

INTIMITA'

"Nel carrello della spesa"

data pubb. 01 06 2011
pagina

VETRINA *del gusto*



FRUTTA DA PASSEGGIO
Ananas o cocco, melone o macedonia: la frutta fresca pronta biologica **Almaverde Bio** dura sette giorni in frigorifero ed è disponibile in vaschette di diversi formati, da g 130 fino a g 350. Il prezzo va da 2 a 3,30 euro al pezzo, a seconda del peso.



BRIVIDI MORBIDI
Da Häagen-Dazs arriva **Secret Sensations**: gelato soffice e cremoso che racchiude al suo interno un cuore morbido e fondente, in due gusti unici e delicati: Crème Brûlée e Chocolat Fondant. Il pack da 2 barattolini, da ml 100 l'uno, costa circa 3,50 euro.



FRUTTA&BISCOTTI
Cereali croccanti, lamponi, ribes, more e tanta altra buona frutta, fonte di fibre e antiossidanti. Preparati senza lievito di birra, **Krumiri Frutti Rossi di Bistefani** sono disponibili nel nuovo formato da g 300 eco-friendly a circa 2,10 euro.



GRIGLIATE VELOCI
Fanno parte della linea **Fioccorosa Spadella e Gusta** di Castelcarni i golosi **Spiedini** di carne magra, pancetta, peperoni e salsiccia, pronti in 15 minuti alla griglia, in padella o al forno. In vaschette da circa 450 g (3 pezzi) costano 10,45 euro al chilo.

NEL CARRELLO DELLA SPESA

Novità golose da scegliere al supermercato, per una fresca spesa di stagione, con specialità salate e dolci che arricchiscono di gusto la tavola di ogni giorno



FORMAGGINI VINTAGE
Ricordate i formaggini **Susanna Kraft**? Tornano con una nuova ricetta cremosa e la riduzione del 25% di sodio. Ricchi di calcio e deliziosi a tutte le età, nel formato da g 140 (8 monoporzioni) sono in vendita a circa 1,39 euro la confezione.



SAPORE DI MARE
Bastano pochi istanti per avere la base di zuppe e risotti o arricchire salse e intingoli. Il nuovo **Granulare Pesce Bauer** non contiene grassi idrogenati né glutammato aggiunto, utilizza sale marino iodato ed è privo di glutine. Il barattolo da g 120, 4,25 euro.



SPUNTINO GELATO
Per una merenda golosa, che piacerà a grandi e piccoli, **Togo Snack di Sanson** è la barretta di gelato alla vaniglia con variegatura al gusto mou e cereali, ricoperta di cioccolato al latte. Nel pack da 6 pezzi, costa circa 6,31 euro a confezione.



VANIGLIA FUMANTE
Hag Moments Vaniglia è il caffè decaffeinato aromatizzato che offre tutto il gusto della vaniglia, unito al piacere di una tazzina fumante, tutte le volte che si desidera. Disponibile anche nella variante nocciola, la confezione da g 250 costa circa 3,99 euro.

CASTELCARNI – gli hamburger Spadella e Gusta di Fioccorosa

 Mi piace  Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Da Castelcarni, "freschi da cuocere", ecco gli HAMBURGER Fioccorosa, della linea Spadella e Gusta, i primi hamburger di prosciutto a comparire sulla tavola degli italiani, grazie all'esperienza decennale della casa modenese nella scelta e nella lavorazione delle carni di qualità.



A base di prosciutto, in versione dietetica oppure arricchita, al formaggio o allo speck, come gli altri prodotti di macinato sono **ottenuti da carne di suino selezionate, macinate e preparate con un esclusiva ricetta Fioccorosa.**

Passati alla piastra per sette minuti, si possono rifinire in forno, per esempio, disposti sopra un letto di sedano rapa, finocchi, melanzane o cipolline stufate. O contornati per contrasto con medaglioni di semolino.

Tutti i prodotti della gamma dei "Freschi da cuocere" SPADELLA E GUSTA Fioccorosa, accogliendo le direttive ministeriali (55/2005) sulla prevenzione delle patologie tiroidee, contengono sale iodato. Lo iodio è preziosissimo per il funzionamento della ghiandola tiroidea soprattutto per i bambini e le donne in gravidanza.

 Mi piace  Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

WWW.ITALYFROMITALY.IT

"Delicati al formaggio e gustosi allo speck..."

data pubb. 06 05 2011
pagina 1**DELICATI AL FORMAGGIO E GUSTOSI ALLO SPECK, SONO GLI HAMBURGER SPADELLA E GUSTA DI FIOCCOROSA**

Prodotti con carne suina selezionata, alla piastra, in padella o al forno, arricchiti con contorni di stagione, sono un piatto nutriente di qualità.

Da Castelcarni, "freschi da cuocere", ecco gli HAMBURGER Fioccorosa, della linea Spadella e Gusta, i primi hamburger di prosciutto a comparire sulla tavola degli italiani, grazie all'esperienza decennale della casa modenese nella scelta e nella lavorazione delle carni di qualità. A base di prosciutto, in versione dietetica oppure arricchita, al formaggio o allo speck, come gli altri prodotti di macinato sono ottenuti da carne di suino selezionate, macinate e preparate con un esclusiva ricetta Fioccorosa.

Passati alla piastra per sette minuti, si possono rifinire in forno, per esempio, disposti sopra un letto di sedano rapa, finocchi, melanzane o cipolline stufate. O contornati per contrasto con medaglioni di semolino.

Tutti i prodotti della gamma dei "Freschi da cuocere" SPADELLA E GUSTA Fioccorosa, accogliendo le direttive ministeriali (55/2005) sulla prevenzione delle patologie tiroidee, contengono sale iodato. Lo iodio è preziosissimo per il funzionamento della ghiandola tiroidea soprattutto per i bambini e le donne in gravidanza.

www.castelcarni.it - www.fioccorosa.net



Worldalimentar.it

PRODUZIONE • TIPICIÀ • TECNOLOGIE • STILI • MARKETING

Home Chi siamo Pasta Pane/Pizza Carni/Salumi Ittica Latticini Conserve Bevande Dolce

Castelcarni S.p.A.: tecnologia e innovazione al servizio di un consumatore moderno

4 maggio 2011

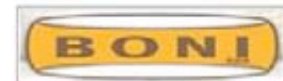


L'azienda, inserita in un territorio storicamente vocato e rinomato nel mondo per l'antica tradizione nell'arte della lavorazione delle carni e della salumeria, si distingue per una tecnologia all'avanguardia applicata ai processi di lavorazione, per l'innovazione di prodotto continua ed efficace e soprattutto per la qualità del prodotto finito che incontra il gusto del consumatore moderno: sapori semplici e genuini dei prodotti fatti in casa fatti con una attenzione particolare alla qualità e con alti standard di salubrità e sicurezza alimentare.

Innovazione e servizio sono parole d'ordine che caratterizzano e contraddistinguono lo stile con cui Castelcarni si è posizionata nel mercato, uno stile che possiede nella ricerca la sua espressione più viva, distintamente rappresentato dal laboratorio Ricerca e Sviluppo. Esso è quotidianamente impegnato nella produzione di proposte culinarie ideali per le esigenze dei diversi clienti: consumatore finale, ristoranti, mense, self service, fast food, ecc. Altresì, Ricerca e Sviluppo produce innovazione studiando continuamente prodotti nuovi per gusto, uso e servizio, nel rigoroso rispetto delle modalità di produzione e delle richieste del mercato.

