

# LUCARNA NEWS

010

MARZO  
2026

## Primavera sul piatto

La carne di vitello  
nella sua forma più tenera:  
Vitello Swiss Farmer



LUCARNA-MACANA.CH



# Cresciuto nella natura, allevato con attenzione

Vitello Swiss Farmer: i prati primaverili e la natura incontrano la qualità svizzera.



## Delizia versatile

Con la braciola di vitello Swiss Farmer soddisferete ogni palato, sia alla griglia che in padella.

## Vitello Swiss Farmer – cresciuto nella natura, genuinamente svizzero

Quando in primavera i prati diventano verdi e la natura si risveglia, in molte fattorie svizzere inizia un periodo speciale. In questo ambiente i vitelli Swiss Farmer crescono in simbiosi con la natura e sono accuditi da agricoltori esperti che si dedicano con impegno e professionalità al loro compito.

## Origine e allevamento responsabili

Il marchio Swiss Farmer Kalb garantisce che ogni animale provenga da un'azienda agricola svizzera a conduzione familiare che opera secondo rigorosi standard in materia di alimentazione, allevamento e benessere degli animali. I vitelli vivono in stalle luminose e pulite, vengono portati regolarmente all'aperto e, appena il tempo lo permette, vanno a pascolare sui prati. Il loro mangime è composto principalmente da latte e foraggio grezzo regionale di alta qualità, un contributo alla sostenibilità e ai cicli chiusi nella fattoria.

## Trasparenza e filiere corte

Dalla stalla al banco del negozio, gli animali sono completamente tracciabili. Le brevi distanze di trasporto riducono lo stress degli animali, ne garantiscono la freschezza e rafforzano la fiducia tra consumatori e produttori, un pilastro fondamentale per gli allevamenti in Svizzera.

## Qualità tenera delicata secondo coscienza

La carne di Swiss Farmer Kalb è tenera, chiara e dal gusto delicato. Grazie a un allevamento e a una lavorazione accurati, garantisce qualità eccellente in ogni preparazione.



### Sostenibilità per il futuro

Il nostro marchio promuove un'agricoltura equilibrata dal punto di vista ecologico, sociale ed economico. Le aziende agricole produttrici si affidano a condizioni eque, alla creazione di valore aggiunto regionale e al trattamento rispettoso degli animali e della natura. Soprattutto in primavera, diventa chiaro come l'agricoltura sostenibile crei cicli che funzionano e come i produttori lavorino responsabilmente nella e con la natura.

**Specialità tradizionale**  
Vitello Swiss Farmer, è perfetto per momenti di gusto indimenticabili.



**UN PROGRAMMA DI  
ETICHETTATURA  
DI LUCARNA MACANA AG**  
in collaborazione con  
ASF Tiervermarktung AG

### Vitelli sani, allevamento sostenibile



L'allevamento di Swiss Farmer Kalb è sostenibile e rispettoso degli animali: vitelli nutriti con latte di qualità e mangimi selezionati, stalle confortevoli e controlli regolari garantiscono benessere, sviluppo sano e qualità regionale.

### Hot Tipp di Mike



**Mike Egger**  
Vice direttore  
generale  
MALU Holding

#### SALSA VERDE CON BRACIOLA DI VITELLO

**Un tocco di  
sud per la  
carne di vitello**

Per accompagnare una deliziosa braciola di vitello Swiss Farmer, tengo sempre a portata di mano nel frigorifero un vasetto di salsa verde (salsa alle erbe), preparata da me.

3 mazzetti di prezzemolo  
1 manciata di basilico  
1 sp aglio  
2 cucchi di capperi  
2 cucchi di succo di limone  
2 cucchi di aceto balsamico bianco  
1 dl di olio d'oliva  
10 foglie di menta  
Sale, pepe nero macinati

Per dare un tocco mediterraneo alla salsa, tritare finemente 1-2 pomodori secchi e aggiungerli agli altri ingredienti.



The image shows two large, raw pieces of meat, likely lamb or goat, hanging from metal hooks. They are positioned in front of a grey metal grid. The meat is a vibrant red color, indicating it is fresh. The hooks are attached to a metal track at the top of the frame. The overall scene is clean and industrial, typical of a meat processing or storage facility.

La nostra  
natura per  
la carne  
migliore

Dalla natura al piatto

**Intervista**

## Preservare i punti di forza, plasmare il futuro!



**Mike Egger**  
Vice direttore  
generale MALU  
Holding AG

**D Perché vuoi assumerti responsabilità nel settore della carne?**

**R** Questo settore ha guidato la mia crescita professionale e personale. Responsabilità per me significa unire tradizione e innovazione, valorizzare le persone e promuovere professionalità. Insieme voglio costruire il futuro del Gruppo MALU, con coraggio e spirito di squadra, dimostrando che il nostro settore ha un futuro solido.

**D Come ti mantieni aggiornato sulle nuove tendenze e sugli sviluppi?**

**R** Resto a stretto contatto con la realtà quotidiana: il confronto con acquisti, produzione e vendite,

così come il dialogo con produttori, clienti e autorità, offre spunti preziosi. Seguo anche sviluppi internazionali, fiere e network. Con apertura e voglia di imparare, possiamo adattarci con facilità.

**D C'è stato un momento che ha influenzato la tua filosofia di leadership?**

**R** È stato evidente quanta energia nasce quando i collaboratori assumono responsabilità e si sentono valorizzati. Una buona leadership si fonda su chiarezza, fiducia e un ambiente che considera gli errori come opportunità di apprendimento. Per me significa guidare e rafforzare le persone.

**D Da che cosa dipende, secondo te, il successo di un'azienda?**

**R** Il successo nasce da una cultura aziendale solida, strutture chiare e costante attenzione alla qualità. Quando le persone amano il loro lavoro, i processi sono affidabili e c'è spazio per crescere, si ottiene un successo duraturo. Per me il segreto imprenditoriale è l'equilibrio tra redditività, etica e professionalità.

La garanzia del benessere animale rende la qualità migliore



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



SWISS  
BLACK ANGUS



## Teneri e invitanti

I nostri tagli per voi professionisti:



CARRÈ



STINCO POSTERIORE



SCAMONE



LOMBATA



*Contatto*

# LUCARNA Ticino

I nostri partner di Bironico saranno lieti di essere contattati:



[www.macellerieticinesi.ch](http://www.macellerieticinesi.ch)

Associazione Mastri Macellai Salumieri Ticino e Mesolcina

Società Mastri 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](http://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](mailto:mail@lucarna-macana.ch)

