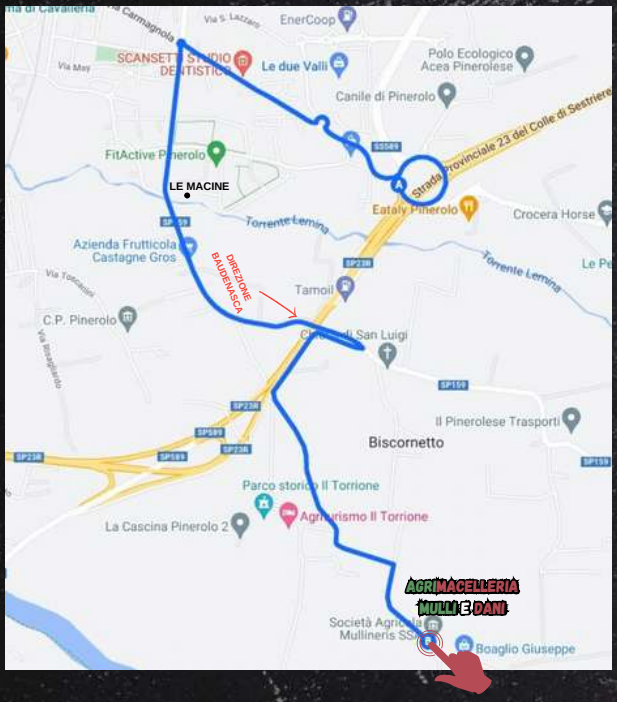
CARNI PIEMONTESI D' ECCELLENZA

AGRIMACELLERIA

MULLI & DANI

# AGRIMACELLERIA MULLI E DANI

# DOVE TROVARCI E I NOSTRI CONTATTI:




STR. GALOPPATOIO 33, PINEROLO (TO)

AGRIMACELLERIAMULLIEDANI

AGRIMACELLERIAMULLIEDANI

388-8965765

# CHI SIAMO E COSA FACCIAMO:

**La famiglia Mullineris e l'allevamento di bovini si incontrarono nel lontano 1917, quando il nostro trisavolo Andrea Mullineris e suo figlio Domenico si stabilirono nella cascina Bessano in strada Galoppatoio 33, iniziando l'allevamento della razza piemontese e la coltivazione dei terreni circostanti; qui iniziò la storia della nostra azienda.**

**Nel 1968 subentrò Paolo, il figlio di Domenico, il quale con molta intraprendenza si spinse in Francia e iniziò il commercio di bovini francesi in Italia, vista la notevole richiesta di vitelli da parte di allevatori piemontesi. Finì poi per stabilirsi del tutto oltralpe con il figlio più giovane Marco, passando il testimone a nostro padre Claudio.**

**Con il passare degli anni la situazione cambiò notevolmente con il subentro della GDO (grande distribuzione organizzata), i prezzi iniziarono ad essere dettati dai grossi distributori, i quali acquisirono sempre più potere.**

**Vedendo l'inizio di questo cambiamento, Claudio, con lo scopo di diversificare l'indirizzo produttivo aziendale, negli anni 2000 decise di puntare sulla frutticoltura, in particolare sui kiwi. Questa scelta si rivelò molto interessante tanto che la zona del pinerolese divenne negli anni molto vocata alla frutticoltura.**

**Un altro ramo che si aprì nel 2010, fu la produzione di energia elettrica da fonte fotovoltaica.**
**Un'opportunità di impronta green ed ecosostenibilità aziendale, che ci portiamo dietro e sosteniamo sempre più con convinzione, per dare il nostro contributo alla lotta contro il cambiamento climatico causato dall'inquinamento.**

**Arriviamo dunque al giorno d'oggi con la nostra entrata in gioco.**
**Siamo Fabio ed Alberto, i figli di Claudio, che con l'appoggio di nonno Paolo e zio Marco abbiamo deciso di cambiare l'impostazione aziendale, non puntare più a rifornire la grande distribuzione, ma arrivare direttamente al consumatore finale.**

**Così è nato il nostro progetto dell'agrimacelleria, affiancato dalla nostra scelta green, avendo ultimato in questi ultimi mesi un nuovo impianto fotovoltaico che ci aiuterà nella sostenibilità della nostra azienda.**