Massima cura è riservata al conseguimento di qualità nelle delicate fasi della distribuzione e consegna ai clienti, nella ferma convinzione che esse rappresentino un obiettivo irrinunciabile nel conseguimento della qualità totale. Quanto affermato è sostanziato dalle principali certificazioni possedute, che in sintesi riguardano: la qualità (UNI EN ISO 9001), la rintracciabilità di filiera (UNI EN ISO 22005/2008), la gestione BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) e la gestione inerente la norma UNI EN ISO 22000/2005.

Castelcarni, con il Presidente Giuliano De Maria, rappresenta la sua terza fase storica di generazione imprenditoriale: sinonimo di innovazione e credibilità, vissuta con continuo impegno e dedizione, posizionando Castelcarni come punto di riferimento nel mercato italiano della trasformazione delle carni suine.



Eurocarni nr. 5, 2011



Spiedini Fioccorosa "Spadella e gusta", un classico a cui non si può dire no

Pronti in 15 minuti, sono un piatto ideale per grandi e piccoli

Rubrica: **Commercializzazione**

(Articolo di pagina 82)

Tra le gustose proposte della linea di Fioccorosa "Spadella e gusta", Castelcarni presenta i suoi golosissimi spiedini, un classico della cucina italiana di tutti i giorni, da portare in tavola per un pasto all'insegna della genuinità e dell'allegria.



Ideali per ogni occasione e velocissimi da preparare, combinano gusto e leggerezza: nello stecco di legno ottimi bocconcini di carne magra si alternano a saporita pancotta, falde di peperone e tocchi di salsiccia, per un mix di sapori a cui grandi e piccini non sapranno resistere. Gli spiedini "Spadella e Gusta" sono pronti in soli 15 minuti di cottura alla griglia, in padella o al forno: prima della cottura possono essere fatti insaporire con olio, pepe e sale o, per chi ama sapori più decisi, fatti marinare per due ore in cognac, succo di limone, aglio tritato e pepe. Gli chef di Castelcarni consigliano di accompagnare gli spiedini con olio aromatizzato e polenta abbrustolita: un piatto unico sano e sfizioso per stupire amici e familiari in modo pratico e veloce. Accogliendo le direttive ministeriali (55/2005) sulla

prevenzione delle patologie tiroidee, gli spiedini Fioccorosa "Spadella e gusta" contengono sale iodato. Lo iodio è preziosissimo per il funzionamento della ghiandola tiroidea soprattutto per i bambini e le donne in gravidanza.

Un suino in linea

La carne di maiale è ora al passo con i tempi e a misura d'uomo, contemporaneo: meno grassa, più nutriente e ugualmente gustosa rispetto al passato. Magra, tenera, sapida, con poca acqua e ricca di proteine e oligoelementi: sono le caratteristiche dell'attuale carne suina *made in Italy*, che è stata adeguata alle esigenze nutrizionali dell'uomo moderno, sedentario e bisognoso più di sostanze salutari che di calorie.

>> Link: www.castelcarni.it www.fioccorosa.net

Commercializzazione

Spiedini Fioccorosa “Spadella e gusta”, un classico a cui non si può dire no

Pronti in 15 minuti, sono un piatto ideale per grandi e piccoli



Tra le gustose proposte della linea di Fioccorosa “Spadella e gusta”, **Castelcarni** presenta i suoi golosissimi spiedini, un classico della cucina italiana di tutti i giorni, da portare in tavola per un pasto all’insegna della genuinità e dell’allegria. Ideali per ogni occasione e velocissimi da preparare, combinano gusto e leggerezza: nello stecco di legno ottimi bocconcini di carne magra si alternano a saporita pancetta, faldie di peperone e tocchi di saliscia, per un mix di sapori a cui grandi e piccoli non sapranno resistere. Gli spiedini “Spadella e Gusta” sono pronti in soli 15 minuti di cottura alla griglia, in padella o al forno: prima della cottura possono essere fatti insaporire con olio, pepe e sale o, per chi ama sapori più decisi, fatti marinare per due ore in cognac, succo di limone, aglio tritato e pepe. Gli chef di **Castelcarni** consigliano di accompagnare gli spiedini con olio aromatizzato e polenta alborosolita: un piatto unico sano e sfizioso per

stupire amici e familiari in modo pratico e veloce. Accogliendo le direttive ministeriali (55/2005) sulla prevenzione delle patologie tiroidee, gli spiedini Fioccorosa “Spadella e gusta” contengono sale iodato. Lo iodio è preziosissimo per il funzionamento della ghiandola tiroidea soprattutto per i bambini e le donne in gravidanza.

Un suino in linea

La carne di maiale è ora al passo con i tempi e a misura d'uomo,

contemporaneo: meno grassa, più nutriente e ugualmente gustosa rispetto al passato. Magra, tenera, saporita, con poca acqua e ricca di proteine e oligoelementi: sono le caratteristiche dell'attuale carne suina *made in Italy*, che è stata adeguata alle esigenze nutrizionali dell'uomo moderno, sedentario e bisognoso più di sostanze salutari che di calorie.

>> Link: www.castelcarni.it
www.fioccorosa.net



Gli spiedini Fioccorosa costano 10,45 euro al kg (il formato piccolo è 450 g circa).

You can't say no to meat skewers branded “Spadella e gusta” Fioccorosa

Castelcarni proposes the tasty Fioccorosa pork skewers branded “Spadella e gusta”, a classic of Italian cuisine to bring to the table for a meal, in the name of authenticity and joy. Ideal for any occasion and fast to prepare, combining taste and lightness: on wooden sticks, pieces of lean meat alternate with tasty bacon, slices of bell pepper and chunks of sausage. According to directives on the prevention of thyroid disease, skewered-meat branded “Spadella e gusta” contain iodized salt. Iodine is an essential element that enables the thyroid gland to produce thyroid hormones. Fioccorosa is a brand owned by Castelcarni company. Castelcarni Spa has always been successfully operating in the pork industry from its sole location in Castelnuovo Rangone, in the province of Modena. Castelcarni is well known in Italy and abroad.




LARGO CONSUMO

“Castelcarni per il sale iodato”

data pubbl.

05 2011
pagina

 **Castelcarni
per il sale iodato**

 Approfondimenti: Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/042009/PL-0409-002.pdf (*Alimentazione e salute: buone e cattive abitudini di consumo alimentare*).

Castelcarni, l'azienda modenese specializzata nelle carni bovine e suine, fa propria la campagna di educazione alimentare tesa a favorire l'uso del sale iodato.

L'adesione viene incontro alla legge ministeriale 55/2005 relativa alla prevenzione delle patologie tiroidee che vede, appunto, nel sale iodato la soluzione indicata dall'Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità) per cercare di eliminare i disordini da carenza iodica, data l'importanza di questo elemento, dal punto di vista di una corretta nutrizione, che nelle giuste quantità è fondamentale per prevenire disturbi alla tiroide, ma anche per la crescita infantile. **Castelcarni** specifica che nella preparazione dei propri prodotti utilizza sale iodato, come evidenzia il logo presente su tutte le etichette della linea Fioccorosa Spadella & Gusta. ■

ALIMENTI & BEVANDE

“Per Castel Carni il futuro è già presente”

data pubbl.

