

iMEAT[®] GIORNALE

Anno 11 - n. 57
MAGGIO/GIUGNO 2023



11 Tre nazioni,
tre campioni,
un agnello



18 La miglior
Mortadella
di iMEAT 2023



32 Questione di stile
la visione
di Giuliano Costa



42 Come posso tenere
pulito il banco di
lavoro di macelleria?

3 iMEAT by Ecod 2023

Cronaca di un successo annunciato
L'ottava edizione di iMEAT by Ecod si è svolta
lo scorso mese di marzo a ModenaFiere



iMEAT 2023 – Gli eventi

Tre nazioni, tre campioni, un agnello

di Marina Caccialanza

Italia, Spagna e Scozia, un piccolo giro d'Europa dal grande significato perché ha dimostrato come culture diverse, differenti metodi di lavorazione e stili culinari possano convivere, anzi interagire, e trarre dal reciproco confronto quello stimolo indispensabile ad aprire gli orizzonti della mente e alimentare la professionalità di ognuno

I contesto è iMEAT 2023, la fiera della macelleria artigianale; l'occasione una "gara internazionale"; i protagonisti 3 giovani macellai che si sono cimentati nella lavorazione di una mezzena di agnello, piatto forte del menù della giornata; presentatori dell'evento un macellaio e un giornalista per animare il momento e giudici insindacabili dell'amichevole tenzone 3 macellai appartenenti alle nazioni rappresentate,

per osservare e valutare i metodi di lavorazione, e una cuoca esperta, che ha avuto il compito di dare il suo parere professionale al risultato finale.

"La fiera iMEAT – afferma il patron **Luca Codato** – vuole essere, oltre a un'occasione di scambio commerciale, anche un'opportunità di scambio culturale, e questa gara, lo è in particolare perché rappresenta la circolarità di un mestiere, quello

di macellaio, che è composto di diverse identità e, come tale, è veicolo di arricchimento non solo pratico, ma di conoscenza e condivisione, per tutti coloro che partecipano o assistono. La giornata dedicata alla gara internazionale è l'esempio perfetto di come 3 stili diversi, ognuno con una visione differente possa trovare, se ce n'è la volontà, un punto d'incontro e diventare un mezzo per valorizzare il mestiere e il prodotto".

Da sinistra: Stefano Casella, giudice; Gianluca Nardi, macellaio in gara - Italia; Luca Codato, patron di iMEAT; Barry Green, macellaio in gara - Scozia; José Luis Collazos Garay, giudice; Donato Turba, presentatore; Mariagrazia Soncini, giudice; Gordon Newlands, giudice; Daniel Herrero Gonzales, macellaio in gara - Spagna; Luca Bonacini, presentatore



I MACELLAI IN GARA



GIANLUCA NARDI
ITALIA



BARRY GREEN
SCOZIA



DANIEL HERRERO GONZALES
SPAGNA

Quattro le **categorie valutate e premiate:**

- **disosso e taglio**
- **utilizzo della mezzena** (minor scarto)
- **presentazione** (facilità di realizzazione in macelleria)
- **gusto** (preparazione cotta).

L'AGNELLO, UNA MATERIA PRIMA ECCELLENTE

La materia prima impiegata per la competizione, l'**Agnello Igp del Centro Italia** fornito dal Consorzio di Tutela, è un prodotto certificato dalle caratteristiche ben definite: 12 mesi di età; nato e allevato in territori vocati – Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria ed Emilia Romagna – ottenuto da razze e incroci da carne fortemente radicate nell'areale; viene allevato all'aperto per almeno 8 mesi l'anno; allattato esclusivamente con latte materno, foraggi del territorio e una minima percentuale di integratori vitaminici; è un animale a rapido accrescimento ponderale. Il disciplinare di produzione comprende anche il castrato, un tempo molto consumato nelle aree rurali. "Il Consorzio – spiega Giampaolo Tardella, direttore del Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia

