% in the last few months, as an effect of the war in Ukraine.

Ankara. Beef, lamb, and goat meat are restricted for export in Turkey, as inflation has soared by 54% in February. As an effect, meat prices in March have spiked by almost 50% in the Turkish market. Turkish suppliers are banned from exporting the meat of bovine animals, sheep and goats, to all countries excluding the Turkish Republic of Northern Cyprus, Azerbaijan, and the autonomous region of Nakhichevan, informed Cumhuriyet newspaper, citing a



circular issued by the Trade Ministry. Currently, a kilo of ground beef cost around \$5.60 and analysts are predicting further spikes in meat prices, going up to 30% until mid-summer.

The latest restriction will be in effect until further notice, according to the ministry's circular. The Russia-Ukraine war has led to rising costs of fertiliser, animal feed and fuel, which are affecting farmers and consumers. ■



Germany constantly reduced meat consumption in the last 5 years

The drop in meat consumption is more than 5 kilos per capita, with poultry being the only product that has an increase in consumption.

Berlin. The Germans have consumed an average of 55 kilos of meat last year, which represents a significant drop of 5.5 kg compared with data collected in 2016. During this time, beef consumption has dropped by 0.4 kg, pork has the largest decline - 5.7 kg per capita - while poultry had an increase of 0.7 kilos. The decline in meat consumption between 2020 and 2021 was of 2.1 kilograms, representing a drop of 1.2 kilograms of pork, 600 grams of beef, and 200 grams of poultry meat, according to the Federal Information Center for Agriculture (BZL).

The drop in consumption was accompanied by a decrease in imports of meat, meat products, and canned pork and beef (-6.8%). Imports of poultry meat remained stable. In addition, the volume of foreign trade of live animals declined again in 2021: imports fell by almost one-fifth (19.6%) across all animal species, and exports fell by 1%. Foreign trade trends impact animal slaughtering in the country: compared to 2020, 2.4% less pork was produced. For beef and poultry, production fell by 1.6%. According to preliminary figures, in 2021 the degree of self-sufficiency in meat was 121%, an increase of 2.5%. The self-sufficiency rate for pork was 132.4% and 98.2% for beef. In the case of poultry, 96.7% of domestic demand can be met by domestic production, according to BZL data. ■



Brazil targets Panama for poultry and pork exports

ABPA is currently increasing its presence in the Caribbean and Central America.

San Paulo (Brasil). The market director of the Brazilian Association of Animal Protein (ABPA), Luís Rua, and the trade promotion analyst, Nayara Dalmolin, led last week a sectoral action with potential customers and stakeholders in Panama.

Held in Panama City, the initiative had the participation of Clóvis Serafini, from the Department of Trade and International Relations of the Ministry of Agriculture, and Jônathas Silveira, from the Department of Agribusiness Promotion of the Ministry of Foreign Affairs.

The action, carried out in partnership with the partnership of the local Embassy of Brazil, focused on building strategic ties between animal protein producers in Brazil and the Panamanian market.

On the occasion, ABPA representatives, together with members of the Brazilian Government, discussed cooperation and trade opportunities between the two nations. Among the main agendas was the possibility of opening up the Panamanian market to Brazilian exports of poultry and swine meat, in addition to poultry genetic material.

“At a time when the health situation of the international poultry industry is severely impacted by several outbreaks of Avian Influenza and African Swine Fever, Brazil, which is the only major exporter not having re-

records of the diseases, makes itself available to Panama to contribute with the stable and reliable supply of high-quality animal protein”, evaluated Luís Rua, ABPA's director of markets.

Another action was held earlier in the Dominican Republic, aiming to increase Brazilian pork exports to the country. ■



Tereza Cristina, Brazil Minister of Agriculture



Luís Rua, ABPA Director of Markets

Marfrig's Molina takes control over BRF

Marfrig owns a 33% stake in BRF and discussions about a merger may be resumed after three years.

San Paulo (Brasil). Marcos Molina, the man who founded Marfrig, one of the largest beef producers in Brazil, is now taking control over BRF after being appointed as the new chairman of the company. Since 2021, Marfrig has become BRF's largest shareholder, with a 33.3% stake. Talks about a merger between the two Brazilian meat giants were held in 2018 and 2019 but with no result.



Marcos Molina, Marfrig Brasil

Marcos Molina has been appointed the new chairman of BRF at the beginning of the week and market analysts expect discussions about a merger to be resumed in the following months. At a shareholders meeting, BRF also approved the appointment of Santander Brasil Chairman Sérgio Rial as vice-president of the board, according to the meeting minutes. Rial's nomination was also proposed by Marfrig.

Marfrig started building its stake in poultry and pork processor BRF in May 2021 but said at the time the move was aimed at diversifying its holdings rather than influencing management. ■



Sérgio Rial, Marfrig Brasil

March red meat exports from Australia, down 29%

Flooding in the southeast over February and March and freight disruptions have taken their toll on Aussie red meat exports.

Sidney. Red meat exports from Australia are down 29% from the same month a year ago. Several factors have impacted the sector's performance in the last month, mentioned Meat and Livestock Australia (MLA) in a press release.



Jason Strong, MLA Chairman

After the unprecedented 393% increase in the Shanghai Containerized Freight Index (SCFI) over 2020–2021, spot rates for containerized freight stabilised in December and January, and key indicators suggested a slide in prices through 2022. Unfortunately, unforeseen events have further disrupted the supply chain both in Australia and around the world, keeping prices high and adding to the difficulty faced by exporters.

The most important disruptor this year has been flooding in the southeast over February and March. This has had impacts throughout the supply chain, with flooded roads meaning producers were unable to transport cattle, while processors were unable to maintain consistent power due to flood-related outages. The flooding had a particularly acute impact on red meat export as the Port of Brisbane flooded,



closing the main beef exporting port for several days and limiting capacity for several weeks afterwards.

"This has significantly impacted exports in March, with preliminary data suggesting red meat exports are 29% lower in March 2022 than March 2021. Fortunately, the Port of Brisbane has resumed service relatively quickly and this is unlikely to impact exports in the long term.

Global events have also affected the outlook of freight. In Europe, Russia's invasion of Ukraine has disrupted supply chains across Eurasia and driven up oil prices, increasing costs and adding to instability across the system," MLA analysts commented. **As Russia is a major overland transit route between Europe and Asia, the conflict has made overland shipment of goods difficult or impossible in some cases. Additionally, the Russian decision to close its air-space to most airlines has increased costs and travel times of air freight. This, alongside the increased price of oil, has increased uncertainty around the ability to ship goods and has kept prices at all-time highs.**

"Despite this, the outlook for exporters remains strong. Tight red meat supplies globally are keeping prices high, dulling the impact of increased freight rates, while an influx of new, high-capacity container ships is expected to begin service in the second half of the year and in 2023. Broadly speaking, the fundamentals of shipping are improving. Prices are likely to hold steady or decline, while reliability is likely to slowly improve over the year. This does not necessarily mean a return to the cheap, frequent service seen before 2020, but steady improvements are on the horizon," the report said. ■





Vacche pregiate dal Portogallo.



Referente vendite per l'Italia

Andrea Conticelli®

MEAT & FOOD TRADING

Phone: +39 331 3439676

Tel/Fax: +39 0431 91352

www.andreaconticelli.com

E-mail: info@andreaconticelli.com



andrea.conticelli





Filiere delle carni: in Italia la maggior efficienza produttiva al mondo

DI PIERFRANCO RIO

A dispetto di ogni sentito dire e delle fake news diffuse dai media sul settore carni e sugli allevamenti intensivi, l'Italia si conferma come il Paese a maggior efficienza produttiva al mondo.



Le garanzie economiche e sociali della Filiera Bovina



Il Pollo Italiano e la sua Filiera. Un modello di produzione che sviluppa Sicurezza Alimentare e Caratteristiche Nutrizionali



Crai, Gruppo della Distribuzione tra i primi a proporre la 'Filiera delle Carni Italiane Certificate'

Roma. L'attenzione del settore carni italiano ai temi del benessere animale, della difesa dell'eredità culturale e gastronomica e della cura del paesaggio resta ineguagliato. Vediamo le ragioni del successo italiano delle filiere delle carni, delineando anche le linee di intervento per migliorare ulteriormente la competitività nazionale nel quadro della green economy.

Innanzitutto, chi ancora sostiene che in Italia si consumi troppa carne dovrà ricredersi di fronte all'evidenza dei dati. I maggiori consumatori al mondo sono gli Stati Uniti con 126 kg apparenti a testa, seguiti dall'Unione Europea con in media 85 kg, mentre l'Italia si classifica agli ultimi posti, con 76 kg, dietro gli altri Paesi mediterranei dell'Unione. Da notare bene però che si tratta di consumi apparenti, che considerano anche le parti non edibili, come ossa, cartilagini e grasso in eccesso. I consumi reali, al netto di queste parti, sono infatti ancora più bassi, attestandosi sui 38 kg a testa per anno. Questo è pari a poco più di 100 grammi al giorno, di cui 73 di carni rosse, delle quali appena 24 bovine. Consumi davvero bassi, perfino inferiori a quelli raccomandati dall'OMS.

Per fare chiarezza a riguardo, la IARC non ha mai affermato che la carne provochi il cancro. È il consumo eccessivo di carne rossa o trasformata che può contribuire al rischio, ma di un solo tipo tumore sui 156 conosciuti e classificati, e cioè quello del colon-retto. Come consumo eccessivo si intende una quantità di gran lunga superiore al reale consumo italiano: più di 100 grammi al giorno per le carni rosse, dove il consumo reale ribadiamo è di 73 grammi al giorno, e più di 50 grammi al giorno per quelle trasformate, per cui il

consumo reale è di appena 29 grammi al giorno. La stessa IARC precisa che la classificazione si basa su prove limitate e di bassa qualità scientifica e che il rischio assoluto è inferiore all'1%.

Inoltre, i fattori di rischio non dipendono dalla carne ma dai metodi di conservazione, preparazione e cottura della stessa. Ad esempio una cottura aggressiva su fiamma diretta, tipica del barbecue, può determinare la formazione di composti tossici e cancerogeni. **Infatti lo studio**



Costine di Suino, Filiera Italiana Certificata

successivo Global Burden Disease Diet Collaborators mostra che carni rosse e processate risultano agli ultimi posti come mortalità rispetto ad altre cause come fumo, inquinamento e alcool. Per questi motivi il rischio di contrarre un cancro al colon-retto attribuibile ai consumi eccessivi di carni si conclude in un valore praticamente nullo.

La vera carne, sia fresca che trasformata, specialmente se Made in



Salame di Filiera con Carni Suine Italiane



Il Prof. Pulina resta fra gli scienziati più autorevoli del mondo

Il Professor Giuseppe Pulina, Presidente di Carni Sostenibili, è stato incluso per il secondo anno consecutivo e insieme a due suoi allievi ora colleghi nell'importante lista mondiale "World's Top 2% Scientists List".



Siamo lieti di annunciare che, per il secondo anno consecutivo il Professor Giuseppe Pulina, Presidente di Carni Sostenibili è stato incluso, insieme a due suoi allievi ora colleghi, nell'importante lista mondiale "World's Top 2% Scientists List". La graduatoria include gli autori più citati nelle pubblicazioni scientifiche ed è un prestigioso riconoscimento che misura il successo di uno studioso. Il database è pubblicamente disponibile con oltre 100.000 top-scientist, con dati relativi alla carriera aggiornati alla fine del 2020. Questi forniscono informazioni standardizzate su vari parametri indicatori di successo, quali ad esempio l'h-index oppure il co-authorship adjusted hm-index, metriche a livello di autore che misurano la produttività, gli articoli più citati, il numero di citazioni e l'impatto di queste nelle pubblicazioni e nelle riviste scientifiche. Il riconoscimento è comune a 63 "animal scientist" italiani, pari al 18% di quelli attivi nel nostro Paese. Un dato nove volte superiore alla media mondiale, a conferma dell'eccellenza della Scuola zootecnica italiana, della sua associazione scientifica ASPA e del suo giornale Italian Journal of Animal Science. Ciò significa che il nostro sistema zootecnico è all'avanguardia, non solo per la qualità indubbia delle produzioni, ma anche per la ricerca e il trasferimento tecnologico a cui partecipano collettivamente Università, Istituzioni di Ricerca, imprese di produzione e di trasformazione.

I nostri migliori complimenti al presidente Giuseppe Pulina da parte di FoodMeat Magazine.

Italy, si conferma come un alimento sano e nutriente. Essa contribuisce a soddisfare i fabbisogni di tutte le fasce della popolazione, in particolare per i bambini, le donne in gravidanza, per gli anziani, per gli sportivi e per i convalescenti. Tutte le accuse di essere causa di svariate patologie non hanno trovato riscontro in studi più nuovi e di maggior qualità scientifica. Questi al contrario hanno infatti rivelato che privarsi di carni e salumi è inutile ai fini di una salute migliore, se non addirittura controproducente.

Ad esempio, l'indagine PURE ha evidenziato che è un'elevata assunzione di carboidrati e non di grassi ad essere associata ad un maggior rischio di mortalità per patologie cardiovascolari, mostrando che invece carni e latticini sono benefici per la salute e per la longevità. Per questo le attuali raccomandazioni dietetiche dovrebbero essere aggiornate alla luce di questi nuovi risultati.

La domanda di carne mondiale è

destinata a crescere nel prossimo decennio. Le previsioni per l'Italia sono di un assestamento o di un calo delle disponibilità attuali di



Costata Vacca Regina D'Italia, Filiera Italiana



Costine più collo di pecora sottovuoto
Filiera Italia Sardegna

carni, anche a causa delle fake-meat a base vegetale o derivanti da colture cellulari in vitro. Questi hanno un valore nutritivo totalmente diverso dalla vera carne che tentano di imitare, ma potranno influenzare il mercato, insinuando nei cittadini l'errata convinzione di una maggiore sostenibilità e salute. Ma queste prospettive presentano molti lati oscuri, come dimostrato dall'inchiesta del giornalista francese Gilles Luneau. Il continuo miglioramento della sostenibilità delle filiere zootecniche appare oggi la via di gran lunga migliore per garantire la disponibilità di carne a prezzi ragionevoli a tutta l'umanità.

Dal punto di vista dell'impatto ambientale, infatti, le emissioni climalteranti dell'agricoltura italiana hanno rappresentato nel 2019 solamente il 7,1% di quelle totali, di cui solo il 4,6% ascrivibili alla zootecnia. Nello specifico il settore carne ha un impatto sul totale nazionale di appena il 3,5%. Questo dato ridimensiona



Produzione di Carni Bovine Italiane con Filiera Certificata

l'enfasi attribuita dai media alla produzione di carne quale uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra. Questo perché il sistema è in neutralità carbonica, cioè le attività agricole e zootecniche emettono gas climalteranti nello stesso luogo in cui questi sono assorbiti, cioè in campagna, grazie alla fotosintesi. Quindi il carbonio sequestrato è superiore a quello emesso, con un bilancio positivo per l'ambiente.

Anche il confronto fra l'impronta del carbonio delle carni bovine italiane rispetto alla media mondiale, effettuata dalla FAO nel 2021 con il modello GLEAM, riporta per il 2017 una stima di 10,4 contro i 25,3 kg di CO₂eq per kg di carcassa. Il valore è inferiore a quello effettuato da vari autori con il metodo LCA e rende comparabili i dati su scala planetaria, ponendo il nostro Paese fra i più virtuosi al mondo. Un aspetto importante della stima delle emissioni climalteranti degli allevamenti riguarda infatti la metrica utilizzata.

Gli standard dell'Intergovernmental Panel for Climate Change hanno reso fisso il potenziale di riscaldamento globale (GWP) per i principali gas, ma la loro emivita in atmosfera è molto diversa.

In particolare, il tempo di residenza della CO₂ in atmosfera può arrivare fino a migliaia di anni. Quindi è un gas a effetto prolungato, mentre il metano, principale gas climalterante

emesso dagli allevamenti, ha un tempo di soli 8,6 anni.

Ne risulta che il metano derivante dalle fermentazioni enteriche, oltre ad essere a effetto breve, è anche biogenico, cioè originatosi dal ciclo naturale del carbonio e non si accumula in atmosfera. Al contrario invece di quanto avviene per l'ossido di diazoto, con un'emivita di oltre 100 anni, e della CO₂. Per questo il metano non contribuisce al riscaldamento globale, soprattutto se la quantità emessa tende a ridursi nel tempo.

Ecco perché numerosi autori propongono di utilizzare una metrica più precisa che tenga in considerazione la durata del gas in atmosfera. Questa consente di affermare che se il tasso di riduzione medio delle emissioni di metano è inferiore allo -0,4% anno, non solo questo gas non contribuisce al riscaldamento totale, ma addirittura provoca un raffreddamento dell'atmosfera. Le analisi storiche ISPRA 2021 dimostrano che il sistema italiano, nell'ultimo trentennio ha ridotto le emissioni di metano del -0,66%, ancora inferiore alla soglia del -0,4%. Possiamo dire dunque che la zootecnia italiana da ruminanti non solo non ha contribuito al riscaldamento globale, ma è stata parte della soluzione del problema.

La produzione delle carni in Italia, Paese in cui il consumo moderato



Penny Market lancia la Filiera Italiana delle Carni Bovine

di queste all'interno della dieta mediterranea garantisce la salute dei cittadini, è una delle più sostenibili al mondo, sia per elevata qualità e salubrità dei prodotti, sia per i limitati impatti climalteranti. Tuttavia, nella prospettiva dell'azzeramento delle emissioni, esistono ampi margini di miglioramento. Fra le soluzioni adottabili nel decennio prossimo, l'incremento della produzione può garantire la maggior riduzione degli impatti ambientali per unità di prodotto, riducendo nel contempo le superfici necessarie per produrre alimenti, liberandole per usi più estensivi. Questo si può raggiungere

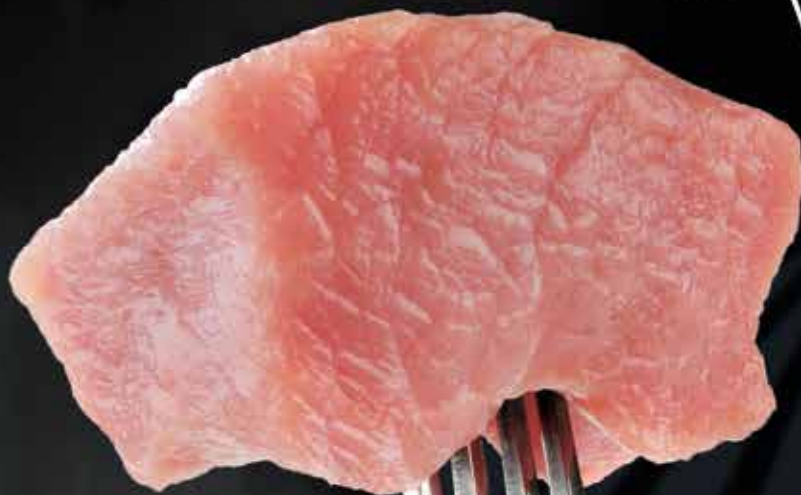


Lombardia: Progetto di Filiera corta per le Carni Bovine

re attraverso il miglioramento genetico, l'allungamento dell'età produttiva, l'aumento della prolificità e della sopravvivenza, la resistenza alle patologie, ecc. La riduzione degli input sia alimentari, grazie all'alimentazione di precisione, sia energetici aziendali, può ulteriormente contribuire a mitigare gli impatti climalteranti.

Infine, il largo uso di superfici capaci di fissare il carbonio, come boschi, cespugliati, pascoli naturali, insieme all'adozione di pratiche agronomiche a basso impatto per la produzione degli alimenti potranno ulteriormente posizionare la zootecnia italiana, e quella da carne in particolare, fra le migliori performance al mondo. ■

di ^{CARNE} VITELLO



LORNOY NV

INTEGRAZIONE TOTALE
PRODUZIONE LATTE / ALLEVAMENTI / MACELLAZIONE

LORNOY NV WINKELOM 52 B-2440 GEEL/BELGIO TEL. +32(0)14 58 81 78 FAX +32(0)14 58 21 51

INFO@LORNOY.BE WWW@SOPRACO.BE

 **SOPRACO**

La dieta vegana indebolisce massa muscolare e forza degli anziani

DI PIERFRANCO RIO

Una dieta esclusivamente vegetale come quella vegana non è adatta in età avanzata. È quanto emerge da un nuovo studio che evidenzia che questo regime alimentare restrittivo, privo di carne e di cibi animali, indebolisce la massa muscolare scheletrica e la forza degli anziani.

Susanna Bramante



Agronomo e divulgatrice scientifica. Autrice e coautrice di 11 pubblicazioni scientifiche e di numerosi articoli riguardanti l'alimentazione umana e gli impatti della stessa sulla salute e sull'ambiente, nel 2010 ha conseguito il titolo di Doctor Europaeus e Ph. Doctor in Produzioni Animali, Sanità e Igiene degli Alimenti nei Paesi a Clima Mediterraneo. Cura GenBioAgroNutrition, "un blog a sostegno dell'Agroalimentare Italiano, della Dieta Mediterranea e della Ricerca Biomedica, contro la disinformazione pseudo-scientifica", che aggiorna quotidianamente.

Roma. I consumatori vengono sempre più incoraggiati ad aumentare il consumo di alimenti di origine vegetale e a ridurre quello di carne e di alimenti di origine animale. Queste raccomandazioni, fatte con l'intento di raggiungere una maggior sostenibilità ambientale e ed una salute migliore, non sembrano però portare verso gli obiettivi sperati. Soprattutto nella popolazione più anziana: una dieta strettamente vegana ha più rischi che vantaggi. È quanto emerge da un nuovo studio che ha analizzato a fondo l'impatto di una dieta esclusivamente vegetale sulla massa muscolare e sulla forza degli anziani.

È risaputo quanto sia importante un'alimentazione adeguata soprattutto in età avanzata, poiché l'intestino perde col tempo la capacità di assorbire in modo efficiente i nutrienti. È per questo motivo che gli anziani hanno bisogno di aumentare l'introito di cibi di buona qualità e ad elevata densità nutrizionale, come lo sono la carne e i cibi animali. Questo per evitare la sarcopenia,



Errori vegani; rischi e falsi miti più comuni da evitare

cioè la perdita di massa muscolare che si verifica nella terza età. È dimostrato infatti che le proteine nobili della carne hanno il potere di prevenire la sarcopenia, cosa che invece non avviene con le proteine vegetali, incomplete e di scarsa qualità rispetto a quelle animali.

Da questo nuovo studio emerge esattamente la stessa cosa, ribadendo quanto non sia preferibile e raccomandabile una dieta vegana in età avanzata, specialmente nei soggetti con mobilità ridotta. La minore qualità delle proteine vegetali, la mancanza di amminoacidi essenziali ed il loro legame a fibre e a fattori anti nutrizionali che ne limitano la biodisponibilità, sono svantaggi che non ci si può permettere in una fase così critica come quella della terza età, dove si rendono necessari alimenti ad alto valore nutrizionale, densi di nutrienti subito disponibili, per-



Semplicemente Gallese

Autentica Sostenibilità

Il paesaggio unico e le condizioni climatiche favorevoli fanno del Galles uno dei luoghi più sostenibili al mondo per la produzione di carne di qualità. Agnello Gallese IGP: la sua storia nel suo gusto.

Scopri le ricette sul nostro sito

Per ricette e informazioni visitate
www.agnellogallese.it



È tempo di qualità



Ci trovate anche su

 @agnelloemanzogallese

 @welshlambbeef

 @welshlambbeef

➔ **SEGUE DA PAG 60**



ché senza ostacoli.

Una dieta esclusivamente vegetale non è adatta per gli anziani. Lo dimostra un nuovo studio che evidenzia come un regime alimentare privo di carne e di cibi animali, indebolisce la massa muscolare scheletrica e la forza degli anziani.

La carne e i cibi animali vengono



incontro a queste esigenze, rivelandosi praticamente indispensabili a coprire tutti i fabbisogni e a garantire un'alimentazione adeguata nell'anziano. Infatti è dimostrato che gli over 65 dovrebbero avere un introito molto più alto di proteine rispetto a quanto raccomandato proprio per queste necessità, e le proteine nobili della carne e dei cibi animali sono da preferire.

Lo studio mette in evidenza che le principali carenze di una dieta vegetale negli anziani sono in primis quelle di amminoacidi essenziali, aumentando il rischio di un apporto di proteine insufficiente. Nemmeno le strategie per migliorare le proprietà anabolizzanti degli alimenti vegetali sono fattibili in questa fascia di popolazione.

Ad esempio associare insieme legumi e cereali e aumentare le porzioni per compensare l'inferiorità delle proteine vegetali si sono rivelate poco praticabili e di scarso successo negli anziani.

Infatti durante questa fase si perde l'appetito e si va incontro a difficoltà digestive. Ecco perché bisogna privilegiare alimenti ad alta efficienza, molto concentrati di nutrienti già a piccole dosi, e di semplice digeribilità e assimilazione, come lo sono proprio la carne e gli alimenti di origine animale. Gli importanti risultati



Una dieta equilibrata non è valida solo per le persone anziane ma anche per tutta la famiglia

di questo studio e di tanti altri dovrebbero essere presi in seria considerazione prima di raccomandare una limitazione o addirittura la totale esclusione di tutti i cibi animali nelle categorie più fragili.

Gli over 65 dovrebbero avere un introito alto di proteine nobili di origine animale perché facilmente assimilabili.

Le conseguenze negative di una dieta vegana sulla massa muscolare scheletrica e sulla forza negli anziani potrebbero infatti



essere irreversibili.

Per questo motivo una buona attività fisica e un introito adeguato di proteine di alta qualità come quelle della carne restano la miglior strategia da seguire per preservare la massa, la potenza e la funzionalità dei muscoli e garantire salute e benessere durante l'invecchiamento. ■



Una dieta equilibrata e onnivora mantiene le persone anziane in ottima salute

VUOI CONOSCERE AL MEGLIO
I TAGLI DI CARNE BOVINA?

SCOPRI I NOSTRI
VIDEO DIDATTICI!



SCAN ME

La nostra qualità
è il risultato di
controlli rigorosi.



Un rigido disciplinare impone la presenza dei Servizi Veterinari francesi al macello. Attraverso controlli scrupolosi, sono i garanti del rispetto della protezione degli animali e delle norme in materia di igiene e sicurezza.

100%

dei trasportatori di bestiame francesi sono formati e certificati per la gestione e la cura degli animali.

1.500

Responsabili della Protezione degli Animali sono presenti in Francia in 263 macelli per monitorare il rispetto del benessere degli animali.

Allevamenti estensivi in Italia: cosa e come sono veramente

DI PIERFRANCO RIO

Un piccolo viaggio alle origini di questo sistema di allevamento forse ancora poco conosciuto per quello che realmente è, al netto delle fake news sempre più circolanti.



L'Allevamento Estensivo rappresenta anche un forte sostegno allo sviluppo Rurale e al mantenimento geo-morfologico delle zone collinari e di montagna

Roma. Allevamento estensivo. Una definizione che sentiamo spesso in contrapposizione con intensivo. Ma cosa si intende davvero con questo termine e dove sono sviluppati gli allevamenti estensivi in Italia?

Nel corso dei secoli, nelle aree dell'arco alpino, si è sviluppato un sistema di allevamento che veniva definito alpeggio. Questo aveva la durata di circa 90-100 giorni. Iniziava a partire da giugno e terminava alla metà di settembre. Nei rimanenti mesi dell'anno gli animali venivano allevati nelle aree di fondovalle, con sistemi a carattere semi-intensivo. Questi prevedevano la stabulazione, la somministrazione di foraggi conservati e di alimenti concentrati. L'unità funzionale dell'alpeggio era rappresentata dalla malga, dove si esercitavano le attività di pascolamento, mungitura e, ormai sempre più raramente, di trasformazione casearia. L'alpeggio permetteva così di integrare le attività agricole di fondovalle con la montagna alpina. Da alcuni anni a questa parte le malghe hanno assunto funzioni di offerta di prodotti e di servizi per le esigenze turistiche. La maggior parte delle malghe presenti nell'arco alpino vengono utilizzate per l'allevamento di razze bovine ad attitudine lattifera, appartenenti per lo più a razze tradizionali e locali. Tra queste troviamo le razze bovine Valdostane, la razza Rendena e la Grigia Alpina. Vengono allevate anche razze cosmopolite, quali la Bruna, la Frisona e la Pezzata Rossa. Minoritaria è invece la presenza di malghe caricate con ovini, caprini, equini e asini.

Nelle aree della dorsale appenninica sono ancora diffusi sistemi di allevamento estensivo stagionale al pascolo di bovini da carne e di ovini, e più raramente di caprini e di equini. La stagione di pascolamento si estende solitamente dal mese di maggio fino al mese di ottobre-novembre, a seconda delle condizioni climatiche. Attualmente le aree della dorsale appenninica settentrionale e centrale vengono utilizzate prevalentemente per l'allevamento esten-

sivo di fattrici da carne appartenenti alle razze Romagnola, Chianina e Marchigiana. Nell'area dei Monti Sibillini si riscontra invece ancora una forte presenza di ovini da latte, che praticano la transumanza stagionale da aree limitrofe.

In Italia centrale, e precisamente nelle regioni Lazio e Toscana, è diffuso l'allevamento brado integrale della razza bovina Maremmana, che può essere considerato oggi come il modello di riferimento di allevamento estensivo a livello nazionale. Gli animali permangono continuativamente nelle aree di allevamento, costituite da pascoli e boschi della macchia mediterranea. Caratteristica è la presenza di aree gravate da usi civici, definite nella Regione Lazio "Università Agrarie". In tali aree vengono allevati in maniera promiscua gli animali di proprietà degli aventi diritto ad esercitare l'uso del pascolo.

In vaste aree dell'Italia meridionale è diffuso invece l'allevamento estensivo dei bovini di razza Podolica, destinati sia alla produzione della carne, sia alla produzione del tipico Caciocavallo. Tali sistemi di allevamento possono prevedere forme di transumanza, con spostamenti stagionali tra aree montane, come quelle della Sila e del Pollino, e aree di pianura. Forme tradizionali di allevamento estensivo sono diffuse anche nelle aree insulari, in particolare nelle zone meno vocate per l'utilizzazione agricola o per forme di allevamento intensivo. È il caso dell'allevamento brado del bovino sardo, indirizzato alla produzione della carne anche mediante incrocio.

Insomma sono rimaste poche forme di questo tipo di allevamento che ha i suoi pro e i suoi contro.

Perché la soluzione migliore, in fin dei conti, è una via di mezzo tra intensivo ed estensivo. Solo con un buon compromesso fra i due, con i loro vantaggi e svantaggi, si può garantire il benessere animale, la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. Quello che in effetti possiamo dire sia già rappresentativo del virtuoso modello zootecnico italiano. ■

Vicentini Carni. Qualità garantita dalla **A** agli **Zoccoli**.