05 2011
pagina 1

soluzioni di successo



Per **Castel Carni**
il futuro
è già presente!

Per la certificazione
dei propri
Sistemi di Gestione
l'azienda ha scelto
Certiquality



87

Castel Carni Spa di Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, zona vocata e rinomata nel mondo per la sua antica tradizione nella lavorazione della carne e della salumeria, è da anni leader nel settore delle carni di suino e da sempre attenta alla qualità del prodotto e alle esigenze del mercato e dei consumatori.

L'azienda sorge in quel lembo d'Italia che meglio di ogni altro ha saputo abbinare la tecnologia più avanzata con la tradizione alimentare, in particolare nella lavorazione delle carni e nell'arte salumiera. Il nuovissimo stabilimento **Castelcarni** è a Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, a pochi passi da Maranello, capitale della Formula Uno. All'avanguardia in Europa per tecnologia e automazione dei processi, lo stabilimento è l'erede di una tradizione ventennale nata sotto le mura del castello di Castelvetro. In **Castelcarni** si movimentano ogni giorno 1200 quintali di carne, pari ad oltre un milione di porzioni, cioè quante se ne consumano quotidianamente in una città come Milano.



soluzioni di successo



Castel Carni, fondata alla fine degli Anni '70, opera nel settore della lavorazione delle carni e produzione di prodotti derivati. I prodotti lavorati e commercializzati sono: tagli anatomici di carne suina (lombo, spalla, coppa, pancetta, filone ecc.), porzionati in vassoio (braciole di lombo, braciole e fettine di coppa e filone, fettine di filone, pancetta e filetto, fettine di bovino e vitello), carni macinate e preparazioni di carne (salsiccia suina fresca, involtini, polpette, hamburger e spiedini), elaborati e prodotti a base di carne.

I prodotti possono essere confezionati in vaschette in atmosfera protettiva (ATP), sottovuoto, o in stretching (film trasparente), refrigerati o congelati oppure inviati all'industria o alla grande distribuzione organizzata (Gdo) in casse, cartoni e roll per ulteriori lavorazioni (tagli anatomici).

Fin dai primi passi l'azienda ha fondato le sue attività sul binomio qualità e servizio. Ciò ha costituito la carta vincente che le ha permesso di acquisire sempre più la fiducia della Grande distribuzione organizzata, che utilizza e commercializza in grandi quantità i prodotti di **Castelcarni** (tagli anatomici, carni sezionate, preparazioni di carni e preparazioni di carne a base di carne macinata); i prodotti sono venduti a marchio proprio e anche preparati appositamente per la Grande distribuzione in Private Label.

La struttura

Il complesso, formato da un unico corpo di fabbrica caratterizzato da diversi volumi con un'appendice costituita da un edificio destinato ad uffici, si sviluppa su di una superficie utile di 13.574 mq a fronte di una superficie fondiaria edificabile di 22.637 mq. L'edificio per la zona produttiva si presenta a quattro livelli, mentre per il fabbricato uffici è a tre livelli.

Le lavorazioni che si effettuano ai piani interrato, terra, primo e secondo dell'opificio sono sanitariamente autorizzate per:

- laboratorio di sezionamento carni di ungulati domestici;
- deposito frigorifero prodotti esposti e per prodotti imballati/confezionati per scambio e per importazione;
- stabilimento per carni macinate e preparazioni di carne;
- laboratorio di sezionamento carni di pollame;
- impianto di lavorazione prodotti a base di carne (insaccati freschi, insaccati stagionati, insaccati cotti, carni salate stagionate, carni salate).

Il piano terra è destinato alle attività produttive. È organizzato in 2 aree distinte: la zona rossa ad alta criticità igienico sanitaria per la presenza di carni non protette e la zona verde dove il prodotto è confezionato. Il passaggio fra le due aree è costituito da un filtro sanitario. Fanno parte della zona rossa i reparti di ricevimento carni, di disosso, di produzione carni macinate e salsiccia, di produzione spiedini ed elaborati e di produzione porzionati mentre nell'area verde sono presenti il reparto etichettatura e le spedizio-



soluzioni di successo

ni. Il lay-out è stato studiato in modo da consentire un flusso dei materiali lineare e senza intersezioni, allo scopo di prevenire possibili contaminazioni crociate. Il primo piano è adibito ai servizi: in particolare sono presenti spogliatoi e servizi igienici per donne e uomini delle aree rossa e verde; una mensa adeguata alle esigenze di stabilimento, una cucina sperimentale, un laboratorio analisi e un "percorso visitatori" che permette di avere molteplici vantaggi:



il primo, in ambito igienico sanitario in quanto si limita al massimo la probabilità di contaminazione crociata determinata dalla presenza quasi costante di visitatori; in secondo luogo, è possibile visitare l'intero stabilimento senza dovere indossare i dispositivi di protezione individuale.

Il secondo piano, è contraddistinto dalla produzione di prodotti ad elevato valore aggiunto: prodotti di gastronomia cotti e surgelati. L'illuminazione dei locali di lavoro è sia di tipo artificiale che naturale ed è garantita da un impianto di illuminazione che consente una luminosità costante durante tutte le lavorazioni.

Nei locali di lavorazione è garantita la temperatura di legge oltre ad una sufficiente pressurizzazione finalizzata all'igiene degli ambienti. Nei locali di lavorazione si ha una filtrazione dell'aria tale da garantire la classe 10.000.

Nei locali di lavorazione la distribuzione dell'aria avviene mediante canalizzazioni in tessuto che permettono una distribuzione uniforme ed a basse velocità idonea al benessere delle persone.

Un sistema computerizzato centrale consente infine una rilevazione e registrazione delle temperature delle celle frigorifere e dei locali di lavorazione.

Autocontrollo igienico-sanitario

Lo stabilimento produttivo è identificato con Approval Number IT 2622 S CE attribuito dal Servizio Veterinario AUSL-MO ed è implementato un Piano di autocontrollo igienico-sanitario basato sul metodo HACCP (regolamento europeo 853/2004, completato da un programma GMP, SOP ed SSOP).

Sistema integrato: Qualità, Sicurezza alimentare, Salute e Sicurezza sul lavoro

La struttura organizzativa dedicata alla funzione Qualità è composta dalla Direzione Qualità Sicurezza Ambiente - cui competono anche gli incarichi di coordinamento del Comitato Crisi a fronte di allerta sanitarie, la responsabilità dell'autocontrollo e del laboratorio analisi microbiologiche.



soluzioni di successo



Il Sistema Qualità dal 2002 ad oggi si è adeguato e integrato sulla base delle seguenti certificazioni volontarie rilasciate dall'ente di certificazione Certiquality di Milano riconosciuto dall'ente di accreditamento Accredia:

- Norma UNI EN ISO 22005:2008, Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Il sistema ha lo scopo di documentare la storia del prodotto (origine delle materie prime risalendo ai mangimi, allevamenti suini, macellazione e lavorazione) e di contribuire alla capacità di richiamare e/o ritirare i prodotti dal mercato se necessario a fronte di allerta sanitarie e/o difetti di fabbricazione.
- Norma UNI EN ISO 22000: 2005, che specifica i requisiti di un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare quando una organizzazione in una filiera alimentare ha la necessità di dimostrare la propria capacità di controllare i pericoli per la sicurezza alimentare al fine di garantire che gli alimenti prodotti siano sicuri al momento del consumo umano.
- Standard di certificazione BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard), che definiscono i requisiti per la produzione di alimenti e la preparazione di prodotti primari forniti come prodotti a marchio privato. Tali requisiti nel caso specifico BRC sono stati definiti dalle catene distributive di origine Anglo Sassone, mentre per IFS della Repubblica Federale di Germania.
- Norma BS OHSAS 18001:2007, che specifica i requisiti per un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro. Castel Carni si è impegnata nell'ottenimento di questa certificazione poiché ritiene gli aspetti della sicurezza e salute dei lavoratori contenuti essenziali del proprio lavoro, per i quali si impegna mettendo a disposizione risorse umane, strumentali ed economiche per perseguire l'obiettivo di prevenire incidenti, infortuni e malattie professionali nell'ottica di miglioramento continuo e prevenzione.

