

LUCARNA NEWS

008

APRILE
2025

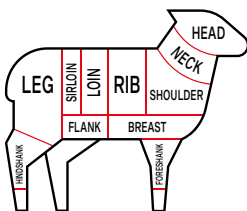
Pasqua nel segno dell'agnello

Agnello dell'Alpstein
di IP-SUISSE:
l'apice della qualità
e del gusto naturale

Naturale e sostenibile: incomparabilmente delicato.

L'agnello dell'Alpstein, una storia di vicinanza alla natura, benessere animale e tradizione. Dal pascolo al piatto.

Deliziosa carne di agnello IP-SUISSE per Pasqua.



L'agnello dell'Alpstein: il piacere naturale da allevamento adeguato alla specie

L'origine influisce profondamente sul carattere: ciò vale non solo per il vino, ma anche per la carne. L'agnello dell'Alpstein secondo lo standard IP-SUISSE combina in modo straordinario la natura alpina incontaminata, il pascolo tradizionale e criteri di benessere animale rigorosamente controllati, garantendo in questo modo la massima qualità.

Allevati secondo natura – secondo le rigorose linee guida IP-SUISSE

Gli agnelli dell'Alpstein trascorrono le loro giornate da maggio a ottobre su pascoli rigogliosi e si nutrono di piante aromatiche e di erbe alpine. Anche nei mesi più freddi possono uscire regolarmente all'aria aperta e sono in movimento. La protezione dalle intemperie e una sistemazione in stalla adeguata alla specie garantiscono il loro benessere. Per quanto riguarda l'alimentazione, IP-SUISSE punta su alimenti naturali: fieno di alta qualità in inverno e pascolo fresco in estate caratterizzano il gusto inconfondibile della carne.

Benessere animale con tradizione e futuro

Gli agnelli dell'Alpstein crescono in piccole aziende contadine dove il benessere degli animali è la priorità assoluta. Uno spazio sufficiente nelle postazioni di alimentazione, un allevamento adeguato alla specie e la massima cura nel prevenire ogni stress non solo migliorano la vita degli animali, ma migliorano anche la qualità della carne. Ciò si riscontra, non da ultimo, nella fine marzatura, nella particolare tenerezza e nel sapore aromatico.



Un pezzo di autentica qualità svizzera

Gli agnelli dell'Alpstein secondo lo standard IP-SUISSE sono sinonimo di trasparenza, sostenibilità e massima attenzione, dall'allevatore al banco di vendita. I consumatori chiedono sempre di più una carne che non solo abbia un buon sapore, ma che possa essere gustata con la coscienza pulita. L'agnello dell'Alpstein soddisfa questi requisiti e porta nel piatto la tradizione dei pascoli di montagna svizzeri.

Un piatto per le occasioni speciali, tenera e piena di sapore.



UN PROGRAMMA DI
ETICHETTATURA DI IP-SUISSE
**Allevamento naturale,
qualità controllata**



Gli agnelli dell'Alpstein sono allevati in piccole aziende agricole secondo le rigorose linee guida IP-SUISSE. Essi pascolano quasi quotidianamente all'aria fresca delle Alpi e vengono nutriti con fieno di alta qualità in inverno. L'allevamento adeguato alla specie e i percorsi di trasporto brevi garantiscono il miglior benessere degli animali e la massima qualità della carne.

Hot Tipp di Marcus



Marcus Caviezel
Addetto
alle vendite

**CARRÈ DI AGNELLO
IN CROSTA DI ERBE**

**Perfetto
per le
occasioni
speciali**



Ingredienti: 1 carrè di agnello (costata) 2–3 cucchiaini di olio d'oliva / sale e pepe 2–3 spicchi d'aglio tritati finemente 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche (ad es. rosmarino, timo, prezzemolo), tritate fini 100 g di pangrattato 50 g di senape di Digione limone (succo e scorza).

Preriscaldare il forno a 200 °C. Condire il carrè d'agnello con olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare in una ciotola il pangrattato, l'aglio tritato, le erbe fresche, il parmigiano grattugiato, il

succo e la scorza di limone e aggiungere un filo d'olio d'oliva. Scottare il carrè di agnello, toglierlo dalla padella e disporlo su una teglia da forno. Spalmare la parte superiore del carrè con la senape di Digione. Distribuire il mix di erbe aromatiche sulla senape. Cuocere il carrè di agnello in forno preriscaldato per circa 20–25 minuti fino a raggiungere una temperatura interna di 55–60 °C. Togliere dal forno e lasciare riposare per circa 10 minuti. Porzionare e servire. Come contorno si consiglia purè di patate e verdure o insalata. Buon appetito!



**La nostra
natura per
la carne
migliore**

Intervista

Un nuovo volto nelle vendite



Thomas Eberle
Responsabile delle vendite Lucarna Macana AG

D Che cosa ti ha spinto ad accettare la sfida nell'azienda Lucarna Macana AG?

R Sono entusiasta della visione e dei valori dell'azienda. Mi ha attratto particolarmente l'opportunità di lavorare in un ambiente dinamico che promuove l'innovazione e la qualità nel settore delle carni.

D Che cosa ti motiva e come motivi il team di vendita?

R Sono motivato dall'opportunità di apportare cambiamenti positivi e di raggiungere obiettivi. Credo nel potere del lavoro di squadra e della comunicazione. Ritengo che sia molto importante organizzare meeting

regolari e voglio promuovere una cultura del feedback aperta.

D Come valuti l'evoluzione del settore delle carni nei prossimi uno o due anni?

R Il settore delle carni si trova di fronte a sfide e opportunità. La tendenza verso una produzione sostenibile e un consumo più consapevole continuerà a crescere. Avranno successo nei prossimi anni le aziende che offrono prodotti innovativi, che siano sia di alta qualità, sia sostenibili, come ad esempio i programmi «Swiss Farmer Kalb» (Vitello Swiss Farmer), «Kräuterschwein» (Maiali allevati con erbe) o «Alpstein Lamm» (Agnello dell'Alpstein). Anche la digitalizzazione svolgerà un ruolo importante.

D Come giudichi il consumo di carne in Svizzera?

R Il consumo in Svizzera è in fase di cambiamento. Sempre più persone danno importanza alla qualità e all'origine dei prodotti. C'è una tendenza crescente verso prodotti sostenibili e regionali. È importante tenere conto degli aspetti per la salute e dell'impatto ambientale.

La garanzia del benessere animale rende la qualità migliore



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



SWISS BLACK ANGUS



Agnello dalla natura pura

I nostri tagli
per voi
professionisti:



GIGÒT



CARRÈ



SPALLA



COLLO



Contatto

LUCARNA Ticino

I nostri partner di Bironico saranno
lieti di essere contattati:



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