Vicentini Carni è un nome storico a forte tradizione familiare nel panorama delle aziende specializzate nell'allevamento e macellazione di carni bovine di Alta Qualità. Grazie al progetto Filiera, Vicentini garantisce qualità e controllo in ogni fase, portando le carni bovine più prelibate direttamente sul banco delle migliori macellerie italiane. Vicentini Carni, oltre 50 anni di passione, per offrirvi solo il meglio!



SPECIALE

CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA.3|6 MAGGIO.2022



CIBUS 2022: 3.000 Aziende agroalimentari italiane attendono migliaia di buyer esteri

Presentato a Milano il programma della 21° edizione di Cibus – Tornano i buyer esteri a conferma di un export in territorio positivo – In esposizione tanti prodotti nuovi e sostenibili – Industria, Agricoltura e Distribuzione si confrontano per gestire le problematiche di questo periodo

DI CORRADO VECCHI

Milano. Sarà un anno difficile per l'agroalimentare italiano, stretto tra inflazione e rischio di flessione dei consumi interni, ma l'arrivo degli investimenti del PNRR e la continua crescita dell'export nelle geografie chiave possono consentire un'ulteriore crescita del comparto nel medio periodo. Ne parleranno i rappresentanti della filiera che si incontreranno a Cibus 2022, dal 3 al 6 maggio a Parma, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Cibus è la fiera dei Territori: da quasi 40 anni a Parma si celebra la capacità del Made in Italy Alimentare di crescere rispettando e valorizzando la propria tradizione e i propri territori.

Migliaia di buyers esteri torneranno finalmente in Italia, nella Food Valley, per implementare i propri assortimenti con prodotti Authentic Italian offerti da oltre 3.000 espositori che sono un unicum a livello mondiale come la fiera che li rappresenta. Già registrati anche 50.000 operatori professionali italiani della Distribuzione e della Ristorazione, che a Cibus non solo incontrano tutti i loro fornitori in essere e potenziali, ma trovano idee e soluzioni per tutti i canali del Foo-

d&Beverage. Arriveranno circa 2000 top buyer da Stati Uniti d'America, Europa, Medio Oriente, Sud America e Asean. Ai top buyers italiani ed esteri è destinato il programma "Cibus destination", visite guidate e percorsi tematici in fiera e sul territorio, dedicati a produzioni tipiche, territorialità, fuori casa e sostenibilità.

In esposizione ci saranno circa mille nuovi prodotti che le aziende alimentari stanno immettendo nei mercati. I trend generali sono prodotti attenti a salute e benessere, gusto e nuove combinazioni di ingredienti, e poi territorialità e packaging sostenibili. I prodotti più innovativi saranno esposti in fiera nell'area "Cibus Innovation Corner", selezionati da una giuria di esperti.

Saranno in parte destinati all'export che presenta aspetti positivi, specie per quanto riguarda l'area extra UE, meno penalizzata dagli effetti della guerra in Ucraina, che nel 2021 ha rappresentato il 42,6% delle esportazioni alimentari italiane. In particolare, il mercato USA ha registrato un aumento del 14,0% sull'anno precedente. Va sottolineato che quella del 2022 è la prima edizione di Cibus "carbon neutral". La carbon neutrality è

un processo che include la misurazione delle missioni, l'individuazione di un piano di riduzione e la compensazione delle emissioni residue attraverso crediti di carbonio certificati di alta qualità, che finanziano progetti di mitigazione dei cambiamenti climatici e promuovono lo sviluppo sostenibile. La certificazione è stata resa possibile grazie alla partnership tra Fiere di Parma e Carbonsink, la società di consulenza leader in Italia nella progettazione di strategie climatiche.

Nel corso della conferenza stampa di presentazione di Cibus 2022 è intervenuto Roberto Luongo, Direttore Generale di ICE – Agenzia: "L'ICE-Agenzia anche quest'anno ha accolto l'invito di Cibus a sostenere ed accompagnare le imprese italiane del settore agroalimentare. E lo ha fatto sia a partire dalla fase preparatoria della manifestazione che sotto data: numerose le azioni di comunicazione su alcune delle più illustri testate mondiali del food e un incoming di 390 fra buyer specializzati e giornalisti di settore provenienti da 42 Paesi. L'ICE-Agenzia e il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale intendono così confermare il loro contributo



Ivano Vaccondio, Presidente Federalimentare



Antonio Cellie, CEO di Fiere di Parma

SEGUE A PAG 72

*...nel rispetto
della natura
e del lavoro
dell'uomo*



PROSCIUTTIFICIO MONASTERO
MEDESANO (PR)



ACETAIA ANTICHI COLLI
CASTELNUOVO R. (Mo)



PROSCIUTTIFICIO SAN FRANCESCO
CASTELNUOVO R. (Mo)
SEDE E DIREZIONE

Prosciuttificio San Francesco S.p.A.

Via della Pace 8/A - 41051 Castelnovo Rangone (Mo) - Tel. 059/535586 - 535403 Fax 059/536762
E-mail: info@sanfrancescospa.it - www.sanfrancescospa.it

SPECIALE

CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA.3|6MAGGIO.2022

➔ SEGUE DA PAG 70

al sostegno dell'agroalimentare italiano che nel 2022 guarda al suo consolidamento sui mercati tradizionali di sbocco, UE, USA e Canada, e quelli in evoluzione come i Paesi del Golfo o, in estremo oriente, come il Giappone e la Cina". Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare, ha sottolineato l'importanza del food&beverage italiano: "Se c'è una cosa che gli ultimi anni ci hanno insegnato è l'importanza, data troppo spesso per scontata, del food&beverage. Internamente, il food&beverage rappresenta un vero e proprio vettore di coesione sociale, mentre se guardiamo all'export, le nostre eccellenze nel mondo continuano a rappresentare una fonte di ricchezza tramite la quale possiamo aiutare l'economia del Paese. E Cibus, come vetrina dei prodotti alimentari del Made in Italy deve ricordarci proprio questo: anche in condizioni difficili come quella che stiamo affrontando, è importante celebrare i nostri prodotti, farlo con buyer italiani ed esteri, ricordando il grande valore di ciò che produciamo in termini economici e in termini sociali". Sul ruolo di Cibus, Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma, ha detto: "Cibus negli ultimi 2 anni non si è mai fermato: supportando il sourcing degli operatori esteri con MyBusinessCibus.com; organizzando CibusForum nel drammatico 2020, inaugurando la ripartenza delle fiere nel settembre 2021 e presidiando con un proprio padiglione Expo Dubai. Perché da 40 anni è questa la missione che condividiamo con Federalimentare: difendere l'autentic Italian e supportare le nostre esportazioni. Cibus 2022 torna già ai livelli pre-pandemia per qualità e quantità di espositori, oltre 3.000,

tutti rigorosamente italiani, e 70.000 visitatori attesi, rigorosamente professionali, di cui oltre il 10% esteri; dal 3 al 5 maggio ancora una volta tutto il mondo viene a vedere di persona il miracolo del made in Italy alimentare attraverso le sue instancabili imprese e i loro meravigliosi territori".

Cibus 2022 sarà inaugurato da Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e da Manlio Di Stefano, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, nel convegno d'apertura "La responsabilità economica e sociale dell'agroalimentare italiano - Come continuare a garantire l'accesso al



il Made in Italy e contrastare l'Italian Sounding. A Cibus 2022 sarà presente una "Area Horeca The Hub" dedicata alle aziende del fuori casa, un canale di vendita di cui si parlerà anche nel convegno "I vantaggi dell'innovazione digitale nell'out of home: personalizzazione e attenzione al food cost", con la partecipazione di JAKALA, prima MarTech company europea con una forte expertise di strategia, dati, tecnologia e media, in grado di aiutare i suoi clienti a migliorare le loro performance di marketing & sales con un impatto misurabile sulla loro top line. In fiera saranno presenti i birrifici indipendenti e si terrà il Concorso "Birra dell'Anno". "Cibus4Sustainability" è il progetto ideato e organizzato da Cibus, in collaborazione con PwC Italia, sulle buone pratiche sostenibili di industria e distribuzione, che sarà presentato alla presenza di retailers nazionali, internazionali e grandi aziende agroalimentari il 4 maggio.

Le innovazioni di prodotto e di progetto delle Startup saranno presentate nell'area di Le Village by Crédit Agricole Parma, con il supporto di ICE - Agenzia.

Le potenzialità dell'export saranno analizzate nel convegno "La dinamica delle private label a livello internazionale", moderato da Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma, con la partecipazione di Romolo De Camillis, Retailer Director di Nielsen IQ, aziende e insegne distributive.

Per un elenco completo delle attività e dei convegni in fiera si veda: <https://www.cibus.it/progetti-speciali/> e <https://www.cibus.it/convegni-2022/>. Infine, "Cibus in città" si terrà in due location speciali nel centro storico di Parma: incontri, degustazioni, spettacoli e cucina. ■



Cibo e al Lavoro durante e dopo le crisi, attraverso un nuovo modello di sviluppo sempre più sostenibile" (cui è stato invitato Sergio Mattarella, Presidente della Repubblica Italiana).

Saranno presenti le maggiori testate della carta stampata e del web, della televisione e della radio. Rai sarà Media Partner dell'evento al quale sarà presente uno studio radiofonico di Radio 24, oltre alle maggiori testate della carta stampata e del web, della televisione e della radio. Al convegno inaugurale seguiranno l'Assemblea nazionale di Federalimentare e il convegno di ICE - Agenzia che illustrerà il nuovo servizio ICE basato sulla tecnologia Blockchain: mette a disposizione di 300 piccole e medie industrie, a titolo gratuito, un sistema innovativo di tracciamento della filiera per valorizzare



Carlo Ferro, Presidente ICE

Lenta cottura
A BASSA TEMPERATURA

SALUMI
COATI

Lenta Stagionatura



Nei nostri salumi c'è tutta l'arte
dell'eccellenza, espressa tramite la sapienza
della tradizione e lo slancio all'innovazione.
DA OGGI ANCHE IN VASCHETTA!

#MYCOATI
SALUMIFICIOCOATI.IT  

Assica: convocare subito il tavolo di filiera suinicola

SPECIALE



CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA. 31 MAGGIO. 2022

Urgenti interventi a sostegno della salumeria nazionale, schiacciata da costi di produzione insostenibili e limitazioni all'export

DI CORRADO VECCHI

Milano. Il settore suinicolo è oggi in bilico tra due fortissime tensioni: da un lato l'aumento dei costi di produzione di tutti gli anelli della filiera aggravato dalle difficoltà di approvvigionamento di materie prime conseguenti il conflitto in atto e che rischia di innescare una spirale inflattiva verso l'alto molto velocemente, dall'altro la consapevolezza che i vincoli di portafoglio dei singoli attori del mercato - non da ultimo del consumatore finale - possono produrre una riduzione dei consumi anche sensibile.

I margini operativi già fortemente compressi dalla crisi della materia prima del 2019, dalle limitazioni commerciali sui mercati nazionale ed esteri nel 2020 a causa della pandemia da Covid-19 e solo parzialmente ristorati da un accenno di ripresa nel 2021, stanno subendo ulteriori fortissime pressioni, mettendo a dura prova la tenuta delle aziende del settore.

“L'undici marzo scorso abbiamo chiesto al Ministro Patuanelli la convocazione urgente del tavolo

di filiera suinicola, esteso a rappresentanti del mondo mangimistico e della Distribuzione senza ottenere alcuna risposta; la situazione, nel frattempo, si aggrava di settimana in settimana e impone un confronto con ancora maggiore urgenza.” – ha affermato Ruggero Lenti, Presidente di ASSICA.

Le condizioni dei rapporti di mercato stanno vivendo un deterioramento determinato dalla lunga esposizione a incrementi vertiginosi dei costi, primo fra tutti quello dell'energia, che le aziende non possono sostenere ancora a lungo. “Oltre all'analisi della situazione resa critica dal drammatico conflitto russo-ucraino, che il Ministero ha svolto con cura, è indispensabile far sedere attorno a un tavolo tutti gli attori della filiera suinicola, perché si prenda coscienza con oggettività della situazione attuale e si tracci con reciproca consapevolezza un percorso per tentare di attraversare questo periodo che si preannuncia non breve” ha proseguito Lenti.

L'aumento dei costi dei fattori di produzione è indubbiamente un problema che incide su tutto l'agroalimentare nazionale, ma la filiera suinicola, in particolare le aziende di macellazione e i salumifici, deve al contempo fronteggiare un altro importante fattore di perdita della redditività: la presenza della Peste Suina Africana (PSA) sul territorio continentale italiano. **Una deprecabile eventualità che da gennaio 2022 ha portato alla perdita di circa 20 milioni di euro al mese di export che espone le aziende al rischio di ulteriori danni se la malattia veterinaria, che non colpisce l'uomo, dovesse diffondersi in altri**



territori a maggior intensità di allevamenti suinicoli: un'eventualità che metterebbe a rischio la stessa possibilità di produrre, tra le altre, le pregiate DOP di Parma e San Daniele, simbolo della salumeria Made in Italy nel mondo.

Ma c'è di più. Anche l'approvazione della nuova norma sulle pratiche sleali ha posto un elemento di conflittualità tra fornitori e clienti: rispetto al precedente testo sono venuti meno i parametri scritti che esplicitano che i salumi sono tra i prodotti soggetti a pagamento breve a 30 giorni (di fatto 60 con la logica del fine mese), sostituendo tale elencazione di prodotti con una più generica previsione sulla deperibilità. Questo ha spinto gli operatori acquirenti a considerare ammissibile passare i salumi ad un pagamento a 60 giorni (dunque 90) senza che nulla sia mutato nei prodotti: si tratta degli stessi salumi, confezionati e prodot-



Ruggero Lenti, Presidente ASSICA



SEGUE A PAG 76

I buoni salumi italiani

Realizzare salumi è il nostro mestiere.
Non ci basta che siano buoni al palato.
Devono essere buoni in tutto.

• NOVECENTO •



Il sapore delicato del vero prosciutto cotto italiano

• LA CENTENARIA •



Il gusto inconfondibile del puro suino nazionale

• LA DIVINA •



Il profumo raffinato del tacchino 100% italiano



GUARDA IL SITO

NEGRI SRL Sede Operativa // Operating Office
via Napoli, 11 - 41016 Novi di Modena (MO) - Italy
Tel +39 0425 1666183 - info@negrisalumi.it
www.negrisalumi.it

➔ **SEGUE DA PAG 74**



ti nello stesso modo di sempre.

“Questa ulteriore richiesta non è accettabile: non possiamo ammettere che ciò che è stato considerato pratica sleale per oltre 10 anni (pagare i salumi a più di 30 giorni) diventi la normalità. Non possiamo permetterci come salumifici né possiamo permetterlo per la filiera: macelli e allevatori vengono pagati entro 30 giorni, a volte meno, serve mantenere liquidità in filiera. Occorre sederci al tavolo di filiera con i nostri partner subito, non possiamo tollerare oltre le accuse ingiustificate che vengono mosse in maniera insensata alle aziende di macellazione e ai salumifici.

È indispensabile e non più rinviabile che tutti gli operatori si confrontino in una sede istituzionale, non per puntarsi contro il dito in modo assolutamente sterile e inutile, ma piuttosto per definire interventi,



La qualità dei Salumi Italiani è riconosciuta su tutti i mercati mondiali

proposte condivise, tempi e modi della loro attuazione col supporto mai venuto meno del dicastero agroalimentare e di tutto il governo” - ha ribadito il Presidente di ASSICA.

C'è la consapevolezza che nessuno possiede la formula magica per risolvere tutti i problemi, ma parlarne e affrontarli deve essere fatto con maturità e urgenza da parte di tutti. Alcune proposte sono già state formulate e altre possono essere poste sul tavolo per iniziare a dotare la filiera di strumenti adeguati: aiuti alla riduzione del costo di produzione dei mangimi devono essere accompagnati da una generalizzata riduzione estesa degli oneri energetici per disinnescare la spirale inflattiva. Interventi sui prezzi di cessione per un loro adeguamento al rialzo devono essere fatti, ma altrettanto bisogna che il governo allenti la pressione sul portafoglio del consumatore riducendo l'IVA come indicato dall'Unione Europea e anche gli altri oneri che gravano sul bilancio familiare il più possibile.

Molto può essere fatto, infine, anche intervenendo ove possibile a riduzione degli oneri doganali di import/

export per favorire una più semplice movimentazione degli scarsi fattori di produzione di cui il nostro Paese è strutturalmente deficitario.

Nel mentre si attuino politiche di aumento della capacità produttiva agricola; politiche che richiedono inevitabilmente diversi mesi, connessi ai ritmi naturali di coltivazione; mesi che non possono però trascorrere privi di azioni immediate per salvaguardare la filiera.

“Siamo certi che il ministro Patuanelli capirà la difficile situazione che stiamo vivendo e ascolterà il nostro appello per la convocazione urgente di un tavolo di filiera suinicola” - ha concluso Lenti. ■



ABOUT ASSICA

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.



Tradizione
Qualità
Prezzo
Servizio



loc. le campora - 67063 Oricola (AQ)
Tel. 0863.909044 Fax 0863.909039
web:salumificioduke.it



Sempre più salumi italiani nel piatto dei Belgi

SPECIALE

CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA.31 MAGGIO.2022

DI CORRADO VECCHI

I nuovi dati di export e consumi sono stati presentati durante un prestigioso evento istituzionale a Brussels promosso da ASSICA nell'ambito del progetto "Trust Your Taste, Choose European Quality". Oggi il Belgio è il terzo mercato più grande d'Europa



Grande successo dei salumi italiani sulle tavole dei consumatori del Belgio

Milano. Il Belgio ama i salumi italiani. I nuovi dati su export e consumi sono stati presentati martedì a Bruxelles, alla presenza di stampa, referenti istituzionali, esperti di economia e nutrizione durante un importante appuntamento dedicato a valorizzare la filiera della carne e dei salumi. "Il Belgio è un mercato molto importante per le nostre aziende, con scambi di 8.511 tonnellate e un valore di circa 100 milioni di euro nel periodo gennaio-novembre 2021. - afferma **Davide Calderone**, Direttore di Assica - È il terzo mercato più grande dopo Germania e Francia all'interno dell'UE ed è sicuramente uno dei paesi partner con i tassi di crescita più interessanti (+28,2% in volume e +16,9% in valore) nel 2021". Il convegno è stato promosso da ASSICA nell'ambito del progetto "Trust Your Taste, Choose European Quality", rivolto proprio a Italia e Belgio e co-finanziato dall'Unione Europea.

Analizzando in dettaglio i trend di consumo, si conferma la crescente attenzione del consumatore belga per i prodotti di qualità, che offrono sia un buon aspetto nutrizionale, sia una maggiore sostenibilità. "La crescita dei salumi italiani sul mercato belga nel 2021 non è infatti solo un effetto statistico legato alla ripresa dopo la pandemia (già nel periodo gennaio-novembre gli arrivi di salumi italiani in Belgio hanno superato di gran lunga i livelli pre-pandemia) ma l'inizio di una nuova fase di conoscenza e valorizzazione dei salumi Made in Italy - aggiunge Calderone. In Belgio, come in Italia, i consumatori scelgono ciò che mangiano con sempre più attenzione e consapevolezza", conclude il direttore.

Il convegno è stato l'occasione per presentare agli ospiti, riuniti al Museo



Belvue, il progetto **"Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY"** che, giunto al termine della prima annualità, ha già ottenuto significativi risultati nel valorizzare le caratteristiche dei prodotti alimentari dell'UE, per migliorarne l'immagine e la percezione ed informare e educare i consumatori. **Per maggiori info e approfondimenti sul progetto seguilo sui social Instagram @TrustyourTaste ChooseEU-Quality, Facebook @TrustyourTaste-chooseEUita e YouTube nel canale dedicato Trust your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY o nel sito www.trustyourtaste.eu** Ad esemplificare perfettamente questi valori gli ospiti presenti hanno potuto degustare una selezione di salumi in rappresentanza di alcune tra le eccellenze italiane ripercorrendo idealmente l'intera Penisola: dal Prosciutto di Parma DOP alla Mortadella Bologna IGP, dal Prosciutto toscano DOP fino ai Salumi di Calabria DOP, solo per citarne alcuni di quelli presenti. Un tripudio di sapori e di gusto! ■





*Salumi dell'Arca
bontà da salvagustare.*



PARMA.3|6 MAGGIO.2022

Siamo padiglione 2 stand K 018

Dal 1924 la migliore scelta della
salumeria tipica del territorio Parmense.





Dal salumiere a lezione di gusto, tradizione e qualità

DI CORRADO VECCHI

I salumi e la carne suina protagonisti di una campagna per informazioni sulle qualità nutrizionali. Il progetto "Trust Your Taste – Choose European Quality" promosso da ASSICA ha incontrato i consumatori in 50 punti vendita in tutta Italia. In negozio esperti per consulenze oltre a materiali di approfondimento per promuovere scelte consapevoli.



Il Macellaio-Gastronomo e il Salumiere valorizzano il prodotto all'attenzione del Consumatore

Milano. Cinquanta salumieri e macellai di tutta Italia, da Milano a Palermo, hanno iniziato a trasformare le loro botteghe in "aule" per un periodo intenso di incontri e attività di formazione su salumi e carne suina. In negozio, oltre ai loro preziosi consigli, si possono infatti trovare informazioni, materiali di approfondimento e anche esperti nutrizionisti, a disposizione dei consumatori per consulenze dedicate sui salumi e la carne suina. L'iniziativa è promossa da ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) nell'ambito del progetto Trust Your Taste, Choose European Quality, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze alimentari della filiera suinicola e raccontare ai consumatori gli enormi progressi compiuti sui temi della sostenibilità e dei valori nutrizionali. Qui è disponibile l'elenco completo delle realtà che hanno aderito e le giornate di presenza dei nutrizionisti.

Il macellaio o salumiere è una figura centrale per valorizzare il prodotto. Unisce infatti la sapienza e l'artigianalità ad un continuo aggiornamento professionale, per rispondere alle nuove esigenze e ai gusti in divenire del consumatore, sempre più sensibile a temi come la sostenibilità, la sicurezza alimentare e il benessere animale. In Italia si contano oggi circa 15.000 macellerie distribuite in tutto il Paese, botteghe che l'acquirente sceglie principalmente per il valore aggiunto del rapporto umano e di fiducia con il gestore, per l'estrema cura posta nella scelta di fornitori, per la possibilità di ricevere preziosi consigli d'uso o ricette sfiziose. Fra le responsabilità in capo a salumieri e macellai vi è proprio la valorizzazione del prodotto, sia delle 43 preziose eccellenze di salumeria a marchio DOP e IGP vanto del nostro Paese, che delle innumerevoli specialità regionali o locali, sia della carne suina, nei suoi vari tagli.

Rendere i consumatori più informati e consapevoli è il fo-

cus di "Trust Your Taste, Choose European Quality" www.trustyourtaste.eu il progetto nato per promuovere la cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

ASSICA, Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957. ■



SPECIALE

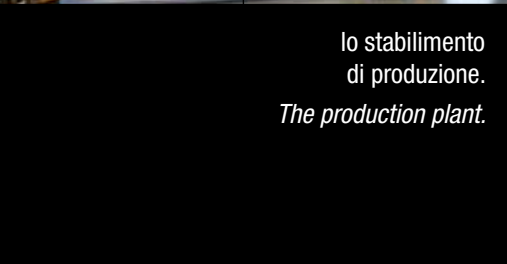


CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA. 31 MAGGIO. 2022



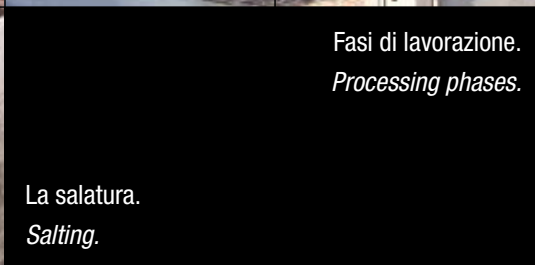
Il punto vendita.
The shop.



lo stabilimento
di produzione.
The production plant.



Fasi di lavorazione.
Processing phases.



Fasi di lavorazione.
Processing phases.



La salatura.
Salting.

Salumificio F.lli GUERZONI s.n.c

Via F. Valtiepido, 12 - Gorzano di Maranello (Mo)
Tel 0536 941221 - Fax 0536 941501
fratelliguerzoni@libero.it

La Salumeria dei Guerzoni

Vendita di salumi, formaggi e carne fresca
Via Vandelli, 550 - 41053 Gorzano di Maranello (Mo)
Tel. 0536 944163 - Fax 0536 941501

Parma, "La Food Valley" e la sua storia agro-alimentare

DI TIZIANO PARMEGGIANI

La provincia di **PARMA**, la storia, le sue bellezze, il settore alimentare e i suoi ottimi salumi. Senza l' **ACQUA** non nasce niente, e dove non nasce niente non c'è **VITA**.



PARMA UNESCO, City of Gastronomy



Degustazione del Prosciutto di Parma DOP

Parma. Fondata dai Romani nel 183 avanti Cristo, anche se sono state ritrovate numerose terremare nella provincia, in particolare sulle colline di Traversetolo vicino al fiume Taro, che ne segnalano i primi insediamenti umani nell'età del Bronzo. La costruzione della via Emilia, favorì la crescita di Parma come centro di riferimento agricolo soprattutto nella parte pianeggiante, dove l'agricoltura e gli allevamenti ebbero un forte sviluppo, anche per la vicinanza al fiume PO, che con le sue acque permetteva l'irrigazione dei terreni agricoli, acque che erano indispensabili anche per gli allevamenti sia bovini, che dei suini.

NEL 569. PARMA FU CONQUISTATA DAI LONGOBARDI E DIVENNE DUCATO.

Parma la Bella, partiamo dalla reggia di Colorno, passata di mano alle varie famiglie importanti dal 1300 in poi, che ne hanno cambiata la fisionomia varie volte, nel 1749 il ducato passò a Filippo di Borbone che affidò all'architetto Ennemond Alexandre Petitot, la ristrutturazione della reggia, che doveva assomigliare alla reggia di Versailles, che utilizzo soprattutto maestranze Francesi.

Alla morte di Ferdinando, il ducato di Parma venne annesso da Napoleone alla Francia il 28-11-1807. Che dichiarò la reggia di Colorno -Palazzo Imperiale- e iniziarono i nuovi lavori di ristrutturazione, nel 1815, dopo il congresso di Vienna il Ducato fu assegnato alla moglie di Napoleone, Maria Luigia d'Austria, Che ne fece una delle sue residenze preferite aggiungendo un grande giardino alla Francese, all'interno del palazzo non mancano stupende grandi opere, solo per citare alcuni grandi pittori che con i loro quadri, fanno parte delle tante altre opere d'arte e delle bellezze che ci sono all'interno del palazzo, da Tiziano al Correggio, a Mantegna e Raffaello, e

tanti altri.

In centro a Parma, citiamo altre bellezze storiche come la Cattedrale e il bellissimo Battistero, il palazzo della Pilotta, il teatro Farnese restaurato recentemente, un vero gioiello, il teatro Regio, dove i melomani di tutto il Mondo amano ascoltare ogni anno, le grandi opere di Giuseppe Verdi. Parma è una città salotto, il centro è molto raccolto tutto gira intorno a piazza Garibaldi, i Parmigiani amano la cultura, voglio ricordare che nel 2020/2021 Parma è stata capitale della Cultura, ma amano anche godersi la vita e sicuramente il buon mangiare, a Parma non mancano le occasioni, e loro le sanno anche creare. La città di Parma



Lo splendido scenario del centro storico di Parma

penso sia una delle città di Provincia più belle che abbiamo in Italia, e da questo credo derivi anche la qualità della vita dei cittadini di Parma, che lavorano, ma non trascurano la bellezza, l'arte e i piaceri materiali del corpo.

Passiamo alla Provincia: gli abitanti della provincia di Parma sono 450.000. circa, quasi il 50% vivono in città, in provincia ci sono parecchi centri importanti, Salsomaggiore, Fidenza, Fontanellato, Busseto, Langhirano, Collecchio, Felino, Noceto, Polesine di Zibello, di Colorno abbiamo già detto e tanti altri paesi anche sulle colline Parmensi, in molti di



Il Parmigiano Reggiano, altra eccellenza del territorio parmense

questi centri ci sono dei bellissimi Magnani, in particolare quelli di Torrechiara e di Felino, che meritano di essere visitati. Voglio ricordare la villa Magnani Rocca a Mamiano, chiamata giustamente la villa dei Capolavori, che fu di Luigi Magnani e oggi è diventata Fondazione, elenco solo alcune opere di grandi Pittori, per fare capire che una visita non è tempo perso, Francisco Goya, Durer, Tiepolo, Tiziano, De Chirico, Guttuso, Cezanne, Renoir, e tanti altri, e una raccolta di 50 opere di Giorgio Morandi, che era amico di Luigi Magnani, e solo alla villa dei Capolavori si possono vedere tutte assieme, anche la bellissima villa di recente restaurata e il parco con piante secolari meritano una visita fuori le mura.

SETTORE ALIMENTARE NELLA PROVINCIA DI PARMA, NON ESISTE AL MONDO UNA CONCENTRAZIONE DI ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTARE COME NELLA PROVINCIA DI PARMA.

Partiamo dalla pasta, la Barilla è una delle maggiori industrie del Mondo, non so dire quante aziende facciano parte del gruppo, ma è presente in ogni parte della terra, negli ultimi anni è entrata anche nel mondo dei Sughi pronti, che produce in Provincia di Parma con grande successo. La Parmalat creata da Calisto Tanzi, anche se oggi è di proprietà Francese, resta nel settore del latte e dei suoi derivati una grande realtà Europea, il mondo del Tomato, come lo chiamano i parmigiani, la salsa di Pomodoro, fatta in tantissime tipologie e formati, da aziende storiche come la

Rodolfi fondata nel 1896, e la ditta Mutti, che troviamo in tutte le cucine Italiane e del Mondo, che sono un grande vanto per Parma e per l'Italia, tante altre aziende del settore alimentare sono ubicate nella provincia di Parma e non possiamo elencarle tutte, ma non possiamo dimenticare il Parmigiano/Reggiano, il re dei formaggi, personalmente sono amante di questa specialità, dal suo gusto unico, dal sapore inimitabile che crea in me una dipendenza, la sera quando rientro a casa la prima cosa che faccio, di nascosto da mia moglie, è mangiarmi una grossa scheggia di questa specialità, deve essere una scheggia che quando si stacca emana il suo profumo unico e dopo una lunga stagionatura rilascia una goccia, non va tagliata con il coltello, però mia moglie se ne accorge sempre.

Il Parmigiano/Reggiano D.O.P. è un vanto Italiano nel Mondo, sembra che la creazione sia da attribuire ai Monaci, intorno al XII. Secolo, all'interno dei Monasteri e dei Castelli, tanti sono i prodotti alimentari nati dalla Cultura e dalla pazienza dei Monaci, il latte maggiormente viene dalla mungitura delle vacche di razza Frisona, anche se sulle colline Emiliane, in quegli anni era presente, la razza Reggiana Rossa, che ancora si trova, in particolare sulle cime Appenniniche fra Modena e Reggio Emilia, le vacche ma tutti i bovini erano anche le -macchine da lavoro- oggi ci sono i trattori, allora assieme ai cavalli, erano loro a trasportare i carri nelle campagne, e i prodotti nelle città.

