

LUCARNA

NEWS

003

AGOSTO
2023

Eccellenza
qualitativa
che stimola
l'appetito

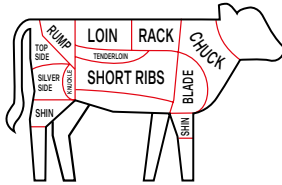
Swiss Farmer Kalb:
Massima qualità
per palati sopraffini

LUCARNA-MACANA.CH



Un buon pezzo di natura

Il Swiss Farmer Kalb:
Con alimentazione naturale
e allevamento tradizionale
per una qualità unica.



Saporito e succulento.
Arrosto di vitello legato
della parte del collo, perfetto
per la cottura in umido.



Già quando in passato i contadini si spostavano sulle Alpi, dedicandosi tutta l'estate alla produzione di formaggio di malga, necessitavano di un impiego del latte per l'inverno. Cosa c'era di più ovvio se non l'ingrasso dei vitelli. Così ha avuto origine il Swiss Farmer Kalb, un prodotto che si distingue sia in termini di qualità che di gusto.

Allevamento tradizionale per il massimo benessere degli animali

I vitelli del programma Swiss Farmer Kalb crescono in fattorie svizzere, fra l'altro anche in zone montane, in perfetta armonia con la tradizionale produzione di latte. Essi vengono qui allevati alla maniera tradizionale in piccoli gruppi, liberi di muoversi. I vitelli possono muoversi liberamente e godono di cure e assistenza individuali. Questo stile di allevamento tradizionalmente contadino degli animali e l'uso minimalista di antibiotici costituiscono il fondamento per un benessere eccezionalmente elevato degli animali.

Responsabilità riscontrabile al palato

I vantaggi dell'allevamento in piccoli gruppi sono evidenti. Date le ridotte dimensioni della mandria, il monitoraggio sanitario non costituisce alcun problema. Pertanto, anche l'impiego preventivo di farmaci non è necessario; studi dimostrano persino che questa pratica di allevamento può fare quasi completamente a meno dell'uso di antibiotici.

Il nostro obiettivo: nel modo più naturale possibile.

Il miglior avvio alla vita per un vitello inizia con un ottimale apporto di colostro, al fine di garantirne lo sviluppo del sistema immunitario e prevenire diarree



dovute ad infezioni, che possono causare danni a lungo termine. In questo primo periodo è particolarmente importante che i vitelli ricevano tempestivamente colostro di alta qualità in quantità sufficiente. Nella forma tradizionale di allevamento all'ingrasso dei vitelli, come praticata nel caso di Swiss Farmer Kalb, gli allevatori s'impegnano a somministrare ai vitelli appena nati questo latte colostrale. Integrata con fieno fresco, i vitelli del programma Swiss Farmer Kalb ricevono così una nutrizione specificamente adattata alle loro esigenze.



UN PROGRAMMA E MARCHIO DELLA LUCARNA MACANA AG REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON LA ASF TIERVERMARKTUNG AG

Allevamento secondo la modalità originaria, nel rispetto degli animali

Gli standard volutamente elevati fanno la differenza. Sufficiente aria fresca e aree di riposo con spaziose lettiere vanno a completare gli allevamenti dotati di ampi spazi e composti da piccoli gruppi, per rispondere adeguatamente all'istinto e al bisogno di gioco dei giovani animali. Questo tipo di allevamento rispettoso degli animali garantisce il loro benessere – un fattore determinante per la qualità.



