



Pam Panorama, tanta carne al fuoco!

La storica insegna della grande distribuzione racconta l'eccellenza della rinomata macelleria Pam, che punta su qualità e sicurezza alimentare con l'obiettivo di creare una Filiera di Origine Integrata

DI GILBERTO MAZZON

Spineca (Ve). Pam Panorama, racconta la grande eccellenza della macelleria targata Pam che rappresenta un unicum nella grande distribuzione. **La qualità e la sicurezza della carne Pam Panorama è frutto di una selezione dei tagli più pregiati, provenienti dagli allevamenti migliori, lavorati all'interno del Centro Carni di Firenze. Lo stabilimento, nato nel capoluogo toscano e le cui origini risalgono al 1994, rappresenta una vera eccellenza nel settore della lavorazione delle carni in Toscana che punta su qualità e sicurezza alimentare.** Oltre 80 professionisti della macelleria lavorano per garantire una carne, tenera, sicura e controllata che ogni giorno viene lavorata e confezionata per rifornire tutti i punti vendita del territorio nazionale, della rete ad insegna Pam, Panorama, Pam local, Pam City e un nutrito gruppo di

norama, ogni giorno vengono eseguiti numerosi e scrupolosi controlli igienico-sanitari, dalla fase di ricevimento, lungo tutto il processo produttivo e distributivo, fino all'arrivo nel singolo punto vendita. La garanzia di sicurezza, le caratteristiche organolettiche e di salubrità della carne vengono conservate al meglio grazie al mantenimento della catena del freddo. Il freddo è infatti il metodo da sempre più utilizzato nella conservazione degli alimenti. Inoltre, il mantenimento costante della temperatura è assicurato per tutte le fasi di lavorazione, distribuzione e vendita. Diverse sono le tipologie e i quantitativi di carne lavorate all'interno del Centro Carni nel 2021: gli incroci di razze francesi da carne di bovino adulto (3.139 Ton), la tenera scottona italiana (737 Ton), la pregiata razza piemontese (137 Ton), il bovino biologico (60 Ton), il vitello principalmente italiano (730 Ton), il suino di provenienza italiana convenzionale e biologico (104 Ton), l'ovino (196 Ton) e il caprino.



Il centro carni Pam Panorama

Pam Panorama si pone l'ambizioso obiettivo di creare una Filiera di Origine Integrata, con lo scopo di valorizzare tutti i componenti del comparto suinicolo italiano con l'intento di seguire i valori fondanti del progetto: trasparenza, innovazione, garanzia e competenza. La scelta innovativa di Pam parte direttamente da un patto con gli allevatori, patto nel quale è presente una condivisione dei costi per arrivare al prodotto finito, sostenibile per l'allevatore anche

a seguito della fluttuazione dei costi delle materie prime e delle utenze. Pam insieme agli allevatori definisce le razze scelte, come allevarle nel rispetto del benessere dell'animale e come alimentarle consapevoli che l'alimentazione umana è fortemente correlata all'alimentazione dell'animale. Un patto nel quale Pam e gli allevatori definiscono come curare e far crescere i capi, nel rispetto dei cicli della natura, senza la necessità di sovraperformare.

La storica insegna della grande distribuzione porta nelle macellerie dei suoi punti vendita anche la filiera della carne toscana con una delle razze più pregiate: La Limousine, razza bovina conosciuta in tutto il mondo per l'eccezionale qualità delle sue carni, celebrata e apprezzata dagli chef dei migliori ristoranti stellati. Di origine transalpina, ma naturalizzata in Toscana grazie agli allevatori del Mugello, la razza Limousine presenta delle caratteristiche di rusticità ideali per la crescita negli ambienti delle colline toscane. La particolare finezza della tessitura rende questa razza unica nel panorama delle carni bovine, par-



Andrea Zoratti, Direttore Generale PAM PANORAMA

imprescindibili e in franchising che scelgono la qualità e la sicurezza della filiera Pam. **All'interno del Centro Carni Pam Pa-**



PAM PANORAMA ha scelto gli allevatori del Mugello in Toscana, con la razza Limousine, per la sua carne tenera e saporita.
Da sx: Da sx; Roberto Nocentini; Andrea Zoratti; Luca Migliolaro

ticularmente tenera e saporita è ideale per tutti i tipi di preparazione.