La produzione D.O.P. è di circa 4. Milioni di forme che pesano circa 40. Kg. Cadauna, il Parmigiano Reggiano è molto ricco di proteine Nobili 32%. È un po' grasso, 30%. Acqua 30%. Sale, vitamine e minerali vari.

LA CUCINA PARMENSE, SI BASA SUL PARMIGIANO REGGIANO, E SUL BURRO DI GIORNATA, ECCONE UN ESEMPIO.

Antipasti, in primis il Prosciutto di Parma e il Culatello di Zibello, ma anche il salame di Felino, lo Strolghino, la Coppa di Parma e per finire qualche fetta di spalla di San Secondo.

Primi piatti, Anolini in brodo di gallina,



Il Prosciutto di Parma, un "brand" mondiale che nasce nelle colline parmensi, tra Langhirano e dintorni

tortelli di ricotta di giornata alle erbe, e Risotto al tartufo bianco di Cafragna, una vera rarità, non vanno dimenticati i piatti ai funghi Porcini delle colline Parmensi.

Secondi piatti, arrostiti di maiale, bolliti misti, e cacciagione.

Per chiudere ancora qualche scheggia di Parmigiano e come dolce, la Sbrisolona, con un bianco dolce frizzante delle colline di Parma.

Non dobbiamo mai dimenticarci che mangiare bene e in compagnia deve restare un Piacere della Vita, ce lo insegna la nostra storia.

(non credo che noi Italiani mangeremo mai, cavallette, vermi e insetti vari) Io mi trovo bene da Davide, Trattoria Antichi Sapori, fuori Parma.

PASSIAMO AI SALUMI, PRODOTTI FAMOSI IN TUTTO IL MONDO

Il Prosciutto di - PARMA D.O.P. che



Cosce suine, sale e aria di Langhirano che si incontrano con la brezza che arriva dal mar Tirreno. Un risultato eccellente: Il Prosciutto di Parma DOP

si produce in quasi tutta la provincia di Parma e si mangia in tutto il mondo. Il Culatello di Zibello, che i buongustai definiscono il Re, il Salame Felino, la Coppa di Parma, a Spalla di San Secondo, lo Strolghino e io aggiungo, una buonissima Pancetta ben stagionata e molto dolce, da gustare con la Torta fritta. Non tutti conoscono la spalla di San Secondo, la carne che viene usata, sono la spalla e il collo del maiale, vengono salati assieme con sale bianco per 2 settimane, vengono poi insaccate dentro una vescica di maiale legata a mano, si procede con una fase di asciugamento, 2/3 settimane, quindi stagionate per parecchi mesi e alla fine cotte assieme a verdure erbe aromatiche e vino dolce, una squisita Specialità per i buongustai, si può mangiare calda o fredda, come antipasto o secondo.

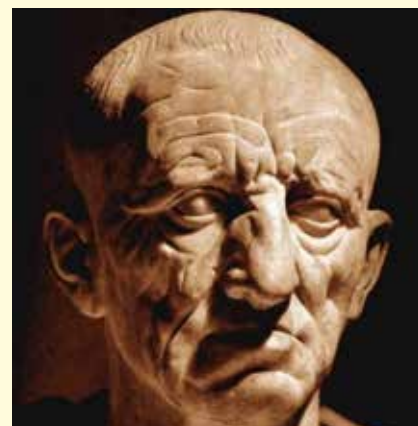
Non mi sembra il caso di parlare quando e dove sia nato il Prosciutto Stagionato, io direi che da quando esistono i Maiali esistono le Cosce di Maiale, quindi facciamo parlare MARCO PORCIO CATONE, che nel 162, avanti CRISTO, nel LIBRO – CATONIS DE AGRICULTURA, ci spiega come avveniva la – SALSURA PERNARUM-

PARMA DAL MEDIOEVO IN POI.

La Pianura Padana e il grande fiume, il Po, tutto nasce dall'agricoltura, terre-

ni pianeggianti e tanta Acqua, senza l'acqua dal terreno non nasce nulla, gli Antropologi ci dicono che le prime forme di agricoltura nascono in Mesopotamia, i Sumeri hanno fatto dei canali prendendo le Acque dai fiumi Tigri e Eufrate portando l'Acqua nelle pianure aride, da quelle civiltà è nata l'Agricoltura e si parla dei primi Suini selvatici, anche in pianura Padana con le Acque del PO, sono iniziate le prime forme organizzate di coltivazione e nascono i primi allevamenti: di bovini, di Suini e sulle colline anche gli Ovini, le vacche erano indispensabili per il lavoro nei campi, inoltre davano il latte una delle prime forme di alimentazione, ma dal Latte si producevano anche il Burro e i Formaggi, da non dimenticare le loro buonissime carni, anche i Suini erano indispensabili, erano utili anche perché si nutrivano di tutto quello che veniva scartato dagli umani e quello che trovavano nei campi, soprattutto alle origini l'alimentazione sono state le ghiande, i terreni erano ricoperti dalle Querce e i maiali, che vivevano allo stato brado si alimentavano soprattutto delle ghiande che trovavano sotto alle Querce, ne erano ghiotti, qualcuno li ha anche definiti gli spazzini, e da lì nasce la tradizione dei salumi, le piccole macellazioni Norcine e contadine, si facevano nelle stagioni invernali per il fabbisogno famigliare, il territorio della pianura Padana era ed è ancora oggi ideale per l'allevamento, ancora oggi i grandi allevamenti di Suini e di Bovini, si trovano lì, vicini al Po', Parma in particolare è stata favorita dalla Via Emilia, costruita dai Romani nel 187 Avanti Cristo, che ha fatto di Parma un centro di riferimento, iniziava da Rimini e finiva a Piacenza, e collegava importanti città come Bologna, Modena, Reggio Emilia, ma anche le vicine Cremona, Mantova, e fino a Milano e tante altre città del Nord.

Ma è a partire dal 1900 in poi, con gli impianti frigoriferi, la corrente elettrica e il vapore che nasce un vero sistema industriale, il lavoro non è più stagionale ma continuativo, la tecnologia si evolve continuamente, e sicuramente il prosciutto stagionato diventa una grande realtà a Parma, anche le macel-

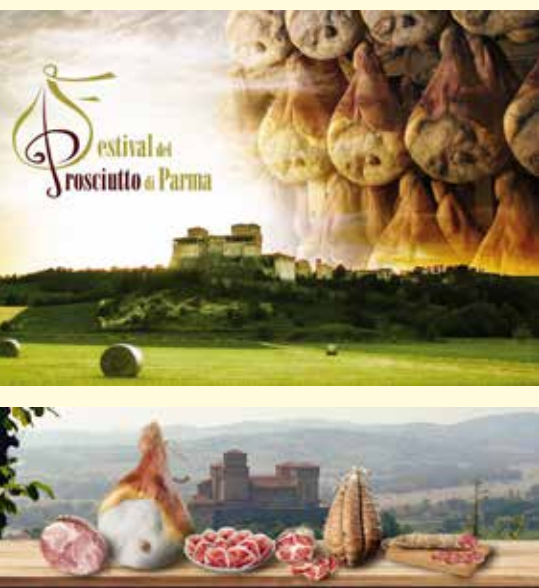


MARCO PORCIO CATONE, detto "Catone il Censore", nato a Tusculum nel 234 a.C. e morto nel 149 a.C. a Roma. È stato un Politico, Senatore dell'Urbe, Generale dell'Esercito Romano, Scienziato e ottimo Scrittore. Sua la famosa Opera Storica "Le Origines", che segna l'inizio della Storiografia e Prosa Latina. Grande appassionato di Agricoltura, di Allevamenti e di Prodotti Agroalimentari. Fu il primo a scrivere una ricetta per gli insaccati di Carne di maiale. Nel suo volume "De Agri Cultura", tra tante altre cose (il libro ha 170 capitoli), Catone codificò una specie di protocollo, con le istruzioni, su come salare, essiccare e poi stagionare le carni suine. Una guida completa su come lavorare e produrre il prosciutto. Scritta quasi 2.200 anni fa. E proprio vero che il passato (antico, remoto o recente) rappresenterà sempre la nostra evoluzione. Da tenere nella nostra Biblioteca questo "Trattato De Agri Cultura" di "Catone il Censore".



lazioni fatte in altre provincie, Modena, Cremona, Mantova, mandano ancora oggi come allora, i prosciutti a salare e a stagionare a Parma, che è diventata l'emblema del Prosciutto in Italia e nel Mondo.

Il vero sviluppo industriale arriva nel dopoguerra, dopo anni di sofferenze e di tanta fame, tutti gli Italiani hanno ripreso a mangiare regolarmente che è il primo bisogno di tutti noi, soprattutto la carne e i salumi, gli allevamenti da famigliari sono diventati la base dell'Agricoltura, con stalle per i Bovini e per i Suini sempre più importanti per dimensione e per tecnologie, la macellazione



I grandi prodotti salumieri di Parma e provincia

che prima si faceva all'interno dei Salumifici, ha fatto nascere i primi grandi Mattatoi specializzati in tutta la pianura Padana, e in particolare dove erano nati i grandi allevamenti, vicino al nostro PO, l'industria dei salumifici ha gradualmente abbandonato la macellazione interna e si forniva e tuttora si fornisce direttamente dai macellatori, contemporaneamente a Parma e Provincia, sono nati centinaia di grandi Prosciuttifici e salumifici, che si sono specializzati nei vari prodotti della salumeria Tipica locale.

OGGI LA PROVINCIA DI PARMA, VIENTE DEFINITA GIUSTAMENTE LA FOOD VALLEY ITALIANA

Il Prosciutto di Parma e il Consorzio di Parma: con il forte aumento della produzione, i produttori si sono consorziati per tutelare il marchio PARMA, si sono dati dei regolamenti a tutela dei consumatori, per poi ottenere a seguito di leggi Nazionali e Europee il riconoscimento, prosciutto di PARMA D.O.P. Oggi il consorzio è composto da N° 150 produttori, che rappresentano anche Salumifici che hanno sede in molte Regioni Italiane, la produzione ha raggiunto e superato i dieci Milioni di Cosce, che dopo una lunghissima stagionatura sono diventati Prosciutti di PARMA D.O.P.

A seguito della forte crescita dei Salumifici/ Prosciuttifici, nella food valley, sono nate tantissime aziende dell'indotto, soprattutto produttori di macchinari per la produzione dei prosciutti e dei salumi, di impiantistica varia, di attrezzature per i salumifici, attività di

servizio come disossatori dei prosciutti, negli ultimi anni, sono stati costruiti molti reparti per gli affettati, che hanno creato tantissimi nuovi posti di lavoro, queste nuove referenze hanno aperto la vendita e il consumo nei mercati esteri, non solo al prosciutto di PARMA, ma anche a tanti altri salumi Italiani, oggi il nome PARMA è conosciuto in tutto il mondo e tutti i produttori di suini e di salumi Italiani ne vanno fieri.

La sua qualità: molte volte mi hanno chiesto se è migliore il Parma o il San. Daniele, la mia risposta è che entrambi sono Ottimi, ogni prosciutto è diverso dall'altro e la qualità è molto soggettiva, per molte persone deve essere molto dolce e ben ricoperto di grasso, molto morbido, per molte altre, deve avere poco grasso e più asciutto e piace più saporito, che si possa affettare più sottile, tutti hanno ragione, resta comunque un prodotto di altissima qualità alimentare, ricco di proteine Nobili, di vitamine, minerali, tutti molto importanti per rinforzare il nostro sistema immunitario, e in questi momenti ne abbiamo bisogno, anche la parte grassa è utile per una corretta alimentazione, e non ultimo il piacere che proviamo ogni volta che lo mangiamo, si perché il mangiare è anche un grande piacere se si mangiano cose buone come lo sono i salumi italiani, tutta la cucina Italiana con le sue specialità Regionali è unica, e lo sanno bene gli stranieri che quando vengono in ITALIA, dagli antipasti ai primi piatti alle carni, ai formaggi e fino ai nostri vini, non siamo secondi a nessuno, e a PARMA trovano tutto.

Parma nel 2015, ha ottenuto dall' Unesco, il riconoscimento di Città creativa per la gastronomia, e Città Patrimonio del Umanità.

Sempre Parma, nel 2021 è stata premiata come prima città Italiana per la qualità della vita. Tornando ai Salumifici non mi sembra giusto tentare di fare delle classifiche, tutti i produttori di Parma sanno fare degli ottimi Salumi, ognuno ha le sue specialità che vengono da una antica tradizione familiare, da una passione vera, che non pensa solo al guadagno, ma alla Qualità.

La Provincia di Parma nel settore alimentare, senza alcun dubbio è quella



che esporta di più, dalla pasta ai Sughetti/ condimento per la pasta, ai preparati a base di pomodoro, al Parmigiano Reggiano, ai Prosciutti e ai tanti Ottimi Salumi, che si trovano in tutto il Mondo. L' agroalimentare nel 2020. Ha esportato un valore di 46,1 miliardi di euro, che vale il 10% del totale export Italiano. L'export dei salumi nel 2021, nonostante il Covid -19. ha fatturato euro. 1626,7 milioni. Vorrei portare un esempio che vale per tutti i produttori di PARMA, IL salumificio GUALERZI, anche per ricordare il caro Amico GIGI GUALERZI, che da dieci anni ci ha lasciati.

La famiglia Gualerzi ha una storia antica ma il vero sviluppo avviene nel dopo guerra, ricordo con piacere la signora BRUNA e il marito TONINO, i veri fondatori, anche se il vero sviluppo industriale lo hanno portato, l'amico GIGI e i suoi figli Romeo e PierAntonio, che oggi conducono l'azienda di Pilastro verso nuovi traguardi. ■



Giuseppe Verdi, grande musicista ma anche grande cultore del Culatello di Zibello



DI FRANCO RIGHI

Correva l'anno 1924 quando nacque il primo nucleo di un'azienda che oggi è una delle più grandi del settore ed è apprezzata in tutto il mondo.



La società Gualerzi Salumi è leader nella lavorazione del Prosciutto di Parma con disponibilità di 203 mila sigilli all'anno



Tra le eccellenze del territorio parmense, la Gualerzi Salumi ha una rinomata produzione del Culatello di Zibello, prodotto famoso in tutto il mondo

Gualerzi spa, i signori del Prosciutto di Parma verso il traguardo dei 100 anni



Una splendida panoramica della sede centrale di Gualerzi Salumi a Pilastrò di Langhirano / Parma. Da sottolineare la "Location" in un ambiente verde, sostenibile e inserito in un contesto rurale incontaminato.

Pilastrò di Langhirano (PR). E' una storia che marcia spedita verso il traguardo dei primi 100 anni quella di Gualerzi S.p.A., azienda di Langhirano (Parma) specializzata nella produzione di tutte le più grandi eccellenze del territorio parmense: Prosciutto di Parma Dop, Coppa di Parma Igp, Salame Felino Igp, Pancetta, Strolghino e, dal 2006, grazie ad uno stabilimento ad hoc, anche di Culatello di Zibello Dop.

Foodmeat Magazine ha incontrato Romeo Gualerzi, che oggi è alla guida dell'azienda assieme al fratello Pier Antonio.

ROMEO può raccontare qualche cosa degli inizi?

Nostro bisnonno fondò una piccola azienda vicino a Parma, dove produceva tutti i tipi di carne suina lavorata, come salame, pancetta e prosciutto. Una produzione molto tradizionale e artigianale, dunque, per la quale il principale canale di distribuzione era la vendita al dettaglio e la ristorazione.

Poi?

Nostro nonno, Tonino, ha proseguito l'attività e ha contemporaneamente aperto un macello, che permise già allora di controllare l'intera filiera di lavorazione della carne suina. Accanto all'esperienza e al know how accumulato, la nostra famiglia

ha quindi potuto costruire una rete utile di macelli che si è rivelata molto importante per la scelta della qualità della carne suina fresca. Già negli Anni Cinquanta, inoltre, fu realizzata la prima parte dell'attuale stabilimento. Molte estensioni sono seguite nei decenni successivi e continuano ancora ad oggi.

Arriviamo quindi a vostro padre...

Esatto. Pier Luigi, figlio di Tonino, è stato per molti versi un vero e proprio pioniere del settore, non solo per la nostra azienda, ma per l'intero comparto. Iniziò fin da giovanissimo a lavorare nell'attività di famiglia e apprese ben presto una profonda conoscenza dell'animale suino. Intuì poi la grande importanza culturale di ciò che si stava facendo in tutto il distretto par-



Pierluigi Gualerzi, è stato uno dei maggiori pionieri del comparto salumi

SPECIALE


CIBUS
 21° SALONE INTERNAZIONALE
 DELL'ALIMENTAZIONE
 PARMA.3|6 MAGGIO.2022


a sx, Pier Antonio Gualerzi; Tiziano Parmeggiani; Romeo Gualerzi

mense a livello di produzioni di eccellenza, e credette nel ruolo che proprio l'alta salumeria poteva avere come elemento trainante del nostro sistema economico, sia in altre zone d'Italia sia all'estero. Non per niente, fu uno dei primi a credere nell'importanza di sviluppare prodotti Dop e Igp.

Oggi qual è la capacità produttiva della Gualerzi?

Per rispondere alle richieste della Gdo italiana ed estera e del settore Ho.Re.Ca., la nostra capacità produttiva è aumentata sempre più. Grazie a un buon utilizzo delle nuove tecnologie, attualmente siamo in grado di produrre circa 4.000 cosce di suini per il prosciutto di Parma e circa 30.000 chilogrammi di carne fresca ogni settimana. In base alla legge sulla programmazione del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop, abbiamo a disposizione 203.000 sigilli all'anno, ovvero siamo nella classe massima come associati.



Una fase della salatura del Prosciutto di Parma DOP. Tutte le lavorazioni avvengono in un ambiente completamente sterilizzato e con tecnologie all'avanguardia.

Con questi numeri, rimangono delle produzioni artigianali?

Tantissime. Diversi passaggi della produzione dei salumi sono fondamentali per la qualità del prodotto. Per questo essi sono svolti rigorosamente a mano. Posso citare in tal senso la salatura delle cosce e, successivamente, il loro ingrassaggio. Non è un caso, del resto, se la grandissima maggioranza dei nostri collaboratori sono inquadrati come dipendenti diretti della nostra azienda.

Un punto di forza che vi contraddistingue?

La flessibilità. Essendo la nostra un'azienda a conduzione familiare, con una dimensione media, siamo in grado di soddisfare differenti aspettative del cliente su peso, imballaggi e formati. La lavorazione dei prodotti, inoltre, avviene secondo metodi di qualità ben strutturati.



Tutto il personale è formato sulle norme igieniche da seguire e sulle buone pratiche di produzione.

Producete anche affettati in vaschetta?

Certamente. Abbiamo dedicato a questo segmento un reparto interno specifico, dotato di tutte le più recenti tecnologie. Inoltre, anche in questo caso, siamo in grado di garantire un'ampia scelta di formati e personalizzazioni.

Quali sono le vostre certificazioni?

Rispettiamo in questo senso le più stringenti normative di settore, avendo conseguito certificazioni come IFS, BRC Food, EMAS, ISO 14001. Già dall'inizio degli Anni Duemila, abbiamo peraltro deciso di seguire la filosofia Emas (Eco management and audit scheme), una certificazione volontaria alla quale le aziende possono aderire per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali. L'obiettivo è quello di contribuire a uno sviluppo economico sostenibile. In questa ottica, abbiamo realizzato importanti investimenti per l'efficienza energetica, per l'utilizzo di fonti rinnovabili, la riduzione delle emissioni e un packaging sostenibile in carta FSC. Abbiamo quindi lavorato all'ottenimento di numerose certificazioni ambientali, come la ISO 50001 o la Carbon Foot Print.



Gli affettati in vaschetta della Gualerzi Salumi. Tutte le qualità dei prodotti del Territorio Parmense preparati in 'Camere Bianche' ad alta tecnologia, all'interno di un segmento autonomo dell'Azienda per garantire sicurezza e scelta di formati anche mirati ai diversi mercati di vendita.

Dove esportate?

Possediamo l'autorizzazione ad esportare in diversi Paesi del mondo, tra cui Giappone, Canada e Brasile.

Un plus che la rende orgoglioso?

La vicinanza che la nostra azienda ha sempre voluto dimostrare al territorio, sostenendo diverse iniziative e tanti giovani. ■



Un'altra fase della lavorazione dei Prosciutti di Parma DOP. La mano esperta di personale qualificato rimane sempre fondamentale nella selezione dei prodotti, in linea con una tradizione artigianale, seppur vincolata da tecnologie moderne per mantenere sicurezza, igienicità e protocollo di produzione.



DI FRANCO RIGHI

L'intera linea di carni e salumi di alta qualità, che già rispettavano un rigido disciplinare di allevamento, ora hanno ottenuto anche il riconoscimento dall'ente di certificazione SGS.



Nicola Martelli, quarta generazione alla guida del Gruppo Martelli



Salumi Martelli "Antibiotic Free"



Headquarters del Gruppo Martelli a Dosolo di Mantova

Gruppo Martelli ottiene la certificazione "antibiotic free"

Dosolo (MN). Il Gruppo Martelli, azienda specializzata da quattro generazioni nella lavorazione di carne suina di alta qualità, ha conseguito un altro importante riconoscimento. La speciale linea "Qui Ti Voglio", che comprende un'intera gamma di prodotti realizzati con **carne suina senza antibiotici**, è stata certificata da **SGS Italia SpA** come **"da suini allevati senza utilizzo di antibiotici dalla nascita"**.

"Si tratta di un altro fondamentale traguardo - commentano Marco e Nicola Martelli, quarta generazione alla guida di Gruppo Martelli - che come azienda abbiamo fortemente voluto perseguire. Un ente certificatore accreditato, infatti, ha sostanzialmente verificato e attestato le "buone pratiche" che mettiamo in campo ormai da diverso tempo, e che rappresentano un plus di notevole valore sotto diversi aspetti. Una carne senza antibiotici tutela infatti, in primo luogo, il benessere del consumatore. Al contempo, contribuisce a quell'equilibrio biologico che è centrale in tutti i nostri programmi di allevamento".

Secondo un rapporto Ema-Esvac "European Medicine Agency - European Surveillance of Veterinary Antimicrobial Consumption), in Italia circa il 70% degli antibiotici venduti (compresi anche quelli destinati al consumo umano) viene acquistato per gli animali. L'Italia, peraltro, risulta essere al terzo posto, in tutta Europa, per utilizzo di antibiotici negli animali d'allevamento. La scelta di Gruppo Martelli si pone quindi in decisa controtendenza rispetto a questo trend, all'insegna della massima tutela del consumatore.

Tutti i capi della linea "Qui Ti Voglio" sono allevati senza l'apporto di antibiotici fin dalla nascita, per garantire il massimo della sicurezza alimentare. Tutto ciò è possibile attraverso l'allevamento dei

suini in corretti spazi per ridurre lo stress e migliorare la qualità della vita, un'appropriata gestione degli ambienti attraverso il riciclo continuo dell'aria e un avanzato sistema di pulizie delle porcilaie oltre che ad una sana alimentazione integrata e controllata. Il sistema di certificazione prevede verifiche periodiche di conformità del processo produttivo e campionamenti e prove sui prodotti. Queste informazioni sono indicate sulle confezioni, studiate realizzata ad hoc per tutta la gamma "Qui Ti Voglio", attraverso un QR Code, associato a ogni confezione, che permette di ricevere con facilità e immediatezza informazioni sulla provenienza del suino e sugli allevamenti, garantendo al consumatore la qualità della materia prima.

Con la linea Qui Ti Voglio, il Gruppo Martelli è in grado di fornire un'ampia gamma di salumi e carni fresche: dai prosciutti crudi (compreso il Prosciutto di Parma DOP) ai prosciutti cotti, dai lombi, alle puntine alle coppe fresche, passando per pancette, spalle e pancettoni, la scelta si presenta particolarmente variegata e adatta a tutti gusti, sotto il comune denominatore della qualità. Per tutte queste produzioni di alta qualità, si impiega esclusivamente Suino Pesante Padano, macellato solo dopo avere raggiunto un peso medio di 170 chilogrammi a minimo 9 mesi di età, per garantire il meglio in termini di compattezza, gusto e sapidità della carne. Ma non solo. Questi stessi prodotti rispondono appieno alla filosofia del "free from", essendo anche senza glutine, glutammato, lattosio e polifosfati.

Come per gli altri prodotti del Gruppo Martelli, anche la linea "Qui Ti Voglio" è distribuita in Italia e all'estero, tra cui USA, Francia, Germania, Australia e Giappone. ■



PARMA HAM IS A 100% NATURAL CHOICE

It contains no additives.
That makes a difference.



CHOOSE AUTHENTIC,
CHOOSE PROSCIUTTO DI PARMA DOP.

www.prosciuttodiparma.com



IFFA

14 - 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

SPECIAL

IFFA 2022: la tecnologia delle carni analizza il suo futuro

Francoforte sul Meno. Il settore è ai blocchi di partenza, pronto a incontrarsi alla IFFA di Francoforte sul Meno dal 14 al 19 maggio. Saranno circa 900 gli espositori di oltre 40 paesi diversi che presenteranno prodotti e soluzioni per la lavorazione, il confezionamento e la vendita di carne e proteine alternative. Le aziende punteranno sul contatto diretto con i clienti e sveleranno tutta la gamma delle loro innovazioni degli ultimi tre anni.

DI PETER BERGER

Francoforte. Le aspettative nei confronti dell'industria della carne e delle proteine alternative in occasione della principale fiera internazionale del settore – Technology for Meat and Alternative Proteins – sono alte. Dal 14 al 19 maggio, i principali attori della categoria confluiranno a Francoforte sul Meno per mostrare innovazioni, reperire informazioni e stabilire contatti. Circa 900 espositori di oltre 40 paesi differenti presenteranno i propri sviluppi degli ultimi tre anni: tecnologie per la lavorazione e il confezionamento di carne e proteine alternative, sostanze e ingredienti per alimenti moderni, nonché novità per il ramo vendite. Una superficie complessiva di 116.000 metri quadrati, ripartiti tra i padiglioni 8, 9, 11 e 12, ospiterà la



Wolfgang Marzin, CEO Messe Frankfurt

crème de la crème di questa industria. Anche quest'anno, l'elevata internazionalità della IFFA sarà garantita: più del 60 per cento delle aziende iscritte proviene infatti dall'estero. Oltre alle realtà tedesche, si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia. Anche gli addetti al settore attendono con impazienza l'evento di Francoforte. Si tratta di operatori dell'industria alimentare, delle macellerie, del commercio, della gastronomia o dell'indotto, che apprezzano tutti la IFFA quale punto di riferimento per innovazioni e tendenze. Così si esprime

Wolfgang Marzin, presidente del Consiglio Direttivo di Messe Frankfurt: "Siamo pronti ad accogliere alla IFFA gli attori del settore internazionale della carne e delle proteine alternative. Saranno circa 900 le aziende presenti (compresi i leader di mercato) che mostreranno



Herbert Dohrmann, Presidente DFV

IFFA 2022: A look into the smart future of meat and protein processing

Frankfurt am Main. Shortage of skilled workers, product diversity and consumer behavior that is difficult to assess – the meat and protein industry is facing major challenges. It is therefore all the more important to design the process chain efficiently and economically, in line with the special requirements that the product places on hygiene and quality. Digitization and automation of processes offer possible solutions. Innovative technologies such as AI, robotics and cloud computing open up new opportunities in industrial production.

Frankfurt. Natural, sensitive and varied in size and shape – the product meat requires special care and precision in processing and production. Where humans reach their limits, automated solutions and digital processes offer advantages, especially since qualified skilled workers are hard to find. Consequently, the topics of automation and digitalization are high on the agenda of IFFA 2022, which will bring together the leading companies in the international meat and protein industry from May 14 to 19, 2022.

A LOOK INTO THE FUTURE: THE SMART FACTORY.

The development in the field of automation and digitization is taking place very quickly. At the top of the innovation pyramid is the smart factory, the intelligent production facility that is highly digitized and networked and operates largely autonomously. This is made possible by new technologies that network not only people, but also applications and objects (Internet of Things) and enable machines to analyze data, "learn" from it and create corresponding action patterns (artificial intelligence). In this way, the smart factory can make processes efficient and cost-effective and improve overall plant effectiveness, all while complying with strict quality and food safety requirements. However, the road ahead is long, and most meat and protein processing plants, large and small, still have a long way to go.[1]

DATA ALONG THE PROCESS CHAIN

In order to assess meat quality and food safety, data is collected and analyzed in real time along the entire process chain. This is done primarily with the help of software, sensors and industrial image processing. The data collected during the course of the process can be assigned to specific sub-processes, a major advantage as the degree of automation increases and individual processes become more correlated. In the event of di-



Richard Clemens, CEO VDMA Food Processing

SEGUE A PAG 93

Tagliati per la qualità



IFFFA

14. - 19.5.2022
Frankfurt am Main
Pad.9 - Stand A06

capitaincolla

JHS | Scotennatrice manuale pneumatica Pneumatic tool for manual skinning

Power cutting tools for meat processor worldwide



Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.
Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato
per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce.
Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia S.r.l. Via Pinfari 8/c · Suzzara, MN · tel. +39.0376.508338 · fax +39.0376.507252
info@jarvisitalia.it · www.jarvisitalia.it

JARVIS
ITALIA



le proprie innovazioni presso i loro stand. Un'ampiezza e una profondità di offerta uniche al mondo, che anche quest'anno forniranno una spinta innovativa al settore. Con il nuovo tema delle proteine alternative, poi, la IFFA,

fiera di riferimento su scala mondiale, delinea un chiaro trend e rispecchia l'attuale comportamento dei consumatori."

Il settore punta sul contatto diretto

Secondo dati provvisori, nel 2021 la produzione tedesca di macchinari per l'industria alimentare e il confezionamento è aumentata, raggiungendo quasi il fatturato settoriale pre-crisi del 2019. Questo andamento positivo si vedrà anche alla IFFA e gli espositori attendono con impazienza di incontrare di persona i loro clienti nazionali e internazionali. **Richard Clemens, amministratore delegato della VDMA Food Processing and Packaging Machinery, sottolinea:** "Le principali fiere internazionali organizzate in Germania sono importantissime per l'ingegneria meccanica, che qui gioca in casa. Nulla può sostituire le manifestazioni fieristiche come piattaforma per innovazioni, scambio e progresso. L'abbiamo notato chiaramente negli ultimi due anni. Le aziende non vedono l'ora di presentare al settore le loro soluzioni in fatto di automazione, digitalizzazione e sostenibilità in occasione della IFFA 2022, ma attendono con impazienza anche gli incontri personali, i colloqui e gli scambi con gli esperti di tutto il mondo." Anche la categoria dei macellai, una delle più rilevanti per la fiera, aspetta con trepidazione l'appuntamento settoriale. Alla luce di un sondaggio tra i membri del Deutscher Fleischer-Verband (DFV - Unione tedesca dei macellai), poco più del 50 per cento delle macellerie artigianali ha in programma investimenti superiori alla media per il 2022, nello specifico nella produzione, nella vendita e nell'efficienza energetica. **Herbert Dohrmann, Presidente del DFV, sostiene:** "Nel complesso, le nostre analisi mostrano che il settore ha superato molto bene la crisi. I macellai sono attualmente propensi a investire. Anche questo si evince in modo univoco dalle cifre. Siamo un settore che richiede molto personale, pertanto speriamo che la IFFA ci fornisca impulsi importanti soprattutto in termini di auto-

mazione e digitalizzazione."

