

## GARE CARNIVORE

## Angelo Capizzi è il miglior Giovane Macellaio d'Italia 2023

*Vincitore meritissimo della finale del Campionato Giovani Macellai under 35 2022/2023 di Federcarni. Una vittoria che in fin dei conti è di tutti i ragazzi partecipanti a quest'avventura che ha toccato tante tappe dal Nord al Sud dell'Italia. All'insegna della crescita professionale e della condivisione di esperienze e formazione*

*di Elena Be ne de Itri*



A destra: lo spazio di Federcarni ha ospitato nelle quattro giornate di fiera un ricco calendario di eventi, presentazioni e show-cooking, attirando l'attenzione dei tanti operatori in visita al padiglione e confermando la centralità della figura del macellaio nel comparto carni.

A sinistra: il vincitore della seconda edizione del Campionato Giovani Macellai di Federcarni, il butcher siciliano Angelo Capizzi (al centro), con il presidente Maurizio Arosio, Francesca Perfetto, James O'Donnell di Bord Bia e Giorgio Pellegrini, presidente dell'Associazione Macellai di Milano e Provincia. «La presenza di Bord Bia accanto ad un partner così prestigioso in Italia come Federcarni è un'occasione unica per noi per far conoscere le qualità del nostro prodotto ai professionisti dell'arte della macelleria, raccontando le caratteristiche e i punti di forza di una carne "buona per natura"» ha sottolineato Francesca Perfetto.



Lo scorso 8 maggio, nel corso della prima giornata di *Tuttofood*, nello spazio attrezzato FEDERCARNI all'interno del Padiglione 2, si è tenuta l'attesissima finale del *Campionato Giovani Macellai under 35 2022/2023* giunta alla seconda edizione. La federazione, insieme al suo presidente MAURIZIO AROSIO, agli iscritti e ai tanti volontari che hanno gestito l'ampio spazio, si sono impegnati non poco per garantire uno spettacolo d'eccellenza. I giovani butcher hanno animato la gara con la loro creatività, presentando composizioni di carni fresche e originali. La cura dei dettagli, la qualità dei prodotti, la creatività nell'allestimento del banco e il servizio sono stati l'obiettivo comune di tutti.

I finalisti del Campionato sono arrivati di buon'ora allo stand da tutta Italia e, con coraggio e tanta passione, hanno dato il via alla finale. Questi i loro nomi: EDOARDO ZECCHINATO, DANIELE PRESTIA, LUCA ZAMBETTI, MARCO INNOCENTE, ANGELO CAPIZZI, MARCO RINALDI, DAMIANO BOLOGNA, ANDREA GIULIATTI, MAR-

ZIA INNOCENTE, ANDREA GAMBATO, LUCA GAGLIARDI e ANTONIO PRETE. I criteri di valutazione sono stati come sempre 10 ovvero: *disosso, sezionamento, manualità del taglio, ordine e pulizia, minimo scarto, inventiva e fantasia, presentazione, degustazione, cultura e creazione insaccati*.

Il *Campionato Giovani Macellai*, che si è articolato in più selezioni nel del 2022 e 2023, è stato supportato da numerosi sponsor tra cui **Zanussi**, **Epta Eurocryor**, **Bord Bia**, **Stagionello Academy**, **Greci**. Il primo posto sul podio è andato al bravissimo siciliano ANGELO CAPIZZI di Piazza Armerina (EN), seguito da LUCA ZAMBETTI di Caserta e DANIELE PRESTIA di Latina. Sempre ad Angelo Capizzi sono andati il *Premio Zanussi Professionale* e il *Premio Eurocryor*. Vincitori del *Premio Greci Industrie Alimentari* sono stati Daniele Prestia, Marzia Innocente e Luca Zambetti, mentre il *Premio Stagionello Cuomo* è andato a Manuel Arena.