Igp – collabora attivamente con scuole alberghiere e organizzazioni di macellai, perché vogliamo incentivare il consumo di questa materia prima pregiata. In Italia il consumo annuo pro capite si limita a 1 kg, mentre negli altri Paesi è molto superiore. Da noi si usa mangiare agnello in occasione della Pasqua o a Natale in alcune zone d'Italia ma di solito si



Giampaolo Tardella, direttore del Consorzio di Tutela Agnello del Centro Italia Igp



tratta di piccoli abbacchi del peso di soli 6 kg al massimo macellati, ed è un limite. Il nostro obiettivo è favorire il consumo tutto l'anno, come nel resto d'Europa, dove si cucina abitualmente anche l'agnello pesante che si presta a innumerevoli preparazioni".



I GIUDICI DELLA GARA



Da sinistra: Gordon Newlands; Stefano Casella; José Luis Collazos Garay; Mariagrazia Soncini



LE CARNI OVINE IN MACELLERIA, UNA RISORSA

Proporre alternative accattivanti in macelleria è diventata un'esigenza indiscutibile. Molte volte abbiamo sottolineato come il consumatore moderno sia sempre più alla ricerca di prodotti gustosi, specialità nuove in grado di soddisfare la curiosità e la voglia di ampliare i propri gusti. Sappiamo anche che è un consumatore attento, informato e consapevole.

Le carni ovine possono costituire un'ottima alternativa a quelle più convenzionali ma occorre

La gara di iMEAT ha dato prova di come la stessa materia prima possa ispirare e dare origine a piatti differenti e identificabili con la cultura nazionale di chi li interpreta

uscire dal luogo comune dell'“agnello pasquale” o dell'arrostitino tipico, o peggio, della “carne dei poveri”. “Questa mentalità – conferma **Donato Turba** commentando la gara in corso – ha fatto sì che l'allevamento ovino sia stato relegato in un angolo per molto tempo. Ben vengano iniziative come questa gara e l'impegno del Consorzio di Tutela dell'Agnello Igp del Centro Italia perché abbiamo bisogno di aumentare i numeri dell'allevamento che in Italia è ancora deficitario: importiamo almeno il 30% dell'agnello consumato (poco) nel nostro Paese. Noi macellai abbiamo un compito importante in questo contesto perché possiamo divulgare le proprietà del prodotto e incentivarne il consumo proponendo ai nostri clienti elaborazioni interessanti e ricette innovative, come quelle realizzate dai 3 contendenti con grande maestria e creatività”.

È il valore dell'artigianalità che trionfa sull'industria: è il made in Italy del domani.

A questo proposito, **Mariagrazia Soncini**, chef APCI e titolare della scuola di cucina Mary's Kitchen, conferma: “La cucina è racconto, e tutto serve ad alimentare questa narrazione. Per questo è importante la collaborazione tra il macellaio e il cuoco: in fondo anche i macellai sono un po' cuochi. Negli ultimi anni è stato fatto un grande passo avanti avvicinando i due mondi e la contaminazione virtuosa dei settori ha reso un servizio importante ai professionisti e ai consumatori arricchendo di opportunità lo scenario generale”.

UNO SGUARDO OLTRE CONFINE

Metodi di lavorazione diversi, stili culinari differenti, dettati dalle abitudini alimentari del posto, dalla disponibilità e tipologia di materia prima, dalla tradizione. La gara di iMEAT ha dato prova di come la stessa materia prima possa ispirare e dare origine a piatti differenti e identificabili con la cultura nazionale di chi li interpreta o con le moder-

I PRESENTATORI



Donato Turba, macellaio



Luca Bonacini, giornalista



iMEAT[®]