**Per agrimacelleria si intende un'azienda agricola che alleva il bestiame, trasforma e vende i propri prodotti, rispettando i canoni di allevamento e benessere animale, garantendone le stesse qualità al consumatore finale.**

# IL NOSTRO IERI:

ANDREA ED ELISABETTA
1935

DOMENICO E FRANCA
1955

PAOLO, ELDA E IL FIGLIO CLAUDIO

PAOLO E GIUSEPPE
1955

PAOLO CON IL TRATTORE
BALILLA

# IL NOSTRO OGGI:

ALBERTO E FABIO
2023

ALBERTO INTERVISTATO A
TELECUPOLE
2022

FABIO E IL VITELLINO APPENA OPERATO
2020

CLAUDIO E RICCARDO
2023

ALCUNI CI CONOSCONO PER QUELLI
CHE AVEVANO GLI STRUZZI.

# IL TUO MACELLAIO:

**Mi presento, sono Daniele Cogno e vorrei raccontarti un pò di me, per mostrarti la mia passione in questo lavoro e nei prodotti che vorrei portare sulla tua tavola.**
**La mia storia parte dalla val Pellice, dove già da piccolo essendo amante degli animali e della natura ho avuto modo di avvicinarmi alla realtà agricola e ai suoi derivati, scegliendo così un percorso formativo mirato.**

**Frequentando l'istituto agrario ho avuto modo di conoscere il mio collega Fabio Mullineris, con cui ho intrapreso quest'avventura dell'agrimacelleria.**

**Dopo il percorso scolastico, mi sono inserito nell'ambito lavorativo come macellaio, e se già la mia passione era forte, crescendo in questo campo ho scelto di specializzarmi sempre di più, informandomi e seguendo diversi corsi inerenti al mondo della carne.**

**Collaborando con alcuni colleghi, ho inserito nel mio bagaglio culturale diverse metodologie di lavoro, tanto da arrivare a creare una visione completa di questa realtà.**

**La tradizione e l'innovazione sono le basi del mio lavoro, l'impegno che metto ha lo scopo di portare qualità ed ecosostenibilità in un prodotto oramai troppo generalizzato.**

**La selezione dei tagli e della tipologia di allevamento ci permettono di accontentare più gusti culinari, dai più storici alle nuove tendenze.**

# LA NOSTRA FILOSOFIA:

**ASPROCARNE PIEMONTE: è un'organizzazione di produttori di carni bovine costituita nel 1985.**
**Raggruppa circa 500 produttori, la sua missione è migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare la carne bovina piemontese prodotta dai membri, facendo da interfaccia tra produttori e mercato (GDO).**

**La nostra azienda ne fa parte dal lontano 2002, aderendo al disciplinare dell'etichettatura volontaria. Siamo certificati SQNZ (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica) per i seguenti disciplinari di produzione:**

- **"VITELLONE E/O SCOTTONA AI CEREALI" del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ), qui capiamo l'importanza dell'alimentazione dei nostri animali, se questa rispetta altissimi standard di qualità, il prodotto che ne deriva presenterà quasi certamente caratteristiche d'eccellenza.**

PIEMONTE
ASPROCARNE

In questo caso la razione giornaliera deve contenere una quantità di cereali e foraggi da cereali superiore al 60%.
Inoltre le razioni devono essere prive di grassi animali aggiunti, contenendo esclusivamente prodotti di origine vegetale.

- "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE", anch'essa segue un rigoroso disciplinare di produzione, basato sulla tecnica tradizionale dell'allevamento protetto e su un'alimentazione precisa e mirata.
  Questa prevede mangimi con almeno il 60% dei prodotti vegetali, cereali ad alto contenuto energetico e fieno.

## LE NOSTRE GARANZIE SULLA CARNE BOVINA:

ALLEVAMENTO SENZA USO DI ANTIBIOTICI: da anni l'utilizzo di antibiotici è monitorato in via telematica dal portale veterinario della farmaco sorveglianza, questo ci aiuta a tracciare e a garantire al consumatore finale l'eventuale utilizzo di antibiotici in caso di malattie dell'animale.
Nella nostra azienda, avendo sotto pieno controllo quest'ultimo, garantiamo che gli animali utilizzati per la vendita diretta non siano stati sottoposti ad alcun trattamento.

CARNE NO OGM: viene ottenuta da animali che sono stati nutriti con mangimi che NON contengono ingredienti geneticamente modificati (OGM), o più semplicemente con materie prime prodotte in Europa dove la coltivazione OGM è vietata.