Inoltre l'azienda, in coerenza con i valori che la contraddistinguono, ha scelto l'Allevamento Custode che valorizza le produzioni agricole e zootecniche delle zone collinari montane, all'interno delle aree naturali protette. Insieme all'associazione Italiana Allevatori, Pam Panorama si impegna a salvaguardare la qualità dei prodotti e l'ambiente in cui crescono. Tutti gli animali sono allevati senza alcun uso di antibiotici negli ultimi 180 giorni, utilizzando un regime alimentare controllato. Questo tipo di gestione garantisce non solo il benessere dell'animale, ma anche un utilizzo ottimale del territorio favorendone la salvaguardia e tutelandone la biodiversità permettendo la sopravvivenza di specie meno diffuse.

“Per Pam Panorama è fondamentale soddisfare tutte le tipologie di clienti, da quelli più esigenti a quelli che non amano trascorrere tempo ai fornelli; dagli amanti della cucina tradizionale a quelli più attenti alla li-

nea. All'interno di questo percorso la carne buona, tenera, sicura è un valore che ci piace portare sulla tavola di ogni cliente combinando qualità e convenienza. Tutto questo è reso possibile attraverso percorsi di collaborazione in loco a fianco dell'allevatore, con l'obiettivo di valorizzare e remunerare l'intera filiera prestando attenzione all'ambiente, al benessere dell'animale, agli allevamenti, al distributore e infine al consumatore”. – afferma Luca Migliolaro Direttore Commerciale e Marketing Pam Panorama – “Per noi di Pam offrire sicurezza oltre alla bontà del prodotto è una condizione irrinunciabile dell'impegno di ogni giorno. Ci sentiamo responsabili di ogni passo della filiera, dal rispetto dell'animale all'ambiente in cui vive e nel quale noi tutti viviamo”.

L'azienda, per soddisfare le esigenze dei consumatori sempre più attenti alla qualità, ha ideato insieme ai tecnici esperti circa 50 ricette a base di carne, prestando attenzione al gusto ma anche al corretto equilibrio nutrizionale. Inoltre, per accontentare i gusti dei consumatori più esigenti Pam Panorama e BBQ4All hanno dato vita alla nuova linea VeroGrill, una selezione di tagli una selezione di tagli di carne specifici per il barbecue già marinate e speziate, perfettamente aderenti ai gusti del palato italiano e pronti da grigliare. Una scelta che avvicina sempre di più il consumatore a un moderno concetto di grilling da portare in tavola.

Dietro la qualità di carni così tenere, si nasconde un duro lavoro. Il percorso fatto dal prodotto prima di arrivare in modo chiaro e sintetico sulle etichette delle confezioni. Questo permette al consumatore di conoscere con certezza l'origine del prodotto e ai tecnici Pam Panorama di programmare ed eseguire i necessari controlli. L'attenzione e la cura per i prodotti freschi è la priorità per l'azienda, tutto questo è garantito attraverso una squadra di

professionisti selezionati e formati periodicamente. Negli ultimi due anni sono state inserite oltre 70 risorse tra specialisti e capi reparto all'interno dei reparti macelleria dei punti vendita e oltre 1000 ore di formazione sulla negoziazione e comunicazione efficace.

Per promuovere un corretto stile di vita e una sana alimentazione, Pam ha inoltre ideato il progetto “Nutri Il Sapere” realizzato in collaborazione con il Dipartimento Salute Donna e Bambino dell'Università degli Studi di Padova, la Fondazione Salus Pueri e la Pediatria di Padova. L'obiettivo del progetto è creare consapevolezza sull'importanza dell'imprinting precoce, cioè la diretta connessione tra un corretto stile di vita adottato da bambini e la salute da adulti. L'intento di Pam è approfondire il tema della carne all'interno del percorso Nutri il sapere. ■



ABOUT GRUPPO PAM PANORAMA

Pam Panorama, società che opera con le insegne Pam, Panorama, Pam local e Pam City fa parte di Gruppo Pam, gruppo di riferimento nel mondo della grande distribuzione italiana da oltre 60 anni. Gli oltre 600 punti vendita che compongono la rete Pam Panorama, tra diretti, in franchising e in master franchising sono presenti in Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Puglia e Campania.



Luca Migliolaro, Direttore Commerciale e Marketing PAM PANORAMA