

FORUM SULLE CARNI

MEAT experience

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

www.ecod.it

 MalpensaFiere
21-22 APRILE 2024

AREA ESTERNA CON DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI

DOMENICA 21 APRILE 2024

08.30	Ingresso partecipanti					
	AREA CONVEGNI	AREA FEDERCARNI	AREA WORKSHOP	AREA ESTERNA		
09.00						
09.30						
10.00	09.45-12.00 CARNE O CARNE COLTIVATA NEI NOSTRI PIATTI? Dialogo tra scienza, politica ed Europa	10.00-13.30 IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI Terza tappa				
10.30				10.30-12.00 AREA CORSI LE BOMBETTE DEL MAESTRO PIETRO PORSIA €40		
11.00						11.00-17.00 GRILL E BBQ Dimostrazione di utilizzo delle diverse macchine - Degustazione carni di Fattoria Informa - Show cooking a cura dello chef Matteo Villani (con prodotti di Olis e BBQ Grill) - Dimostrazioni a cura di X-Oven - Dimostrazioni a cura di Universo Grill
11.30						
12.00						
12.30		12.30-13.30 FROLLATURA: RICERCA O TENDENZA	12.30-14.00 AREA CORSI MEAT CLASS - FARM €20	12.00-14.00 GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA ALLA FIORENTINA COTTA ALLA BRACE		
13.00						
13.30	13.30-14.30 DIETRO LE QUINTE DEL DRY AGING					
14.00						
14.30						
15.00	15.00-16.00 SAI TUTTO DEL COLTELLO?		15.00-16.00 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI CON LA CARNE	14.30-17.00 AREA CORSI CORSO PROFESSIONALE DI COTTURA BBQ Con degustazione finale con carni di Fattoria Informa €20		
15.30						
16.00						
16.30						
17.00	17.00-18.00 Premiazioni GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA ALLA FIORENTINA					
17.30						
18.00						
18.30	Chiusura lavori					

Il programma potrebbe subire delle variazioni

LUNEDI 22 APRILE 2024

08.30	Ingresso partecipanti			
	AREA CONVEGNI	AREA FEDERCARNI	AREA ESTERNA	
09.00				
09.30	09.45-11.15 TAVOLA ROTONDA SULLE NUOVE TENDENZE PER LA RISTORAZIONE GRILL E BBQ			
10.00				
10.30				
11.00		11.00-13.00 SHOW COOKING A cura di Federcarni - Confcommercio Varese	11.00-12.00 AREA CORSI VALORIZZAZIONE DEL QUARTO ANTERIORE NEL BBQ Collaborazione macellaio- ristoratore	
11.30				
12.00				11.00-17.00 GRILL E BBQ Dimostrazione di utilizzo delle diverse macchine - Show cooking e degustazioni con carni di Fattoria Informa - Dimostrazioni a cura di X-Oven - Dimostrazioni a cura di Universo Grill
12.30			12.00-13.00 AREA CORSI BBQ IN MACELLERIA E RISTORAZIONE, STORIE DI SUCCESSO	
13.00				
13.30				
14.00	14.00-15.00 GRIGLIATA SCIENTIFICA		13.30-15.00 AREA CORSI MEAT CLASS - FARM €20	
14.30				
15.00				
15.30				
16.00				
16.30				
17.00				
17.30				
18.00				
18.30	Chiusura lavori			

Il programma potrebbe subire delle variazioni

IN COLLABORAZIONE CON


 Organizzatore: ECOD Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (MI) - Italy - Tel. +39 0331518056 - www.ecod.it - comunicazione@ecod.it
 Dove si svolge il forum: MalpensaFiere - Via XI settembre 16, Busto Arsizio (VA) - Italy. A soli 10 minuti dall'aeroporto di Malpensa

PROGRAMMA - DOMENICA 21 APRILE 2024

Pag. 2

Il programma potrebbe subire delle variazioni

AREA CONVEGNI

09.45-12.00

● CARNE O CARNE COLTIVATA NEI NOSTRI PIATTI?

Dialogo tra scienza, politica ed Europa

Federcarni - Confcommercio

Il convegno si svolge in due sessioni: una scientifica e una di dibattito.

