

LUCARNA NEWS

006

GIUGNO
2024

Swiss Black Angus

La
Rolls Royce
sulla vostra
griglia



Swiss Black Angus: cosa rende così unica la Rolls Royce del manzo?

Sapore e tempo, marezatura e innovazione, la coccinella e il suo forte messaggio fanno la differenza.

Le vacche Angus, le regine dei pascoli prosperano senza foraggio concentrato e forniscono carne di eccellente qualità.



Alimentazione naturale e tempi di allevamento

I nostri Angus crescono con le loro madri. L'alimentazione naturale a base di latte, fieno ed erba contribuisce all'ottimo sapore della loro carne. La maggior parte degli animali cresce nella fattoria in cui sono nati fino alla loro macellazione. Sono aziende a superficie prativa che alimentano il bestiame in modo estensivo. Gli animali crescono lentamente e diventano un po' più vecchi dei bovini convenzionali.

La marezatura

La marezatura della carne influisce in modo significativo sull'esperienza gustativa. Tra tutte le razze da carne, dopo il manzo Wagyu, l'Angus ha chiaramente la migliore marezatura, come dimostrato da numerosi studi scientifici. Lucarna Macana ha avviato un progetto per garantire che questa prerogativa rimanga invariata o si migliori e ha acquistato un dispositivo per misurare la marezatura, il grasso intramuscolare sulla carcassa. L'obiettivo è pagare di più le carcasse con una buona marezatura. La prof.ssa Isabelle Gangnat, docente presso l'HAFL (Alta Scuola delle scienze agronomiche, forestali e alimentari) di Zollikofen, è la responsabile scientifica del progetto.

La consapevolezza aumenta anche in Svizzera

L'Angus è diventato in tutto il mondo sinonimo di qualità di carne di livello superiore alla media. I sondaggi condotti dall'Istituto di ricerche di mercato e di opinione Demoscope per conto di IP-SUISSE mostrano che un consumatore su quattro in Svizzera dichiara di riconoscere già il logo «Swiss Black Angus». Il logo IP-SUISSE con la coccinella



è riconosciuto da nove consumatori su dieci, quindi è ancora più conosciuto di Bio Suisse e di molti altri marchi alimentari.

Nelle migliori mani da voi in macelleria

Il contatto con i clienti, la competenza e la passione per la vostra professione vi rendono i migliori ambasciatori. Utilizzate i marchi IP-SUISSE e Swiss Black Angus, in questo modo portate nel piatto gusto e scelte responsabili e i vostri clienti apprezzeranno sicuramente l'ottimo sapore.

SCOPRITE DI PIÙ



swissblackangus.ch

SWISS
BLACK ANGUS



UN PROGRAMMA DI
ETICHETTATURA
DI LUCARNA MACANA AG

La carne di animali nutriti
con erba e gli standard
IP-SUISSE sono decisivi.



Lo Swiss Black Angus è sinonimo di genuinità, a cui si aggiungono le misure per la biodiversità e il clima delle aziende agricole IP-SUISSE e il forte marchio della coccinella. Questo pacchetto è disponibile solo con lo Swiss Black Angus e ha un peso quando si tratta di oggettivare l'impatto climatico della carne.

Hot Tipp di Ures



Urs Kaufmann
CFO Lucarna
Macana AG

BURRO CREMOSO ALLE ERBE

Perfetto per l'estate

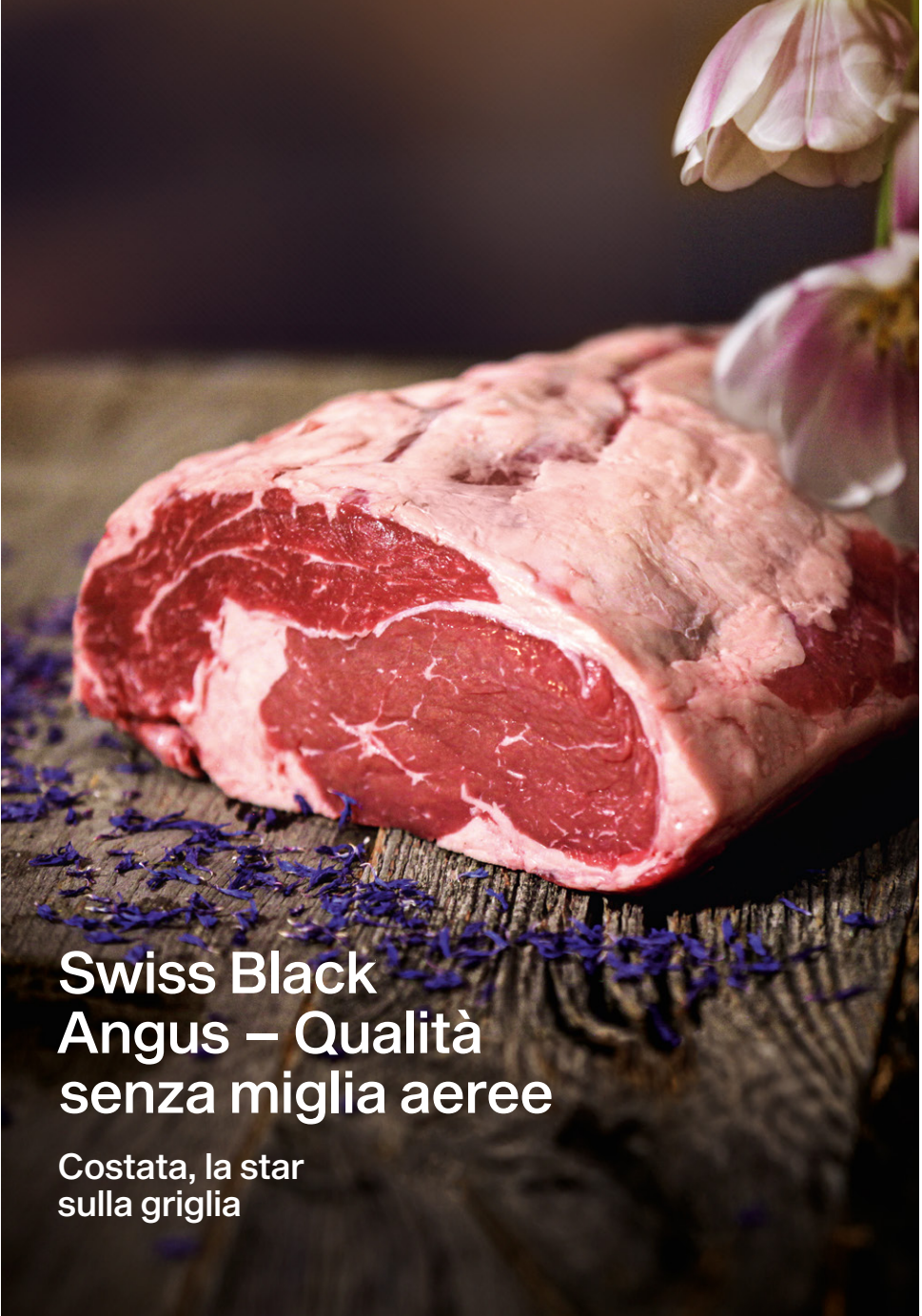
Lasciare ammorbidire il burro svizzero finissimo a temperatura ambiente per poterlo lavorare facilmente.



