la Rassegna.it
Fondata nel 1906

30 Novembre 2015

Lavorazione della carne, tecnologie e innovazioni

Lo scorso 23 novembre, a Calcinate, si è svolto un incontro dedicato alle nuove tecnologie e innovazioni nella lavorazione della carne, organizzato dall'Associazione Norcini Bergamaschi e dall'ASCOM macellai, in collaborazione con la ditta La Felsinea, produttrice di macchine per la macelleria, e la ditta CRC srl di Ghedi, concessionaria di attrezzature per macellerie e negozi alimentari. All'incontro hanno partecipato più di sessanta professionisti, tra macellai, negozianti e norcini incuriositi, molto partecipi e interessati a scoprire e ad apprendere le novità presentate.

Donato D’Aurizio, cuoco macellaio, ha mostrato l’utilizzo di un innovativo cutter orizzontale mescolatore, di inteneritrici e dimostrato le potenzialità della cottura a bassa temperatura. Si è preparato un impasto per ripieno, un insaccato, un würstel, una carne in salamoia e alcune verdure e carni cotte a bassa temperatura. Donato, ha mostrato la semplicità d’utilizzo di queste nuove tecnologie e le grandi potenzialità d’impiego, per aiutare i professionisti del settore a soddisfare le sempre maggiori esigenze dei clienti. Al termine dell’incontro si sono degustate le preparazioni realizzate durante l’incontro e alcuni salumi offerti dall’Associazione Norcini Bergamaschi.