Modera la sessione scientifica: *Dott. Marco Tassinari - Professore presso Scuola di Specializzazione in Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche, Università di Bologna. Direttore-Responsabile Scientifico dei corsi di Formazione di Federcarni*

Intervengono alla sessione scientifica:

- **Carne coltivata: una nuova frontiera della ricerca.** *Federica Cheli - Prof. Ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Università degli Studi di Milano*
- **Aspetti legislativi e politici della carne coltivata.** *Felice Adinolfi - Professore Ordinario di economia agro-alimentare, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Università degli Studi di Bologna*
- **Aspetti economici relativi alla potenziale produzione di carne coltivata.** *Paolo Sckokai - Professore ordinario di economia agro-alimentare e direttore del Dipartimento di economia agro-alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza.*
- **Impatto ambientale ed energetico della carne e della carne coltivata.** *Arvea Marieni - Membro del team Europe Direct della Commissione europea ed ambasciatrice del Patto europeo per il clima*

Modera il dibattito: *Luca Borghi, giornalista e direttore della rivista Federcarni*

Intervengono al dibattito:

- *Maurizio Arosio - Presidente nazionale di Federcarni*
- *Arvea Marieni - Membro del team Europe Direct della Commissione europea ed ambasciatrice del Patto europeo per il clima*
- *Paolo De Castro - Europarlamentare*
- *Lorena Savani - EIT Food Mission Executive - Healthier Lives Through Food, Co-leader del Think Tank di EIT Food sulla diversificazione delle proteine*
- *Vincenzo Lenucci - Direttore dell'area politiche di sviluppo delle filiere agroalimentari di Confagricoltura*
- *Carlo Sangalli - Presidente nazionale di Confcommercio*

Sono stati invitati:

- *Francesco Lollobrigida - Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste*



13.30-14.30

● DIETRO LE QUINTE DEL DRY AGING

Università di Padova

Le caratteristiche organolettiche della "carne stagionata" sono il risultato di processi differenti, in parte di natura propria del muscolo, in parte della flora microbica che si sviluppa sulla superficie della carne e in parte dell'ambiente in cui la carne stessa viene collocata.

Per raggiungere un risultato ottimale è necessario conoscerli e capire se e come modularli anche per garantire un prodotto sicuro oltretutto gradevole per il palato del consumatore.

- **Introduzione**
- **Tutto inizia dal muscolo.** *Prof.ssa Lisa Maccatrozzo - Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova*
- **Dry aging, ben fatto è sicuro?** *Prof. Enrico Novelli - Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova*
- **Discussione con i partecipanti**

15.00-16.00

● SAI TUTTO DEL COLTELLO?

A cura dell'azienda Ambrogio Sanelli

Le macellerie e la ristorazione si sono evolute, così come la coltelleria: sfatiamo i falsi miti relativi al peso, alla geometria, al manico, alla lama lucida e al lavaggio dei coltelli. Parliamo inoltre di affilatura e attrezzature a corollario come spatole, pinze, guanti...

17.00

● PREMIAZIONI GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA ALLA FIORENTINA COTTA ALLA BRACE

Premio a cura di iMEAT by ECOD

AREA FEDERCARNI

10.00-13.30

● IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI

Terza tappa del Campionato Federcarni per macellai a coppie.

AREA WORKSHOP

12.30 - 13.30

● FROLLATURA: RICERCA O TENDENZA

La posizione geografica, la stagione, la maturità dell'animale, la genetica, le tecniche di allevamento sono aspetti fondamentali per determinare qualità e caratteristiche della carne. La frollatura, che guida il processo enzimatico, ne determina profumi e gusti. La maturazione della carne tra tecniche tradizionali e ricerca tecnologica.

- **Introduzione**
- **Tutto inizia dalla terra.** *Francesco Camassa - Capitano Nazionale Italiana Macellai e Presidente A.I.M.A.*
- **Progettate per frollare.** *Aldo Miraglia - Tecnologie Alimentari*

15.00-16.00

● DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI CON LA CARNE

GIA - Gruppo Italiano Assaggiatori;

Onas - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Idee per la ristorazione di proposta di carne abbinata con salumi, miele, aceto balsamico, olio, formaggio, gin...

FORUM SULLE CARNI

MEAT experience

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

www.ecod.it

AREA ESTERNA CON DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI

MalpensaFiere
21-22 APRILE 2024

PROGRAMMA - DOMENICA 21 APRILE 2024

Pag. 3

Il programma potrebbe subire delle variazioni

AREA CORSI (IN AREA ESTERNA)

(Questi corsi non sono compresi nel biglietto di ingresso)

10.30-12.00

● LE BOMBETTE DEL MAESTRO PIETRO PORSIA

Max 30 partecipanti - €40

Pietro Porsia

Realizzazione di 10 diverse tipologie di bombette con svariati condimenti e cotture.