Finalisti e sponsor hanno assicurato uno spettacolo che ha attirato tantissime persone, curiose di conoscere il mondo della federazione

nazionale FederCarni. «In quest'ultimo biennio abbiamo notato una progressione esponenziale nella crescita professionale dei ragazzi seppur giovanissimi» ha commentato STEFANO CASELLA, vice presidente FederCarni. «C'è bisogno di crescere partendo dal basso, dal cosiddetto ABC, e questi giovani hanno dimostrato di saperlo fare. Non per questo ci vuole tempo per diventare un grande professionista».

«È stata una bellissima esperienza che ci ha reso importanti a livello nazionale e una bellissima occasione per questi macellai di dimostrare tutto quello che valgono» ha sottolineato ENRICO VANNINI, amministratore FederCarni. «Il Campionato è stato decisamente interessante, sicuramente lungo e faticoso dato che abbiamo girato l'Italia da Nord a Sud, ma questa finale è stata fantastica» ha aggiunto ALBERTO SUCCI di FederCarni Ferrara, sottolineando la crescita professionale fatta da ciascun partecipante nel corso di quest'avventura. «È stata veramente una grande soddisfazione: quando cogli l'impegno di questi ragazzi



a partire dall'emozione e dalla voglia e impegno di fare tante cose all'interno del breve tempo a loro disponibile in corso gara non si può che essere molto soddisfatti!».

«Questo Campionato è stato pensato e condotto non come una gara ma come un'opportunità di far incontrare tanti ragazzi dando loro l'opportunità di condividere un'esperienza importante. I nostri auguri vanno a tutti i 72 ragazzi che hanno preso parte a questa seconda edizione del *Campionato*. Non è emergere in una gara quello conta ma è costruirsi un proprio futuro nel proprio negozio, nella propria attività proprio perché hai delle conoscenze che puoi migliorare attraverso l'esperienza degli altri» ha concluso il presidente Maurizio Arosio.

>> Link: [federcarni.it](http://federcarni.it)



In alto: un momento della finale del Campionato Giovani Macellai a Tuttofood 2023. In basso: Stagionello, già da diversi anni, è sponsor del Campionato Giovani Macellai.

### Epta crede nel talento dei giovani macellai

**Epta**, con il suo brand **Eurocryor**, crede da sempre nel talento dei giovani macellai e presso la sua sede di Solesino (PD), lo scorso aprile, aveva ospitato la semifinale del *Campionato Italiano Giovani Macellai* di Federcarni. «Oltre ad essere una manifestazione che riunisce i principali attori del segmento macelleria, il *Campionato Italiano Giovani Macellai* rappresenta un importante momento di crescita per i concorrenti» aveva commentato in quell'occasione **GIANPIERO CARUSO**, *Commercial Director* di Epta Italia. «Essere tra gli sponsor ci consente di contribuire concretamente alla loro formazione, mettendo a disposizione tecnologie all'avanguardia, che esaltano al meglio la qualità dei tagli di carne».

Nel corso della penultima tappa dell'*Italian Young Butchers Championship* (IYBC), oltre al contest vero e proprio, è andata in scena un'agenda ricca di eventi: da un tour dello stabilimento Eurocryor ad alcuni interventi da parte del team Epta e di ospiti esterni esperti nel settore, come **ELENA BENEDETTI** di Eurocarni, **FRANCESCA SANTIN**, ideatrice e tutor di *Alta Formazione in Macelleria e Passione Preparati Planet*, e **MARIA EMANUELLI**, *Product Manager Eurocryor Products*. Un'occasione di confronto sulle ultime tendenze del comparto, durante la quale Epta ha avuto l'opportunità di illustrare le sue "soluzioni", tra cui spiccano la linea di banchi refrigerati *Stili* e le tecnologie *Eurocryor Dynamic System* e *Adaptive System* (in foto, in basso a sinistra, Bruno Scuto, Lara Serafin e Natale Nicoletti di Epta).

**EPTA** - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983), e **Kysor Warren** (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in) per il settore Retail e Food&Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con oltre 6.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali.