Per la prima volta in più di 70 anni di tradizione, la IFFA estende la propria nomenclatura dei prodotti, presentando anche tecnologie e so-



sruptions in the production process, cause-effect relationships are quickly identified, even without lengthy analyses. In this way, process lines can be maintained while the process is still running and downtimes can be eliminated or prevented. The technologies that make this possible are summarized under the term "artificial intelligence" (AI). AI reduces risks and promises more efficiency, more transparency, more safety for consumers and companies, and complete documentation and traceability of the process chain, from origin to sale. The problem: In the meat industry, the various production lines are often not yet networked with each other, data exchange is interrupted and cannot be used for process optimization. In addition, data acquisition and exchange are complicated by different quality seals and classifications.[2]

TRANSPARENT PRODUCTION

The most common systems for managing and controlling production in real time are ERP ("Enterprise Resource Planning") and MES ("Manufacturing Execution System"). Their function includes production planning, sequence planning, machine data and production data acquisition, maintenance control, quality management and order control. By continuously capturing and recording production data, the systems immediately detect when certain parameters deviate from the norm - and thanks to AI, they immediately assign the underlying cause to the problem. Misproductions can thus be significantly reduced or avoided altogether. The entire production process is visually displayed, deviations are immediately visible.[3]



THE BE-ALL AND END-ALL: SECURE DATA

The collection, storage and evaluation of data volumes (big data) requires a high-performance network infrastructure within the production facility. 5G is the prerequisite for the transmission of data in real time, cloud solutions ensure the storage and availability of large amounts of data at any time and any place. Important information such as operating hours, pressure curves, error messages and machine status are stored in the cloud and can be viewed at any time and on mobile devices at any location. In the meat and protein industry, cybersecurity is particularly important, as hacker attacks can cripple entire supply chains. Thanks to easy access and a lack of security management, criminals can quickly gain access to production systems - with fatal consequences, not only for business operations, but also for the company's reputation. That's why the topic of cyber security should be a matter for the boss and have top priority. An initial countermeasure can be the decoupling of production and administrative networks. Equally important is the issue of data protection: A secure cloud environment must comply with all data protection and security regulations in accordance with the DSGVO[4] (German data protection regulation).



PRODUTTORE DI MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI
KT dal 1938

INDUSTRIA DELLE CARNI / MACELLERIE / INDUSTRIA ITTICA

**Oltre 200.000 macchine vendute
in tutto il mondo**

Nuova sfilacciatrice per carni

ELEVATA CAPACITA'
Taglia rapidamente a pezzetti la carne cotta

La paletta di ingresso è progettata per
operazioni in totale sicurezza.

NESSUN TAGLIO
Ottieni lunghe fibre muscolari senza tagliare
o strappare il prodotto.

NOVITÀ

Pulled Pork sta conquistando il mondo!
Le carni sfilacciate, la moda del momento, stanno
ottenendo una rapida crescita nel mercato italiano.

La **KT-SH-1 Pulled Meat Machine** è progettata per
produrre prodotti
tagliuzzati/sfilacciati "quasi
istantaneamente". Ideale per
grandi ristoranti, produttori di
carni di piccola e media
impresa e per il catering,
questa macchina ha una
capacità di più di 1.000 kg
all'ora.



KT Slicer F-19S

Taglia la maggior parte dei
prodotti freschi
Assicura una qualità costante
Acciaio inossidabile
Alimentazione automatica
Facile da pulire
Sicuro da utilizzare

KT-PK Tenderiser

1200 bistecche all'ora
Acciaio inossidabile
Facile da pulire
Progettato per la Sicurezza

KT-S Fish Scaler

Acciaio inossidabile
Mandrino di taglio impermeabile
Isolamento sicuro
Tutte le parti esterne sono
antiruggine
Facile da utilizzare per un lungo
servizio

KT-ALP Meat Press

800 bistecche all'ora
Acciaio inossidabile
Pressa senza perdita di peso
Spessore regolabile 1mm - 40mm
Completamente ricoperto per la Sicurezza
Disponibilità della piastra di pressa per
pollo e pollame

OTTERRAI OTTIMI PRODOTTI DA QUESTE MACCHINE!



Sezionamento



Carne
Tritata



Porzioni
Tagliate



Tagli
Inteneriti



Pesce
Squamato

Per maggiori informazioni e per visionare i video delle
macchine in uso, visitate il sito www.koneteollisuus.fi

Produttore: **KONETEOLLISUUS OY**
Järvihaantie 5
01800 Klaukkala (Finland)
Web: www.koneteollisuus.fi

Distributore
per l'Italia:

COMMINT SRL
Via per Modena 55/C2
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel: +39 059-702727
Web / email: www.commint.net / sales@commint.net



IFFA

14 - 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

SPECIAL



➔ SEQUE DA PAG 80

luzioni per i sostituti vegetali della carne e le proteine alternative. Saranno almeno 200 gli espositori della IFFA che proporranno prodotti per la produzione di alternative alla carne. Distribuiti sull'intera superficie espositiva, questi potranno essere trovati con l'IFFA Contactor, la funzione di ricerca di partecipanti e prodotti. Inoltre, il programma a corollario dell'evento comprende ulteriori informazioni su questo tema del futuro. **Nuovi partner della IFFA, come l'associazione tedesca per le fonti proteiche alternative Balpro, il**

Good Food Institute Europe e l'organizzazione alimentare ProVeg, faranno confluire nell'evento il proprio know-how e i propri contatti. Il programma fieristico: spunti, informazioni sui prodotti, esperienze, conoscenze settoriali.

Vedere innovazioni, partecipare a conferenze e discussioni, ricevere spunti per nuovi prodotti e soluzioni sono punti che rientrano nel programma della IFFA.

Durante tutti i giorni della fiera, l'IFFA Forum metterà il suo palco a disposizione di talk di esperti e presentazioni di prodotti. Ogni giorno, un tema attuale sarà il protagonista della fiera. Si parlerà di automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, tendenze alimentari e personalizzazione del settore artigianale. Un'altra novità, che si svolgerà dal vivo tutti i giorni alla IFFA Factory, che riproduce una vera linea produttiva, sarà la produzione di salsicce vegane e a base di carne. Gli esperti illustreranno i metodi di lavorazione, fornendo indicazioni su ricette, ingredienti e procedure. I visitatori potranno inoltre scoprire altre novità grazie alle visite guidate alla volta di espositori selezionati. Ogni Discovery Tour si concentrerà su un tema settoriale, tra cui tendenze di confezionamento, innovazioni dei processi, alternative alla carne (presentate dal Good Food Institute Europe), ingredienti o tendenze nell'ambito delle macellerie artigianali (presentate dal DFV).

I concorsi internazionali per i giovani del DFV, inerenti a prodotti e servizi, consentiranno nuovamente ai migliori di fornire spunti interessanti. Ci saranno anche la "Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks" – la nazionale dei macellai artigiani – e un'avvincente mostra speciale intitolata "Handwerkskunst – Kunst im Handwerk", ovvero "Arte artigiana – L'arte nell'artigianato".

Presso il suo stand, la VDMA, insieme all'istituto Fraunhofer IVV, illustrerà temi e soluzioni per il futuro, come la presentazione di un assistente virtuale alla pulizia, per effettuare una pulizia manuale sicura ed efficiente con l'ausilio della realtà aumentata. Il secondo argomento chiave sarà senz'altro quello delle proteine alternative, che vedrà protagoniste le procedure per la produzione totalmente automatizzata delle proteine di insetti e di quelle vegetali. ■



ROBOT USE IN THE FOOD INDUSTRY

The use of robots in the meat and protein industry is not yet comparable to that in the automotive industry or electronics manufacturing. However, the switch from specialized machines to industrial robots is in full swing. In companies with 250 to 1000 employees, their share is already around 50 percent, with a smooth transition between conventional machines and those with integrated robotics. By using industrial robots, the meat industry could benefit from the technological progress

being driven by the automotive and electrical engineering industries. The robot is faster than working by hand because: It doesn't need breaks or vacations, and it doesn't drop out due to illness. And the shortage of labor, especially in less attractive work environments with repetitive tasks, continues to drive the development and use of robots.

But there are still reservations: too slow, too space-consuming, unsuitable for cold and damp environments - these are the objections, at least in slaughterhouses. But robots are low-maintenance, hygienically designed and equipped with suitable software for control, simulation, visualization, object recognition and much more. These

are ideal conditions for contact with food, especially since their versatility also promises considerable productivity gains. Robots can cut, pack, wrap, sort, pick up and place. The Danish Technological Institute is researching multifunctional robotic work cells that could replace line production and revolutionize the entire process in the medium term. The robotic cell is to process pork sides independently in various steps with the help of AI. This is done in as many operations as possible at once instead of small operations one after the other. Different productions can run in parallel, enabling a strong product mix without the constraints of line production. Initial prototypes of the robotic cells should be applicable by the end of 2022. Thus, in the near future, the meat industry will also see the introduction of what has long been reality in other industrial sectors: humans control and steer, while robots take over all manual tasks.[5]

HIGH REQUIREMENTS FOR QUALITY CONTROL

Only three percent of robots are sold to the food industry. Therefore, the degree of automation is still low compared to other industries, and there is a lot of room for improvement. In the areas of control, inspection, traceability and quality management, however, the legal requirements are so high that humans can no longer reliably fulfill them as a control authority in industrial production. This is why automatic inspection systems are used, for example, to check barcodes or products for foreign objects. They work quickly, precisely and reliably over the long term. The inspection systems range from simple sensors to intelligent, i.e. self-learning camera systems. This is where automation and digitization merge. One does not work without the other.[6]

With four trade fairs on four continents currently, Messe Frankfurt is accompanying the dynamic growth of the global food industry. Further information on the events in the "Food Technologies" portfolio at: www.food-technologies.messefrankfurt.com ■



Proteggi il cibo senza rinunciare alla sostenibilità

LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ SONO IMPORTANTI PER TUTTI NOI

Vi presentiamo i sacchi termoretraibili, multistrato CRYOVAC® OptiDure™ per un confezionamento all'avanguardia.

Sacchi prodotti con resine selezionate per una migliore sostenibilità. Progettati per dimezzare la quantità di plastica utilizzata dai produttori alimentari per proteggere le proteine (rispetto ai materiali termoformati)*.

I sacchi sottili ma resistenti garantiscono la sicurezza alimentare grazie alle proprietà barriera e alle saldature affidabili.

Maggiori informazioni: sealedair.com/optidure



*Sulla base dei risultati raggiunti per i prodotti finali Sealed Air. Tutte le strutture e i sistemi sono diversi, pertanto i risultati possono variare.

©Reg. U.S. Pat. & Tm. Off. © 2020 Sealed Air Corporation (US). All rights reserved.





IFFA

14 – 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

SPECIAL

IFFA 2022: Tradizioni e innovazioni delle macellerie artigianali

Francforte, 09.03.2022. Chi ha successo nel settore delle macellerie artigianali, abbina spesso la propria competenza in materia di carne e insaccati a una specializzazione vincente e investe costantemente nella propria azienda.

DI PETER BERGER

Francforte. Le macellerie artigianali di successo sono la dimostrazione, come nessun altro settore, di come tradizione e innovazione si sposino. La produzione artigianale è da sempre sinonimo di autenticità e piacere. Con concetti individuali le aziende si distinguono dalla massa. Dati gli attuali sviluppi, come la carenza di manodopera specializzata, gli sforzi a tutela del clima e le nuove richieste dei clienti, agli artigiani della carne viene richiesta una grande disponibilità all'innovazione. Come fiera leader internazionale IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins, che si svolgerà dal 14 al 19 maggio 2022 a Francforte, offre una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze e soluzioni per un'attività di successo.

LA SPECIALIZZAZIONE È LA CHIAVE PER ELEVARSI DALLA MASSA.

La specializzazione con un'offerta di prodotti e servizi unici è uno dei fattori di successo delle macellerie artigianali. **Gina Benz, mastro macellaio svevo e azionista della Benz-Feinkost-Manufaktur, nonché membro della squadra nazionale dei macellai tedeschi, afferma:** “Alcuni puntano sul benessere degli animali come orientamento futuro, su razze antiche o speciali, su carni selezionate; io ho optato per la gastronomia e il catering con un'impronta molto regionale e stagionale”. Oltre ai piatti tradizionali, la sua cucina propone anche piatti vegani e altre ricette moderne. “Zeitgeist significa per me che i nostri prodotti sono privi di additivi e non contengono allergeni. Infatti i nostri maultaschen (ravioli ripieni di carne macinata e spinaci tipici della Svevia) sono totalmente privi di codici E sull'etichetta e ciò non si trova quasi da nessuna parte”, afferma Gina Benz. Un foodtruck completa la sua offerta.

Maximilian Rädlein, direttore della macelleria M.-Max-Fleischerei di Hof, dichiara: “Ci reinventiamo continuamente e ci adattiamo al mercato e ai desideri dei clienti - anche investendo nella formazione e nella tecnologia”. Di fatto alla fine del 2021 sono state messe in funzione una linea automatica per il riempimento dei bicchieri

e una macchina etichettatrice. “Questo ci consente di effettuare il riempimento in modo più efficace, i bicchieri sono puliti e ben sigillati e ciò è un vero sollievo anche per i nostri dipendenti”.

LA MAESTRIA ARTIGIANALE INCONTRA LA TECNOLOGIA Pensare lontano – questo è anche uno dei punti di forza della macelleria Tönebön a Barntrup, nel nord della Renania settentrionale-Vestfalia. Con investimenti in



Reinhard Von Stoutz, Associazione Macellai Tedeschi

Process technology and ingredients: IFFA shows how the production of food from alternative proteins succeeds

Frankfurt am Main. Whether from plants, insects or cultivated meat – meat alternatives are increasing in importance. Alternative proteins are therefore one of the top themes at IFFA from 14 to 19 May 2022 in Frankfurt am Main. At least 200 of the around 900 exhibitors will present products for this sector.

Frankfurt. The market for plant-based meat alternatives is experiencing high growth rates. In a recently published study, the Good Food Institute estimates that plant-based meat sales will comprise roughly 6% of the global meat market in 2030[1]. In addition to soy or rice, other raw materials such as lupines, peas, wheat, sunflowers, hemp or even algae are used in the manufacture of these products. Research into new protein sources is also in full swing. For consumers, the added health value as well as the similarity to meat in terms of mouthfeel, taste and appearance play an important role. According to an analysis by the Boston Consulting Group[2], plant-based proteins could catch up with their animal counterparts in terms of price, taste and texture by around 2023.

A number of manufacturers who offer the raw material - protein flours or protein texturates - for further processing into meat alternatives present themselves at IFFA. Among the ingredients and casings manufacturers for plant-based products are ADM, Biospringer, Euroduna Food Ingredients, Givaudan, Hydrosol/Planteneers, Loryma, Soy Austria or Viscofan. “A delicious taste is the main criterion for consumers when purchasing plant-based products. It is important to take a holistic approach when developing new products; ingredients, technology, market trends, and culinary influences are all important factors to consider”, knows Lucas Huber, Marketing Manager Plant Attitude Europe, Taste & Wellbeing at Givaudan. “Our expertise in taste, texture, colours, proteins, and ingredients enables us to co-create outstanding products with our customers as well as accelerate NPD.” For Norbert Klein, Head of Research and Development at Loryma, texture is the key word to make plant-based alternatives catch on. “For perfect end products, we offer a wide variety of innovative extrudates, binding and stabilising systems as well as panades and coatings. Special attention is paid to a short ingredient list and attractive nutritional values - functional ingredients made from wheat can score here and offer technological advantages at the same time.” In order to reduce time and costs in product

innovations, digital configurators, which allow manufacturers to put together their desired product within a very short time, play an important role. “Digitalisation is advancing in leaps and bounds in the B2B sector as well,” explains Dr. Dorotea Pein, Head of Product Management at Planteneers. “In this



Frank Neumaier, Butcher and Sommelier.



IFFA

14 - 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

SPECIAL



centrali termoelettriche a blocco, pompe di calore e refrigeranti sostenibili, il mastro macellaio Stefan Tönebön guarda al futuro: "Non è sempre la strada più conveniente dal punto di vista economico, ma ho due cuori che mi battono nel petto: una produzione che sia idonea per i nipoti è importan-

te per me". Ma non si tratta solamente di una produzione a prova di futuro, anche le esigenze in termini di igiene sono elevate. L'azienda con certificazione QS, con un negozio e un proprio impianto di macellazione, si concentra sulla fornitura di prodotti di gastronomia al settore retail e all'ingrosso. Stefan Tönebön afferma. "Ad esempio con la meccanizzazione della produzione di salsicce abbiamo fatto un salto enorme in termini di igiene: un sistema di sospensione per salsicce, effettuazione della sbollentatura in camera di cottura mediante un sistema di sospensione, una macchina per tagliare le salsicce e una macchina insaccatrice. Sì, siamo estremamente tecnologici, almeno per un'azienda artigianale e continuiamo a cercare soluzioni nuove e migliori. In questo momento stiamo lavorando per digitalizzare ulteriormente tutta la documentazione relativa alla procedura QS."

RIMANERE SEMPRE AGGIORNATI

IFFA offre agli artigiani della carne la panoramica del mercato ed è la piattaforma delle novità per gli investimenti futuri. Il Dr. Reinhard von Stoutz, dirigente dell'Associazione dei macellai tedeschi, ritiene che "questa fiera offra la cornice ottimale per dialogare con i fornitori e anche con i produttori di macchinari e per discutere tra esperti delle soluzioni dei problemi. Una panoramica così concentrata di attrezzature, tecnologie, mercati ed esperienze è disponibile solo in una grande fiera come IFFA. Questa fiera è una buona occasione per guardarsi intorno e trovare ciò che fa per te, per posizionarti ancora meglio e prepararti per il futuro".

Un nuovo tema di IFFA 2022 sono le proteine alternative. Per la prima volta, oltre al tradizionale focus sulla carne, la fiera presenterà anche le tecnologie di lavorazione e gli ingredienti per prodotti sostitutivi della carne e carne a base di cellule. Almeno 200 dei circa 900 espositori presenteranno dei prodotti in questo settore merceologico. Reinhard von Stoutz: "Per poter sfamare il mondo in modo sostenibile in futuro, le cosiddette proteine sostitutive della carne sono estremamente importanti. È quindi certo che i fornitori e le aziende di trasformazione di questi prodotti aumenteranno e magari, sporadicamente, anche nelle macellerie. Sebbene gli artigiani della carne - e questa è la mia opinione personale - traggano la loro forza dalla propria spiccata competenza in materia, credo sia importante informarsi sulle proteine sostitutive della carne, osservare e conoscere questo mercato".

INGREDIENTI: SULLE TRACCE DELL'AROMA SEGRETO

I produttori di spezie e additivi sono strettamente legati alle macellerie artigianali in qualità di partner innovativi. I macellai puntano su spezie, ingredienti e additivi di alta qualità per raffinare e lavorare la carne e creare così nuovi prodotti. Pertanto uno dei punti di forza delle macellerie artigianali è rappresentato dal gusto unico dei prodotti. Spesso le ricette sono segreti di famiglia, come nel caso del mastro macellaio e sommelier della carne Frank Neumaier di Neustadt an der Weinstraße. "Ho la fortuna di poter lavorare con le ricette originali di mio nonno. Mescolo personalmente le spezie crude che utilizzo e che compro da note aziende di spezie dove posso contare sulla qualità" afferma Neumaier. allergeni. Il settore delle spezie offre alle macellerie artigianali numerose linee di prodotti, nonché consulenza e servizi di ampia portata. ■



Dorotea Pein, Management at Planteneers

respect, it seemed only logical to us to offer a tool that makes digital product development enormously easier for our customers.

" PROCESSING TECHNOLOGIES - AMAZINGLY SIMILAR TO MEAT

Extrusion processes are often used to obtain a meat-like texture. Depending on the process, dry granulates can be produced that are further processed into minced-meat-like products or, through wet extrusion, fibrous protein structures for vegetarian escalopes, for example. Important suppliers at IFFA 2022 include Bühler and Coperion. The importance of extrusion for the production of meat alternatives is summarised by Stefan Gebhardt, General Manager Sales and Strategy, Business Unit Food & Pharma at Coperion: "With extrusion technology, all users, e.g. start-ups as well as larger manufacturers of meat alternatives, are provided with the appropriate core technology to meet the increasing market demand and to drive further product developments in this area. The flexibility of the twin-screw extruder enables the production of TVP (dry texturisation) and HMMA (wet texturisation) as well as numerous other extrudates on one machine. In addition, our technologies also enable the use of new protein alternatives such as hemp protein and microalgae."

Further processing into patties, cutlets or sausages is carried out using classic food processing machines such as cutters, mincers, fillers or forming machines, which are also used in meat processing. Numerous technology suppliers at IFFA will therefore offer not only their production lines for meat processing but also those for the production of meat alternatives and will be available to trade fair visitors to answer any questions they may have on the subject of processing alternative proteins. These include, for example, Albert Handtmann Maschinenfabrik, Gea Food Solutions, Marel, Marlen International, Maschinenfabrik Seydelmann, Metalquimia, Middleby, Provisur and Vemag Maschinenbau. "With plant-based products, it is first and foremost about offering consumers alternative options. To make the decision as easy as possible, shape and appearance play a crucial role in being able to classify the alternatives. In addition to classic applications such as burger patties, minced meat or sausages, we offer room for creative ideas, new shapes and individual solutions," knows Jens Thörnich, Product Manager Plant Based Protein at Vemag Maschinenbau. "From semi-automatic filling to highly automated processes, we present a wide range for the production of various applications with alternative protein sources."

CULTURED MEAT AND INSECT PROTEINS ARE IN THE STARTING BLOCKS

Cultured meat is launching entirely new players. Start-ups in biotechnology from all over the world are working on the meat of the future from the laboratory. The principle is the same everywhere: Stem cells are taken from an animal via biopsy, both from muscle and fat tissue, in order to reproduce meat. The cells are then multiplied in large bioreactors and the cell masses can then be formed into patties, for example. The use of 3D printers or edible carriers creates clean meat products with texture. To increase acceptance and lower the price, companies are researching plant-based nutrient solutions to replace the animal serum that was previously necessary. What still needs to be done before cultured meat will be more widely



"FT-300" Nuovo Data Logger / Modulo radio RF

Un sistema di registrazione innovativo, potente, compatto ed economico



DI FRANCO RIGHI

Il nuovo data logger serie **FT-300** è un dispositivo con notevole memoria di registrazione ed è particolarmente indicato nelle seguenti applicazioni: **Industria alimentare (HACCP), Pastorizzazione, Farmaceutica, Trasporti frigoriferi, Agricoltura, Ecologia, Termotecnica, Laboratori di ricerca e metrologia, Musei, ecc.**

Questo dispositivo ha delle caratteristiche tecniche interessanti ed innovative.

E' un modulo già predisposto per l'inserimento, anche successivo, in una rete di **monitoraggio wireless** dove possono essere già presenti altri moduli radio.

Ha un numero di matricola univoco, e non cancellabile, inserito nel microprocessore. Ha la possibilità inoltre di memorizzare complessivamente fino a **500.000 letture**.

L'alimentazione è data da una batteria al Litio interna ad alta capacità, ricaricabile mediante porta USB. Ha due LED: uno rosso per segnalazione di allarme di batteria in esaurimento ed uno verde per indicare il funzionamento normale. La comunicazione con il PC. avviene attraverso la porta USB completa di driver. Il contenitore plastico ha le dimensioni di 55 x 85 mm. L'intervallo minimo di registrazione delle letture varia da un secondo fino a 65.000 sec. La data di registrazione delle misure viene acquisita dal PC. durante lo scarico dati periodico. Si possono inserire le soglie di

allarme di massima o di minima ed inoltre una descrizione per indicare il tipo di parametro e la sua utilizzazione. Possono essere memorizzati, oppure inviati via radio, i dati provenienti contemporaneamente da più sensori.

MODELLI E PARAMETRI DISPONIBILI

TEMPERATURA:

Modello FT-300/TA con sonda digitale interna di Temperatura utile per ambienti e magazzini. Range: da 0 °C a + 50,0 °C in ambiente asciutto.

Risoluzione: +/- 0,1 °C Accuratezza: +/- 0,5 °C

Modello FT-300/TE con sonda digitale di Temperatura esterna con cavo siliconico da 1,5 m. Range operativo sonda esterna. da -40,0 °C a + 125,0 °C.

Modello FT-300/PT1 con sonda digitale di Temperatura con puntale per penetrazione. Utile nel settore alimentare.

Modello FT-300/Pt100 con sonda esterna Pt-100 a tre fili - cavo di 1,5 m.

Range operativo: da -100 °C / + 200 °C. Accuratezza +/- 0,2 °C

UMIDITA' RELATIVA % + TEMP.

Modello FT-300/URT con sonda URT esterna e cavo di 1,5 m.

Range: 0 -100% U.R.% - Accuratezza 2 % UR%

TENSIONE in Volt

Modello FT-300/V Range: 0 - 10 Volt (risoluzione 4096 step)

TENSIONE in mA

Modello FT-300/P Range: 0 - 20 mA (risoluzione 4096 step)

CONTATTI Aperto / Chiuso

Modello FT-300/AC Stesse caratteristiche tecniche e dimensioni dei modelli sopra riportati

SOFTWARE

Il software di comunicazione per Windows, fornito a corredo con il data logger FT-300, consente di impostare i parametri ed i dati di riferimento, modificarli, ed inoltre, di scaricare tutte le misure memorizzate. In ogni caso i file su cui si memorizzano i dati sono file ASCII leggibili con qualsiasi programma di videoscrittura, disponibili per successive elaborazioni. Questo software permette di ottenere delle rappresentazioni grafiche dei dati memorizzati. Molto importante è la possibilità di impostare un **Offset di calibrazione**, utile per i controlli periodici delle sonde per la certificazione Accredia. Il programma dà la possibilità inoltre di controllare lo stato della carica della batteria del logger e di cancellare la memoria per poi procedere ad altre memorizzazioni. ■

ECONORMA S.a.s.



ECONORMA S.a.s

Prodotti e Tecnologie per l'Ambiente



Prodotti e Tecnologie per l'Ambiente
31020 S. VENDEMIANO - TV - ITALY
Via Olivera 52 - Tel. 0438-409049
E-Mail: info@econorma.com / www.econorma.com



IFFA

14 - 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

SPECIAL

→ SEGUE DA PAG 87



Gina Benz, mastro macellaio svevo e azionista della Benz-Feinkost-Manufaktur

available is summarised by Stephanie Jaczniakowska-McGirr, International Head of Food Industry & Retail at ProVeg International: "Although cultured meat shows promising possibilities, we identify three pressing challenges: More publicly-funded,

open-source research is required to address some technical challenges. Further development of the regulatory framework is needed to create a supportive environment for producers and consumers. More widespread information is required in order to pave the way for the fair and objective reception of cultured meat in society."

Insect-based foods also have the potential to make a significant contribution to the protein supply of the future. At IFFA, the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging is placing a special focus on automated insect breeding and processing within the entire value chain for alternative proteins at the stand of the VDMA Food Processing and Packaging Machinery Association. Max Hesse, group leader for machine and process development at the Fraunhofer IVV, explains: "Insect breeding and processing in Asia still largely takes place using manual labour. In order to be competitive, the

industry, which is currently characterised by SMEs and start-ups in Europe and Germany, must

achieve a high degree of automation. We at the Fraunhofer IVV are therefore researching, among other things, topics related to automated, industrial cultivation in order to make insect proteins available on a large scale. As living organisms with different sizes/shapes and vitality parameters, insects pose great challenges for automation. With the help of sensor technology and AI-based analysis software, we want to sort insects with certain characteristics (e.g. fat/chitin content), for example, and unlock them for targeted use in secondary or profit-generating material streams." Further processing of the insect protein is then carried out via extrusion processes and processing machines, as with plant-based proteins.

IFFA 2022 will be the hub for discussions on alternative proteins. An attractive supporting programme with numerous lectures will provide further information. At least 200 of the total of around 900 exhibitors at IFFA offer products for the production of meat alternatives. Visitors can search for these companies in the IFFA Contactor, the exhibitor and product search for the fair, via the Special Interest "Plant-Based & Alternative Proteins". With six trade fairs on four continents, Messe Frankfurt is accompanying the dynamic growth of the global food industry. Further information on the events in the "Food Technologies" portfolio can be found at: www.food-technologies.messefrankfurt.com ■



Plant Based Planteneers



ECONORMA S.a.s

Prodotti e Tecnologie per l'Ambiente



Celle frigorifere (HACCP), Trasporti, Laboratori, Magazzini, ecc.

Monitoraggio e telecontrollo della

TEMPERATURA

UMIDITA' RELATIVA %

SEGNALI DI PROCESSO



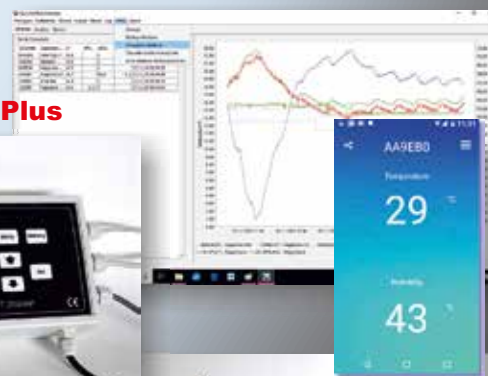
**NUOVO
Data Logger
FT-300**



FT-105/RF-Plus



**Controller
FT-200/MP**



**Richiedi informazioni
e prezzi !**

ECONORMA Sas - Via Olivera 52
31020 SAN VENDEMIANO (TV)
Tel. 0438.409049 email: info@econorma.com
www.econorma.com

Campionato italiano giovani macellai, la sfida in punta di coltello riparte da Erba



Torna in pista il "Campionato Italiano Giovani Macellai". Unica Competizione Nazionale, dedicata ai professionisti delle Carni Under 35

DI FRANCO RIGHI

Milano. Riparte da Erba la seconda edizione del Campionato italiano giovani macellai Federcarni, la prima e unica competizione ufficiale nazionale dedicata ai professionisti della carne under 35.