Il futuro

Marketing, ricerca, sviluppo, qualità e innovazione sono il motore di ogni azienda: perciò Castel Carni investe continuamente in questi settori, in uomini ed attrezzature, scegliendo sempre il meglio, pensando già ora quali esigenze e clienti dovrà soddisfare tra quattro o cinque anni, per essere sempre all'avanguardia e alimentare un circolo virtuoso orientato al futuro.

Castel Carni è un partner affidabile per crescere e innovare nel futuro.



Certiquality
Milano
Tel. 02 8069171
certiquality@certiquality.it
www.certiquality.it

Castelcarni S.p.A.: tecnologia e innovazione al servizio di un consumatore moderno

27 aprile 2011



L'azienda, inserita in un territorio storicamente vocato e rinomato nel mondo per l'antica tradizione nell'arte della lavorazione delle carni e della salumeria, si distingue per una tecnologia all'avanguardia applicata ai processi di lavorazione, per l'innovazione di prodotto continua ed efficace e soprattutto per la qualità del prodotto finito che incontra il gusto del consumatore moderno: sapori semplici e genuini dei prodotti fatti in casa fatti con una attenzione particolare alla qualità e con alti standard di salubrità e sicurezza alimentare.

Innovazione e servizio sono parole d'ordine che caratterizzano e contraddistinguono lo stile con cui Castelcarni si è posizionata nel mercato, uno stile che possiede nella ricerca la sua espressione più viva, distintamente rappresentato dal laboratorio Ricerca e Sviluppo. Esso è quotidianamente impegnato nella produzione di proposte culinarie ideali per le esigenze dei diversi clienti: consumatore finale, ristoranti, mense, self service, fast food, ecc. Altresì, Ricerca e Sviluppo produce innovazione studiando continuamente prodotti nuovi per gusto, uso e servizio, nel rigoroso rispetto delle modalità di produzione e delle richieste del mercato.

Massima cura è riservata al conseguimento di qualità nelle delicate fasi della distribuzione e consegna ai clienti, nella ferma convinzione che esse rappresentino un obiettivo irrinunciabile nel conseguimento della qualità totale. Quanto affermato è sostanziato dalle principali certificazioni possedute, che in sintesi riguardano: la qualità (UNI EN ISO 9001), la rintracciabilità di filiera (UNI EN ISO 22005:2008), la gestione BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) e la gestione inerente la norma UNI EN ISO 22000:2005.

Castelcarni, con il Presidente Giuliano De Maria, rappresenta la sua terza fase storica di generazione imprenditoriale: sinonimo di innovazione e credibilità, vissuta con continuo impegno e dedizione, posizionando Castelcarni come punto di riferimento nel mercato italiano della trasformazione delle carni suine.



1 Aprile 2011
Nuovi Prodotti

Fioccorosa offre i nuovi spiedini "Spadella e gusta"

Gli spiedini Spadella e Gusta sono pronti in soli 15 minuti di cottura alla griglia, in padella o al forno: prima della cottura possono essere fatti insaporire con olio, pepe e sale o, per chi ama sapori più decisi, fatti marinare per due ore in cognac, succo di limone, aglio tritato e pepe.

Ideali per ogni occasione e velocissimi da preparare, combinano gusto e leggerezza: nello stecco di legno ottimi bocconcini di carne magra si alternano a saporita pancetta, falde di peperone e tocchi di salsiccia, per un mix di sapori a cui grandi e piccini non sapranno resistere.

Accogliendo le direttive ministeriali (55/2005) sulla prevenzione delle patologie tiroidee, gli spiedini contengono sale iodato. Lo iodio è preziosissimo per il funzionamento della ghiandola tiroidea soprattutto per i bambini e le donne in gravidanza.

Castelcarni aggiunge gli spiedini alla linea Fioccorosa



La linea FIOCCOROSA "Spadella e Gusta" di Castelcarni presenta un'altra portata: gli spiedini di carne, un piatto tradizionale, amato sia da grandi che da bambini.

Gli spiedini Spadella e Gusta sono molto veloci da preparare, bastano 15 minuti di cottura alla griglia, in padella o al forno; un mix composto da ottimi bocconcini di carne magra con pancetta, peperone e salsiccia, che è possibile insaporire prima della cottura con i semplici olio, pepe o sale, ma anche sapori più accattivanti, come suggeriscono gli chef di

Castelcarni, ossia con olio aromatizzato e polenta abbrustolita.

Un prodotto studiato accogliendo le direttive ministeriali 55/2005, difatti gli spiedini Spadella e Gusta contengono sale iodato, ingrediente fondamentale per la prevenzione delle patologie tiroidee.

Per ulteriori informazioni: <http://www.castelcarni.it/> – <http://www.fioccorosa.net/>



L'ARTE IN CUCINA

"Fioccorosa Castelcarni e le nuove crocchette..."

data pubb.

04 2011
pagina 1

> **FIOCCOROSA CASTELCARNI E LE NUOVE CROCCHETTE AL FORMAGGIO**

La linea "Spadella e gusta" Fioccorosa Castelcarni ripropone le gustose crocchette al formaggio: un impasto di alta qualità preparato con carne selezionata di suino e bovino, arricchita dall'aggiunta di ingredienti freschi come la ricotta, formaggio e prezzemolo. Buone come fatte in casa, grazie alla comoda forma a cilindretto e alla leggera panatura



esterna che ne agevola la cottura, le crocchette al formaggio sono pronte in padella in solo 8 minuti, ma si possono cucinare anche al

forno per una cottura più leggera.



The screenshot shows the website 'DISTRIBUZIONE MODERNA' with a navigation bar and a news article. The article is dated 10 March 2011 and is categorized under 'Pubblicità e Marketing'. The headline reads 'Castelcarni ripropone le promozioni in-store'. The text describes the promotion at selected Castelcarni points of sale, featuring a 'Fioccorosa - Spadella & Gusta' station where customers can taste products. It also mentions two types of promotional offers: a scratch-off card upon purchase and a complimentary recipe book for two packages. The article concludes by stating that the company has entrusted the project to Proxima SpA, covering all aspects from design to host management.

2011

Area personale Registrati | Login

DM DISTRIBUZIONE MODERNA NEWS

Cerca in: News

HOME NEWS TODO PRODOTTI E SERVIZI INTERVISTA SERVIZI E SERVIZI AGONIE APERTURE NUOVI PRODOTTI FORNITORI E MERCATI

Parole Pubblicità e Altro Escluso Tecnologia e Attrezzature Logistica e Processi Trend, Opinioni e Opinioni Associazioni Normative Libreria News Quick e Ricerca

10 Marzo 2011
Pubblicità e Marketing

Castelcarni ripropone le promozioni in-store

Nel punti vendita selezionati **Castelcarni** sarà presente con una postazione "Fioccorosa - Spadella & Gusta" in cui sarà possibile degustare i prodotti, cotti da hostess tramite appositi fornelli.

