

iMEAT[®]

iMEAT[®] - SESTA EDIZIONE
24-25-26/03/2019
ModenaFiere

GIORNALE

Anno 6 - n. 26 • **MARZO/APRILE 2018**

Il giornale per il macellaio del futuro



Le novità di iMEAT 2019

Due novità caratterizzeranno la prossima edizione della fiera iMEAT: i giorni di svolgimento e la razionalizzazione dei padiglioni. Essendo diventata biennale dalla scorsa edizione del 2017, la sesta edizione della fiera iMEAT avrà luogo nei giorni **24, 25 e 26 marzo 2019**. La scelta di allungare di un giorno il periodo di svolgimento è stata presa per permettere ai macellai di poter meglio programmare la loro partecipazione, con la possibilità di dedicare maggior tempo alle novità proposte dagli espositori.

Inoltre, per agevolare il percorso di visita di iMEAT sarà razionalizzata l'area espositiva con la suddivisione merceologica: un padiglione sarà dedicato alle attrezzature ed agli ingredienti, un padiglione concentrerà invece tutti gli espositori che propongono alimenti. E' infine allo studio un ulteriore arricchimento di iMEAT di cui daremo notizia nei prossimi numeri.

- 3 L'ARGOMENTO**
iMEAT España. Bilancio positivo, un buon auspicio per il futuro
- 4 FEDERCARNI DICE CHE...**
iMEAT España, costruttiva esperienza
- 6 L'ARGOMENTO**
Novità dagli espositori a iMEAT España
- 8 EVENTI**
•Olio e carne, binomio eccellente
•Fino all'osso!
- 10 L'ITALIA DEL MACELLAIO**
•La bella storia di Vittorio Pellegrini
•Alla bottega della carne di Eataly
- 12 CARNE IN VETRINA**
La carne Wagyu tra leggende e realtà
- 14 FOCUS CONSUMI**
Gli italiani tornano ad acquistare più carne
- 16 IL NEGOZIO ARREDATO**
Macelleria Stefanelli - Una macelleria-gastro-rosticceria "trasparente"
- 18 ANIMALI DI RAZZA**
La produzione della carne bovina e le sfide del prossimo futuro
- 20 INNOVAZIONE IN MACELLERIA**
Carne tenera come se frollata a lungo
- 22 FIERE**
•Eurocarne 2018 - World Butchers Challenge, pronti alla sfida
•Marca 2018 - Made in Italy vincente
- 24 PASSIONE CARNE**
Macelleria Giampaolo, Torino - Sushi di carne. Di tendenza, ma soprattutto di ottima qualità!
- 26 ...DALLE AZIENDE**
- 30 NOTIZIE**



La prima edizione della fiera iMEAT España, svoltasi il 4 e 5 febbraio scorso alla Fiera di Cornellà-Barcellona, continua ad essere protagonista e a far parlare di sé grazie alle novità che sono state presentate dagli espositori.

La pubblicazione delle notizie segue l'ordine cronologico con cui sono giunte in redazione le informazioni da parte di ciascuna azienda che ha partecipato alla fiera.

Novità dagli espositori a iMEAT España

Dehesa las Cumbres

L'interesse dell'azienda è quello di fornire carne di maiale iberico della migliore qualità. Per questo motivo



Dehesa las Cumbres ha partecipato alla fiera iMEAT España con la propria specialità: il taglio di maiale iberico Campo y Bellota. Lombo, braciola, salsicce in diversi formati, fresco sfuso e sottovuoto. "Ringraziamo tutti i professionisti per essere passati al nostro stand, mostrando il loro apprezzamento ed interesse per il nostro lavoro."

Rougié

Rougié ha presentato la carne di anatra confit, ideale per realizzare cannelloni, patè etc., il Foie Gras Desvenado in piatto di 4 kg, per l'elaborazione di mi-cuit tradizionali, e le Ficelles de Foie Gras, ideali per tutti i tipi di eventi ed elaborazioni.

iMEAT España è stata l'occasione per Rougié di presentare una novità: l'Alliance Gourmande, una combinazione irresistibile di foie gras e carne di anatra conservata per proposte gourmet più informali.

"Per noi, la fiera è stata un successo, soprattutto nella giornata di domenica."



Everlasting

Durante iMeat España sono state presentate importanti novità che riguardano Lo Stagionatore Everlasting, una gamma di armadi refrigerati appositamente studiati per la stagionatura di salumi, la frollatura della carne e per l'affinamento di formaggi. Particolare curiosità ha riscosso il nuovo sistema di rotazione per salami gestito dalla nuova centralina EVERtouch, sviluppata da Everlasting. La giostra permette ai salami di ricevere una ventilazione omogenea e di raggiungere così una stagionatura perfetta ed uniforme. Protagonista della fiera è stato anche il modello Stagionatore Meat, dedicato al Dry Aging. La nuova elegante finitura in acciaio nero rende l'armadio particolarmente indicato per la sala di un ristorante o per una macelleria.