GIORNALE e FIERA

www.imeat.it

Seguici sui social

Facebook: **Forum iMEAT**

Instagram: **imeat.fiera**

YouTube: **videoecod**

Issuu: <https://issuu.com/ecodsas-casaeditrice>





Non c'è niente di più naturale di un agnello scozzese. Le pecore pascolano su ampie zone di territorio e ne preservano l'infrastruttura

ne tendenze alimentari. Anche il modo di lavorare la materia prima, le tecniche di disosso e spolpo, l'utilizzo di ogni singola parte, l'abbinamento con ingredienti e aromi possono variare secondo l'abilità o l'esperienza dell'operatore ma, soprattutto, secondo il retaggio culturale d'appartenenza: un patrimonio da condividere per contribuire all'arricchimento professionale di tutti.

Ogni lavorazione ha rivelato il valore dell'agnello in quanto materia prima di pregio – nell'antichità, l'agnello era il sacrificio estremo agli dei in quanto considerato il prodotto migliore, forse l'abbiamo dimenticato – e il banco finale delle preparazioni esposte ha dimostrato quanto l'agnello sia una carne versatile e adatta a interpretazioni di altissimo livello.

Il mondo della ristorazione utilizza molto le carni di agnello provenienti dalla Spagna o dal Regno Unito, Paesi che ne conservano la tradizione: Daniel e Barry ne hanno dato prova. In Italia, nel mondo della macelleria, è ora di imparare a valorizzare tradizioni sopite e guardare oltre confine, perché il consumatore di oggi è attento ai cambiamenti, è meno superficiale di un tempo, ama spaziare e conoscere nuove usanze e nuovi prodotti: Gianluca è stato il perfetto interprete di questa visione.

CONOSCIAMO I PROTAGONISTI

BARRY GREEN

Barry Green è il proprietario della macelleria Cairngorm, negli altipiani della Scozia. Pluripremiato a livello scozzese, ha fatto parte del team Gran Bretagna alla recente World Butchers Challenge di Sacramento nel 2022. Barry ha prodotti innovativi nel suo negozio ed è desideroso di sviluppare altri prodotti che siano accattivanti e vendibili. Ha vinto diversi titoli nazionali ed è molto proattivo nel trovare nuove idee e prodotti per i suoi clienti.

Barry, come hai cominciato la tua carriera di macellaio?

Mio padre voleva che mi trovassi un lavoro e io ho colto l'occasione di fare il macellaio in un negozio della mia città natale; ho passato i primi 4 anni imparando il mestiere dai macellai anziani più esperti, che furono per me dei veri maestri. In seguito ho avuto l'opportunità di far parte della squadra della Gran Bretagna al World Butchers Challenge di Sacramento, un'esperienza straordinaria.

Come è cambiato secondo te il mestiere di macellaio negli ultimi anni?

Negli ultimi anni l'industria ha fatto passi da gigante. Ci sono prodotti molto più validi e di qualità sugli scaffali della distribuzione organizzata, molto più di prima. Il tempo che i consumatori dedicano alla cucina è sceso a soli 30 minuti e noi dobbiamo offrire loro prodotti che possano cuocere in quel limitato lasso di tempo. Inoltre, in

Gran Bretagna abbiamo grossi problemi a trovare personale per le nostre attività: pare che ci sia molta riluttanza nei confronti di lavori che impegnano 5/6 giorni interi la settimana. La macelleria, purtroppo, non è vista come un'attività attraente.

Quanto conta la carne d'agnello nella gastronomia del tuo Paese e il modo di prepararla e cucinarla?

L'agnello, in Scozia, è molto importante; basti pensare che l'80% del nostro territorio non è coltivabile e dobbiamo utilizzare il vasto terreno a nostra disposizione per gli animali, bovini e ovini. Le pecore pascolano su ampie zone del territorio e ne preservano l'infrastruttura. Non c'è niente di più naturale di un Agnello Scozzese. Il nostro

Barry Green, macellaio in gara - Scozia



agnello scozzese è tenuto in alta considerazione in tutto il mondo e le esportazioni aumentano di anno in anno.