Sono state ideate due differenti tipologie promozionali: nel primo caso, a fronte di un duplice acquisto, viene consegnata una cartolina gratta&vinci; nel secondo, invece, sempre all'acquisto di due confezioni il cliente riceve direttamente in omaggio il nuovissimo ricettario **Castelcarni**.

L'azienda si è affidata all'agenzia modenese Proxima SpA per la realizzazione del progetto a servizio completo, dalla gestione delle pratiche burocratiche all'intera progettazione dei materiali, dalla logistica alla gestione hostess.



NEWS MERCATO

Italy from Italy



CASTELCARNI IMPEGNATA NELLA CAMPAGNA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER FAVORIRE L'USO DEL SALE IODATO

L'attenzione alla salute dei consumatori è la prerogativa che da sempre contraddistingue la moderna azienda modenese.

Castelcarni, accogliendo la legge ministeriale 55/2005 sulla prevenzione delle patologie tiroidee, utilizza sale iodato nella preparazione dei propri prodotti, come evidenziato dal logo presente su tutte le etichette delle linee Fioccorosa Spadella & Gusta. Da alcuni anni è risaputo che l'impiego di sale iodato in cucina e a tavola è buona abitudine, lo iodio riveste infatti un ruolo biologico vitale negli esseri

umani, in quanto è un componente essenziale degli ormoni tiroidei. La corretta funzione della ghiandola tiroidea è garantita da un adeguato apporto nutrizionale di iodio che di solito negli alimenti e nelle acque è troppo scarso rispetto ai fabbisogni umani.

Il sale iodato è la soluzione proposta dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) per cercare di eliminare i disordini da carenza iodica. L'uso in cucina e a tavola di sale arricchito di iodio assicura a tutti la corretta quantità di iodio, fondamentale per la crescita del bambino e la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

La carenza di iodio, infatti, ha ripercussioni particolarmente gravi sull'individuo, nello specifico sullo sviluppo mentale e fisico del bambino. Nell'adulto, invece, può determinare il gozzo, le cui conseguenze sono più o meno severe a seconda dell'età e del sesso del soggetto. Il fabbisogno di iodio nell'adulto è stimato in 150 mg/giorno che dovrebbero essere assunti attraverso cibo e bevande.

L'attenzione che l'azienda modenese, specializzata in carni suine e bovine, da sempre riserva alla salute dei suoi consumatori ha fatto sì che i prodotti a marchio CASTELCARNI si adeguassero presto alla normativa vigente, ulteriore dimostrazione di impegno e serietà nel mercato alimentare.

www.castelcarni.it - www.fioccorosa.net

PIU' CUCINA

"Gusto e tradizione"

data pubb.

03 2011
pagina 1

Le novità Alimentari per voi

◀ Nuova leggerezza a tavola



Hopla Condilieve, l'unica con olio d'oliva, è un condimento che garantisce la genuinità, perché è realizzato con grossi vegetali non idrogenati, ha, una bassissima percentuale di colesterolo e non contiene né conservanti, né OGM. TreValli Cooperlat, Jesi (An), Numero Verde 800-552255, www.trevalli.cooperlat.it

▶ L'aceto

Sulle insalate di verdure cotte e crude, carni crude e in cottura, formaggi freschi e di media stagionatura: gustate come preferite l'Aceto Balsamico di Modena IGP Ponti Etichetta Rossa, il balsamico di qualità superiore, dal bouquet complesso e armonioso, un gusto equilibrato, acidità poco aggressiva e agrodolce. Ponti, Ghemme (No), tel. 0163/844 111, www.ponti.com



Il "must" per San Valentino

Riso Gallo Venere in Limited Edition sarà la tentazione dedicata agli amanti della creatività in cucina, ideale per stuzzicare la fantasia sperimentando nuove ricette. Riso Gallo, Robbio (Pv), tel. 0384/676.1, www.risogallo.it



▼ Gusto e tradizione

Lo stinco già cotto "Spadella e gusta" Fioccorosa è pronto in tempi da record: solo 25 minuti nel forno tradizionale o, per una preparazione all'ultimo istante, 5 minuti al microonde.

Castelcarni, Castelnuovo Rangone (Mo), tel. 059/5333311, www.fioccorosa.net



◀ Gustoso e subito pronto

Il Sugo fresco di mare al merluzzo, con olive taggiasche e zucchini è la soluzione ideale anche per le mamme che vogliono proporre a tutta la famiglia primi piatti originali, realizzati con ingredienti sani e naturali. Nostromo, www.tonnonostromo.it



▶ Idee creative con il formaggio

Le Fette Naturali di Leerdammer saranno un prezioso aiuto in cucina per dare gusto e forma alla vostra passione, preparando sfiziosissimi bocconcini di finger food, magari a forma di cuoricino.

Leerdammer, www.leerdammer.it



Novità dall'orto

La linea di prodotti Sapori del mio Orto è formata da più di 50 referenze di ortaggi freschi sfusi, verdure pronte all'uso, funghi freschi pronti, erbe aromatiche fresche per offrirvi servizio e prodotti di grande qualità. SIPO Srl, Bellaria Igea Marina (Rn), tel. 0541/339711, www.sipo.it



Castelcarni

Castelcarni, espressione di una zona vocata e rinomata nel mondo per la sua antica tradizione nella lavorazione della carne e della salumeria, è da anni leader nel mercato delle carni suine. Da sempre, l'azienda fa dell'essere dinamici, unici, primi, il proprio tratto distintivo, il proprio modo di porsi nei confronti del mercato e dei consumatori. Dinamismo significa essere un vero partner della distribuzione e della marca, con anni di esperienza, affidabilità ed efficienza. L'unicità si traduce, per esempio, in progetti one-to-one, come il reparto ricerca e sviluppo, i progetti marketing dedicati o il supporto a 360 gradi alle private label. Allo stesso tempo, **Castelcarni** sa essere anche prima e innovativa: lo dimostrano uno stabilimento all'avanguardia, l'innovazione di processo e confezionamento, i surgelati di carne in IQF, l'evoluta tecnologia di cottura industriale per esaltare i sapori tradizionali con riattivazione rapida. Ecco perché partnership - per crescere e innovare - e qualità nella ricerca, nei prodotti e nel servizio si confermano le linee-guida dell'azienda emiliana.