Esseoquattro

L'azienda si è affacciata all'universo della macelleria spagnola portando l'esclusivo packaging salvafreschezza brevettato Ideabrill®, disponibile come incarto e sacchetti Imprigionagusto, e Scoprigusto per macelleria e salumeria, che allunga la shelf-life degli alimenti.

Allo stand Esseoquattro è stato anche possibile visionare il packaging speciale in carta antigrasso avana Oléane per tutti i cibi unti, fritti e conditi come pollo arrosto, hamburger e molto altro: l'unico che permette di scaldare gli alimenti in forno tradizionale (150° per 20') e in microonde (600w per 2').



Baharat Especies y Aromas

"Creatività e gusto a la carte! Questo è il motto dell'azienda, perché è specializzata nella creazione di sapori gourmet, adattandosi alle esigenze

del cliente. Non esitate a contattarci!" La proposta di Baharat Especies y Aromas comprende un'ampia varietà di aromi per marinature, ingredienti per hamburger e salsicce gourmet, marinate, spezie decorative, salse, vari tipi di wurstel etc. Alla fiera iMEAT España l'azienda ha dato particolare importanza agli aromi gourmet per burger e salsicce e alle marinature.

"Per noi la fiera iMEAT España è stata molto buona, abbiamo ricevuto tante visite e le persone hanno dimostrato molto interesse per i nostri prodotti."



Os Sistemas

L'azienda ha presentato la cassa automatica Cashlogy POS1500, con soluzioni Posiflex come lo schermo XT3815 e la stampante con led PP7600, e i nuovi modelli di stampanti porta prezzi di PVC a marchio Edikio Access e Edikio Flex. Tutti gli articoli presenti alla fiera iMEAT España hanno catturato l'attenzione dei visitatori, offrendo una visione moderna e tecnologica in merito alla gestione della macelleria del futuro.

Bilancio molto positivo di Os Sistemas per la prima edizione della fiera: "Il numero di visitatori durante i due giorni è stato elevato, ma soprattutto il loro profilo è stato molto professionale. Riteniamo che sia possibile rendere più efficiente la registrazione dei partecipanti per migliorare ulteriormente i contatti."



Alimenta

L'azienda ha partecipato alla prima edizione di iMEAT España a Barcellona, dando supporto ai suoi distributori per la Spagna "Gourmet Machinery Company". Grazie a questa fiera, Ali-

menta ha aumentato la sua visibilità sul mercato diffondendo la sua passione e il suo concept di "Macelleria innovativa". I responsabili presenti a Barcellona hanno dichiarato che l'evento è stato molto interessante;

sono state contate oltre 3000 presenze provenienti da varie regioni della Spagna, oltre che dall'Italia e da altri Paesi: "Si è trattato dunque di un'esperienza positiva, con apertura verso nuove prospettive e idee per il futuro."



Interovic

L'Organización Interprofesional Agroalimentaria di ovino e caprino-Interovic ha proposto i nuovi tagli di pecora e agnello, più piccoli, versatili e semplici da cucinare, adatti per il consumatore attuale e utilizzabili quotidianamente.

Per valutare con precisione il proces-



so di innovazione totale nella presentazione del prodotto, l'azienda ha organizzato un laboratorio sperimentale in cui uno chef e un macellaio esperti in carne di agnello e agnellino da latte hanno realizzato uno show cooking.

Lo chef Javier Robles ha spiegato come cucinare ricette semplici e originali, mentre il macellaio Vicens Mor ha parlato dei nuovi tagli fino ad ora considerati meno commerciali nonostante la loro eccellente consistenza e il loro sapore.

La partecipazione di Interovic alla fiera si è inserita nell'ambito della promozione europea finalizzata ad aumentare il consumo di agnello da latte in Spagna.

Rational

La fiera è stata il palcoscenico per confermare che i SelfCookingCenter® e VarioCookingCenter® di Rational sono ottimi alleati per l'industria della carne. Non solo perché possono aiutare a diversificare la proposta per i piatti preparati, ma anche perché alcuni prodotti, come sanguinaccio o chorizo, che prima venivano cotti in bollitori pesanti, ora possono essere cucinati facilmente con queste attrezzature. Obiettivo dell'azienda è sempre quello di offrire le migliori soluzioni per soddisfare le esigenze del settore della carne.