12.30-14.00

● MEAT CLASS - FARM

Max 30 partecipanti - €20

Elisa Guizzo - Esperta in filiera della carne, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari

Un'esperienza organolettica con presentazione delle aziende e delle relative carni provenienti da animali allevati in Italia.

- Confronto degli allevamenti e alimentazione.
- Caratteristiche organolettiche, profilo e interazione sensoriale.
- Spiegazione del taglio.
- Come valorizzare le carni, idee per proporle e cuocerle al meglio.
- Degustazione guidata di carni crude (battuta, fesone di spalla) e cotte (tagliata su piastra, bavetta).

14.30-17.00

● CORSO PROFESSIONALE DI COTTURA BBQ

Max 30 partecipanti - €20

Giovanni Zavaglia - Pitmaster;

Fabio Goldin - Butcher;

carni di Fattoria Informa Soc. Agr.

Impariamo a scegliere i tagli più adatti di carne e le tecniche migliori per prepararli affrontando le varie fasi di preparazione: trimmatura, speziatura, cottura e affumicatura nei nostri kamado, stoccaggio, rigenerazione delle preparazioni.

Degustazione finale con carni di Fattoria Informa.

AREA ESTERNA

11.00-17.00

● GRILL E BBQ

A cura dell'organizzazione e delle aziende sponsor

Dimostrazione di utilizzo delle diverse macchine

- Degustazione carni di Fattoria Informa
- Show cooking a cura dello chef Matteo Villani (con prodotti di Olis e BBQ Grill)
- Dimostrazioni a cura di X-Oven
- Dimostrazioni a cura di Universo Grill

12.00-14.00 (Area interna in caso di maltempo)

● GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA

ALLA FIORENTINA COTTA ALLA BRACE

● GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA - Premio iMEAT

Giuria: GIA - Gruppo Italiano Assaggiatori;

Coordina: Onas - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Ospiti: Brajon Giovanni - Presidente Accademia della Fiorentina;

Vasco Tacconi - Gran beccaio Accademia della Fiorentina;

Luca Terni - "Il miglior macellaio d'Italia"

Premio "Miglior Bistecca" a cura di iMEAT by ECOD

Miglior Bistecca alla Fiorentina e Miglior Bistecca, da carni provenienti

da animali allevati e macellati in Italia. Valutazione, in anonimo, della carne per qualità. Lo strumento di cottura (fornito dall'organizzazione) sarà uguale per tutti, la cottura sarà effettuata dallo Chef Cristian Borchi (Accademico della Fiorentina).



Organizzatore: ECOD Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (MI) - Italy - Tel. +39 0331518056 - www.ecod.it - comunicazione@ecod.it
Dove si svolge il forum: MalpensaFiere - Via XI settembre 16, Busto Arsizio (VA) - Italy. A soli 10 minuti dall'aeroporto di Malpensa

PROGRAMMA - LUNEDÌ 22 APRILE 2024

Pag. 4

Il programma potrebbe subire delle variazioni

AREA CONVEGNI

09.45-11.15

● TAVOLA ROTONDA SULLE NUOVE TENDENZE PER LA RISTORAZIONE GRILL E BBQ

Nuove linee guida per un'attività di ristorazione a base carne (ristomacelleria, griglieria, braceria, steakhouse...)

Guido Dall'Anese - Pitmaster Chef, steak house specialist;

APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani;

Interverranno: Donato Turba - Macellaio e Ristoratore;

Luca Terni - "Il miglior macellaio d'Italia"

Modera: Luca Bonacini - Giornalista

- **Al fuoco! Esperienze di consumo e le regole per avere successo nella ristorazione di carne BBQ.** Introduzione video a cura di Marketing&Trade
- **Caratteristiche del locale, del personale, della materia prima, come proporsi e proporre**
- **Carne: più qualità, meno quantità. Tecnologie, nuovi format, conoscenza, no sprechi.** Sonia Re - Direttrice Generale di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani
- **Dall'allevatore al ristoratore. Il ruolo delle carni italiane nella ristorazione.** Matteo Scibilia - Ristoratore, Dirigente FIPE Milano
- **Case history di successo.** Alessandro Farina - Victor Steakhouse; Christian Ranuschio - Rifugio della bistecca, Luxury Steak Alba
- **Tavola rotonda con dibattito**