Un ambizioso progetto con cui **Castelcarni** sta affrontando il 2011 è senza dubbio il rilancio di **Fioccorosa**, la linea top quality dell'azienda, che ha deciso di affiancare al nome del brand un payoff che ne definisce bene il nuovo posizionamento: "spadella e gusta". Da oggi, infatti, con i prodotti firmati **Fioccorosa**, il consumatore potrà cimentarsi ai fornelli e creare sfiziosi piatti senza alcun timore di sbagliare: a supportarlo sarà una gamma davvero ricca di proposte, già cotte o da cuocere. I Cotti al Naturale **Fioccorosa** - una gamma che spazia dalle Fettine già cotte e sempre fresche allo Stinco - sono vere e proprie prelibatezze. Ca-

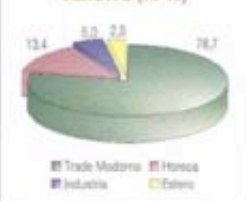


I "freschi già cotti" della linea **Fioccorosa**.

stelcarni li produce con una precottura lenta in forno, per mantenere profumi e aromi intensi. L'imbattibile tenerezza ottenuta naturalmente, la shelf life di ben 25 giorni, grazie a moderne tecnologie di confezionamento, le porzioni calibrate, fanno dei prodotti di questa linea una proposta a elevato contenuto di innovazione e di servizio. Accanto al fragrante e profumato Stinco, alle Fettine di Lonza e alle Fettine di Coppa, le due grandi novità sono Cuor di Costine, cotte al naturale, facilmente separabili, ideali in ogni stagione, e il Polpettone, dal sapore delicato e rotondo, perfetto sia con piatti freddi sia con piatti caldi. Per gustare questi prodotti occorrono pochi minuti di cottura al microonde o al forno. I Freschi da cuocere, a loro volta, coniugano semplicità e gusto. Prodotti ideali per preparare un piatto unico a base di carne,

sono tutti teneri e gustosi, realizzati con processi e metodi tecnologicamente all'avanguardia. Qui la gamma spazia dagli involtini alle Crocchette, dalle Polpette agli Spiedini, dagli Hamburger al Rotolo Ripieno, tutti proposti con un packaging distintivo. Va sottolineato che tutte le ricette dei Freschi da cuocere e dei Già Cotti **Fioccorosa** sono preparate con sale iodato, un elemento prezioso per la salute e consigliato soprattutto ai bambini e alle donne in gravidanza. Va da sé che la rinnovata linea firmata **Fioccorosa** permette a **Castelcarni** di qualificare ulteriormente il banco fresco del punto di vendita, assicurando ai partner del trade moderno più rotazioni e quindi una nuova opportunità di business in questa categoria.

LA SEGMENTAZIONE DELLE VENDITE (in %)



Alcune referenze dell'ampia gamma dei "freschi da cuocere" **Fioccorosa**.

I PUNTI DI FORZA

- storica expertise nella lavorazione delle carni suine
- alta qualità di prodotto e stretta partnership con la gdo
- rilancio in grande stile della linea **Fioccorosa**

LA SEDE

Castelcarni spa
Via della Pace, 6/c
41051 Castelnuovo Rangone (Mo)
Tel. 059.533311
Fax 059.533310
www.castelcarni.it
info@castelcarni.it

LARGO CONSUMO - MERCATO E IMPRESE

“Il maiale ha uno spirito alternativo”

data pubb.

03 2011
pagina 1

► Carni suine fresche

Il maiale ha uno spirito alternativo

La carne suina rappresenta da sempre un'alternativa gustosa e di prezzo inferiore alla carne bovina, questo da un lato ha portato a un aumento dei consumi, dall'altro a una fortissima spinta promozionale, favorita anche dall'assenza di brand forti, capaci di fidelizzare il consumatore. Ne abbiamo discusso con Giuliano De Maria, titolare e presidente di **Castelcarni**.

Come stanno andando i consumi di carni fresche suine? Hanno risentito - e se sì in che misura - del recente scandalo dei mangimi tedeschi contaminati da diossina?

I dati di fine anno relativi agli elaborati suini (e quindi salicce, spiedini, hamburger, grigliate...) sono positivi. Bisogna però dire che questi buoni risultati arrivano dopo alcuni anni di perdita per il settore, più che a una vera e propria crescita, quindi, si è assistito a un recupero del terreno perduto. Stabili, ma sempre in tenuta, le vendite dei tagli "classici" suini, non elaborati. Dall'altro canto la penetrazione della carne suina fresca nelle famiglie italiane è pressoché totale.

Tra le principali tendenze del momento, è evidente che circa la metà delle vendite riguarda prodotti in promozione. Il consumatore di carne suina, infatti, presta grande attenzione alla variabile prezzo. La mancanza di veri e propri brand, la presenza sul mercato di numerosi competitor - sia i grandi trasformatori di tipo industriale, sia le piccole realtà locali - oltre alle private label, rende la concorrenza agguerrita, soprattutto sul fronte prezzo.

Altro fenomeno da tenere presente è il fatto che i dati storici del nostro comparto dimostrano che nei periodi congiunturali più difficili i consumi si spostano dalla carne bovina a quella suina, considerata meno nobile, ma più economica e comunque gustosa. Possiamo quindi ritenere che una parte delle riprese dello scorso anno sia dovuta proprio a questo fenomeno. Quanto alla questione diossina, poi, pur non avendo ancora a disposizione dei dati precisi ci siamo resi conto di un certo calo delle vendite in gennaio, che probabil-

mente testimonia la preoccupazione da parte dei consumatori a questo proposito, anche se - rispetto ad altre vicende passate - la stampa non ha dato troppa enfasi a questa questione.

A tale proposito, ritenete che la filiera della carne suina possa essere pronta ad affrontare situazioni critiche, come quelle che anno coinvolto in passato la carne bovina e quella avicola?

Non ne sono del tutto certo: mentre nel settore avicolo ci sono dei marchi forti, capaci di reagire anche in caso di crisi, e nel settore bovino c'è una certa concentrazione, tutto ciò manca nel nostro settore. La filiera suina è poco organizzata, ci sono tantissimi piccoli produttori di carattere locale che riescono comunque a ritagliarsi uno spazio nella gdo e non esistono brand forti, capaci di rassicurare il consumatore. Ritengo che tutto ciò possa rendere più debole la nostra filiera, nel suo complesso.

E come viene vissuto, nel vostro comparto, il recente disegno di legge sull'obbligo dell'indicazione di origine delle materie prima in etichetta?

Castelcarni lavora prevalentemente carne italiana. Ecco perché vediamo molto favorevolmente l'obbligo di indicare la provenienza della materia prima in etichetta. Tra l'altro il consumatore, che al momento di fatto non sa da dove proviene la carne di maiale che mangia, sarebbe maggiormente tutelato visto che è impossibile - per chi non è esperto - giudicare la qualità della carne solo dal suo aspetto. Riteniamo che la carne suina italiana meriti di essere valorizzata: ecco perché abbiamo sostenuto il progetto del Gran Suino Padano. Resta il fatto, però, che - a differenza di quanto avviene per alcune carni bovine, come la chianina - il consumatore non è disposto a pagare di più per avere carne suina italiana: il prezzo è ancora la variabile determinante al momento dell'acquisto.

Giuliano De Maria



Gli elaborati in genere hanno un buon successo, dal momento che offrono al consumatore un maggiore servizio, senza avere costi troppo alti.

Quali sono i principali canali di vendita per la carne fresca?

Circa il 30% delle carni suine è venduto ancora nel dettaglio tradizionale, una certa parte poi, viene veicolata attraverso il canale horeca, anche se nei ristoranti la carne di maiale viene proposta soprattutto nei menù per la pausa pranzo, piuttosto che come "piatto forte" per la sera. Il resto è costituito dalla grande distribuzione e dai discount.

Quali sono i tagli prediletti dai consumatori per il consumo fresco? I consumi di carne suina sono costanti nell'arco dell'anno o subiscono delle fluttuazioni? E sono uniformi sul territorio nazionale?