Interessante suggerimento di Roman



Roman Stierli
Responsabile del Controllo della Qualità
Lucarna Macana AG

GERETTI DI VITELLO PER 10 PERSONE

Magnificamente autunnale

E si fa così:


Incidere lateralmente i geretti. Sbucciare cipolla e aglio e tritarli. Pulire le carote, il sedano e il porro. Sbollentare i pomodori,



pelarli ed eliminarne i semi. Tagliare il tutto a cubetti. Speziare i geretti e cospargerli di farina. Rosolarli in olio bollente. Prelevarli dalla padella e scolare il resto dell'olio. Quindi, inserire la cipolla insieme alle verdure e stufarle. Aggiungere la passata di pomodoro e far rosolare brevemente insieme al resto. A questo punto, inserire l'aglio e la carne. Unire a questi, poi, anche le erbe aromatiche e il vino bianco, far addensare e glassare. Aggiungere,

quindi, fondo di vitello e demi-glace fino a ricoprire la carne. Cuocere a fuoco lento il tutto coperto in forno, girare di tanto in tanto. A fine cottura, aggiungere la dadolata di pomodori. Far addensare un po' la salsa, assaggiare ed eventualmente aggiustare e/o insaporire.

Ingredienti: 2,2 kg di geretti SFK/20 g di spezie per carne/25 g di farina/1 dl di olio di arachidi/1 cipolla/2 spicchi d'aglio/3 carote/1 sedano/1 porro verde/50 g di passata di pomodoro / risp. 10 g di salvia e origano freschi/2 dl di vino bianco/1 l di fondo di vitello/5 dl di demi-glace/4 pomodori

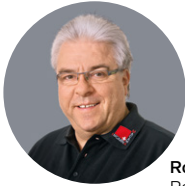
The image shows two large, raw pieces of meat, likely lamb or goat, hanging from metal hooks in a processing plant. The meat is pinkish-red with some white fat and is positioned against a white tiled wall. The hooks are attached to a metal track system at the top of the frame. The overall scene is clean and industrial.

**Qualità
che
si nota**

La nostra natura per la miglior carne

Intervista

Il benessere degli animali oggi ha più valore



Rolf Hiller
Reparto vendite
e membro del
consiglio di
amministrazione

- C Oltre 35 anni nel reparto vendite della Lucarna, qual è la motivazione che ti dà la spinta ogni giorno nel tuo lavoro?**
- R** È fin dal mio apprendistato che mi piace il mestiere di macellaio. Ho la fortuna, di lavorare in un'ottima ditta e con un magnifico team. Nel corso degli anni si sono sviluppati preziosi contatti e sono nate amicizie con clienti affezionati, che per me significano molto. Mia moglie mi ha sempre coperto le spalle, in modo che potessi svolgere il mio lavoro con la mente libera. Questi fattori mi motivano ad andare ogni giorno con piacere e pieno di slancio al lavoro.
- C Qual è stata la spinta a favore di un proprio marchio di carne di vitello?**
- R** Abbiamo constatato l'esistenza di un'enorme richiesta di carne di vitello di qualità superiore da parte della rivendita

specializzata e della ristorazione. Abbiamo deciso così di dar vita ad un programma di risposta in tal senso. Secondo gli standard della Protezione Svizzera degli Animali, come l'allevamento in piccoli gruppi, il più possibile molto latte e una crescita senza stress. Il programma SFK ha riscontrato un apprezzamento.

- C Perché l'alimentazione con latte è così importante per la qualità?**
- R** Il latte è l'alimento più naturale per eccellenza, è ricco di sostanze nutritive e nutrizionali e contribuisce ad una crescita sana. Con l'aggiunta di un po' di fibre grezze si ottiene in questo modo una carne gustosa e di alta qualità.
- C È prevedibile un futuro per questa forma di ingrasso dei vitelli?**
- R** Credo proprio di sì, vi sono molti consumatori che mangiano meno carne, optando piuttosto per pezzi di carne di alta qualità, frutto di un allevamento sostenibile e che sono disposti anche a spendere un po' di più per questo. Per l'attuale generazione il benessere degli animali ha acquisito un maggior peso e ciò ci conferma che con il programma SFK siamo sulla strada giusta.

Il garantito benessere degli animali sta all'origine dell'ottima qualità



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



Tenero e invitante

I nostri tagli per voi professionisti:



COSTATA



FESA FRANCESE



GERETTO



SOTTOFESA



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