14.00-15.00

● GRIGLIATA SCIENTIFICA

Università di Padova

Modera: Luca Bonacini - Giornalista

Cuocere bene non è facile e farlo nel modo corretto può fare la differenza in termini organolettici e di salute. Sapere come gestire l'alimento, i dispositivi, il combustibile e conoscere la qualità della carbonella sono elementi che assicurano una cottura ottimale minimizzando al contempo i potenziali rischi per la salute degli utilizzatori e per l'ambiente.

- **Quando la cottura alla griglia rovina l'alimento: effetto delle pratiche sulla qualità e sicurezza della carne (e non solo).** Prof.ssa Stefania Balzan - Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova
- **L'impiego della carbonella per la cottura alla griglia: dalla qualità del combustibile alla sicurezza nella cottura.** Dr. Alessio Mencarelli - Dip. Territorio e Sistemi Agro-Forestali, Università di Padova

AREA FEDERCARNI

● SHOW COOKING

11.00-13.00

Federcarni - Confcommercio Varese

Show cooking e dimostrazioni a cura di macellai Federcarni.

AREA CORSI (IN AREA ESTERNA)

11.00-12.00/ 12.00-13.00

● VALORIZZAZIONE DEL QUARTO ANTERIORE NEL BBQ, STRATEGIE DI COLLABORAZIONE TRA MACELLAIO E RISTORATORE

Angelucci Mario, Antonio Chetta - Tutor di Alta Formazione in Macelleria

Impariamo a conoscere i tagli economici e poco valorizzati che si ricavano dall'anteriore e dalla pancia dell'animale, ricchi di gusto e sapidità, che regalano emozioni da trasmettere ai clienti.

Il percorso ha i seguenti obiettivi:

- far riscoprire tagli anatomici di altissima qualità;
- fornire la conoscenza visiva di tali tagli e la tecnica per ricavarli;
- suggerire il giusto modo di proporli, condirli e cuocerli.

I tagli proposti: hanger steck; skirt steak; flap meat; inside steak; flank steak.

Esperienze di collaborazione tra macellaio e ristoratore (con Davide Corrà e Mauro Aiello).

● BBQ IN MACELLERIA E RISTORAZIONE, STORIE DI SUCCESSO

Davide Corrà, Mauro Aiello - Tutor di Alta Formazione in Macelleria

I tutor, giovani macellai di terza generazione, raccontano la loro esperienza evolutiva nel mondo del BBQ con lo scopo di presentare nuovi orizzonti ai macellai interessati a innovare la propria offerta.

Mauro, siciliano, e Davide, trentino, hanno migliorato la loro attività lavorativa grazie all'implemento di tagli BBQ, pur abitando agli antipodi dell'Italia hanno le stesse emozioni, frutto di una minuziosa strategia commerciale. Entrambi presentano un'offerta in macelleria di tagli anatomici anglosassoni, gestiscono le cotture BBQ (nel negozio e nella braceria di proprietà) e collaborano con i ristoranti.

Vieni a scoprire come hanno iniziato, come perseguono i loro obiettivi e alcune ricette esclusive.

Con dimostrazioni di cottura e degustazione finale.

13.30-15.00

● MEAT CLASS - FARM

Questo corso non è compreso nel biglietto di ingresso

Max 30 partecipanti - € 20

Elisa Guizzo - Esperta in filiera della carne, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari

Un'esperienza organolettica con presentazione delle aziende e delle relative carni provenienti da animali allevati in Italia.

- Confronto degli allevamenti e alimentazione.
- Caratteristiche organolettiche, profilo e interazione sensoriale.
- Spiegazione del taglio.
- Come valorizzare le carni, idee per proporle e cuocerle al meglio.
- Degustazione guidata di carni crude (battuta, fessone di spalla) e cotte (tagliata su piastra, bavetta).

AREA ESTERNA

11.00-17.00

● GRILL E BBQ

A cura dell'organizzazione e delle aziende sponsor

Dimostrazione di utilizzo delle diverse macchine

- Show cooking e degustazioni con carni di Fattoria Informa.
- Dimostrazioni a cura di X-Oven
- Dimostrazioni a cura di Universo Grill