

# iMEAT<sup>®</sup> GIORNALE

Anno 8 - n. 40  
LUGLIO/AGOSTO 2020



**3** Dal lockdown possono nascere nuovi modelli di sviluppo



**18** Origine delle carni suine trasformate



**21** La funzione della pastorizzazione in prodotti carnei e a base di carne



**26** Allevatori che fanno la differenza

## 4 L'ARGOMENTO

Sondaggio di iMEAT tra le macellerie durante il lockdown

Prevale un sentiment di fiducia nel futuro

**iMEAT - SETTIMA EDIZIONE**  
21-22-23 MARZO 2021

### Aroma di manzo

L'ultima tappa del tour si conclude a Mozzecane (VR), nell'Azienda Agricola Massella letteralmente circondata da ampie distese di prati verdi punteggiati da splendidi esemplari di Black Angus. L'allevamento di Placido Massella sembra un dipinto: conta circa 500 capi divisi in gruppi, in ognuno è presente un toro "...fatto che permette di tracciare la genetica dei nuovi nati - spiega Massella."

Camminiamo in mezzo a questi giganti buoni che incuriositi ci ven-



Placido Massella

gono incontro e ci circondano. Gli animali di Massella nascono e vivono al pascolo nutrendosi di erba, integrata a fieno e paglia. La razza Black Angus è particolarmente forte e resistente alle avversità climatiche, in particolare alle alte radiazioni solari, grazie al suo manto nero. Mr Beefy è il brand che identifica l'azienda, che dall'inglese significa "aroma di manzo". I principali canali



di distribuzione sono le macellerie e i ristoranti; Mr Beefy è anche on line con la vendita di hamburger, tartare, filetti, costate e tanto altro. Vi è

la possibilità inoltre di acquistare la carne allo spaccio adiacente all'azienda, pardon! Caveau: Il Caveau del Black Angus! ■

### iVario Pro.

## La nuova classe di prestazioni.

Convince per le sue alte prestazioni, la precisione e la flessibilità. In modo che tu abbia sempre la risposta ad ogni sfida.



Reimmaginato. Reinventato.

MORE 20  
TOUR 20

Registrati adesso  
e scopri le novità.  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