Tra i tagli classici, i più graditi sono le fettine, le bracioline, le fettine di lonza, le costine e le puntine. Gli elaborati in genere hanno un buon successo (forse gli hamburger sono i meno importanti), dal momento che offrono al consumatore un maggiore servizio, senza avere costi eccessivamente alti. Fanno eccezione alcune particolari specialità, consumate a livello regionali, che sono per lo più appannaggio dei produttori locali, che richiedono lavorazioni particolari e quindi hanno prezzi maggiori.

Quanto ai consumi, sono piuttosto costanti durante il corso dell'anno, anche se ci sono dei picchi nei mesi estivi per referenze come le costine, le salicce e gli spiedini, grazie al consumo nelle grigliate. Gli arrosti, invece, si consumano prevalentemente in inverno o in occasione delle ricorrenze. Sul fronte geografico, invece, ci sono delle differenze significative. Basti pensare a un prodotto come la saliccia: a seconda della zona cambia la ricetta, il grado di

LARGO CONSUMO - MERCATO E IMPRESE

"Il maiale ha uno spirito alternativo"

data pubb.

 03 2011
 pagina 2

Carni suine fresche

macinatura, gli aromi impiegati, la forma e persino il tipo di budello. Poi ci sono tagli consumati prevalentemente in alcune regioni, come il carré in Lombardia, o la coppa in Sardegna. Per una realtà industriale come la nostra, che si rivolge a tutto il territorio nazionale, è difficile stare dietro alle tipicità regionali; queste restano appannaggio dei trasformatori locali.

Come convive il consumo di carne suina con la sempre maggiore attenzione agli aspetti salutistici e dietetici espressi da parte dei consumatori?

La carne suina è cambiata, per venire incontro alle esigenze espresse dal mercato. Certo, mediamente ha un contenuto di grasso superiore a quella bovina o avicola, ma negli ultimi 30 o 40 anni, anche grazie a una profonda modifica dell'alimentazione dei suini, il rapporto tra frazione grassa e frazione magra della carne si è decisamente cambiato. Inoltre, entrando nel dettaglio del contenuto lipidico, è migliorato il rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi a favore dei primi, meno dannosi per la nostra salute. Per quanto riguarda, infine, il contenuto proteico, le proteine della carne suina sono nobili, tanto quanto quelle bovine.

La carne fresca è una commodity spesso indifferenziata, ma è possibile - magari per alcuni prodotti specifici - "costruire una marca" adottando opportuni strumenti di marketing e comunicazione, magari in sinergia con il trade?

Attualmente è vero: la carne fresca suina è considerata una commodity. Costruire un brand su un prodotto come il nostro è molto difficile, richiede investimenti importanti in comunicazione, che in un momento economico come questo è difficile programmare. Noi da qualche anno stiamo provando la lancio del brand "Fiocco rosa" per contraddistinguere i nostri elaborati. Questo marchio vuole mettere in luce due aspetti: sostenere la carne suina come alternativa sia a quella rossa, sia alla bianca, e sottolinearne la tenerezza. Abbiamo già fatto alcuni investimenti in questo senso, ma ne servirebbero di più per comunicare con forza questo marchio.

Giuliano De Maria, Classe 1957, è il fondatore e titolare di Castelcarni, facendo propria l'attitudine imprenditoriale della famiglia - che aveva un'attività di trasformazione e commercializzazione di carne bovina e suina - nel 1973 decide di avviare una propria, che cinque anni dopo assume l'attuale denominazione.

SCHEDA MERCATO

"Sulla base dei dati di consumo, nel 2009 la dinamica del comparto carni suine fresche, dopo la flessione del 2008, ha registrato una netta inversione di tendenza, con un incremento del 2%. In sostanza, ha completamente recuperato la perdita dell'anno precedente, che si giustifica con lo spostamento delle preferenze dei consumatori verso carni meno costose, ma ugualmente valide dal punto di vista nutrizionale. E proprio verso tale direzione, la carne suina ha potuto giocare con successo le sue carte, di prezzi ancora in discesa (-2,5%) rispetto a quelli già molto contenuti dell'anno precedente e di qualità organolettico-nutrizionali di tutto rispetto. Qualcosa di più potrà ancora essere fatto sul versante dei modi di cucinare la carne suina, soprattutto informando i consumatori che essa può essere preparata con successo in modi anche diversi dalla classica batecca alla griglia o in padella. Il consumo pro-capite di carne fresca è salito a 12,6 chilogrammi (756.500 tons.), quantitativo che le ha permesso di rafforzare intorno al 23% la propria incidenza sul consumo complessivo delle carni fresche, quest'ultimo in contrazione per il secondo anno consecutivo" (Asiaca).

Dimensione / Trend del mercato - Elaborati carne suina cruda						
	a.t. dic. 2009	a.t. dic. 2010	% var.			
Vendite volume (000 kg)	2.538	3.897	53,5			
Vendite valore (000 euro)	20.042	22.724	13,4			
Allocazione geografica (quote % valore sulle vendite totali)	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4		
	34,4	28,8	21,6	15,3		
Allocazione per tipologia punto di vendita (quote % valore sulle vendite totali)	iper	super	libero servizio	discount	altro	tradizionali
	40,7	30,0	5,7	20,0	0,0	0,8

Fonte: Nelson Tradimila - Anno terminante 2 gennaio 2011 - Totale Italia

I consumi

Nel 2010 i consumi di elaborati di carne suina fresca sono aumentati del 53% in quantità e del 13,4% in valore. Sono raddoppiati in Area 1, in Area 4 (+40%), mentre in Area 2 e 3 sono aumentati intorno al 20%.

I prezzi

I prezzi medi sono diminuiti a 5,8 euro/kg (-26%). Nei supermercati sono diminuiti del 51% e nel libero servizio del 10%. Negli ipermercati il calo è stato del 5,8%, nei discount del 13%.

I canali di vendita

Le vendite in quantità sono aumentate in tutti i canali, con una punta del +150% nei supermercati e del 23% negli ipermercati.

La pressione promozionale

La pressione promozionale è aumentata a 18% (due punti in più rispetto al 2009). Negli iper è aumentata al 23,9%, nei supermercati è rimasta stazionaria al 18,4%.

La gamma offerta

Il numero medio di referenze è ancora molto limitato, ed è aumentato a 2 unità. Negli iper le referenze sono aumentate a 4,1, nei supermercati a 2,1.

Consumi domestici carne		
gen-nov. 2010/ gen-nov. 2009	% variazione	
	quantità	prezzi
bovina fresca	-5,0	-5,1
avicola fresca	0,7	-4,7
suina fresca	0,4	-1,2

Fonte: Ismea-Panel famiglie

Carni suine fresche a marchio del distributore - Quote % di mercato						
elaborati di carne suina cruda	quota in volume			quota in valore		
	2008	2009	differenza	2008	2009	differenza
	1,5	2,9	1,1	1,7	3,1	1,3

Fonte: Achillean per Pima



Presentati nuovi materiali per il packaging alimentare

È stato presentato mercoledì il database di materiali innovativi per il packaging alimentare che Democenter-Sipe mette a disposizione delle imprese alimentari. Lo scopo del progetto è spingere le aziende del settore alimentare a scegliere nuove soluzioni per gli imballaggi, ma anche favorire lo studio e lo sviluppo di nuovi materiali per il packaging, che siano al tempo stesso attivi nella conservazione ed ecosostenibili. Cinque le aziende che hanno collaborato alla messa a punto del database: la Simonini spa, che opera nella produzione di salumi dal 1927; il Salumificio Vecchi, sul mercato dal 1957 o il Forno di Levizzano, che produce pane e prodotti da forno da oltre 50 anni; la **Castelcarni**, che dal 1996 è partner del gruppo di macellazione Ghinzelli-Virgilio, leader di settore in Italia (oltre il 15% di quota di mercato della carne suina) e la Villani (30% di fatturato export in Europa, Russia, Giappone, Sud Africa, America).