In gara, all'interno di RistorExpo, 13 macellai provenienti da mezza Italia: Davide Stefanoni di Erba, Ludovico Gagliardi di Molfetta, Nicolas Sibra di Codogno, Angelo Capizzi di Enna, Mattia Goffredo di Torino, Matteo Villani di Thiene, Daniele Arnau di Milano, Michele Valsecchi di Lecco, Paolo Ostinelli di Como, Davide Dal Pozzo di Chiavenna, Edoardo Bisogno di Carate Brianza, Andrea Giuseppe Roberto di Tradate, Luca Sala di Carate Brianza.

Sono loro i protagonisti della sfida in punta di coltello. Dieci i criteri di valutazione: disosso, sezionamento, manualità del taglio, ordi-

ne e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, cottura e creazione insaccato, degustazione. In palio da 1 a 5 coltelli che saranno assegnati da una giuria qualificata di macellai esperti, chef, gourmet e giornalisti enogastronomici.

"Difficile parlare in modo positivo di qualunque argomento mentre arrivano messaggi di guerra e disperazione – commenta il presidente nazionale di Federcarni, Maurizio Arosio -. Strano parlare di lavoro come necessità umana e sociale impro-rogabile, quando dal tuo osservatorio nazionale vedi una delle professioni più antiche arrancare in cerca di giovani a cui trasferire un'attività che, ancora oggi, è in grado di dare soddisfazioni a chi la intraprende. Il tema è così attuale, impegnativo e con dimensioni preoccupanti da diventare Decreto del Ministro per le Politiche Giovani e del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, adottando il piano "Neet working" per avvicinare i giovani al mondo del lavoro anche attraverso la formazione. Federcarni da tempo ha intrapreso la strada della formazione.



Non solo con i metodi classici: anche il Campionato italiano giovani macellai è stato creato per dare possibilità di incontro, essere momento di conoscenza e di scambio. La figura dei tutor, tutti macellai di successo, è l'anello di giunzione tra la conoscenza e l'esperienza, tra la voglia di conoscere e l'esperienza del successo vissuto. Per questo motivo, la seconda edizione del Campionato sarà ancora più legata all'aspetto dell'esperienza". ■



Il Gruppo di Giovani Macellai alla manifestazione di Erba, insieme a Maurizio Arosio, Presidente FEDERCARNI



Il Progetto "Neet Working", per avvicinare i giovani al mondo del lavoro



SALUMIFICIO FERRARI ERIO & C



SALUMI TIPICI EMILIANI

Via Canaletto Nord, 565/A - Modena (Italy) - Tel. (059) 31.00.15 - Fax (059) 45.02.51
info@salumiferrari.it - www.salumiferrari.it

Rapporto “Private Labels” by BOLOGNAFIERE

Spinta da guerra e inflazione, la Marca del Distributore torna a crescere nel primo trimestre 2022 IPLC stima in oltre 250 mld di euro il fatturato della MDD in Europa, leva irrinunciabile per l'export delle aziende italiane. Le anticipazioni del Rapporto IRI e del Focus IPLC Italia, presentati a Marca by BolognaFiere

DI FRANCO RIGHI

Bologna. Nel primo trimestre del 2022 la Marca del Distributore ricomincia a crescere a un ritmo superiore rispetto al totale mercato (+2,7% vs +1,6%) e riguadagna quota, malgrado un'inflazione media più elevata (2,3%).

La notizia emerge dal “XVIII Rapporto Marca by BolognaFiere” curato da IRI-Information Resources, verrà presentato a BolognaFiere nel corso della diciottesima edizione di

Marca by BolognaFiere. Organizzata da BolognaFiere in collaborazione con ADM (Associazione Distribuzione Moderna), è l'unica fiera italiana dedicata alla marca commerciale e rappresenta non solo una grande vetrina (cinque padiglioni) dei prodotti dell'eccellenza italiana a Marca del Distributore (MDD), ma anche la sede elettiva in cui vengono illustrati



Paolo Palomba, IPLC Italia



Ana Amaral, IPLC Spagna



Distributore raggiunge i -1,7 punti, senza provocare effetti sui volumi (+1,0%).

La Marca del Distributore continua, dunque, a crescere nonostante la battuta di arresto legata soprattutto al periodo marzo-maggio 2021.

Dopo un 2020 straordinario, in cui la MDD aveva raggiunto e superato la quota del 20%, toccando gli 11,8 miliardi di € di vendite nel largo consumo confezionato, il 2021 si è chiuso con un fatturato complessivo pari a 11,7 miliardi di € (-0,9%) e

e discussi dati e trend del settore. E il dato principale del Rapporto, basato sulle evidenze raccolte da IRI Liquid Data™ fino al 20 marzo 2022, prendendo in considerazione ipermercati, supermercati e il Libero Servizio Piccolo, è che l'anno in corso riparte in discontinuità, cioè col segno ‘più’, rispetto a quanto osservato nel 2021.

La risposta del settore all'aumento dei listini è il taglio della pressione promozionale, che nella Marca del





una quota del 19,8% (-0,3 punti rispetto all'anno precedente).

A penalizzare il trimestre marzo-maggio 2021, il confronto con i mesi di lockdown del 2020, quando le limitazioni alla mobilità, la conseguente riscoperta della prossimità, la riduzione della pressione promozionale e le difficoltà di approvvigionamento avevano prodotto un contesto particolarmente favorevole alle performance della Marca del Distributore. Va detto che, nonostante il calo, già quello del 2021 rimane un fatturato superiore del +9,0% rispetto al 2019, così come la quota assortimentale raggiunge il 15% e fa segnare +0,3 punti rispetto a quella dell'anno pre-pandemia.

Il Rapporto evidenzia, poi, che le linee specialistiche e ad alto valore aggiunto confermano buone performance anche nel 2021: il Premium registra una crescita del +13,6% e il Funzionale del +6,0%. Rallenta, invece, lo sviluppo del Bio che, dopo aver chiuso un 2020 in crescita del +6,8%, si attesta al +1,5%.

Il segmento Insegna, il più importante della Marca del Distributore (detiene il 69,9% del fatturato complessivo), nell'anno appena concluso ha subito una contrazione del -3,2%, ma i livelli di fatturato sono superiori al 2019,

con una crescita del +5,3%.

Nel corso dello stesso convegno, la prospettiva ha analizzato al contesto internazionale con IPLC, The Retailer Brand Specialists, con il punto sulla Marca del Distributore in un'Europa che cambia e su come la MDD interpreta il ruolo di marca.

Il panorama europeo con Paolo Palomba,

Partner IPLC Italia, seguito dal focus sulla penisola iberica con Ana Amaral, Private Label Director di SONAE MC, e dalla testimonianza sul Regno Unito di Paul Stainton, Partner IPLC UK (ex Co-op and ALDI UK).

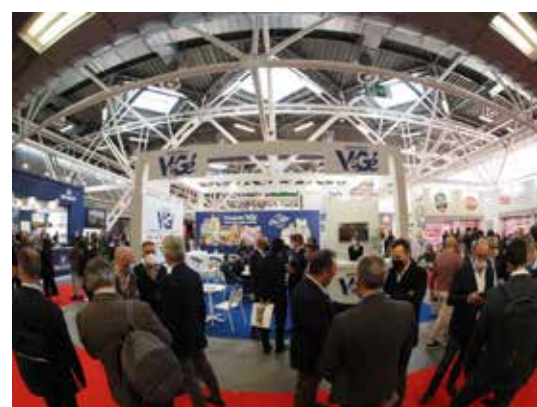
I tre interventi confermeranno che in Europa si contano numerose esperienze e pratiche di successo ad opera dei retailer e a tutti i livelli di offerta e di innovazione.

Nell'ultimo biennio, i prodotti MDD sono stati protagonisti di una crescita diffusa in tutti i continenti e la Marca del Distributore è ormai



sinonimo, per le aziende di produzione, di una straordinaria e sempre più irrinunciabile leva per entrare in nuovi mercati ed espandere l'export in modo efficace e a costi ridotti, realizzando il prodotto MDD in partnership con le aziende della grande distribuzione a ogni latitudine.

Ma si può fare ancora molto. La stima recentemente elaborata da IPLC Italia in esclusiva per Marca by BolognaFiere indica, infatti, che il valore

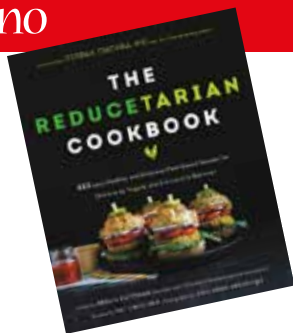


del fatturato di prodotti in MDD nei principali Paesi europei è pari a oltre 250 miliardi di euro nel Largo Consumo, compresi i diversi modelli di business e canali del retail.

In Europa, il valore è in aumento in quasi tutte le categorie merceologiche e i prodotti MDD sono presenti in tutte le segmentazioni d'offerta, dal premium al primo prezzo, dal biologico ai prodotti senza glutine e vegetariani.

E c'è una relazione diretta tra la quota di vendite dei prodotti MDD sviluppata in un Paese e il grado di sviluppo e di concentrazione della grande distribuzione. Dove la stima del valore risulta più elevata – Regno Unito (24%), Germania (22%), Francia (18%) e Spagna (11%) –, le prime due-tre insegne rappresentano oltre il 50% del mercato della grande distribuzione.

Ma internazionalizzazione ed export richiedono competenza e Marca by BolognaFiere è la piattaforma più qualificata per offrire, nel corso di tutto l'anno, il supporto necessario alle imprese. ■



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Controfiletto d'Agnello Irlandese



Agnello Irlandese al pascolo



Carne di Manzo Irlandese

Aumentano i prezzi degli alimentari ma anche la consapevolezza dei Consumatori: torna in voga il reducetarianesimo

La carne di manzo irlandese risponde alla sfida dei reducetariani: consumare meno carne rossa ma di alta qualità

DI ANTONIO RAIMONDI

Milano. Complici l'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari e una maggiore consapevolezza sui temi ambientali, nel 2022 tor-

na di moda un movimento nato nel 2015 dall'idea di **Brian Kateman**, ricercatore della **Columbia University** nel dipartimento di **Ecologia e Biologia ambientale**, che si sta già affermando come una tendenza food di questo nuovo anno (secondo il report dei nuovi trend della catena di supermercati americana Whole Food).

Si tratta del reducetarianesimo, un modo diverso di vedere e vivere la nutrizione, mettendo in atto un'alimentazione consapevole, sana e il più possibile ecosostenibile, che contempli ciò che fa bene alla nostra salute, a quella del pianeta e che tuteli il benessere animale. Prima di una dieta è quindi una scelta etica, morale e sostenibile, che inizia con i comportamenti quotidiani nel comprare meno alimenti che sono fonti di inquinamento e poco salutari, e prediligere invece cibi sani e freschi, prodotti in modo etico.

Lo scorso anno, infatti, l'84% dei consumatori italiani* si è interessato a saperne di più sui metodi di produzione della carne che compra, e il 75%* sceglie di comprare carne di più alta qualità rispetto al passato. Questa la nuova sfida dei "reducetariani": non rinunciare a bistecche e costate, ma controllare la quantità, e soprattutto la qualità, della carne che si mette nel piatto. Questa filosofia alimen-



tare consiste quindi nel consumare poca carne e di livello premium, proveniente da aziende che promuovono un tipo di allevamento naturale, con animali allevati al pascolo.

Parlando di carne di qualità, pensiamo subito alla pregiatissima carne di manzo irlandese un vero fiore all'occhiello di questa terra. L'Irlanda ha perfezionato nel tempo le sue tecniche di produzione, allevando



T-Bone Steak di Manzo Irlandese

Brian Kateman, Ricercatore della Columbia University, Dipartimento Ecologia e Biologia Ambientale



"Reductarian Foundation"; Organizzazione fondata da Brian Kateman, per promuovere una "Dieta Riduttiva" che prevede il consumo equilibrato di Carne e Proteine Animali, verso una maggiore Sostenibilità Ambientale e il miglioramento del Benessere Animale. In pratica una Filosofia che interpreta il Principio "Mangiare meno Carne ma di Alta Qualità"



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Controfiletto di Carne di Manzo Irlandese

principalmente razze come l'Hereford e l'Aberdeen Angus, ideali per la produzione di carni bovine per via della loro buona conformazione fisica e dell'alto grado di grasso intermuscolare che rende la carne così succulenta e tenera. Questa carne dal gusto distintivo, è facilmente riconoscibile per le sue caratteristiche cromatiche: il colore rosso borgogna della sua polpa, ricca di vitamine, e il suo grasso dorato che la ricopre e la ammorbidisce molto in fase di cottura.

A rendere la carne di manzo irlandese "buona per natura" è l'alimentazione Grass Fed: parliamo di capi di bestiame allevati al pascolo per gran parte dell'anno in armonia con la natura, che si nutrono di erba fresca, e selezionati tra le migliori razze per la produzione di carne di alta qualità. Uno dei punti di forza della produzione irlandese



Reducetariani e Carne di Qualità; un binomio per consumare proteine di origine animale e mantenere una forma fisica perfetta



di carne bovina è, inoltre, il legame con la tradizione: l'allevamento del bestiame è praticato da secoli in Irlanda ed è tutt'oggi a conduzione familiare, e questo ne garantisce la tracciabilità certificata. Una qualità premiata dai consumatori italiani che, per il 23% scelgono carne Grass Fed, per il 25% danno preferenza alla tracciabilità e per il 29% sono attenti al benessere dell'animale*.



Allevatore Irlandese con bovini al pascolo

Il metodo di Brian Kateman è salutare, perché oggi l'occidente consuma un quantitativo eccessivo di carne, spesso di scarsa o pessima qualità; facile, perché il percorso di riduzione non comporta l'eliminazione della carne e dunque anche i più affezionati potranno gustarsi un buon filetto; etico, perché mangiare meno carne e favorire allevamenti di un certo tipo è una scelta che procura minor inquinamento e minor sfruttamento nei confronti delle bestie da allevamento, oltre a spingere ad allevare in maniera diversa, avvicinando il lavoro degli allevatori ai desideri del consumatore.

La filosofia dei "reducetariani" vuole prima di tutto avere effetti positivi non solo per le persone, ma soprattutto sull'ecosistema.

***Ricerca condotta dall'istituto Empathy Research nel 2021 su un campione annuale di 6.000 consu-**



Filetti di Carne di Manzo Irlandese

matori italiani.

Fonte per le informazioni sul reducetarianesimo: Reducetarian Foundation. ■

A proposito di BORD BIA

Bord Bia, Irish Food Board, è un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi. Lo scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food&beverage e dell'orticoltura irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati. Nel 2021 le esportazioni dell'industria food&beverage irlandese sono arrivate a quota 13.5 miliardi di euro, con una crescita del +4% in più rispetto all'anno precedente. L'Italia rappresenta uno dei mercati più importanti per l'export di manzo irlandese in Europa con scambi valutati, nel 2021, a 170 milioni di euro e una crescita dell'1%. Ulteriori informazioni sono disponibili su www.irishbeef.it

Carne Bovina: in nove mesi torna a crescere offerta nazionale (+3,2%)

DI PERFRANCO RIO

Offerta UE in calo (-0,5% in volume la stima a fine 2021); in rialzo i prezzi e i costi delle materie prime



Roma. Il mercato nazionale delle carni bovine, dopo un 2020 anomalo in cui alla tenuta dei volumi offerti si è contrapposto un contenimento dei valori medi, prosegue nel 2021 con prezzi in netto rialzo nell'ultimo trimestre e con un'offerta estera meno pressante. A fronte di un'offerta nazionale sostanzialmente stabile, per gli allevatori la partita si continua a giocare sul campo della redditività: le quotazioni delle materie prime utilizzate per l'alimentazione degli animali e i prezzi dei ristalli crescono più velocemente dei prezzi di vendita, erodendo i già ridotti margini.

Non manca, comunque, la preoccupazione per la pressione delle produzioni estere che malgrado il diffuso incremento dei listini si posizionano su prezzi inferiori a quelli delle carni italiane. I flussi in entrata da oltreconfine si sono tuttavia notevolmente ridotti sia nel 2020 che nel 2021, permettendo al mercato interno di mantenere un discreto equilibrio e un totale assorbimento dell'offerta nazionale.

I consumi domestici, anche nel 2021, hanno in buona parte compensato quelli mancati del "fuori

casa", così anche alla distribuzione si è assistito a una maggior presenza di prodotto italiano, venduto a prezzi in tenuta, con diversi spunti al rialzo.

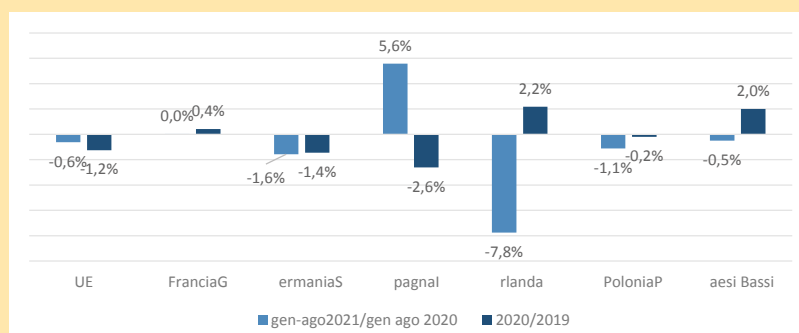
L'ANDAMENTO DEL MERCATO EUROPEO

Nel periodo gennaio-agosto 2021 in lieve rialzo l'export UE (+1%); in contrazione l'import (-12%)

L'aumento dei prezzi dell'energia e dei trasporti e le conseguenze della diffusione della variante Delta del COVID-19, in particolare in Asia, stanno avendo un impatto dirompente sulle catene di approvvigionamento in tutto il mondo.

Anche il settore agroalimentare dell'UE deve far fronte all'impenata dei prezzi delle materie prime, sostenuta dalla ripresa delle economie degli Stati membri, della Cina e degli Stati Uniti. In tale contesto, i prezzi dei prodotti di origine animale (di manzo, pollame e latticini) sono relativamente buoni, ma i margini rischiano di essere schiacciati dall'aumento dei costi dei mangimi (cereali, semi oleosi e panelli) e dei prodotti energetici. Anche i prezzi dei bovini da macello stanno aumentando in tutta Europa grazie a una flessione dell'offerta e a una ripresa della domanda per la riapertura del canale della ristorazione. Relativamente all'offerta europea, nei primi 8 mesi del 2021, la produzione di carne bovina è diminuita dello 0,6% in volume su base annua, ma il quadro per singolo paese è molto diversificato. Il contributo principale a questo calo è venuto dall'Irlanda (-7,8%) dove la scelta di contenere la produzione è principalmente riconducibile alle incertezze sulla gestione del confine con il Regno Unito, dopo che quest'ultimo ha

Le produzioni di carni bovine nei principali Paesi Europei – Dinamiche in volume su base annua



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Eurostat



VACCA GALIZIANA



Referente vendite per l'Italia

Andrea Conticelli®

MEAT & FOOD TRADING

Phone: +39 331 3439676

Tel/Fax: +39 0431 91352

www.andreaconticelli.com

E-mail: info@andreaconticelli.com



andrea.conticelli



I prezzi delle carni bovine in UE

Categoria	Prezzi UE settimana 45 (novembre)	Var% vs settimana precedente	Var % vs mese precedente	Var% vs anno precedente
Bovini adulti (ACZ)	420,1 0	,8%	3,1% 1	9,1%
Vitelli <8M	556,6 1	,2%	2,8% 1	5,3%
Vitelli (Z)	410,1 1	,0%	3,7% 1	6,7%
Vitelloni (A)	423,7 0	,9%	3,5% 2	0,5%
Manzi (C)	413,6 0	,0%	0,2% 1	4,3%

Fonte: Commissione Ue su dati Eurostat

lasciato il mercato unico. Anche in Germania la produzione di carne bovina ha mostrato una contrazione nei primi otto mesi del 2021 (-1,6%), riflettendo una strutturale riduzione della mandria cui si sono aggiunte le difficoltà delle misure anti Covid-19 e la minore domanda da parte dei servizi di ristorazione. In Spagna, al contrario, la produzione è aumentata del 5,7%: prezzi favorevoli in un mercato interno ristretto e una mandria di vacche in aumento costituiscono la base di questa evoluzione.

In generale, per le fine del 2021, si prevede un lieve contenimento della flessione dell'offerta UE registrata nei primi otto mesi dell'anno (-0,5% in volume). L'aumento dei prezzi dei mangimi, infatti, spinge verso maggiori macellazioni, ma va anche considerato il graduale miglioramento della situazione economica e l'andamento favorevole dei prezzi nell'UE.

L'attrito commerciale tra l'UE e il Regno Unito rimane un elemento chiave che influenza i dati sul commercio di carni bovine dell'UE, sebbene i flussi commerciali con il Regno Unito sembrano stabilizzarsi (T1_2021: -29%, T2_2021: -6%). Al netto di ciò, le esportazioni di carne bovina dell'UE nel periodo gennaio-agosto 2021 sono cresciute dell'1% raggiungendo le 137.000 tonnellate, trainate dalla crescita degli invii in Norvegia e Bosnia-Erzegovina. In crescita anche le esportazioni verso i Paesi orientali, soprattutto Giappone, Filippine e Hong Kong.

In generale, gli scambi di bestiame

sono più limitati a livello globale. Per le importazioni dell'UE, i volumi sono diminuiti del 12% rispetto all'analogo periodo dello scorso anno, con minori arrivi non solo dal Regno Unito, ma anche dall'Argentina e dall'Australia; aumentano invece le importazioni dall'Uruguay.

Tuttavia, nell'ultima parte del 2021, è previsto un recupero del 5% delle importazioni, trainate dalla graduale riapertura dei servizi di ristorazione e del turismo in molti paesi dell'UE.. Ovviamente, si tratta di una previsione soggetta a possibili variazioni in funzione delle possibili misure che i vari paesi assumeranno in base all'evoluzione del Covid-

Attualmente, si registra una carenza di carne bovina sul mercato internazionale. Australia e Brasile stanno rifornendo prioritariamente i mercati interni con conseguente minore disponibilità per l'esportazione. L'Argentina ha sospeso più volte le sue licenze di esportazione e i macelli indiani sono stati colpiti dalle misure per il contenimento dei contagi da Covid-19.

In questo contesto generale, il mercato europeo delle carni bovine continua a mantenersi "tonico" e registra prezzi nettamente superiori a quelli di un anno fa.

La media calcolata dalla Commissione europea indica nella settimana 45 (la terza di novembre) quotazioni di 420 euro/quintale per le carni (A/C/Z), con un differenziale positivo del 19% rispetto ai 12 mesi precedenti.

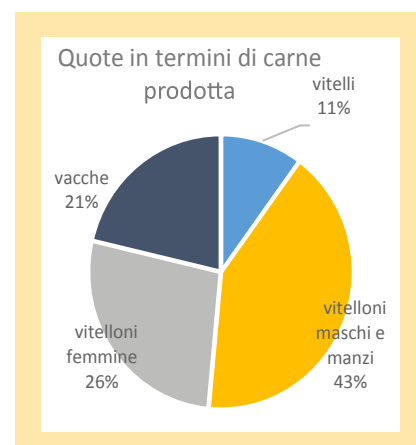
Positivo anche il confronto con il

mese precedente, con i prezzi in crescita del 3,1%. I prezzi del vivo si sono comportati in modo analogo un po' per tutte le categorie, per le quali la curva dei prezzi si mantiene al di sopra della media degli ultimi tre anni, con punte massime rilevate per i baliotti razze da latte, per i quali i prezzi si discostano del +44% rispetto a quelli dell'analogo periodo 2020.

CRESCE L'OFFERTA NAZIONALE IN UN CONTESTO DI MERCATO PIÙ DINAMICO

Prezzi medi delle carni bovine in rialzo del 19% su base annua

L'offerta nazionale di carne bovina, dopo la contrazione del 2019 (-3,6%), e la stabilizzazione nel 2020, nei primi nove mesi del 2021 torna a crescere del 3,2%, riavvicinandosi ai livelli del 2018. Secondo i dati dell'Anagrafe Nazionale Zootechnica, nel periodo gennaio-settembre 2021 sono stati macellati poco più di 2 milioni di capi, ossia circa 62 mila capi in più rispetto al 2020 (+3,2%). Cambia di nuovo la composizione dell'offerta: il numero di vitelli a carne bianca macellati recupera lo 0,4% dopo la flessione dell'1,8% dell'anno precedente; aumenta in misura importante il numero di vacche avviate al macello (+7%) grazie alla maggiore spinta della rimonta nel ciclo latte che vede un maggior ricambio del bestiame in produzione



per una maggior produttività; per lo stesso motivo si nota una leggera flessione delle manze macellate. In netto recupero il numero di vitelloni maschi (+5,7% dopo il -0,6% del 2020).

La composizione dell'offerta in termini di carne prodotta è sempre più concentrata su vitelloni e manze, che insieme rappresentano circa il 70% del totale; i vitelli inferiori ad 1 anno pur costituendo quasi un quarto del patrimonio macellato, pesano appena per l'11% dell'offerta totale di carne, mentre le carni di bovino adulto rappresentano in volume il 21% dell'offerta.

PREZZI IN ALLEVAMENTO IN NETTA RIPRESA PER TUTTE LE CATEGORIE

Prezzi all'origine in netto recupero tra ottobre e novembre 2021

I prezzi dei capi da macello nella fase all'origine, ossia di uscita dall'allevamento, mostrano una situazione di netto rialzo sia in termini congiunturali che tendenziali. I valori dei vitelloni, dopo una fase flessiva che si è protratta dalla primavera 2020 fino a febbraio 2021, da marzo hanno iniziato un graduale recupero che li ha riportati a giugno 2021 sui livelli prossimi a quelli dei due anni precedenti, la spinta al rialzo ha preso poi maggior vigore e le quotazioni di novembre si attestano ai livelli più alti di tutto il triennio con in-

crementi del 6% rispetto ad inizio anno e superiori del 5,7% rispetto a novembre 2020.

Le quotazioni delle vacche, dopo un 2020 su livelli decisamente bassi, hanno iniziato il 2021 in graduale crescita, e dopo un breve ripiegamento nel periodo estivo, hanno ripreso la strada rialzista fino ad attestarsi a novembre su livelli decisamente più elevati rispetto al precedente biennio; in particolare, i prezzi medi di novembre sono stati superiori del 15% agli analoghi del 2020.

Ancora negativo il quadro per il segmento dei vitelli a carne bianca, per i quali le quotazioni, scese a partire dal mese di maggio 2020, stentano a recuperare nel 2021 e si attestano a fine anno ancora su livelli più bassi del 2019 anche se leggermente più elevati di quelli bassi di fine 2020.

I prezzi medi in allevamento per le scottoni restano invece elevati per tutto il 2021 con livelli raggiunti a novembre superiori del 14% a quelli del 2020.

Le aspettative per i prezzi in allevamento nei prossimi mesi restano comunque incerte per via delle possibili nuove restrizioni e soprattutto per l'incremento della produzione che ha interessato la carne bovina negli ultimi mesi, inoltre, il generalizzato aumento dei prezzi al consumo potrebbe provocare un rallentamento della domanda domestica soprattutto della fascia di consumatori economicamente più deboli.

A novembre 2021 crescono anche i prezzi all'ingrosso delle carni bovine

Il mercato all'ingrosso evidenzia una situazione in linea con quella riscontrata nella fase a monte: i prezzi medi delle carni di vitellone, in netto rialzo a partire dal mese di agosto 2021, raggiungono a novembre 5,46 €/Kg, attestandosi

su livelli superiori del 7% agli analoghi del 2020.

Situazione simile per le quotazioni delle carni di bovino adulto che, con una dinamica gradualmente crescente da inizio anno, si attestano a novembre sopra 3,06 €/Kg, ossia su livelli superiori agli analoghi del precedente biennio (+10% rispetto a novembre 2020).

Passano in terreno positivo anche le quotazioni delle carni di vitello per le quali il prezzo medio, a novembre, raggiunge 6,82 €/Kg, attestandosi sul livello più alto dell'intero triennio con un distacco positivo del 6% rispetto a novembre 2020.

Le carni di scottona, dopo un discreto 2020, in cui le quotazioni si erano distinte per la dinamica positiva malgrado le difficoltà derivanti dalle varie restrizioni, nel 2021 proseguono nella loro corsa con un recupero del 14% rispetto a novembre 2020.

UNA DOMANDA DOMESTICA CHE SI MANTIENE SOPRA LA MEDIA DELL'ANNATA PRE-COVID

In tenuta i consumi domestici per l'intero comparto carne: 0,7% i volumi, con una spesa stabile

Nel 2020, a fronte di una domanda extradomestica quasi annullata, i consumi domestici di carni hanno registrato un incremento del 7,4% dei volumi e del 10% della spesa, con il contributo quasi paritetico tra carni rosse e carni bianche.



Le Carni di Scottona mantengono un ottimo consenso verso il consumatore





Nei primi nove mesi del 2021, i volumi delle carni acquistate dalle famiglie italiane restano in sostanziale tenuta rispetto all'eccezionale annata 2020 (-0,7%), ma con dinamiche differenziate per le singole tipologie (carni avicole e ovine in crescita quelle bovine e suine sono in flessione). Per tutte, comunque, si registrano nel complesso incrementi pari al +5,8% in volume e a +12% in valore rispetto all'analogo periodo di un'annata "normale" come il 2019..

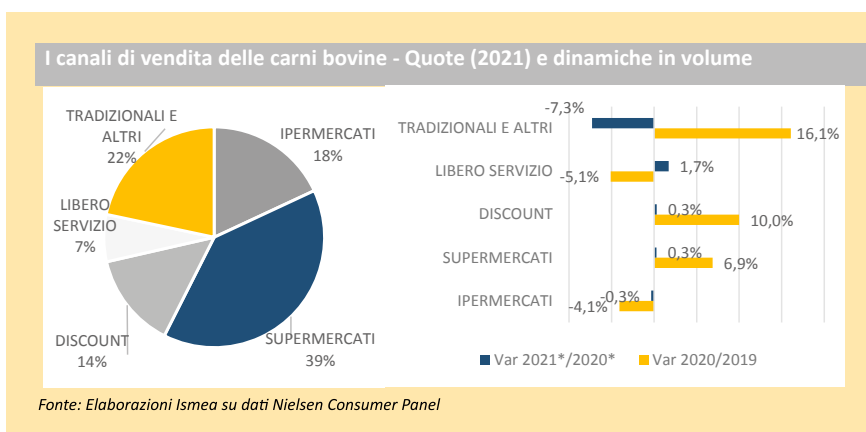
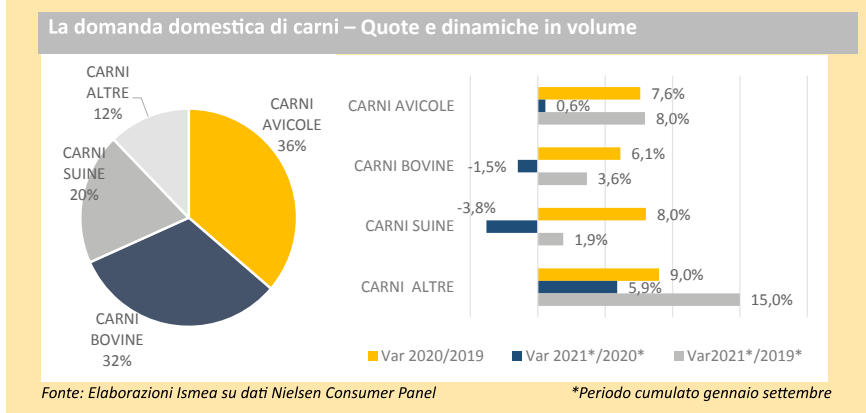
Si evidenzia un notevole aumento dei prezzi medi al consumo rispetto al periodo pre-covid, che interessa tutte le tipologie a eccezione delle carni suine per le quali, invece, si rileva un lieve ridimensionamento dei prezzi medi.