È difficile lavorare la mezzena di agnello? E quali sono le sue peculiarità?

La mezzena di un agnello gallese si presta perfettamente alla lavorazione, non è ricoperta da troppo grasso ma ce n'è abbastanza per poterla disossare e tagliare agevolmente. Abbiamo diverse razze in Scozia e sono tutte ottime per il macello. In certi periodi dell'anno l'offerta supera la domanda ma nel complesso il mercato è molto stabile e il prodotto si vende bene sia in patria che all'estero.

I piatti che hai preparato alla gara, li fai abitualmente nella tua macelleria?

Tutti i prodotti che ho realizzato alla gara sono abitualmente in vendita nel mio negozio. Per la verità ne ho fatti ben 14 dalla mezzena d'agnello



che avevo a disposizione e corrispondono tutti a preparati ampiamente comuni in Scozia. Quello che preferisco è il Lamb Crumble, semplice ma molto apprezzato.

Cosa ti è piaciuto di più di questa esperienza a iMEAT?

Incontrare macellai provenienti da altri Paesi, fare amicizia con loro. Sono amicizie che durano tutta la vita. Mi piace anche mettermi alla prova e non credo esista un modo migliore che salire su un palcoscenico. La macelleria è un'industria globale ma è anche un'attività dall'impareggiabile effetto comunicativo. I social hanno favorito questa diffusione e hanno fatto in modo che la gente ci conosca e riconosca il nostro operato. Saranno anche un grande aiuto per i giovani ad entrare in questo mondo. I macellai scozzesi vogliono allargare il loro giro di affari in termini economici ma vogliono anche dare importanza alla loro opera e dare valore aggiunto ai loro prodotti: è in questo modo che riusciremo a soddisfare il cliente e renderlo felice di fare la spesa dal suo macellaio.



Daniel Herrero Gonzales, macellaio in gara - Spagna

DANIEL HERRERO GONZALES

Daniel Herrero Gonzales, appartiene alla seconda generazione di una famiglia di macellai, a Madrid dal 1974, la Carniceria Herrero, Carniceros de casta e fin da ragazzo ha imparato il mestiere lavorando a fianco del padre.

Daniel, come hai cominciato la tua carriera di macellaio?

Lavoro nella macelleria di famiglia da quando avevo 16 anni e anche se all'inizio era molto faticoso e difficile, mi sono innamorato subito di questo mestiere. Quando avevo 18-20 anni facevo apprendistato tutte le domeniche, gli unici giorni liberi che avevo, e questo dimostra quanto fossi appassionato al mestiere.

Hai continuato il tuo lavoro seguendo il percorso iniziato o hai dovuto modificare il metodo col passare degli anni?

Il mestiere di macellaio ha subito grandi cambiamenti negli anni e io ho dovuto adeguarmi. Faccio questo lavoro da 26 anni e oggi è molto diverso da quando ho cominciato, è stato necessario riciclarsi molte volte, cambiare abitudini, imparare ad ascoltare i cambiamenti dei consumatori per poterli soddisfare.

Se scegli di trattare la carne d'agnello puoi dare valore aggiunto alla tua attività, ti dà prestigio

Parliamo dell'agnello, la carne che hai lavorato a iMEAT, è un prodotto che tratti nel tuo negozio e rientra nelle abitudini alimentari spagnole?

Nel nostro negozio la cultura dell'agnello è profondamente radicata perché mio padre ha avuto un allevamento di pecore per molti anni e ancora oggi i nostri clienti ci identificano con la carne d'agnello e con la cura meticolosa e attenta con cui la lavoriamo. Inoltre, la carne d'agnello, quando è ben lavorata e cucinata ti permette di essere in una posizione di vantaggio rispetto ai tuoi concorrenti perché non sono molti i professionisti che la trattano, per tante ragioni: prezzo elevato,

poca esperienza nella lavorazione, incapacità di reperire approvvigionamenti adatti.

