

# iMEAT<sup>®</sup>

**iMEAT<sup>®</sup> - 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**

Costa Group e il "Teatro della Carne" di FICO con La Granda e Macelleria Zivieri

## Carne di qualità nel rispetto delle tradizioni



Carne di primissima qualità, declinata secondo le tradizioni regionali, in una tipica macelleria, contestualizzata in una grande location dedicata all'alimentare. Si tratta del "Teatro della Carne", progettato e realizzato dall'ufficio tecnico di Eataly e Costa Group per FICO-Fabbrica Italiana Contadina di Eatalyworld, gestito da Sergio Capaldo de La Granda e dalla Macelleria Zivieri. E' un locale di 470 metri quadri



con due banchi macelleria, il frigo per la frollatura e un ristorante con la cucina a vista, l'Osteria della Carne per l'appunto, che serve fino a 80 coperti a rotazione durante la giornata.

FICO ha aperto a Bologna lo scorso 15 novembre e si estende per 100 mila metri quadrati nell'hinterland bolognese. "Un expo permanente per la filiera dell'agroalimentare made in Italy - lo definisce lo stesso Oscar Farinetti, anima e cuore di questa impresa fa-raonica."

Il Consorzio La Granda e la Macelleria Zivieri, due realtà accomunate dalla cultura del benessere degli animali, ambasciatori della qualità e della salubrità dei prodotti di origine animale, fanno parte delle tante eccellenze di FICO.

Il Consorzio La Granda (Presidio Slow Food della carne di razza piemontese) si fa da sempre portavoce della rivalorizzazione del consumo di carne di qualità grazie ad una rete di 80 allevatori associati; gli animali vengono nutriti solo con gli alimenti della terra, creando una catena alimentare virtuosa in cui ogni protagonista fa bene all'altro: la terra, l'animale e l'uomo.

Zivieri invece è stato fra i primi a creare la filiera della selvaggina cacciata. Gli animali destinati all'abbattimento

per l'esubero sull'appennino tosco-emiliano, vengono infatti ritirati dalla caccia di selezione così che cervi, cinghiali, caprioli e daini si sono aggiunti a specialità già presenti come bovini di razza piemontese, suini Mora Romagnola, pollame allevato a terra e libero.

Costa Group, coordinandosi con l'ufficio tecnico di Eataly, ha curato l'arredo ed il design dello spazio dedicato alla carne per enfatizzarne i contenuti qualitativi e di eccellenza. Caratteristica fondamentale dell'azienda è la totale progettazione



e realizzazione del locale in sede: dallo studio del format alla simulazione presso la fabbrica per arrivare al montaggio del locale e all'assistenza successiva al cliente. ■



Con gli irrinunciabili valori caratterizzanti la Casa madre

## Nuova sede negli USA per Fratelli Pagani

Un'altra sfida, nell'ambito di un programma di ampliamento dell'attività oltre i confini europei, è stata colta da Fratelli Pagani Spa per iniziare il 2018: si tratta della nuova filiale recentemente inaugurata negli Stati Uniti d'America. Fratelli Pagani USA Inc si pone come obiettivo quello di portare in America i valori della casa madre - alti standard qualitativi dei prodotti, attenzione al cliente, onestà, integrità e pensiero a lungo termine, leadership e responsabilità individuale - interpretando i gusti e le esigenze dei consumatori americani, cui si vuole assicurare un rapido servizio in loco grazie all'efficienza del personale qualificato.

La nuova sede a "stelle e strisce" opera sempre sotto il controllo della direzione in Italia: il personale, infatti, pur essendo open-minded per un adeguato approccio con la realtà del mercato americano, porta tutto il patrimonio di conoscenza acqui-

sito nella sede italiana in oltre 100 anni di costante crescita, sviluppo ed innovazione nel settore alimentare (produzione e lavorazione di aromi e ingredienti esclusivi per la trasformazione della carne).

L'expertise di Fratelli Pagani Spa si è tradotta nel tempo in un ampio ventaglio di prodotti specifici, che rispondono alle esigenze di una realtà dinamica ed in continuo sviluppo: in America, l'obiettivo è di espandere una solida rete commerciale per assicurare un servizio costante al cliente USA grazie ad agenti e distributori su tutto il territorio, al fine di porre delle solide basi per la reciproca crescita.

"Molte le variabili esterne, una sola la costante: la passione per il nostro lavoro che ci consente di offrire non solo una gamma di prodotti per andare incontro alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, ma anche e soprattutto per diventare qualcosa di più di un semplice distri-

butore, ovvero un partner, un punto di riferimento per i nostri clienti - afferma con entusiasmo Marco Cardazi, presidente di Fratelli Pagani Spa -. Perseguiamo come principale obiettivo quello di instaurare un rapporto saldo e duraturo basato sulla mutua collaborazione e interazione strategica."

La mission di Fratelli Pagani Spa beneficia del costante lavoro di cinque generazioni che si sono succedute con grande orgoglio, creando uno stile di direzione unico e continuativo e maturando un'accurata conoscenza del mercato e delle esigenze dei clienti, garantendo assistenza e soluzioni personalizzate attraverso "Skybridge". Si tratta di un "ponte" in cui assistenza tecnica, conoscenza di prodotto e tecnologie all'avanguardia si uniscono per offrire ad ogni cliente soluzioni tailor-made attraverso le seguenti quattro tappe: "SkyBRIDGE C.Q.", laboratorio di analisi

e certificazione qualità; "SkyBRIDGE X-flavour", laboratorio aromi; "SkyBRIDGE TECH", staff tecnico di consulenza per un'assistenza tecnica on-site direttamente nell'azienda del cliente; "SkyBRIDGE R&D", laboratorio di ricerca e sviluppo.

Fratelli Pagani USA Inc ha sede a Chicago - Illinois, 9123 Medill Avenue - Franklin Park.

Fratelli Pagani Spa ricerca, produce e commercializza un'ampia gamma di aromi e ingredienti esclusivi per l'industria alimentare, con una collaudata specializzazione nei prodotti per la lavorazione e la trasformazione della carne. Crea e sviluppa soluzioni dedicate, nel pieno rispetto delle normative e dei rigidi standard del settore. Fanno parte del gruppo i marchi Amino, Colombo Droghe, Collina Toscana e Cerreto srl. L'espansione internazionale in 36 Paesi ha portato Fratelli Pagani Spa ad aprire filiali in Romania, Slovenia e Croazia. ■