BOLOGNA2000



Appuntamenti Attualità Cronaca Economia Lavoro Meteo Politica Salute Scuola Sociale

Alimentare, Vignola: ecco le confezioni in grado di interagire col contenuto

22 feb 11 • Categoria [Attualità Modena](#) - 22 letture

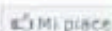
Packaging, ci sono materiali che forniscono al prodotto una barriera antibatterica mirata, altri che cambiano colore al variare della temperatura, permettendo un controllo visivo del suo stato. Sono solo alcuni esempi delle soluzioni innovative contenute in un database specifico che Democenter-Sipe presenterà Mercoledì 23 febbraio – dalle 17 alle 19 – nella Sala dei Grassoni della Rocca di Vignola, concessa gratuitamente in uso dalla Fondazione di Vignola.

667 i materiali e 28 i produttori di materie prime – di cui 21 con sede commerciale in Italia – contenuti nel database, che racchiude anche un sistema di ricerca in grado di riconoscere le esigenze dell'impresa e di dare la risposta tecnologica più adeguata. Lo scopo del progetto? Spingere le aziende del settore alimentare a scegliere nuove soluzioni per gli imballaggi, ma anche favorire lo studio e lo sviluppo di nuovi materiali per il packaging, che siano al tempo stesso attivi nella conservazione ed ecosostenibili.

Cinque le aziende che hanno collaborato alla messa a punto del database. Alcuni sono nomi storici del comparto alimentare locale, come la Simonini Spa, che opera nella produzione di salumi dal 1927, il Salumificio Vecchi, sul mercato dal 1957 o il Forno di Levizzano, che produce pane e prodotti da forno da oltre 50 anni; le altre sono realtà che hanno saputo farsi largo nel mercato globale: è il caso di **Castelcarni**, che dal 1996 è partner del gruppo di macellazione Ghinzelli-Virgilio, leader di settore in Italia (oltre il 15% di quota di mercato della carne suina), o di Villani, leader nel settore salumeria sui mercati esteri (30% di fatturato export in Europa, Russia, Giappone, Sud Africa, America).

"Siamo soddisfatti del lavoro svolto dalle professionalità di Democenter e Università – commenta Francesca Suoli del Servizio Qualità e Ambiente del Salumificio Vecchi –, ai quali ci siamo rivolti per individuare un nuovo tipo di packaging che potesse rispondere al meglio alle caratteristiche dei prodotti da noi commercializzati. Al punto che i risultati ottenuti ci hanno spinti ad allargare la collaborazione anche ad altri ambiti".

L'incontro è organizzato all'interno dell'iniziativa "Dal'idea al Prototipo", progetto volto ad incentivare la ricerca scientifica e tecnologica nelle imprese del territorio dell'Unione Terre di Castelli, sostenuto dalla Fondazione di Vignola.



Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici

VIGNOLA

Alimentare, ecco il packaging del futuro

Grazie a un progetto finanziato dalla Fondazione di Vignola, Democenter mette a disposizione delle imprese alimentari un database di materiali innovativi

Ci sono materiali che forniscono al prodotto una barriera antibatterica, altri che cambiano colore al variare della temperatura, permettendo così un controllo visivo del suo stato. Sono solo alcuni esempi delle soluzioni innovative di packaging contenute in un database che Democenter presenterà mercoledì 23 febbraio, dalle 17 alle 19, nella



Sala del Grassori della Rocca di Vignola, concessa gratuitamente in uso dalla Fondazione di Vignola.

667 i materiali e 28 i produttori di materie prime (di cui 21 con sede commerciale in Italia) contenuti nel database, che racchiude anche un sistema di ricerca in grado di riconoscere le esigenze dell'impresa e di dare la risposta

tecnologica più adeguata. Lo scopo del progetto? Spingere le aziende del settore alimentare a scegliere nuove soluzioni per gli imballaggi, ma anche favorire lo studio e lo sviluppo di nuovi materiali per il packaging, che siano al tempo stesso attivi nella conservazione ed ecosostenibili.

Cinque le aziende che hanno collaborato alla messa a punto del database. Alcuni sono nomi storici del comparto alimentare locale, come la Simonini Spa, che opera nella produzione di salumi dal 1927; il Salumificio Vecchi, sul mercato dal 1957 o il Forno di Levizzano, che produce pane e prodotti da forno da oltre 50 anni; le altre sono realtà che hanno saputo farsi largo nel mercato globale: è il caso di **Castelcarni**, che dal 1996 è partner del gruppo di macellazione Ghinzelli-Virgilio, leader di settore in Italia (oltre il 15 per cento di quota di mercato della carne suina), o di Villani, leader nel settore salumeria sui mercati esteri (30 per cento di fatturato export in Europa, Russia, Giappone, Sud Africa, America).

«Siamo soddisfatti del lavoro svolto dalle professionalità di Democenter e Università», commenta Francesca Succi del Servizio Qualità e Ambiente del Salumificio Vecchi, «ai quali ci siamo rivolti per individuare un nuovo tipo di packaging che potesse rispondere al meglio alle caratteristiche dei prodotti da noi commercializzati. Al punto che i risultati ottenuti ci hanno spinti ad allargare la collaborazione anche ad altri ambiti».

L'incontro è organizzato all'interno dell'iniziativa "Dall'idea al Prototipo", progetto volto ad incentivare la ricerca scientifica e tecnologica nelle imprese del territorio dell'Unione Terre di Castelli, sostenuta dalla Fondazione di Vignola.

(22 febbraio 2011)

CUCINA NO PROBLEM

“Tenerissima lonza fresca”

data pubb.

01 2011
pagina 1



Tenerissima lonza fresca

**GUSTOSE FETTINE
SALVATEMPO**

Cosa sono: lonza
affettata e già cotta,
solamente da scaldare.
*(Fettine di lonza già
cotta, Fioccorosa di
Castelcarni, a 13,90 €/kg).*

Mi piacciono perché: molto
saporite, sono pronte in padella
in 1 minuto (anche al microonde).

IN TAVOLA

“Per dare il giusto sapore...”

data pubb.

01 2011
pagina 1



I PRODOTTI GIUSTI



Per il risotto non occorre acquistare una zucca intera. Pratica è quella già tagliata, in busta, pronta per essere usata, PrestoCotti, Ciroforni, o circa 2 €.



Per dare il giusto sapore al risotto, usate una salsiccia di buona qualità. Questa, di puro suino, a macinatura media è perfetta per il piatto. Luganega **Castelcarni**, a 6,90 € al kg.

LETTURE GOLOSE



Un volume dedicato alle ricette classiche della buona cucina italiana, dai profumi e dai sapori inimitabili, capaci di restituire il gusto di un'altra epoca. Ricette semplici, corredate da immagini che guidano passo dopo passo alla riscoperta della grande cucina popolare. Le Ricette della Nonna, a cura di Cristina Bottani, Mondadori, a 19,90 €.