Qual è la difficoltà maggiore nel trattare la carne d'agnello?

Il problema principale, oggi, è il prezzo molto elevato, sia per comprare l'intera carcassa sia i singoli tagli. Io, però, sono sicuro che se scegli di trattare la carne d'agnello, come ho già detto, hai la possibilità di dare un valore aggiunto alla tua attività, ti dà prestigio: molti rinunciano perfino a esporla nel banco a causa del restringimento a cui è soggetta o perché non sanno come conservarla come dovrebbe.

I piatti che hai preparato durante la gara sono prodotti che vendi abitualmente?

Se devo essere sincero, ho dovuto costringermi a fare tanti tipi diversi di preparati: di solito ne faccio meno e solo in determinate stagioni, dipende dal periodo dell'anno. Ma è un mio difetto e credo che ci lavorerò su per correggerlo!

Sei stato soddisfatto dell'esperienza a iMEAT? cosa ti è piaciuto di più?

È stata un'esperienza incredibile...mi sento molto fortunato di aver provato tali emozioni. Esperien-



Daniel Herrero Gonzales, a destra, con Luca Codato, patron di iMEAT



ze come questa ti fanno crescere come uomo e come professionista (è questo il mio obiettivo). È molto importante la collaborazione col proprio team, ed è necessaria, perché devi lasciare il tuo ambiente di lavoro e aprire la tua mente per conoscere altri stili di lavoro: serve a misurare il tuo lavoro e a valutarlo.

Ma soprattutto ti fa rendere conto che esistono molti modi di lavorare, diverse strade per raggiungere i traguardi che ti sei prefissato, e tutti questi modi e strade sono validi. Devi solo lasciarti andare, metterti in gioco, osservare e imparare! Sono molto grato agli organizzatori che hanno contato su di me e mi auguro che il rapporto che si è creato possa continuare per molto tempo.

GIANLUCA NARDI

Gianluca Nardi è titolare di una macelleria nel centro storico di Viterbo, è docente dell'ITS Agro della sua città, Ambasciatore delle carni di Doc Italy e rappresentante dei Giovani Macellai di Federcarni di cui è anche presidente Lazio nord.

Gianluca, come è nata la tua passione per questo mestiere?

Ho cominciato molto giovane lavorando nel negozio di macelleria di alcuni parenti, dove ho imparato le basi e mi sono appassionato. Poi, a soli 21 anni ho deciso di aprire una mia attività e nel 2013 ho rilevato la macelleria attuale, nel centro storico di Viterbo. È un piccolo negozio molto affascinante perché conserva nei suoi 40 mq l'atmosfera del 1942 quando fu aperto; cerco di mantenerne intatte le caratteristiche perché credo che sia importante tramandare la sua storia che è quella della città di Viterbo, medievale, la città dei Papi, con un retaggio importante e testimonianze storiche di grande valore artistico e spirituale. Per questo sto avviando le pratiche perché la macelleria ottenga il riconoscimento di "bottega storica", vuol dire dare immagine e valore al negozio, al mestiere e alla città. Fino a

gennaio di quest'anno avevo anche un altro negozio in una zona turistica e con apertura estiva ma in quel periodo è nata la mia prima bambina e ho deciso di dedicare più tempo alla famiglia così l'ho chiuso. Il nostro mestiere è impegnativo, mi alzo alle 5 del mattino per essere al lavoro alle 6 fino alle 13; poi di nuovo dalle 16 alle 21. Non mi lamento, sono contento perché il mio lavoro mi dà molte soddisfazioni, ma è faticoso. Riesco a comprendere le motivazioni che spingono molti giovani ad abbandonare questa strada.

Hai notato anche tu che c'è molta resistenza da parti delle giovani leve a intraprendere questo mestiere, come molti altri mestieri manuali del resto?