In calo i consumi di carne bovina (-1,5% in volume rispetto al 2020); spesa stabile

In particolare, per quanto concerne le carni bovine, che in termini di spesa rappresentano il settore più rilevante fra le carni (43% in valore e 32% in volume), si rileva nel 2021 un ripiegamento del 1,5% degli acquisti in volume a fronte di una spesa che rimane stabile sui livelli del precedente anno. Per queste carni l'incremento dei prezzi medi al consumo si attesta sull'1,3% frutto del +1,5% della carne di vitello e del +1% di quella di bovino adulto.

Canali di vendita: tengono i Discount (+0,3% su base annua), mentre i negozi tradizionali perdono parte delle quote acquistate nel 2020 (-7,3%)

I canali di vendita utilizzati per l'acquisto delle carni bovine sono stati soprattutto i supermercati e le macellerie, attraverso i quali sono stati acquistati rispettivamente



il 39% e il 22% dei volumi totali. **Un ruolo discreto, ma inferiore rispetto a quanto rappresenta per altre referenze, lo ha avuto anche il Discount, dove si sono vendute il 14% delle carni bovine e dove le vendite sembrano confermarsi più stabilizzate, con un incremento dello 0,3% su base annua dopo il +10% in volume del 2020. Diversamente, i canali tradizionali - dopo l'exploit del 2020 (+16%) - hanno segnato un ripiegamento del 7,3% nei primi nove mesi del 2021, e gli Iper, che avevano perso quote nel 2020 (-4,1%) segnano un ulteriore lieve ridimensionamento nel 2021 (-0,3%).**

Crescono i consumi solo nell'area Nord Est (+3,2% nel 2021)

In relazione alle macroaree geografiche si può evidenziare chiaramente che, dopo un 2020 con espansione degli acquisti diffuso su tutto il territorio, con maggio-

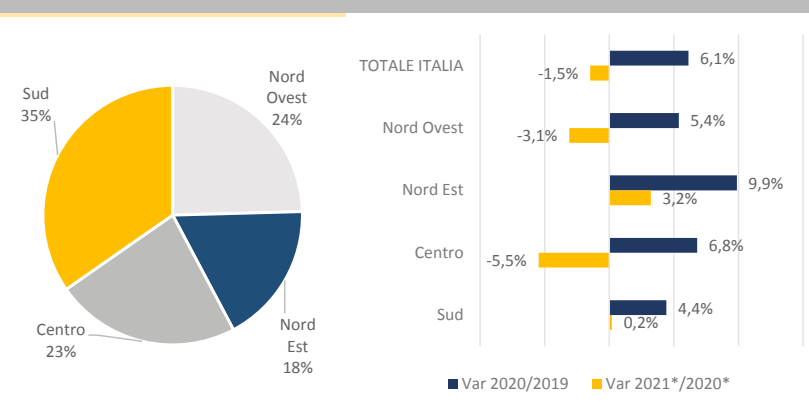
re dinamismo nell'areale del Nord Est, il 2021 si presenta con un arretramento in tutte le aree ad eccezione proprio del Nord Est, dove continua la fase espansiva dei consumi (+3,2% dopo il +9,9% del 2020).

La principale categoria merceologica tra quelle riconosciute al dettaglio è quella del bovino adulto, che rappresentano circa il 60% dell'offerta (in questa categoria commerciale rientra anche il vitellone), segue la carne di vitello, che nel banco al dettaglio rappresenta il 35% dei volumi, alla quale si affianca la categoria della scottona (6%), riconosciuta come categoria solo negli ultimi anni.

Le carni di scottona si confermano le più richieste anche nel 2021 (+14,9%)

La categoria del bovino adulto dopo la crescita delle vendite nel 2020 del 6,9%, nel 2021 registra

Acquisti di carni bovine per macroarea geografica - Quote e dinamiche in volume



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

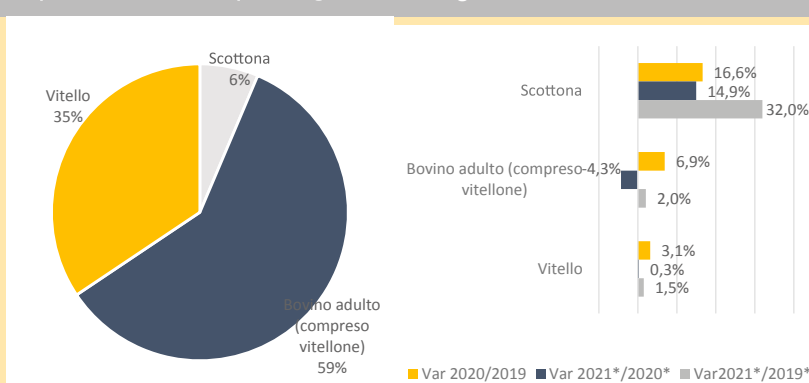


delle carni estere si è verificata una consistente riduzione delle importazioni di carni.

Nel complesso, la contrazione dell'import di carni bovine su base annua è del 9,9%, la più importante oscillazione negativa degli ultimi cinque anni, cui contribuiscono in particolare le flessioni nel secondo trimestre del 2020 (-16,2% l'import su base annua).

Nel 2021, i dati disponibili relativi ai primi otto mesi indicano ancora una flessione delle importazioni (-1,9% i volumi sommati di carni congelate e fresche) che riflettono sia il permanere delle condizioni di restrizione legate alla pandemia, sia il contemporaneo rallentamento dei consumi interni. In particolare, alla flessione complessiva dei volumi importati contribuisce in misura determinante la flessione delle carni fresche del 4,3%, flessione che va a sommarsi alla contrazione del 9,7% già registrata nel 2020; le carni bovine con-

Acquisti di carni bovine per categoria merceologica - Quote e dinamiche in volume



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

*Periodo cumulato gennaio-settembre

un arretramento del 4,3% dei volumi esitati alla Distribuzione, mantenendo comunque un vantaggio del 2% su quelli degli analoghi mesi del 2019.

La carne di vitello, dopo l'incremento del 3,1% dei volumi venduti nel 2020, conferma nel 2021 gli analoghi volumi (+0,3%) con una spesa che, grazie all'aumento dei prezzi medi, cresce del 1,8%. Le carni di scottona restano quelle per cui la domanda al consumo si mostra più dinamica, i volumi delle vendite, infatti, dopo l'incremento nel 2020 del 16,9%, nel 2021 segnano un ulteriore incremento del 14,9% che porta l'avanzamento rispetto all'analogo periodo dell'annata pre-covid (2019) al +32%, con una crescita della spesa ancora più evidente:

+16% rispetto al 2020 e +42% rispetto al 2019.

Interessante sottolineare come l'aumento dei prezzi medi abbia in parte frenato gli acquisti di quelle famiglie più deboli economicamente: sono infatti le famiglie con reddito basso o medio basso a contrarre gli acquisti (-2,4% e -3,2% rispettivamente), mentre incrementano quelli delle famiglie ad alto reddito (+2%).

UNA PRESSIONE DA OFFERTA ESTERA PIÙ CONTENUTA

Ancora in flessione le importazioni nei primi otto mesi 2021 (-1,9% dopo il -9,9% del 2020)

Nel 2020, a fronte di una domanda più contenuta per la mancanza dei consueti flussi turistici e al contestuale aumento dei valori



Oggi cosa mangiamo? ... Un'ottima bistecca di qualità, cibo ad alto valore nutrizionale.

gelate invece, dopo la riduzione dell'11,4% del 2020, tornano nel periodo gennaio agosto 2021 sui livelli pre-covid recuperando l'11% perso precedentemente.

Le importazioni di preparazioni a base di carni bovine perdono il 16,3% rispetto allo scorso anno quando erano state l'unica voce in positivo con il +10,4%.

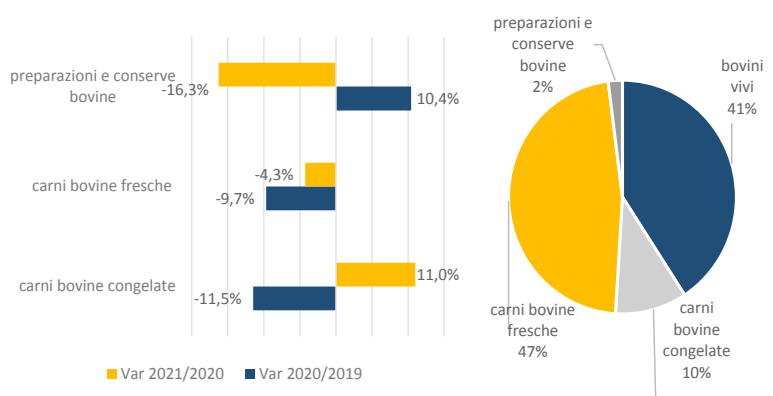
Principale fornitore di carni bovine dell'Italia nei primi otto mesi 2021

resta la Polonia, con quasi 45mila tonnellate di prodotto, e una flessione del 3,6% rispetto allo scorso anno.

In flessione anche gli arrivi dalla Francia, probabilmente per i prezzi elevati e poco concorrenziali, malgrado i quali la Francia è riuscita ad aumentare le sue esportazioni verso tutti gli altri Paesi in particolare verso quelli dell'est asiatico e verso i Paesi Bassi.

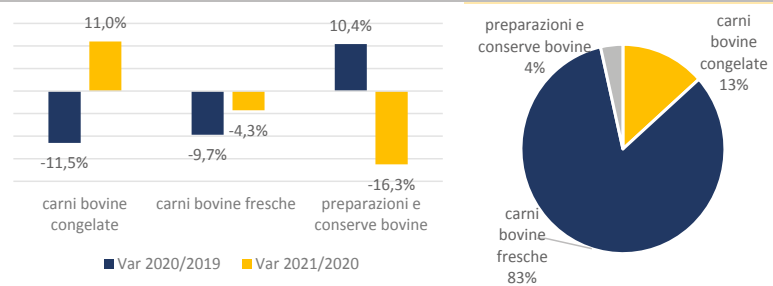


Import carni - Quote e dinamiche su base annua 2020 e primi otto mesi 2021 (Volumi in quantità coefficientata)



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat * il 2021/2020 è calcolato su cumulato gennaio-agosto

Dinamiche e quote import su base annua (Quantità coefficientata)



In flessione anche gli arrivi da Germania (-7,7%) e Irlanda (-7,1%) mentre, grazie all'estrema competitività di prezzo, trovano maggiore spazio sul mercato nazionale Spagna (+17,5%) e Paesi Bassi (+1,4%).

Ai segnali di crisi che si leggono nella flessione delle importazioni di carni, si era contrapposto nel 2020 un quadro completamente inverso per ciò che concerneva l'import di capi vivi da ristallo. Su questo fronte, infatti, il numero di bovini "da allevamento" importati nel 2020, (il 77% del totale), era già cresciuto del 16,5% rispetto al precedente anno, spinto da aspettative di un imminente ripresa del mercato durante l'estate, che l'allentamento delle restrizioni avrebbe comportato.

Frena l'import di capi da allevamento (-4,6% il numero dei capi) ma i prezzi più elevati portano la spesa al +11%

La situazione sanitaria è tuttavia rimasta incerta dalla fine dell'estate e la domanda al consumo è tornata ad essere tiepida, tanto da suggerire un rallentamento dell'attività di ingrasso. Per questo, nei primi otto mesi del 2021, la tendenza delle importazioni di capi da ingrasso su base annua torna ad essere negativa (-4,6% il numero dei capi).

La fiducia degli ingrassatori vacilla, malgrado il buon andamento dei prezzi di vendita, i costi di pro-

Importazioni di carni bovine totali -Quantità in Kg e dinamiche su base annua -

	2019	2020	gen-ago 2020g	en-ago 2021V	ar 2020/2019V	ar gen-ago 21/gen-ago
Mondo3	85.470.177	347.212.7042	28.664.970	224.834.997-	9,9%	-1,7%
Polonia8	0.197.3216	7.810.1494	6.528.4784	4.858.597-	15,4%-	3,6%
Francia6	3.940.8866	0.913.1024	0.575.8613	9.053.138-	4,7%	-3,8%
Paesi Bassi5	3.712.4185	5.915.9553	5.083.5183	5.569.2074	,1%1	,4%
Spagna	26.456.752	30.294.334	18.775.941	22.058.588	14,5%1	7,5%
Germania	32.414.439	27.105.038	18.095.145	16.699.143	-16,4%	-7,7%
Irlanda2	4.336.5732	2.285.3351	4.247.770	13.242.350	-8,4%	7,1%
Austria1	2.196.6919	560.309	6.682.441	5.226.428	-21,6%	-21,8%
Belgio1	2.235.8219	298.209	5.485.937	5.968.748	-24,0%	8,8%
Danimarca1	0.540.1797	398.386	4.797.416	4.931.208	-29,8%	2,8%
Regno Unito6	.377.214	4.280.335	2.739.603	1.030.760	-32,9%	-62,4%
Croazia2	.967.873	3.785.135	2.553.903	3.217.411	27,5%2	6,0%
Lituania	5.120.345	3.430.991	2.237.808	1.996.063	-33,0%	-10,8%
Slovenia	2.858.349	3.022.432	2.017.212	1.613.801	5,7%	-20,0%
Ungheria	2.902.434	998.814	738.399	338.680-	65,6%-	54,1%

Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Istat

duzione stanno aumentando vertiginosamente e anche i prezzi dei ristalli francesi non accennano a stabilizzarsi; pertanto, l'acquisto di bovini da allevamento da oltre confine torna a ridimensionarsi insieme a quello dei bovini pronti alla macellazione, i cui prezzi, in rialzo in tutta Europa, risultano ormai poco incentivanti.

nel terzo trimestre 2021 l'aumento è stato del +71% rispetto allo stesso periodo del 2020; a ottobre si è concretizzato un ulteriore aumento (83 US\$/barile), che ha portato a doppiare il livello di un anno fa.

Anche il prezzo del gas naturale è significativamente aumentato e nel terzo trimestre 2021 è stato

Import bovini vivi (n° capi) dinamica su base annua

	2019	2020	Var 2020/2019g	en - ago 2020g	en - ago 2021	Var gen ago 2021/ gen - ago 2020
bovini vivi totali	909.025	1026.390	3,1%	741.094	-87.080	7,3%
bovini da allevamento ⁶	72.577	783.271	6,5%	554.067	-28.847	4,6%
bovini da macello ¹	28.398	148.105	5,3%	101.923	-7.917	3,9%
bovini da riproduzione	108.050	-5.014	12,1%	66.104	-0.316	29,1%

Fonte: Elab. Ismea su dati Istat

FOCUS: L'IMPENNATA DEI COSTI ENERGETICI E DELLE MATERIE PRIME E L'IMPATTO SULLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

La spinta inflazionistica sta notevolmente influenzando la ripresa del comparto agroalimentare italiano.

La ripresa della domanda globale e la conseguente accelerazione delle attività produttive stanno determinando un rapido aumento delle richieste per le materie prime energetiche - petrolio, gas ed energia elettrica - e la difficoltà di reperimento a causa di problemi di disponibilità e di trasporto stanno determinando una significativa spinta al rialzo dei prezzi.

Il prezzo del petrolio (Brent) ha ormai superato i livelli pre-covid e

segnato +490% rispetto allo stesso periodo del 2020. L'Europa ha una forte dipendenza dalle forniture della Russia, che in questo periodo ha ridotto i flussi a vantaggio dei paesi asiatici. Alcuni problemi nei giacimenti del Mare del Nord hanno inoltre reso disponibili meno quantità di gas prodotto direttamente in Europa, e il progressivo esaurimento di uno dei più importanti giacimenti nei Paesi Bassi non sta aiutando.

In Italia il gas naturale è impiegato per produrre una quota significativa (circa il 40%) dell'energia elettrica, di conseguenza si è registrato anche un marcato aumento del prezzo dell'elettricità.

Un ulteriore fattore è il sensibile aumento dei prezzi dei permessi per emettere anidride carbonica, che le aziende si scambiano in ambito UE attraverso l'Emission Trading System¹. I permessi sono rilasciati dalle autorità europee in numero limitato e vengono poi scambiati tra le aziende, con quelle meno inquinanti che possono vendere i propri alle industrie che producono più emissioni. Il sistema esiste da oltre 15 anni e ha l'obiettivo di ridurre la produzione



di gas inquinanti, tra le principali cause del riscaldamento globale. Periodicamente la quantità di permessi viene ridotta, con l'obiettivo di incentivare il passaggio a metodi più sostenibili, e di conseguenza il loro prezzo aumenta andando poi a scaricare sui prezzi dell'energia e, di riflesso, sui prodotti finali.

Secondo l'indice FAO, i prezzi dei principali prodotti agricoli hanno iniziato ad aumentare progressivamente a partire dall'estate 2020 e, con l'ultimo dato disponibile riferito al mese di ottobre, l'incremento è di oltre il 31% sopra il livello registrato un anno fa (+40% rispetto al 2019). A spingere verso l'alto i prezzi sono soprattutto gli oli vegetali e i cereali, a causa dei cali di produttività registrati nei principali paesi esportatori (in particolare per frumento e orzo) e di una domanda significativamente accelerata da parte della Cina (in particolare mais) che sta assumendo un ruolo sempre più determinante sul mercato mondiale. L'Italia è fortemente deficitaria delle materie prime a uso mangimistico e le quotazioni hanno pesantemente risentito delle dinamiche internazionali. Sui mercati nazionali, i listini dei cereali e dei semi oleosi destinati a uso zootecnico sono cresciuti sensibilmente



a partire dall'inizio del 2021, arrivando a toccare livelli tra i più alti degli ultimi dieci anni (a ottobre mais +56% rispetto a dodici mesi fa; soia +57%; orzo +47%).

Lo scorso anno le importazioni di mais si sono ridotte (-7% in volume) ma dopo avere raggiunto il record di quasi 6,5 milioni di tonnellate nel 2019; mentre le importazioni di soia sono aumentate (+8% tra il 2020 e il 2019) anche in conseguenza dell'espansione della richiesta delle industrie mangimistiche per la produzione di farine di soia.

Nel 2021, la domanda di materie prime da parte dei mangimifici dovrebbe ulteriormente aumentare, come conseguenza di una ripresa delle richieste provenienti dalle aziende zootecniche nazionali sotto la spinta dell'aumento delle esportazioni dei principali prodotti di origine animale (in valore, +14% per latte e derivati e +15% per carni e preparazioni nel periodo gennaio-luglio 2021). Un altro aspetto da considerare rispetto all'aumento della domanda di mangimi industriali è connesso poi all'aumento degli input agricoli (fertilizzanti in primis) che rendono economicamente meno sostenibile l'autoproduzione da parte degli allevatori. Le dinamiche che stanno interessando i prodotti energetici stanno notevolmente influenzando il comparto agroalimentare italiano e la situazione appare alquanto critica – soprattutto per gli alleva-

menti - se a questi andamenti si aggiungono le tensioni sui mercati internazionali delle principali commodity agricole, in particolare dei prodotti destinati all'alimentazione del bestiame. In base all'Indice Ismea, i prezzi dei mezzi produttivi per l'agricoltura sono progressivamente aumentati nel corso del 2021 e, in particolare, per gli allevamenti si è registrato un +6% su base annua nel secondo trimestre cui è seguito un +7,5% nel terzo trimestre ascrivibile soprattutto ai prodotti energetici (+24% rispetto a T3 2020) e alla componente legata ai mangimi (+8,4% rispetto a T3 2020).

I settori zootecnici più colpiti dall'incremento dei prezzi dei fattori produttivi risultano la suinicoltura e l'avicoltura (rispettivamente +14% e +12% nel terzo trimestre), a causa sia della prevalenza del mais nella razione alimentare, sia della componente energetica delle strutture di allevamento.

Anche per gli allevamenti dei bovini da carne, l'indice segnala una crescita dei costi di produzione (+4,5% nel terzo trimestre).

LE PROSPETTIVE

Spinta inflazionistica per tutto il 2022 e prevista a +1,3% nel 2023 Secondo le stime della Banca Centrale Europea l'anno dovrebbe chiudersi con un tasso di inflazione del 2,2% e sulla base di una ottimistica previsione i fattori determinanti - aumento dei prezzi dei prodotti energetici in primis - dovrebbero attenuarsi già a partire dal primo trimestre 2022 per poi portare l'inflazione al +1,5% nel 2023.

Per quanto riguarda il mercato delle materie prime agricole a uso zootecnico permane una situazione di grande incertezza, soprattutto in merito al livello delle scorte detenute dai principali



esportatori che, seppure in aumento su base annua, rimangono su livelli decisamente inferiori ai valori medi dell'ultimo quinquennio.

Dal punto di vista produttivo si prospetta un quadro mondiale in aumento per la campagna 2021/2022 sia per il mais che per la soia, mentre i raccolti nazionali dovrebbero risultare in aumento solo per la soia e diversamente in flessione per il mais. Da considerare l'impatto dell'incremento della domanda da parte della Cina, sull'equilibrio del mercato mondiale, visto l'aumento del patrimonio zootecnico (soprattutto suinicolo dopo l'epidemia di Peste suina africana che aveva decimato gli allevamenti) finalizzato al raggiungimento dell'autosufficienza interna. Nel terzo trimestre 2021 torna positivo anche l'indice del clima di fiducia degli agricoltori elaborato dall'Ismea, che dopo nove trimestri consecutivi su terreno negativo, si attesta a 3,1 punti. Gli intervistati sono molto ottimisti riguardo alle prospettive a 2-3 anni, meno sulla situazione corrente, sebbene anche su questo aspetto i pareri risultino in notevole miglioramento rispetto ai trimestri precedenti.

L'indice del clima di fiducia della zootecnia da carne risulta in questo trimestre peggiore rispetto a quello delle coltivazioni in quanto a differenza di questo non è sup-



portato dalle positive performance sul fronte dell'export.

Rispetto al terzo trimestre dello scorso anno la situazione è leggermente migliore: un anno fa, il principale fattore di difficoltà da fronteggiare era il calo della domanda, quest'anno il fattore critico è l'aumento dei costi correnti, riportato dal 34% degli agricoltori e dal 43% degli operatori dell'industria alimentare (sul totale di quelli che hanno dichiarato delle difficoltà). In particolare, l'indice della zootecnica da carne nel terzo trimestre 2021 resta in terreno negativo con un saldo di risposte che vede ancora prevalere del 2,7% pessimismo sul prossimo futuro. Ad incidere su tale andamento è soprattutto l'andamento degli affari correnti (saldo negativo del 10%), mentre restano piuttosto ottimistiche le aspettative per gli affari futuri (a due anni), con risposte in saldo positivo del 5,5%. Va sottolineato che la filiera della carne bovina nazionale ha reagito bene sin da subito all'emergenza. I livelli produttivi nazionali sono riusciti a rimanere inalterati rispetto alle normali annate, malgrado il 2020 sia stato un anno del tutto anomalo.

Un problema che persiste e si acuisce è però quello della redditività. I prezzi nazionali in allevamento hanno mostrato una buona ripresa nella seconda metà dell'anno che ha permesso agli allevatori di recuperare parte delle maggiori spese sostenute per l'acquisto di materie prime. Di contro i costi per i ristalli elevati e l'incertezza sulle misure di sostegno che la nuova PAC metterà in campo, spingono gli ingrassatori ad agire con cautela, limitando le operazioni di ristallo malgrado le aspettative positive sul mercato dei prossimi mesi. Tra i problemi che interesseranno il comparto e che causeranno un permanere dell'incertezza c'è

sempre la crescente attenzione dei governi sulle proteine animali e sulla loro sostenibilità. Proprio a tal proposito ci potrebbe essere una crescita dei costi, sia per gli investimenti infrastrutturali, che per il confronto con i più stringenti regolamenti governativi.

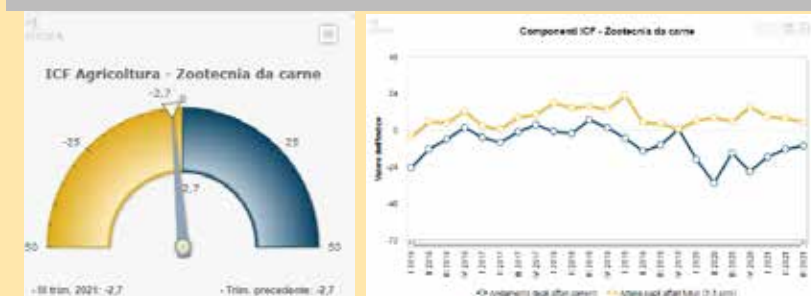
Andrà data "un'identità" ad un prodotto che sta gradualmente perdendo appeal proprio per la scarsa riconoscibilità

Si conferma l'ipotesi di un mercato



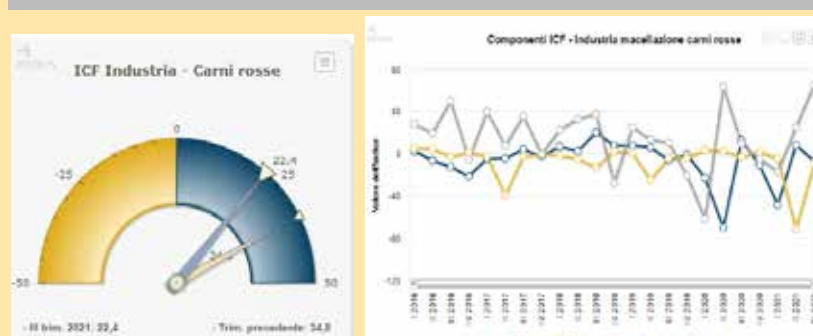
delle carni bovine dovrà però intercettare e soddisfare soprattutto questa seconda tipologia di consumatore, diventando una filiera più "identitaria", potenziando e valorizzando elementi di valore aggiunto, qualità organolettica, mo-

Indice del clima di fiducia Ismea - Fase agricola - Zootecnica da carne



Fonte: Panel Ismea

Indice del clima di fiducia Ismea - Fase industriale - Imprese macellazione carni rosse



Fonte: Panel Ismea

in cui l'offerta di carne bovina sarà nettamente divisa in due linee, in grado di soddisfare tutte le tipologie di consumatori, ovvero quelli che la crisi finanziaria spingerà verso la convenienza di prezzo, e quelli che sempre più attenti e consapevoli dei problemi etici ed ambientali, sceglieranno prodotti in grado di garantire la qualità, il salutasmo e la territorialità.

L'evolversi della filiera italiana

dalità di frollatura, riconoscimenti territoriali, marchi di garanzia del rispetto animale e ambientale, valori etici e sociali, persino i miglioramenti che le nuove tecnologie possono aver apportato al prodotto. Andrà rivalutato il consumo di un prodotto che sta gradualmente perdendo appeal proprio per la scarsa riconoscibilità che ne comporta spesso un allineamento sulla scarsa qualità. ■

Suini: tendenze del settore sui mercati mondiali

DI PERFRANCO RIO

La frenata dell'import cinese sta generando tensioni al ribasso nel mercato UE.

In calo i prezzi dei suini e dei suinetti (rispettivamente -11% e -18% nei primi nove mesi del 2021).

Dopo il fermo dovuto al Covid, le macellazioni sono in ripresa in tutti i principali produttori UE (+3% nei primi sette mesi del 2021).



Roma. Il mercato europeo dei suini è sotto pressione a causa dello squilibrio tra l'offerta abbondante e il rallentamento della domanda soprattutto da parte della Cina, che continua a rappresentare la principale destinazione delle carni suine comunitarie. La buona disponibilità di prodotto cinese, dovuta sia a un aumento della produzione nazionale sia a un elevato livello degli stock di carni congelate, potrebbe determinare un ulteriore rallentamento delle importazioni nei prossimi mesi, facendo registrare, a fine anno, una variazione negativa dell'export - stimata tra il 10% e il 20% 1- rispetto ai livelli record del 2020. Ciò potrebbe imprimere ulteriore pressione al ribasso dei prezzi della carne suina sui mercati dei principali player esportatori determinando una redistribuzione degli scambi di prodotto nel mercato globale.

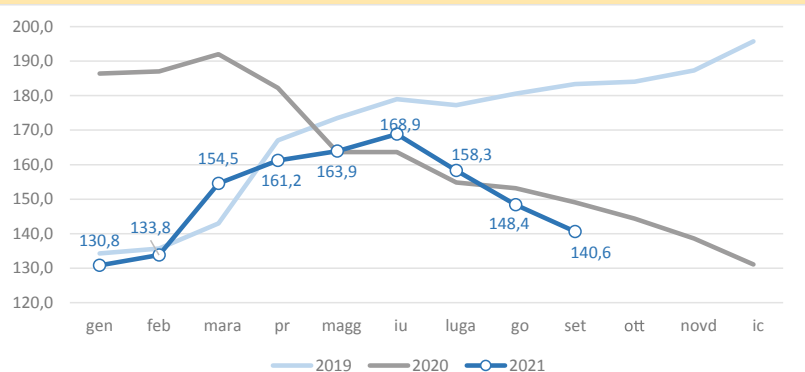
Sui mercati europei, i prezzi medi dei suini sono progressivamente diminuiti negli ultimi mesi, sollevando preoccupazioni per la marginalità degli allevatori di suini: dopo il picco raggiunto a giugno, a partire dal mese di luglio i listini della carne suina sono costantemente diminuiti, portando la media dei primi nove mesi del 2021 a 151,2 euro/100

kg peso carcassa (-11,2% rispetto a un anno fa, per i suini categoria S-E). Nel mese di ottobre, sulla base delle ultime quotazioni disponibili, si registra un ulteriore ribasso, con i prezzi scesi in media a 133,7 euro/100 kg (-8,4% nel confronto su base annua). Il calo delle quotazioni europee sta interessando, in misura anche più accentuata, i suinetti, che nei primi nove mesi hanno mediamente raggiunto i 45 euro/capo, con una variazione del -18% rispetto a un anno fa. Anche per questa categoria, la flessione non sembra arrestarsi con le ultime quotazioni del mese di ottobre attestatesi sotto i 30 euro/capo (-17% su base annua).

La produzione di carne suina dell'UE è aumentata di 375 mila tonnellate nei primi sette mesi del 2021 (+2,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente), ma nel confronto bisogna tener conto delle interruzioni dell'attività di macellazione verificatesi nel corso del 2020 a causa dell'emergenza Covid.