Tritare finemente le foglie di basilico. Sbucciare e tritare finemente gli spicchi d'aglio. Aggiungere entrambi al burro insieme al sale e mescolare con una forchetta. Avvolgere quindi il burro in una pellicola

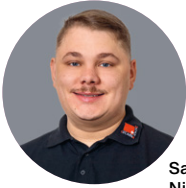
trasparente, formare delle rosette con un sacchetto da pasticciere o distribuire nella cavità di uno stampo per cubetti di ghiaccio. Lasciare che il burro si solidifichi nuovamente in frigorifero o nel congelatore.

Suggerimento: in primavera utilizzare l'aglio orsino al posto del basilico, ma senza aggiunta di aglio. A seconda dei gusti, si possono usare altre erbe o un po' di peperoncino. Disporre su un pezzo di carne cotto alla griglia e gustare.



**Swiss Black
Angus – Qualità
senza miglia aeree**

Costata, la star
sulla griglia

Intervista**Dal banco di taglio
allo specialista IT**

**Sandro
Niederhauser**
Responsabile del
sistema ICT

**D Come fa un macellaio
a entrare nel mondo
dell'informatica?**

R Dopo la mia formazione come specialista della carne e la maturità professionale, ho svolto uno stage nel reparto informatico interno di un'azienda di software. È così che ho avuto il primo contatto professionale con l'informatica.

**D Quali sono le sfide che
si devono affrontare
per integrare la digita-
lizzazione in una pro-
fessione tradizionale?**

R Impostazione di nuovi processi durante il lavoro quotidiano senza interrompere il flusso di lavoro. Anche la formazione e l'assistenza corretta e completa ai singoli operatori rappresentano una sfida importante.

**D Cosa apprezzi di più del
tuo lavoro quotidiano?**

R Lavorando con tutti i reparti dell'azienda, si ha una visione di tutti i processi aziendali. Così si entra in contatto con tutti i dipendenti dell'azienda e si favorisce un dialogo personale.

**D Qual è il tuo pezzo
preferito da grigliare?**

R Preferisco la carne di alta qualità di cui conosco l'origine. Con i programmi di etichettatura di IP-SUISSE sono sempre dalla parte giusta. I miei piatti preferiti sono la costata di Swiss Black Angus o una gustosa costoletta di maiale alle erbe con cotenna.

**D Hai un consiglio segreto
per una grigliata per-
fetta?**

R Un piccolo consiglio è lasciare riposare la carne a temperatura ambiente prima della cattura alla griglia. Un'altra cosa importantissima è la giusta temperatura della griglia per cuocere delicatamente la carne e raggiungere il punto di cottura perfetto.

La garanzia
del benessere
animale rende
la qualità migliore



IP-SUISSE è
sinonimo di standard
elevati. Senza
se e senza ma.



**SWISS
BLACK ANGUS**





Delicato e invitante:

I nostri tagli per voi professionisti



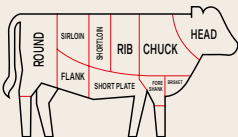
PIANCOSTATO



COSTA SCHIENA



CONTROFILETTO



Contatto

LUCARNA Ticino

I nostri partner di Bironico saranno lieti di essere contattati:



www.macellerieticinesi.ch

Associazione Matri Macellai Salumieri Ticino e Mesolcina

Società Matri Macellai Salumieri

Società Cooperativa

T +41 91 946 41 62

via Maito 15

F +41 91 946 20 28

6804 Bironico

segretariato@cemabi.ch

macellerieticinesi.ch



Lucarna Macana AG

T +41 43 888 30 20

Wildbachstrasse 20

F +41 43 888 30 22

CH-8340 Hinwil

mail@lucarna-macana.ch