“La prima edizione di iMEAT España ci ha sorpreso molto positivamente: c'è stato un grande afflusso di visitatori con un'elevata qualità professionale. Un'esperienza che speriamo di ripetere in futuro.”



Accademia Macelleria Italiana

La meta di AMI- Accademia Macelleria Italiana è quella di ripristinare il mestiere del macellaio ad altissimo livello in tutto il mondo, di promuovere la sua figura altamente professionale, di preservarne integralmente la sua tecnologia. AMI è nata affinché le persone tornino a nutrirsi di carne sana, fresca e genuina. Il quotidiano impegno, dà nelle mani del consumatore la migliore qualità possibile, tenendo conto di una molteplicità di fattori come il territorio, i gusti delle persone, la biodiversità... Si immagini solo per un istante la quantità di razze bovine autoctone a disposizione: piemontese, romagnola, chianina, marchigiana, maremmana, podolica solo per citarne alcune fra le principali bovine, oppure tra i suini la cinta senese, la mora romagnola, la casertana, il nero dei Nebrodi e altre minori.

AMI si impegna per unire e tutelare

questo immenso patrimonio culturale italiano, rivolgendosi ai giovani affinché abbiano la possibilità di affacciarsi a questo affascinante mondo e ai professionisti per unire e migliorare ulteriormente la loro professionalità, eliminando la chimica dalle preparazioni e fornendo le basi per i nuovi preparati al naturale.

Luzco

L'azienda è specializzata nell'illuminazione a led professionale, tra cui quella per prodotti a base di carne.

La collaborazione con Luzco inizia con la valutazione dei locali, i prodotti e le esigenze specifiche, per individuare soluzioni su misura, completamente personalizzate in base alla tipologia professionale e all'investimento.

La Pandinese

L'azienda ha proposto a iMEAT España le lame di sua produzione, i coltelli con il marchio La Pandinese che, rivisitati solo per il mercato spagnolo, hanno ottenuto un discreto successo, i guanti antitaglio in acciaio inox insieme ai grembiuli inox, le scarpe antinfortunistiche e i grembiuli in gomma.

Si tratta di una gamma di prodotti di consumo e di grande utilità per il settore della macelleria. Positivo il bilancio a consuntivo della fiera soprattutto perché si è trattato della prima edizione: “L'impressione è che quello spagnolo sia un mercato che segue ritmi diversi e più lenti rispetto a quelli dell'Italia; tuttavia ha dimostrato interesse a valutare le proposte fatte.”



Baral Especies y Aditivos

L'attività principale dell'azienda è la miscela di spezie e additivi dedicati all'industria della carne. Dispone di un proprio impianto di miscelazione che permette lo sviluppo di una vasta gamma di prodotti sia di propria realizzazione che su richiesta del cliente. Baral Especies y Aditivos dispone anche di un gran numero di ausiliari tra cui disidratati, frutta secca, budelli, reti e altri componenti per il settore della carne.

Attualmente, distribuisce in esclusiva in Catalogna una varietà di panature e agenti collanti, con o senza glutine,



di Hasenosa e propone tutti i tipi di marinate di Sambros, di cui è distributore esclusivo di zona. Con una rete di vendita che segue la piccola-media impresa e la grande industria, vuole essere un partner affidabile per i propri clienti.

Sanbros

L'azienda ha presentato marinate, spezie e altri ingredienti in grado di combinarsi con diversi tipi di carne e pesce, che hanno riscosso l'interesse dei visitatori che hanno valutato la qualità di questi prodotti e la loro capacità di trasmettere il loro aroma e sapore alla carne.

“Il bilancio della fiera è stato molto positivo. Abbiamo visto molti clienti, che già consumano i nostri prodotti e che hanno voluto conoscere le novità, e altri che ci hanno conosciuto tramite il web e volevano in fiera valutare i nostri prodotti. E' stata più alta la percentuale dei non clienti rispetto ai nostri già consolidati.”



Un ufficio tecnico - composto da ingegneri, progettisti, disegnatori ed operatori 3D - sviluppa il progetto completo con simulazione in 3D, calcolo dell'energia, informazione tecnica, studio dell'illuminazione... Effettua inoltre sopralluoghi per verificare le diverse opzioni e le qualità di luce necessaria. La tecnologia impiegata e lo

sviluppo produttivo sono completamente nazionali. L'installazione avviene anche tenendo conto dei momenti lavorativi per evitare di perdere ore di vendita. Un servizio post vendita e la manutenzione Express sono un punto di forza dell'azienda che contribuisce alla soddisfazione e fidelizzazione dei clienti, sia acquisiti che potenziali.