La ripresa delle macellazioni ha interessato tutti i principali paesi produttori (Spagna +2,7% rispetto a gennaio-luglio 2020, Polonia +5,0%, Paesi Bassi +7,1%, Danimarca +9,3%, e Italia +7,4%), ad eccezione della Germania, dove la

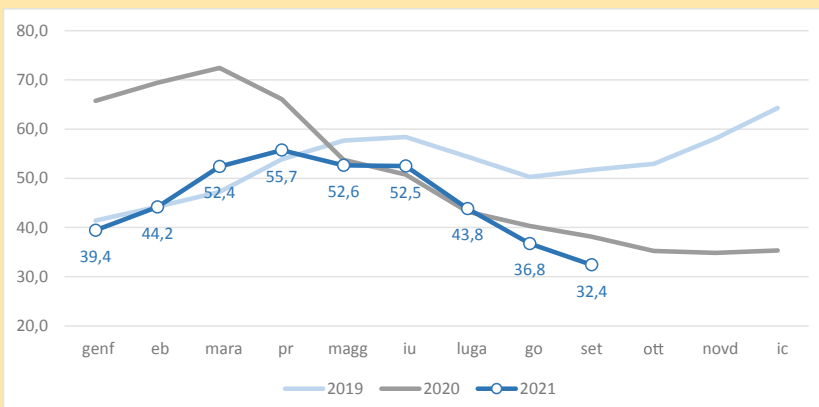
UE27 P prezzi medi mensili suini Classe S e E (euro/100 kg peso carcassa)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Commissione UE (Meat Market Observatory)



UE27 - Prezzi medi mensili suinetti (euro/capo)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Commissione UE (Meat Market Observatory)

PSA (Peste Suina Africana) ha determinato la perdita del mercato cinese e il conseguente calo dei prezzi; l'impatto sulle macellazioni è già visibile con una flessione della produzione pari all'1,6% nei primi sette mesi del 2021.

Di fronte al crollo dei prezzi dei suini e al contemporaneo aumento dei costi dei mangimi, il settore delle carni suine dell'UE dovrebbe reagire con una frenata della produzione e, secondo le previsioni della Commissione Europea², il 2021 dovrebbe chiudersi con un aumento dell'1,7% rispetto all'anno precedente. Questa tendenza potrebbe continuare nel 2022, con una previsione di crescita del +0,6% su base annua.

Se da un lato il calo dei prezzi ha impattato negativamente sui margini degli allevatori di suini dell'UE, dall'altro lato la carne suina comunitaria ha acquisito un vantaggio competitivo sui mercati mondiali. Nel complesso le esportazioni UE di prodotti suinicoli sono aumentate dell'8,7% nei primi otto mesi del 2021, soprattutto le carni congelate (+12,3%) che rappresentano quasi i due

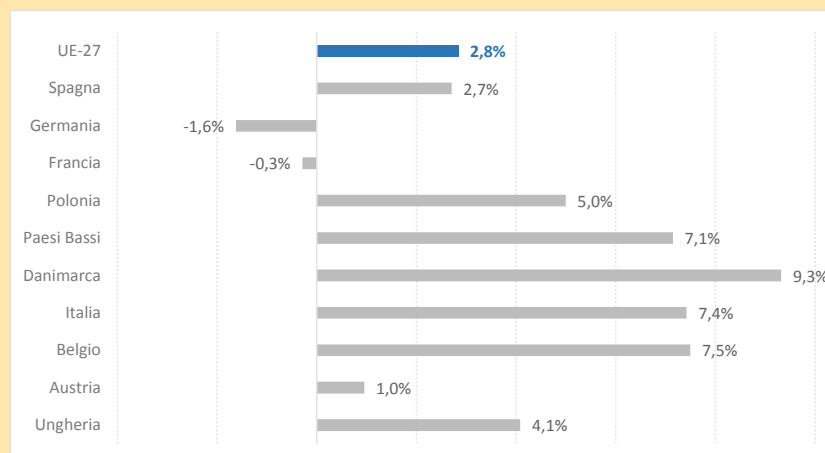
terzi dei volumi complessivamente diretti verso Paesi terzi (Regno Unito escluso).

La performance complessivamente positiva dell'export UE, in realtà, è frutto di dinamiche contrapposte che hanno interessato i vari mercati di sbocco. Nel corso del 2021 sono diminuite, infatti, le esportazioni dirette verso la Cina (-5,1% nel periodo gennaio-agosto), a fronte di una crescita sostenuta della produzione interna (+38% nei primi nove mesi del 2021).

Allo stesso tempo, carni e preparazioni dell'UE hanno trovato sbocco in altre destinazioni dell'Asia (Filippine +170%, Vietnam +33%, Corea del Sud +10% nei primi otto mesi del 2021) in cui la PSA ha ridotto significativamente la produzione interna, negli Stati Uniti (+37%), in Australia (+41%) e in Ucraina (+11%). Con l'obiettivo di diversificare i mercati in alternativa a quello cinese, anche l'America Latina (soprattutto Cile) sta diventando una destinazione importante per le esportazioni di carne suina comunitaria, di quella spagnola in particolare.

Nel complesso le esportazioni UE di carni suine dovrebbero rimanere dinamiche, con un aumento del +6% a fine 2021, ma la situazione del settore suinicolo comunitario sarà fortemente influenzata dagli sviluppi del mercato cinese, che sembra dirigersi verso una sempre maggiore autosufficienza anche grazie a un incremento del patrimonio e soprattutto del numero di scrofe da riproduzione.

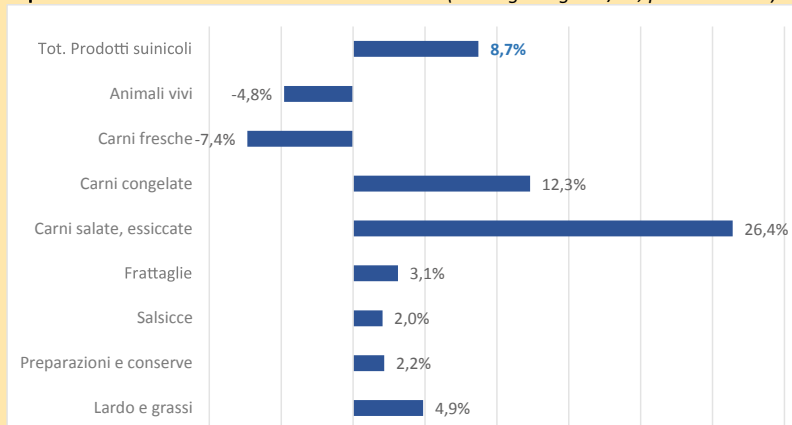
Macellazioni UE27 (var.% gen-lug 2021/2020, peso carcassa)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Eurostat



Export UE di Prodotti suinicoli verso Paesi Terzi* (var.% gen-ago 21/20, peso carcassa)



*escluso UK

Fonte: elaborazione Ismea su dati Commissione UE (Meat Market Observatory)

IL SETTORE SUINICOLO NAZIONALE

Macellazioni in ripresa

(+1,6% nei primi otto mesi del 2021), grazie a un aumento della richiesta dell'industria

A partire da metà anno, con le progressive riaperture dei mercati esteri e la ripresa dei flussi turistici in Italia a seguito dell'allentamento delle misure anti-Covid, la richiesta da parte dell'industria nazionale di trasformazione è cresciuta, determinando una certa ripresa delle macellazioni. Nei primi otto mesi del 2021 in Italia sono stati complessivamente macellati 7,5 milioni di capi (di cui circa i 3/4, pari a 5,5 milioni, all'interno del circuito Dop), facendo registrare un incremento produttivo dell'1,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (+1,3% per i Dop).

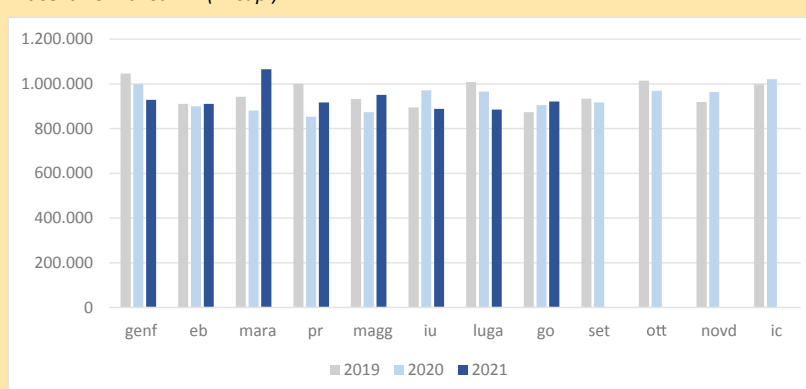
Il mercato suinicolo italiano, pur non essendo ancora direttamente coinvolto nei flussi verso la Cina, a fine estate ha iniziato a risentire negativamente delle dinamiche internazionali che hanno interessato la carne suina fre-

sca e i suinetti da ingrasso - di cui l'Italia è importatrice netta - con un ripiegamento dei listini dei capi vivi.

Secondo l'Indice Ismea dei prezzi all'origine, dopo i recuperi registrati nei mesi estivi, le quotazioni medie dei suini sono risultate in calo del 6,2% a settembre 2021 a causa delle flessioni che hanno interessato sia i capi da macello (-5,5% rispetto al mese precedente) sia quelli da allevamento (-11%). Rimane positivo il confronto con il 2020 (rispettivamente +5,4% e +2%), ma si deve sottolineare

che lo scorso anno il settore stava attraversando una profonda crisi causata da molteplici fattori legati all'emergenza Covid-19: da un lato la chiusura del canale Ho.re.ca. disposta ai fini del contenimento dei contagi in Italia e in tutti i principali mercati di sbocco delle produzioni tipiche nazionali aveva determinato un eccesso di disponibilità di prodotto e un calo della richiesta di capi vivi da parte dell'industria di trasformazione, dall'altro la necessità di adeguamento alle disposizioni sanitarie aveva determinato il rallentamento dell'attività di macellazione con conseguente allungamento dei tempi di permanenza dei suini negli allevamenti da ingrasso e relativo sfioramento dei limiti di peso ammessi in base ai disciplinari di produzione dei prosciutti Dop. Scendendo nel dettaglio delle quotazioni degli animali vivi si evidenzia come il mercato nazionale sia stato sostenuto fino all'estate dalla straordinaria ripresa delle esportazioni, poi a partire da settembre il prezzo dei suini pesanti (160-176 Kg) - principale specializzazione degli allevamenti italia-

Macellazioni di suini* (n. capi)

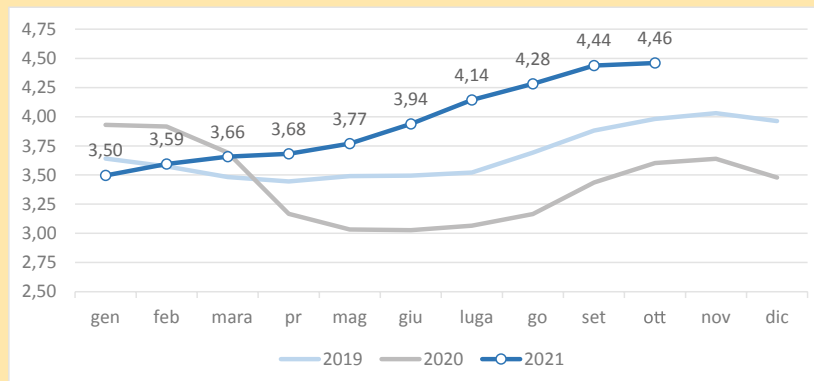


*capi macellati+macellati da allevamenti autoconsumo; esclusi cinghiali

Fonte: elaborazione Ismea su dati BDN-Anagrafe Zootecnica Nazionale



Italia – Prezzi all'ingrosso Coscia fresca per crudo tipico 13/16 kg (euro/kg, Iva esclusa)



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati CUN tagli freschi carne suina

ni, destinata a prodotti trasformati di qualità certificata (Dop) – ha iniziato a calare, arrivando nel mese di ottobre a 1,53 euro/kg peso vivo e posizionandosi al medesimo livello di un anno fa. Andamento simile anche per il prezzo dei suini leggeri (90-115 Kg), destinati alla produzione di carni fresche, che nel mese di ottobre ha toccato il valore medio di 1,27 euro/kg peso vivo. Per entrambe le categorie, come già anticipato, il dato medio da inizio anno presenta uno scostamento positivo rispetto al 2020, rispettivamente +7,5% e +5,9% per il cumulo gennaio-ottobre. La situazione degli allevamenti nazionali si presenta attualmente critica, non solo sul fronte dei ricavi, ma anche sul fronte dei costi di produzione, considerando la spinta inflazionistica che ormai da diversi mesi sta interessando i prezzi delle materie prime destinate all'alimentazione dei suini (mais e soia in primis). I listini degli alimenti zootecnici sono cresciuti sensibilmente a partire dall'inizio del 2021, arrivando a toccare livelli tra i più alti degli ultimi dieci anni: i prezzi del mais a uso zootecnico hanno su-

perato i 301 €/ton nel mese di ottobre (+60% rispetto ai livelli di un anno fa) e per la soia sono arrivati a quasi 608 €/ton (+57%). Nel complesso l'Indice Ismea dei prezzi degli input produttivi per gli allevamenti suini segna un incremento del 6,6% nei primi nove mesi del 2021, proprio sotto la spinta dei mangimi (+6,4%) e dei prodotti energetici (+5,5%). A partire dall'autunno gli annunciati rincari dei prodotti energetici - carburanti ed energia elet-

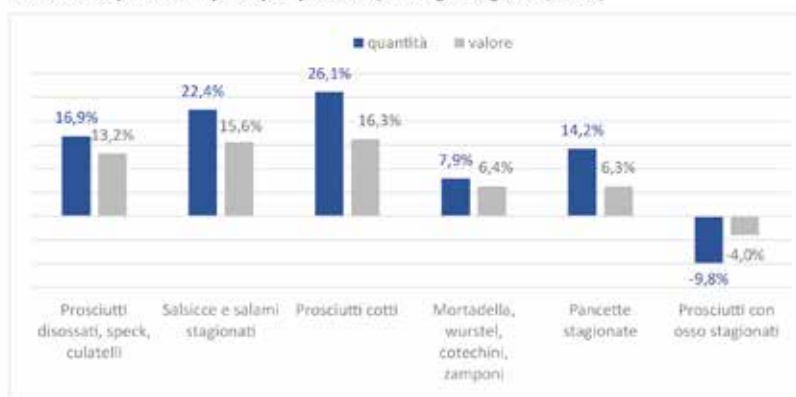
trica - potrebbero ulteriormente aggravare i bilanci delle aziende zootecniche italiane.

I cali di prezzo che stanno interessando il mercato del vivo non si sono trasferiti nella fase all'ingrosso, in cui i prezzi dei tagli di carne suina industriale continuano la progressiva risalita cominciata a inizio 2021.

Prosegue l'aumento delle quotazioni delle cosce fresche destinate alla stagionatura sia per il circuito Dop che non (rispettivamente +16% e +18% rispetto a gennaio-ottobre 2020), in particolare grazie al balzo delle esportazioni dei prosciutti e alla ritrovata domanda da parte degli operatori dell'Ho.Re.Ca.



Dinamica esportazioni principali prodotti (var.% gen-lug 2021/2020)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat


Esportazioni italiane di "prosciutti disossati, speck e culatelli" per Paese di destinazione

Paesi	tonnellate			.000 euro		
	gennaio-luglio		var. %	gennaio-luglio		var. %
	2020	2021		2020	2021	
Export totale	32.019	37.420	16,9%	397.581	450.023	13,2%
Francia	7.315	8.038	9,9%	80.318	86.120	7,2%
Germania	6.294	6.494	3,2%	76.294	79.933	4,8%
Stati Uniti	4.020	5.886	46,4%	53.181	73.073	37,4%
Regno Unito	2.489	2.502	0,5%	39.187	37.431	-4,5%
Belgio	1.881	2.158	14,7%	28.954	30.842	6,5%
Altri	10.020	12.342	23,2%	119.647	142.623	19,2%

Fonte: Elaborazione Ismea su dati Istat

Esportazioni italiane di "salsicce e salami stagionati" per Paese di destinazione

Paesi	tonnellate			.000 euro		
	gennaio-luglio		var. %	gennaio-luglio		var. %
	2020	2021		2020	2021	
Export totale	19.235	23.549	22,4%	212.346	245.373	15,6%
Germania	5.904	6.844	15,9%	62.532	67.445	7,9%
Regno Unito	2.886	3.251	12,6%	31.906	33.431	4,8%
Svizzera	1.464	1.635	11,6%	24.501	26.262	7,2%
Francia	1.519	1.740	14,5%	18.132	20.008	10,3%
Belgio	1.111	1.587	42,9%	12.588	16.213	28,8%
Altri	6.350	8.492	33,7%	62.688	82.013	30,8%

Fonte: Elaborazione Ismea su dati Istat

In dettaglio, i prezzi delle cosce fresche destinate al circuito Dop sono arrivati a 4,5 euro/kg nel mese di ottobre, registrando un aumento del 24% rispetto ai livelli di dodici mesi prima; per le cosce fresche del circuito non tutelato l'apprezzamento rispetto a un anno fa è stato del 28%, raggiungendo mediamente i 3,9 euro/kg a ottobre 2021.

In sofferenza, all'opposto, i tagli freschi che stanno risentendo del crollo della domanda domestica dopo gli straordinari aumenti delle vendite nella GDO registrate nel 2020: per il lombo taglio Padova, in particolare, i prezzi risultano assestati a ottobre 2021 su un livello di 3,2 euro/kg con un calo dell'11% rispetto a un anno fa.

La flessione dei prezzi su scala internazionale dei capi vivi e dei tagli destinati al consumo fresco,

stanno determinando nel corso del 2021 una significativa riduzione del deficit della bilancia commerciale del settore suinicolo italiano, considerando la strutturale dipendenza dall'estero sia di carni che di animali da ristallo.

Il disavanzo è diminuito di 238 milioni di euro nei primi sette mesi del 2021, come conseguenza di un calo degli acquisti dall'estero (7% in valore) e un contemporaneo aumento delle esportazioni (+14% in valore), principalmente da attribuire alle "preparazioni e conserve suine" – che incide per l'82% sul valore dell'export totale del settore – che hanno fatto registrare un aumento su base annua del 12% in valore.

L'aumento, sia in volume che in valore ha riguardato tutte le principali categorie di prodotti esportati, con la sola eccezione dei "pro-

sciutti stagionati con osso".

Per quanto riguarda i "prosciutti disossati, speck e culatelli", i principali mercati di sbocco si confermano Francia e Germania, generando complessivamente circa il 37% del valore delle esportazioni italiane. Ma, nel 2021, il recupero più evidente, dopo le difficoltà connesse alla situazione pandemica, è quello realizzato negli Stati Uniti (+46% in volume e +37% in valore).

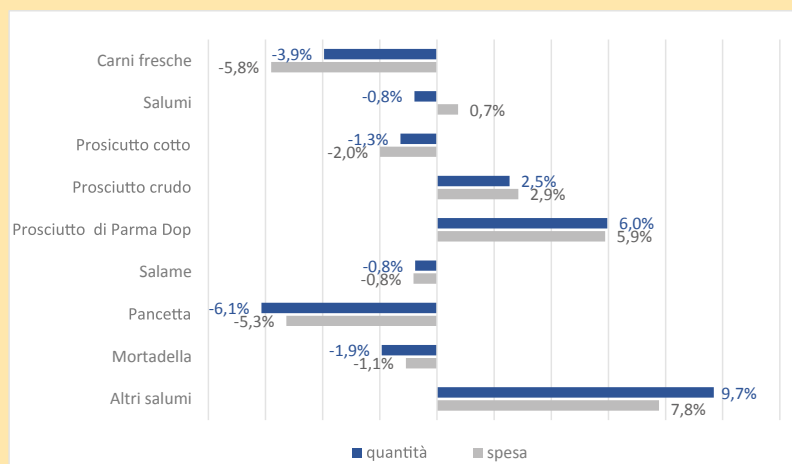
Grande ripresa pure per le esportazioni di "salsicce e salumi stagionati" (+16% in valore e +22% in volume), con risultati molto positivi anche nel Regno Unito, che dopo la Germania, si conferma tra le principali destinazioni.

A livello nazionale l'andamento dei consumi di prodotti alimentari sta progressivamente ritornando alla normalità e mano a mano che ci si allontana dai momenti più critici dell'emergenza Covid-19, sembrano riconfermarsi molte delle dinamiche pre-pandemia. In particolare, stanno risalendo gli acquisti per i piatti pronti e le pietanze che richiedono tempi ridotti di preparazione. Dei mesi del lockdown, però, gli italiani hanno tenuto alcune abitudini, continuando a spendere di più per cibi gourmet, per soddisfare il gusto o da consumare nei momenti di ritrovata convivialità, e per prodotti legati alla salute e al benessere personale.

Tutto ciò per i consumi domestici dei prodotti della filiera suinicola si sta traducendo in una variazione negativa sia per la carne fresca (-4% in quantità nei primi nove mesi del 2021) sia per i salumi (-1% in quantità). Per i salu-



Dinamica acquisti domestici di carne suina fresca e salumi (var. % gen-set 2021/20)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Nielsen (Consumer Panel Service)



mi, tuttavia, è da sottolineare una dinamica assai variegata per le singole categorie, con una variazione positiva di spesa e quantità soprattutto per i prosciutti crudi. Il prodotto più venduto resta il prosciutto cotto, sebbene in calo. Da rilevare, inoltre, un ritorno al banco del fresco per i consumatori, segnato da una ripresa degli acquisti di salumi a “peso variabile” e da un contemporaneo calo delle preferenze per gli affettati confezionati in vaschetta (rispettivamente +1% e -2% in volume nei primi nove mesi del 2021).

Il graduale allentamento delle misure di contenimento e le conseguenti riaperture - non solo in Europa ma anche nei principali big a livello mondiale - stanno dando slancio alla domanda e una ritrovata vivacità agli scambi mondiali. Ma nei prossimi mesi gli effetti positivi sulla filiera e, soprattutto sugli allevamenti nazionali che già denotano una situazione di criticità sul fronte della marginalità, potrebbero assottigliarsi sotto la pressione inflazionistica che sta

interessando le materie prime per l'alimentazione dei suini e i prodotti energetici, soprattutto energia elettrica carburanti, con effetti non trascurabili sui processi di trasformazione e sui costi di trasporto.

Tutte queste questioni vanno ad aggiungersi ad altre problematiche di ordine economico e sociale, derivanti in parte da un atteggiamento sempre più diffidente da parte della società nei confronti dei consumi di carne e sulle modalità di gestione degli allevamenti dall'altro da questioni di carattere organizzativo e strutturale della filiera.

Da non trascurare poi l'orientamento sempre più pregnante da parte delle istituzioni comunitarie in termini di benessere e sostenibilità degli allevamenti. ■



U.E. previsioni a breve termine per il mercato delle carni ovicaprine in ambito europeo

DI PERFRANCO RIO

La Produzione di Carne ovina nell'Unione Europea, presenta forti carenze di approvvigionamento per l'aumento dei consumi nei mercati asiatici. Per contro queste tendenze fanno lievitare i costi delle Carni Ovine sia all'ingrosso che al consumo finale.



Rimane stabile il consumo delle Carni Ovine all'interno dell'Unione Europea



Roma. L'aumento dei prezzi dell'energia e dei trasporti e le conseguenze della diffusione della variante Delta del COVID-19, in particolare in Asia, stanno avendo un impatto dirompente sulle catene di approvvigionamento in tutto il mondo. Il settore agroalimentare dell'UE deve far fronte all'impennata dei prezzi delle materie prime, in particolare a causa della ripresa delle economie dell'UE, degli Stati Uniti e della Cina.

I prezzi dell'energia, in particolare del gas naturale in Europa, stanno toccando nuovi massimi.

I prezzi dei prodotti di origine animale (di manzo, pollame e latticini) sono relativamente buoni, ma i margini rischiano di essere schiacciati dall'aumento dei costi dei mangimi (cereali, semi oleosi e panelli) e dei prodotti energetici.

PREZZI IN RIALZO PER LE CARNI OVICAPRINE

Il mercato della carne ovina dell'UE deve far fronte a forti carenze di approvvigionamento globale e interno (produzione dell'UE +1,3%), che porta a prezzi relativamente alti. Le esportazioni dalla Nuova Zelanda vengono in parte reindirizzate verso l'Asia, affrontando allo stesso tempo costi di spedizione più elevati. L'attuale situazione commerciale tra l'UE e il Regno Unito continua ad aggiungere pressioni al ribasso su esportazioni e importazioni.

La produzione di carne ovina e caprina dell'UE è aumentata del 2,2% nel primo semestre 2021, influenzata dai prezzi positivi. I principali contributi a questa situazione provengono da Grecia (+9,9%, nonostante il calo degli ovini), Spagna (+4,7%), Francia



La richiesta di Carne Ovina, oltre al mercato stagionale delle festività di rito, si sta allargando sempre di più verso un consumo annuale. Merito della qualità e delle ottime caratteristiche nutrizionali del prodotto. Anche le aziende produttrici hanno capito che il prodotto ovino va comunicato e pubblicizzato nelle sue qualità naturali. Il consumatore vuole certezze e sicurezza sanitaria



In crescita il consumo di Carne Ovina nella ristorazione, con particolare richiesta anche di preparazioni con ricette provenienti da diverse etnie asiatiche o nord-africane



Le esportazioni dalla Nuova Zelanda, in buona parte vengono indirizzate verso i mercati asiatici, considerati gli aumenti dei consumi di Carne Ovina di quel continente. Tutto questo mette in difficoltà il mercato europeo per la differenza tra domanda e offerta del prodotto

(+4,3%) e Romania (+3%). La produzione in Irlanda è invece bassa, principalmente a causa dell'anticipazione della macellazione alla fine dello scorso anno, in vista di possibili attriti creati dal nuovo rapporto commerciale con il Regno Unito.

Ciò ha comportato una diminuzione del -10,5% su base annua. Sebbene la dimensione del gregge dell'UE sia rimasta relativamente stabile negli ultimi cinque anni, si sono verificati alcuni cambiamenti tra gli Stati membri. Ciò limita qualsiasi aumento sostanziale delle macellazioni totali nel 2021.

Si prevede quindi che la produzione dell'UE cresca modestamente dell'1,3%.

Un calo delle importazioni, non compensato da una maggiore produzione interna, spiega perché i prezzi degli agnelli pesanti sono sostanzialmente più alti nel 2021 rispetto



agli anni precedenti. La riapertura dei servizi di ristorazione nella seconda metà del 2021 potrebbe aumentare la domanda di carne ovina sul mercato dell'UE.

COSTI LOGISTICI E DOMANDA IN ASIA LIMITANO LE IMPORTAZIONI UE

Gli attriti nelle relazioni commerciali con il Regno Unito e la scarsa domanda da parte del Regno Unito hanno pesantemente influenzato le esportazioni di carne ovina dell'UE. La carenza di approvvigionamento stanno mantenendo i prodotti all'interno dell'UE. Le esportazioni di carne ovina sono diminuite del 17% nel primo semestre 2021.

I mercati di esportazione in Medio



Oriente hanno mostrato evoluzioni contrastanti. Complessivamente, si prevede un calo del 12% delle esportazioni dell'UE entro la fine del 2021, seguito da una piccola ripresa nel 2022 (+5%).

Al contrario, le esportazioni di animali vivi hanno mostrato un aumento del 32% nel primo trimestre del 2021, ma sono diminuite dopo le festività religiose del -9% nel secondo trimestre.

Molto meno animali sono stati spediti in Libia nel (-80% nel primo semestre), mentre le esportazioni sono aumentate in Giordania (+29%), Arabia Saudita (+44%) e Israele (+46%). Nel complesso, le



esportazioni di animali vivi dovrebbero stabilizzarsi nel 2021 a causa della domanda sostenuta in Medio Oriente insieme a un'offerta interna limitata. Le importazioni di carne ovina sono diminuite del 21% nel primo semestre 2021 a causa delle minori spedizioni dal Regno Unito e dalla Nuova Zelanda.

Le importazioni dalla Nuova Zelanda sono diminuite del 21% nel primo semestre 2021 a causa degli elevati costi di spedizione e dell'attrattiva del mercato asiatico.

I prezzi relativamente alti dell'UE dovrebbero attirare ulteriori importazioni nella seconda metà dell'anno. Con gli elevati costi di spedizione che probabilmente continueranno a limitare i volumi delle importazioni almeno a breve termine, si prevede che le importazioni diminuiranno del -18% nel 2021. ■



La Carne Ovina, si presta a diversi modelli di consumo. Dal Carrè, al Loin, alla Pancia, al Cosciotto arrosto, alla Spalla, alle Costolette, perfino un Lamb-Burger trova grande consenso nel consumatore

Il mercato delle carni avicole in ambito europeo, prospettive altalenanti

DI **PERFRANCO RIO**

Le Carni Avicole soffrono una fase stagnante dovuta alla riduzione della domanda nel FoodService e nel Canale HORECA. Per l'anno in corso, si prevede un recupero della produzione all'interno dei Mercati Europei

Roma. L'aumento dei prezzi dell'energia e dei trasporti e le conseguenze della diffusione della variante Delta del COVID-19, in particolare in Asia, stanno avendo un impatto dirompente sulle catene di approvvigionamento in tutto il mondo.

Il settore agroalimentare dell'UE deve far fronte all'impennata dei prezzi delle materie prime, in particolare a causa della ripresa delle economie dell'UE, degli Stati Uniti e della Cina.

I prezzi dell'energia, in particolare del gas naturale in Europa, stanno toccando nuovi massimi.

I prezzi dei prodotti di origine animale (di manzo, pollame e latticini) sono relativamente buoni, ma i margini rischiano di essere schiacciati dall'aumento dei costi dei mangimi (cereali, semi oleosi e panelli) e dei prodotti energetici.

SITUAZIONE DIFFICILE PER LE CARNI AVICOLE

Il mercato delle carni avicole dell'UE sta attraversando una situazione difficile data dagli effetti dell'influenza aviaria soprattutto negli ultimi mesi, dalla riduzione della domanda dei servizi di ristorazione e dai costi elevati dei mangimi. Si prevede che la produzione diminuirà dello 0,9% nel 2021. Le esportazioni dell'UE risentiranno dei divieti relativi all'influenza aviaria, con un calo del 5% nel 2021.

In tale contesto, l'industria avico-



la dell'UE ha reagito attuando una strategia di produzione "limitata". Di conseguenza, la produzione avicola dell'UE ha continuato a diminuire nel primo semestre 2021 (-4,7% rispetto allo stesso periodo del 2020), con riduzioni delle produzioni registrate in tutti i principali paesi produttori (Paesi Bassi -17%, Polonia -8,6%, Spagna -5,7%, Francia -4,9%, Germania -3,4%). Nel complesso, la produzione avicola dell'UE dovrebbe recuperare in parte nella seconda metà dell'an-



La produzione di Carne Avicola nei Mercati dell'Unione Europea, evidenzia una probabile crescita nell'arco dell'anno 2022





no, diminuendo solo dello 0,9% nel 2021 rispetto al 2020. Considerata la domanda dei servizi del foodservice tornata alla normalità e la continua diminuzione dei casi di influenza aviaria, la produzione potrebbe crescere nel 2022 dell'1% rispetto al 2021.