Certamente. I giovani non vogliono più fare lavori di fatica; tanti ci provano ma abbandonano presto. Come docente all'ITS lo vedo continuamente. Quest'anno si sono iscritti in 15 al corso di tecni-

co della carne mentre ad altri corsi – marketing sportivo o oleicoltura, per esempio – gli iscritti sfioravano la trentina e li hanno dovuti selezionare. È un segnale che questo mestiere non sembra attraente; dobbiamo lavorare per far capire ai giovani che il mestiere di macellaio, molto ricercato, ben pagato, purtroppo in via di estinzione, è un'opportunità straordinaria e cerco di spiegarlo loro ma è difficile. È cambiata la mentalità, lo stile di vita: preferiscono un lavoro più tranquillo, meno remunerato ma che lascia maggiore tempo libero. I prossimi anni saranno illuminanti, vedremo in che direzione stiamo andando e ci saranno grandi cambiamenti a livello mondiale.

Che tipo di offerta proponi alla tua clientela?

Ho una clientela piuttosto eterogenea, dalla signora anziana che resta fedele ai tagli classici a persone più giovani e con meno tempo a disposizione per cucinare, anche qualche turista perché



Gianluca Nardi, macellaio in gara - Italia

Viterbo attrae in quanto centro medievale più grande d'Europa.

Mantengo, pertanto, un'offerta classica con carni nazionali al banco, sia bovine che suine e avicole, provenienti da allevamenti locali, animali di qualità macellati in zona senza stress, ma cerco anche di proporre prodotti più contemporanei, pronto cuoci, lombate nazionali ed estere frollate; ogni prodotto, nella mia bottega è gluten free certificato AIC.

È importante assecondare le tendenze del mercato e soddisfare i consumatori diversificando, sempre mantenendo alta la qualità del prodotto e del servizio.

Parliamo della gara di iMEAT: cosa ti ha lasciato questa esperienza?

Per me era la prima gara internazionale, ero molto curioso di provare. Credo che sia importante mettersi in gioco, aiuta a conoscersi meglio e a migliorare le proprie prestazioni, qualunque sia il risultato. In ogni caso, è bello partecipare alla gara ma è più importante quello che porti a casa, che non è un premio ma qualcosa di più prezioso: io ho portato a casa lo spirito di condivisione, l'entusiasmo, lo scambio culturale con altre persone, colleghi straordinari, fonte di conoscenza. Un bagaglio ricco.

Da questa gara ho portato a casa lo spirito di condivisione, l'entusiasmo, lo scambio culturale: un bagaglio ricco

L'agnello è un tipo di carne che lavori abitualmente nel tuo negozio?

Certo, io lo tratto l'agnello: l'abbacchio da noi va forte. Però è un tipo di consumo limitato a certi periodi dell'anno, le festività pasquali per esempio, oppure come arrosticini alla griglia. La cultura

dell'agnello, da noi, è poco diffusa in generale. Peccato, infatti ritengo che eventi come la nostra gara siano importanti proprio per portare alla ribalta usanze e costumi un po' dimenticati, per far vedere ai colleghi macellai che queste carni possono essere una valida alternativa e un ottimo banco di prova, che vanno senz'altro valorizzate.

È stata una bella gara, forse concentrata più sull'aspetto estetico che sul gusto ma va bene così. Penso che queste gare siano utili come dimostrazione, come occasione di comunicazione e collaborazione, per conoscersi e offrire cultura: non conta gareggiare, la competizione provoca solo attriti, quello che conta è collaborare. ■



La premiazione dei macellai in gara, da sinistra: Gianluca Nardi; Barry Green, si è aggiudicato i premi per il miglior utilizzo della mezzena, presentazione, gusto e la medaglia d'oro per il miglior punteggio in tutte le categorie; Daniel Herrero Gonzales, si è aggiudicato il premio per il miglior disosso e taglio