

Appuntamenti

Meat advisor: nasce la figura del sommelier della carne. A Catania il primo corso formativo

di: Redazione

19 novembre 2024



Si è tenuto a Catania, nell'area convegni del Nu Levante ex Dogana di Catania, il primo evento formativo sulla figura del Meat Advisor. E' la carne con le sue preziose componenti nutritive e le sue specificità la cerniera tra preparazione in cucina e relazione con il consumatore tra steak-house, ristoranti e locali specializzati dove la carne è al centro dell'attenzione degli esperti. L'evento, è stato fortemente voluto ed organizzato da Gino Meat Broker – che ne ha definito il palinsesto formativo – insieme a Mancini Market che con la sua area Academy sostiene l'importante iniziativa con la collaborazione del Distretto Produttivo della Filiera delle Carni della Regione Siciliana.

Tra i relatori, Michele Ruschioni di Braciami Ancora – principale testata di riferimento in Italia per macellerie e steakhouse – Vincenzo Chiofalo, professore dell'Università di Messina, grande esperienza di innovatore per la filiera delle carni, Gianni Giardina detto "Il macellaio con la coppola" già campione mondiale di disosso, Linda Sanguin dell'omonima azienda agricola, Facundo Toche in arte Dott. Asado esperto di cotture e brace e Paola Marsella, chef e consulente per importanti steakhouse italiane.

Il Meat Advisor è la figura chiave per trasferire le conoscenze delle differenti tipologie di allevamento e dei sistemi di produzione di filiera, il quale con questo evento acquisisce le conoscenze necessarie sulla filiera delle carni e diventa il comunicatore della qualità direttamente al consumatore.

Il Meat advisor è la figura su cui puntiamo per rappresentare il mondo delle carni con il ruolo fondamentale e di responsabilità nella selezione, preparazione e presentazione della carne, assicurando standard di qualità sempre più elevati.

Diventare un Meat Advisor significa avere una conoscenza approfondita delle carni partendo dalla produzione ovvero dalla selezione delle razze degli animali e seguendo tutte le fasi compresa la frollatura, arrivando fino alla vendita diretta al cliente.

Oltre 150 iscritti al convegno formativo di cui un terzo proveniente dalle altre regioni d'Italia, un evento unico e di grande valore dove Gino Meat Broker, Mancini Market ed il Distretto Produttivo delle Carni di Sicilia hanno messo insieme l'intera filiera delle carni con la partecipazione di tutte le professionalità partendo dagli allevatori ai produttori di mangimi a macellatori, trasformatori e punti vendita specializzati con gli addetti alla ristorazione e appassionati del mondo della carne che insieme vogliono approfondire la conoscenza della carne fino alla ristorazione.

Una proposta formativa che è una scelta ben precisa va ben oltre il concetto di business legato alla steakhouse, come ha dichiarato Antonino Campanella, meglio conosciuto come Gino Meat Broker, vero propulsore dell'evento: "la carne con l'intera filiera permette di valorizzare le competenze e favorisce la professionalità della figura che stiamo per fare tutti gli aspetti di maggiore interesse per i professionisti delle carni che con la figura del Meat Advisor si pone all'avanguardia nella food experience partendo dalla conoscenza della materia prima; questo è solo un primo evento pensato e organizzato per gli appassionati delle carni di tutta Italia che mette al centro tutti gli attori della filiera con la responsabilità di promuovere e comunicare in maniera chiara e soprattutto corretta la carne. L'evento si colloca infatti nell'alveo di un insieme di manifestazioni volte ad aumentare la conoscenza e il valore culturale che ruota attorno al mondo della carne, su tutta la filiera, anche per una corretta informazione al consumatore finale."