La Carne Avicola rimane uno degli alimenti con grandi caratteristiche nutrizionali valide per ogni tipologia di consumatori, dall'infanzia alla terza età

Il consumo di carni avicole nell'UE dovrebbe rimanere stabile nel 2021 e tornare a crescere moderatamente nel 2022 (+1,2% rispetto al 2021).

Per quanto riguarda i prezzi medi dei polli da carne, nell'UE hanno raggiunto il picco a metà giugno per poi diminuire seguendo la normale tendenza stagionale; a metà settembre, il prezzo medio si aggirava intorno ai 196 EUR/100 kg, ancora ben al di sopra della media 2016-2020.

Molti partner commerciali dell'UE hanno applicato, a livello nazionale o regionale, divieti relativi all'in-



fluenza aviaria che rischiano di ostacolare le esportazioni per il resto dell'anno. Tuttavia, la decisione del Regno Unito di rinviare l'attuazione dei controlli sanitari e fitosanitari alla frontiera al 1° luglio 2022 (invece del 1° ottobre 2021 come inizialmente previsto) dovrebbe confortare gli operatori che esportano nel Regno Unito.

Durante la prima metà del 2021, le esportazioni EU sono diminuite di 150 000 tonnellate rispetto allo stesso periodo del 2019 (-13%). Le minori esportazioni verso le Filippine (-61%), il Regno Unito (-15%), Hong Kong (-68%) e verso il Sud Africa (-54%) - in totale -215 000 tonnellate - sono state solo parzial-



Stabile il consumo delle Carni Avicole all'interno dell'Unione Europea

mente compensate dall'incremento delle esportazioni in Ghana (+26%) e Ucraina (+26%) pari a +38 000 tonnellate.

Le esportazioni dell'UE dovrebbero diminuire nel 2021 (-5% sul 2020) per poi stabilizzarsi nel 2022, a condizione che i divieti relativi all'influenza aviaria siano gradualmente revocati.

Seguendo l'andamento delle attività del comparto del foodservice, le importazioni di carni avicole nell'UE sono diminuite del 13% durante la prima metà del 2021, riuscendo, successivamente, a recuperare solo gradualmente. ■





A CURA DI STEFANO SASSI



Nico Silvestri, Gruppo Gabrielli

Oasi tigre tigre
AMICO

GRUPPO

Gabrielli



Un nuovo "Tigre" ad Avigliano Umbro

In Corso Roma 18/20, su una superficie di 500 metri quadrati

Avigliano Umbro (TR). E' stato inaugurato in Corso Roma 18/20, un nuovo punto vendita "Tigre", new entry nel mondo franchising della Magazzini Gabrielli. All'interno della struttura, che occupa complessivamente una superficie di 500 metri quadrati, lavoreranno dodici addetti: il supermercato disporrà di 9.705 referenze food di cui 1325 "freschi" e sarà aperto dal lunedì al sabato, dalle 8:00 alle 13:30 e dalle 16:00 alle 20:00, domenica dalle 9:00 alle 13:00.

"Siamo felici - ha dichiarato il Responsabile dell'Affiliazione di Magazzini Gabrielli SpA, Nico Silvestri - di poter dare il benvenuto a Cristian Santini, imprenditore con esperienza nel settore che, ne sono certo, apprezzerà ben presto il nostro modo di "fare impresa",

che fa della condivisione e dell'ascolto dei pilastri imprescindibili, a difesa della qualità della nostra offerta e dei valori di Magazzini Gabrielli".

"Apro oggi il mio primo punto vendita con il Gruppo Gabrielli - aggiunge Cristian Santini, titolare del punto vendita - in una zona molto frequentata del paese, certo che possa essere un punto di riferimento per la spesa di qualità". ■



Riapre il "Tigre Amico" a Mosciano Sant'Angelo

In Viale Europa, su una superficie di 300 metri quadrati

Mosciano Sant'Angelo (TE). Riapre in Viale Europa, il punto vendita "Tigre Amico", completamente rinnovato e pronto a incrementare il successo della rete franchising della Magazzini Gabrielli. All'interno della struttura, che occupa complessivamente una superficie di 300 metri quadrati, lavoreranno dodici addetti: il supermercato disporrà di 7.300 referenze, di cui 1.200 freschi e sarà aperto dal lunedì al sabato, dalle 8:00 alle 20:00.

"Un nuovo imprenditore che apre un punto vendita - ha dichiarato il Responsabile dell'Affiliazione di Magazzini Gabrielli SpA, Nico Silvestri - è per noi un'ulteriore possibilità di diffondere i valori di Magazzini Gabrielli che, nel franchising, sono legati ad un modo di agire che predilige, da sempre, l'ascolto, il dialogo, un atteggiamento propositivo e di condivisione delle soluzioni proposte. Do con piacere il benvenuto a Sergio Di Pietro a titolo personale ed a nome di Magazzini Gabrielli".

"Non ho avuto dubbi nell'aprire il punto vendita con il Gruppo Gabrielli - aggiunge Sergio Di Pietro, titolare del punto vendita - perché conosco già la loro disponibilità e sono certo che questo Tigre Amico otterrà ottimi risultati, dal momento che grazie alla sua posizione ha già un nutrito gruppo di clienti consolidati". ■





Dino Scanavino, Presidente Nazionale CIA Agricoltori

Stefano Francia rieletto presidente dei giovani di Cia

Tra priorità nuovo mandato, accesso al credito e al capitale fondiario. Accordo con Crédit Agricole

Roma. “La guerra in Ucraina sta di nuovo cambiando il corso della storia più recente già segnata dagli effetti devastanti della pandemia. A più di un mese dal conflitto sono stati calpestati i diritti civili, compromesse le relazioni geopolitiche internazionali e messe in seria crisi le economie nazionali ed europee, destabilizzate dall'incertezza di materie prime cruciali come gas e fertilizzanti. L'agricoltura è, ancora una volta, chiamata a garantire la sicurezza degli approvvigionamenti e i suoi giovani a trainare quella transizione ecologica e digitale, già centrale nei nostri ultimi quattro anni di vita associativa e ora realmente determinanti per la sostenibilità del Paese e dell'Europa. È lungo questa traiettoria che dobbiamo continuare a muoverci adesso, affrontando con più determinazione, consapevolezza e competenza le progettualità di PNRR e Pac”. Sono queste le parole di Stefano Francia, oggi riconfermato presidente nazionale di Agia, l'Associazione dei giovani imprenditori agricoli di Cia-Agricoltori Italiani, dalla VI Assemblea elettiva che si è svolta a Roma in Auditorium “Giuseppe Avolio”.

Nelle parole, dunque, del rieletto presidente Agia-Cia - che ha ringraziato i delegati presenti per la fiducia accordata al suo secondo mandato - la sintesi di un percorso importante passato per lo più per le difficoltà dell'emergenza sanitaria, ma chiaro ed efficace negli obiettivi e negli interventi. Hanno dato priorità alla formazione dei giovani imprenditori agricoli e della rappresentanza di categoria; all'innovazione scientifica e tecnologica a servizio della sperimentazione

nei campi; alla digitalizzazione per il rilancio delle aree interne e a una governance Ue dei dati, più equa e inclusiva per gli agricoltori, al dialogo interprofessionale per strumenti più adeguati alla gestione del rischio come agli scambi internazionali per l'integrazione e la crescita condivisa.

Del resto, per Agia-Cia sono queste le fondamenta per la costruzione di una reale transizione ecologica e digitale di cui la guerra non ha fatto che acuire l'urgenza, colpendo il reddito delle imprese con l'aumento dei prezzi e costi di produzione insostenibili. Una sfida che i giovani potranno cogliere se supportati soprattutto nell'accesso al credito e al capitale fondiario quali leve strategiche tra le più importanti per il ricambio generazionale in agricoltura come anche definito dal Piano strategico nazionale per la Pac 2023-2027. Ecco perché dalla VI Assemblea di Agia-Cia parte anche la rinnovata collaborazione con Crédit Agricole per offrire ai giovani imprenditori agricoli associati finanziamenti finalizzati, sostenuti da garanzia ISMEA o FCG, per l'acquisto di porzioni di terreno, miglioramenti strutturali e ambientali. Con il supporto di Agia-Cia nell'analisi di fattibilità, saranno riconosciuti interventi di sostegno, esclusivamente sulla base del merito creditizio delle aziende a insindacabile giudizio della Banca, orientati alla sostenibilità nel lungo periodo dell'iniziativa portata avanti dai giovani imprenditori.

“Dobbiamo guardare con lucidità allo scenario globale, economico e anche climatico, per individuare strade utili a garantire sicurezza alimentare, qualità e competitività -ha dichiarato il presidente Francia-. Occorre dare sostegno concreto ai 50 mila giovani imprenditori agricoli e zootecnici di cui gode il Paese e che rappresentano anche il 20% dei più interessati investitori in chiave sostenibile e innovativa. Agia-Cia continuerà per questo -ha concluso Francia- anche a spingere sul valore del sostegno alla cooperazione per il rinnovo generazionale, attraverso forme di affiancamento giovani-pensionati, oggi finalmente tra gli strumenti dello sviluppo rurale”.

“Guardare oggi alla modernità -è intervenuto il presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani Dino Scanavino- vuol dire mettere al centro delle strategie per il futuro, innova-

zione scientifica, tecnologica e genetica e riconoscere ai giovani, anche dell'agricoltura, la guida di questa importantissima sfida. Non si può lavorare per la sostenibilità ambientale, economica e sociale -ha aggiunto- senza potenti iniezioni di innovazione. Questa è la via obbligata da percorrere se vogliamo davvero scegliere un approccio non arcaico per lo sviluppo e usare bene i 191 miliardi di euro del PNRR che guardano a green e digitale. Serve un'Europa che riconosca all'agricoltura centralità economica e un'Italia più rapida nelle decisioni. Spazio per i giovani capaci di trainare il cambiamento, aperti al mondo e promotori di partecipazione, condivisione e integrazione. Serve fare sintesi e in questo senso -ha concluso Scanavino- è lodevole il lavoro fatto negli anni da Agia-Cia e che questa sua VI Assemblea elettiva, con il coinvolgimento di Ismea, Fao, Enea, Crédit Agricole, esponenti delle istituzioni nazionali ed europee, ha ben rappresentato”. ■



Stefano Francia, Presidente Giovani CIA



Assemblea Elettiva AGIA Nazionale

Biografia

Trentatré anni, di Ravenna, imprenditore agricolo nel settore ortofrutticolo e sementiero, Stefano Francia è stato già vicepresidente regionale Emilia-Romagna, coordinatore Agia Ravenna e vicepresidente Cia Ravenna. Attualmente è anche presidente di Condifesa Ravenna e del Consorzio di Bonifica della Romagna.



Consumi deboli: le prospettive di ripresa restano basse

Milano. L'andamento delle vendite al dettaglio di febbraio, registrato dall'Istat, mostra nel complesso una leggera crescita (+0,7%), generata dal rimbalzo dei dati del comparto non alimentare (+1,7%) che recupera il calo del mese precedente; in flessione al contrario i beni alimentari (-0,6%).

“I dati positivi del non alimentare sono incoraggianti ma non ancora in grado di indicare un recupero del settore. Pesante la flessione del comparto alimentare, considerando che la crescita inflattiva generale, sospinta dal conflitto in Ucraina, rischia di pesare ulteriormente sull'andamento dei consumi.”, commenta Carlo Alberto Buttarelli, Direttore Ufficio Studi e Relazioni con la Filiera di Federdistribuzione. **“Le aspettative di una ripresa nel breve termine restano basse, anche la Pasqua, con l'attesa dei consumi legati all'avvio della bella stagione, si presenta sottotono e nell'alimentare la cautela negli acquisti potrebbe impattare sulle vendite di prodotti stagionali e da ricorrenza. Secondo una rilevazione che abbiamo commissionato a Ipsos, l'incertezza e la preoccupazione per la tenuta del bilancio familiare interessa il 75% degli italiani, e l'88% è pronto ad azioni di contenimento delle spese, incluso il taglio dei consumi nel 39% dei casi, che rischiano di colpire principalmente il settore non food. Anche nel comparto alimentare il consumatore, oltre ad un taglio nella spesa, prevede di ridurre gli sprechi e di acquistare prodotti più convenienti”**.

“Le nostre aziende hanno finora assorbito parte dei maggiori costi e contenuto l'incremento dei prezzi, ma occorre intervenire con azioni di sostegno dei consumi, tutelando il potere di acquisto degli italiani. Per questo auspiamo che il governo accolga la richiesta

delle aziende del largo consumo d'intervenire sull'IVA, con una riduzione temporanea per un paniere di beni essenziali, che darebbe un sostegno concreto alla spesa quotidiana delle famiglie”. ■

Carlo Alberto Buttarelli, Federdistribuzione

Il modello CPR cresce sul mercato spagnolo con CPR Iberia

Ferrara. A poco meno di un anno dalla nascita di CPR Iberia i risultati sono molto promettenti.

La Società, partecipata per l'85% da CPR System e per il restante 15% di proprietà della Società Montebur di Manuel Montero, sta crescendo a passi veloci sul mercato spagnolo. Il modello di business è identico a quello italiano: sono due, ad oggi, i Centri logistici che si occupano del lavaggio e distribuzione delle casse, uno a Madrid e uno a Murcia. Partita a maggio 2021 con il distributore Cash Lepe, nell'area di Huelva, CPR Iberia ha acquisito il primo cliente produttore che è Agromediterranea, il più grande gruppo di produzione di IV Gamma spagnolo e, dal mese di aprile 2022, inizierà a lavorare con Semark, un Gruppo Distributivo di primo piano in Spagna.

“Il sistema funziona come in Italia” – dichiara Rodolfo Maioli, Responsabile Italia e membro del CDA di CPR Iberia. **“Il Presidente della Società è Paolo Gerevini che è anche Presidente di CPR System. Il Ceo è Manuel Montero un nome molto noto nel settore pooling in Spagna e non solo. La Spagna è oggi un mercato maturo per il pooling; a differenza dell'Italia il 99% degli operatori usano il pooling. È quindi un mercato pronto ma ovviamente molto competitivo per noi. Ci sono pooler con presenza radicata da molti anni e ci sono situazioni consolidate nel tempo che è difficile modificare. Tuttavia i primi risultati ci danno ragione.”**

“La nostra forza è proprio nel modello di tutela della filiera che abbiamo consolidato in Italia. Il lavoro che facciamo cerca di mettere tutti gli attori nella migliore condizione possibile, senza sbilanciamenti a favore di un anello o un altro della filiera. Questa visione a 360° che caratterizza il nostro modello è molto interessante per il mercato spagnolo che oggi sta vivendo le stesse difficoltà che si vivono in Italia sia in termini di aumento dei costi delle materie prime, sia per i costi energetici sia per le ricadute degli aumenti sui trasporti e sull'intera filiera. Siamo di fronte a una crisi globale, legata ad eventi globali che stanno coinvolgendo tutti allo stesso modo.”

“Posso dire che anche in Spagna le difficoltà sono identiche e credo che un approccio come il nostro possa davvero rappresentare una risposta pragmatica ed equilibrata alle difficoltà, con una gestione del valore e dei costi distribuita senza supremazia di nessuno. Oggi è più che mai importante ragionare con questa ottica per far fronte a problemi che vanno risolti insieme, come sempre facciamo in CPR System.” ■



Da sx; Francesco Avanzini; Monica Artosi, Paolo Gerevini



Bennet aderisce al progetto “remuoviamole – il retail oltre le barriere dell’inclusione”

- **Presentata oggi a Milano, l'iniziativa è promossa da Federdistribuzione in collaborazione con Bennet.**
- **Obiettivo: mappare attraverso un'App, le barriere architettoniche di Milano e provincia che ostacolano quotidianamente la vita delle persone con disabilità motoria permanente o temporanea e sollecitare una maggiore consapevolezza in termini di inclusione**
- **Attiva dal 31/03 l'applicazione raccoglierà dati fino a metà luglio**
- **Strutturato come una challenge, il progetto “Remuoviamole” prevede premi finali per i mappatori più attivi**
- **Milano viale Corsica, Viale Monza, Cesano Boscone, Nerviano, Cornaredo, Sedriano, San Giuliano Milanese, Vaprio d'Adda e Brugherio i punti vendita Bennet coinvolti nell'iniziativa**

Montano Lucino (Como). Si chiama WeGlad – Welcome Gladiator – l'App che permetterà letteralmente a tutti, partecipando a una challenge a premi, di contribuire alla costruzione di Mappathon, mappa online di Milano città e provincia che segnala gli spazi, interni ed esterni, che non garantiscono il livello minimo di accessibilità richiesto per le persone con disabilità motoria permanente o temporanea. WeGlad e il Mappathon costituiscono il nucleo di “Remuoviamole – Il retail oltre le barriere dell’inclusione”, nuovo progetto a favore dell’inclusione sostenuto da Federdistribuzione in collaborazione con Bennet.

Presentata oggi a Milano in una conferenza stampa a cui ha preso parte anche L'Assessore alla Mobilità del Comune di Milano Arianna Censi, l'iniziativa conta sul supporto pieno di Bennet e dei suoi punti vendita Milano viale Corsica, Viale Monza, Cesano Boscone, Nerviano, Cornaredo, Sedriano, San Giuliano Milanese, Vaprio d'Adda e Brugherio. Per tutto il periodo le 9 superfici saranno impegnate



Milano, da sx, il Sindaco Beppe Sala e l'Assessora Arianna Censi



Adriano De Zordi, CEO Gruppo Bennet

in programmi di visibilità di WeGlad e promozione della conoscenza dell'iniziativa tra i propri clienti.

La meccanica è semplice: una volta scaricata l'app WeGlad ed entrato nella sezione Mappathon-Remuoviamole, all'utente è richiesto di registrarsi, indicare la tipologia di ostacolo individuato, geolocalizzarsi e inserirne la foto. WeGlad facilita moltissimo il compito offrendo una selezione delle tante possibili barriere interne ed esterne: buche o terreni irregolari, gradini e marciapiedi troppo alti, rampe troppo ripide e ascensori stretti, macchine posteggiate in prossimità di rampe o pali/ostacoli vari che impediscono il passaggio sui marciapiedi.

“Remuoviamole rappresenta per Bennet una vera ‘prima volta’, primo atto di una cultura dell’inclusione che entra a far parte della nostra strategia di sostenibilità”, ha dichiarato Adriano De Zordi, Amministratore Delegato di Bennet. “Ci siamo sempre impegnati a garantire ascolto e sostegno concreto alle fasce più deboli, sia attraverso azioni di solidarietà sociale sia con contributi finanziari, ma non siamo mai intervenuti in modo così

diretto sui temi collegati all’inclusione. Siamo quindi grati a Federdistribuzione per aver promosso questa iniziativa intelligente e pronti a fare la nostra parte per favorire un cambio di atteggiamento sociale e culturale, generando consapevolezza sulle barriere che creano differenze e contribuendo a rendere l’accessibilità normalità e non eccezione”. ■

A PROPOSITO DI BENNET

Bennet nasce nei primi anni 60 da una visione di Enzo Ratti. Da allora la sua espansione è stata continua, trasformandola nel corso degli ultimi 55 anni in leader nel mercato degli ipermercati e dei centri commerciali, con sedi in tutto il Nord Italia. Bennet conta 73 ipermercati e superstore e 60 punti di ritiro bennetdrive attivi, con una superficie di vendita complessiva maggiore di mq. 350.000, circa 7.500 dipendenti e oltre 50 gallerie commerciali di proprietà con più di 1.250 negozi al proprio interno.

La competenza, l'esperienza e la professionalità hanno permesso a Bennet di essere sempre all'avanguardia e di anticipare i bisogni dei clienti in modo da garantire un'offerta sempre migliore nel rapporto qualità-prezzo, nell'ampiezza dell'assortimento e nel servizio. Attraverso una politica commerciale al passo con i tempi, programmi di espansione mirati e la creazione di un'immagine e di uno stile inconfondibili, Bennet è riuscita a conquistare e mantenere sempre una leadership di mercato nelle aree in cui opera.

Direttore responsabile

Ennio Bonilauri
e-mail: foodmeatmagazine@alice.it
foodmeatmagazine@gmail.com

Coordinamento editoriale

Alberto Boni - Franco Righi
Robert Bonetti - Julia Miller

Direzione e Redazione

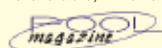
Euromediapress / Pool Magazine
41124 Modena - Italy
Via Pietro Tacchini, 4
tel. 059/344455 - fax 059/344544
e-mail: foodmeatmagazine@alice.it - info@pool.mo.it
web-site: www.foodmeatmagazine.com

Collaboratori

Emilio Abbati, Claudio Arosio, Rolando Baccini, Giovanni Ballarini, Alessandro Baroni, Giacomo Bassani, Carlo Baudengo, Peter Berger (Germania), Silvio Bernardi, Renzo Bertani, Mario Bertolani, Marco Biagini, Robert Bonetti, Sandro Bonettini, Alberto Boni, Giulia Bonometti, Jean Brentel (Belgio), Patrick Saurin (Francia), János Bálint (Ungheria), Luciano Buttignol, Carlo Cattinari, Fabrizio Cortese, Paolo Conti, Gianni De Simoni, Mariano Diaz (Argentina), Marco Ferrari, Rolando Giusti, Carlos Ruy Gonzalez (Spagna), Luciano Longhi, Giancarlo Manenti, Angelo Manfredini, Pier Paolo Martelli, Gianni Martellini, Jeff Martin (Gran Bretagna), Brian Buckley (Irlanda), Gilberto Mazzon, Julio Fernando Mendez (Brasile), Brenton Miller (Stati Uniti), Roger Morris (Stati Uniti), Julia Miller (Canada), Gianpaolo Mingozi, Vincenzo Montanari, Jörgen Nielsen (Danimarca), Michael Halberg (Danimarca), José María Álvarez (Spagna), Gianni Paganelli, Marco Pederzoli, Paolo Poggi, Antonio Raimondi, Franco Righi, Pierfranco Rio, Robert Howard (Inghilterra), Jos Van Ruiten (Olanda), Stefano Sassi, Corrado Vecchi, Maria Grazia Verdelli, Pietro Zampini

Pubblicità per le regioni

Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Liguria, Marche, Umbria, Toscana.



41124 Modena - Italy
Via Pietro Tacchini, 4
tel. 059/344455 - fax 059/344544 - 358201
e-mail: info@pool.mo.it - foodmeatmagazine@alice.it
www.pool.mo.it

Pubblicità per le regioni

Lazio, Campania, Abruzzo, Molise, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Paesi Extra Italia
Euromediapress / Pool Magazine
41124 Modena - Italy
Via Pietro Tacchini, 4
tel. 059/344455 - fax 059/344544
e-mail: foodmeatmagazine@alice.it - info@pool.mo.it

Stampa

Artpress srl
Via Pitagora, 14
41012 Carpi - Modena - Italy

Tutela della privacy

Qualora siano allegati alla rivista, questionari oppure inserti commerciali, si informa che i dati trasmessi verranno impiegati esclusivamente per indagini di mercato e/o di contatto commerciale. Qualora la rivista sia pervenuta in abbonamento, gratuita o a pagamento, si informa che l'indirizzo in nostro possesso potrà venire impiegato anche per l'inoltro di altre riviste o di proposte commerciali. In ogni caso è fatto diritto dell'interessato richiedere la cancellazione o la rettifica, ai sensi della legge 675/96

Nota dell'Editore

Le opinioni espresse negli articoli appartengono ai singoli autori dei quali si intende rispettare la piena libertà di espressione e di contributo, anche se possono non rispecchiare le linee editoriali. Fotografie e manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono. La tiratura e la distribuzione possono variare di volta in volta per esigenze editoriali.

Questo periodico è associato all'USPI
(Unione stampa periodica)



Rivista iscritta al Registro nazionale della stampa (art. 8 Legge 6.675 n. 172) con il n° 1794 in data 22.2.1978 come da comunicazione della Presidenza del Consiglio dei Ministri e riconosciuta la testata a carattere "culturale" di cui al D.P.C.M. 9.3.1959 e al decreto del Ministero per le Finanze 28.12.1972.

**Periodico Specializzato:**

Anno XXIV° - n° 5-6 Maggio-Giugno 2022

Numero chiuso in tipografia il 15 aprile 2022

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) art. 1, comma 1, DCB - Bologna

IL "MAGAZINE" DEL PROFESSIONISTA AGROALIMENTARE EUROPEO

© Copyright - Euromediapress srl Editore

Rivista registrata presso il Tribunale di Modena con il numero 1381 del 7/4/1997.

È vietata ogni riproduzione anche parziale dei testi, delle illustrazioni, delle fotografie, dei disegni e delle tabelle originali.

L'editore si riserva la cessione dei diritti di riproduzione, purché citata la fonte, con esclusione delle inserzioni pubblicitarie.

UN UTILE STRUMENTO DI LAVORO

FOODMEAT è un "magazine" specializzato, nuovo e moderno, che comunica e analizza tutti i problemi di economia, di politica, di produzione, di commercializzazione e di distribuzione nel settore delle carni, dei salumi e dei prodotti agroalimentari; fa opinione, descrive le migliori aziende del settore, intervista i personaggi leader del mondo agroalimentare, fornisce dati e ricerche di marketing indispensabili a tutti i professionisti dell'industria delle carni, dei salumi, della distribuzione, del normal-trade e canale Ho.re.ca.

FOODMEAT è un "magazine" al servizio di tutti gli operatori del settore, ai dirigenti sanitari, ai direttori commerciali, agli enti e ministeri di competenza, alle associazioni di categoria e rappresentanze commerciali.

Un importante mezzo di lavoro di facile consultazione e lettura ma di grande necessità per avere una panoramica precisa e reale sul mondo agroalimentare delle carni e dei salumi.

**I NOSTRI LETTORI**

Grande distribuzione, distribuzione organizzata, normal-trade, gruppi d'acquisto food e direttori commerciali; macellerie, salumerie, grossisti alimentari e industrie di macellazione; salumifici, centri di lavorazione carni e piattaforme distributive; aziende di impianti e sistemi tecnologici per l'industria alimentare; dirigenti sanitari, ministeri di competenza e dirigenti dell'Unione Europea, facoltà universitarie; rappresentanze commerciali, agenzie di stampa e associazioni di categoria.

**USEFUL WORK TOOL**

FOODMEAT is a new modern magazine that communicates you with information and explanation about all problems, in economics, production, marketing, and distribution: it forms options, and analyzes and interviews the best companies and leading personalities in the sector.

FOODMEAT is a specialized magazine at the service of all operators in the sector. Organizations, Associations, professionals, directors, teachers, university faculties, opinion leaders: it's important to subscribe because every decision taken at work must be based on a clear view of the realities in the surrounding world.

**UTILE MOYEN DE TRAVAIL**

FOODMEAT est une magazine nouveau et moderne que vous communique et vous explique tous les problèmes d'économie, de production, de commercialisation, de distribution; elle conseille, analyse et interviewe les meilleures entreprises et les personnes leaders du secteur.

FOODMEAT est une magazine spécialisée au service de tous les opérateurs du secteur: Organismes, associations, professionnels, dirigeants, professeurs, facultés, opinion leader; il est important de s'abonner car pour prendre une décision concernant le travail il est essentiel d'avoir un tableau précis et réel du secteur dans lequel on travaille.

**NÜTZLICHE ARBEITSMITTEL**

FOODMEAT ist eine neue und moderne magazine die Ihnen und erklärt alle wirtschafts-, Produktions-, Handels- und Vertriebsprobleme; sie vertritt Meinungen, analysiert die besten Unternehmen und interviewt die führenden Personalitäten dieser Branche.

FOODMEAT ist eine fachzeitschrift für alle Beschäftigten dieser Branche, Anstalten Vereinigungen, Berufstätige, Betriebsleiter, Professoren, Fakultäten, Opinion Leader. Damit Sie bei allen Entscheidungen genau und wahrheitsgetreu über Ihre Berufswelt informiert sind, vergessen Sie es nicht unsere Zeitschrift zu abonnieren.

**UTIL INSTRUMENTO DE TRABAJO**

FOODMEAT es un magazine nueva y moderna que les informa y explica todos los problemas de economía, de producción, comerciales, de distribución; opina, analiza y entrevista las mejores empresas y personalidades leader en el sector.

FOODMEAT es un magazine especializada al servicio de todos los operadores del sector, Entes, Asociaciones, profesionales, dirigentes, profesores, facultades universitarias, opinión ledaer; suscribirse es importante porque es necesario tener un cuadro real y preciso del mundo en el cual se labora, y poder así tomar una decisión de trabajo.

Si richiede un nuovo abbonamento a:

L'abbonamento può essere richiesto anche a mezzo E-mail

Servizio abbonamenti: Euromediapress Srl/Pool Magazine

Via Pietro Tacchini, 4 - 41124 Modena (Italy)

Tel. 059/344455 - fax 059/344544

e-mail: foodmeatmagazine@alice.it - info@pool.mo.it

☐ **DESTINATARIO DELL' ABBONAMENTO**☐ **PAGAMENTO CON BONIFICO BANCARIO**

COGNOME E NOME / DITTA

VIA / PIAZZA

CAP

CITTÀ

TEL.

FAX

E-MAIL

Data

Timbro e firma



sapori e colori della **NOSTRA TAVOLA**



ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato
ISO 9001:2000

Sempre e naturalmente...ILCO



S.P. Onanese Km 4,3 • 01021 ACQUAPENDENTE • VITERBO

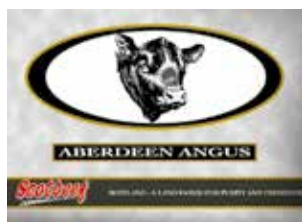
Tel. 0763 711133 • Fax 0763 711155 - 711305 • e-mail: info@ilcosrl.it • internet: www.ilcosrl.it

Scotland's Leading
exporter of quality
assured Scotch beef
and lamb

Scotbeef
LIMITED



THE ORIGINAL SOURCE



**Vivers
Scotlamb**
LIMITED

SCOTBEEF LIMITED
Longleys, Bridge of Allan, Stirlingshire Scotland FK9 4NE
Tel : +44 (0)1786 832 911 • Fax: +44 (0)1786 834 378
E-mail: Simon.dowling@scotbeef.com

KIMEAT SA
Via Guidino 9/A , 6900 Lugano Paradiso (CH)
Tel: 091 993 12 74 • Fax: 091 993 12 73
E-mail: kimeat@ticino.com



THE QUEEN'S AWARDS
FOR ENTERPRISE:
INTERNATIONAL TRADE
2011

www.scotbeef.com