**BENESSERE ANIMALE: è una questione etica ma è provato che può influenzare anche la qualità della carne. Per garantire questo fattore creiamo un habitat il più ottimale possibile, ampi spazi, accesso facilitato a cibo ed acqua sanificata dal nostro impianto certificato, lettiera asciutta e pulita e ventilazione forzata nei mesi più caldi per garantire il loro benessere.**

**L'acqua, seppur potabile viene trattata con "Sani Aqua Extra", di Mazzoleni.**
**L'utilizzo del perossido d'idrogeno contrasta la formazione di biofilm, potenzialmente pericoloso, all'interno delle tubature prevenendo possibili patologie e problematiche sui nostri capi.**

**Questi canoni vengono valutati e premiati dalla comunità europea tramite un portale dedicato (ClassyFarm), con vari requisiti e un punteggio aziendale assegnato.**

**Se si è al di sotto dei 70 pt. vengono richiesti dei miglioramenti fino ad arrivare a 80 pt.**
**Il nostro punteggio è di 92.**

# LA RAZZA BOVINA PIEMONTESE:

**La razza bovina piemontese è la più importante razza da carne autoctona italiana, è considerata di ottima qualità e gode di buona notorietà.**

**Oggi la razza bovina piemontese produce carne di altissimo livello: tenera, magra, con pochi grassi ma di notevole qualità nutrizionale (acidi grassi insaturi, omega-3 e omega-6) e un basso contenuto di colesterolo.**

**Tutte caratteristiche che la rendono unica nel suo genere.**

**Decenni di selezione genetica hanno reso la razza piemontese una delle più esclusive e apprezzate al mondo.**
**Le sue forme scolpite e arrotondate si possono notare già nei vitellini, ma negli esemplari adulti impressionano per la loro possenza, soprattutto nei maschi.**
**Questo fenomeno si chiama ipertrofia muscolare, di conseguenza la razza viene soprannominata "della coscia", in dialetto "ed fasun" cioè fassone.**

00199151
9385

VITELLI IN STALLA

VACCHE AL PASCOLO

# COME CONSERVARE LA CARNE?

**LA FROLLATURA:**
**È quel processo di maturazione, a basse temperature, durante il quale si ha un progressivo intenerimento della carne.**
**A livello biochimico, intervengono processi di idrolisi enzimatica, di ossidazione e denaturazione delle proteine dei tessuti connettivi e delle fibre muscolari.**

**La frollatura (da una a tre settimane) può avvenire con la carne ancora in mezzena oppure dopo aver eseguito il sezionamento, tenuta in grandi pezzi sottovuoto.**
**Noi prediligiamo il secondo metodo, il quale garantisce un'assenza di contaminazioni.**

**I vantaggi della frollatura sono quelli di rendere la carne più tenera, succosa e saporita.**

## DRY AGING O "FROLLATURA DELLE COSTATE":

**La stagionatura a secco della carne è un processo che esiste da centinaia di anni, divenuta sempre più popolare negli ultimi decenni.**

**Questa prevede l'esposizione di un selezionato taglio di bovino in un ambiente controllato e areato per esaltarne il sapore e la tenerezza.**

**La carne viene posta in una camera di frollatura a secco con temperature e livelli di umidità specifici. Man mano che l'umidità viene estratta, gli enzimi naturali della carne rompono il muscolo nel tempo, rendendolo tenero.**
**Questo processo mostra i suoi risultati dopo 21 giorni dall'inizio della frollatura.**

## IL SOTTOVUOTO O WET AGING:

**Con il sottovuoto l'aria viene estratta dalla carne, impedendone la prolificazione batterica e la successiva contaminazione. In questo processo le fibre muscolari tenderanno a scindersi fino ad arrivare ad un intenerimento della carne.**
**La carne sottovuoto mantenuta in frigo dura fino a 20 giorni dal sezionamento; per garantire una maggiore conservazione nei vostri frigoriferi, il nostro processo di frollatura varierà dai 10 ai 15 giorni.**

**La carne tenderà ad inscurirsi per mancanza di ossigeno, vi consigliamo di aprire il sacchetto una o due ore prima del consumo, in modo tale che la carne ossigenandosi, riassuma il suo bel colore rosso ed il suo profumo caratteristico.**

**Pur con queste piccole criticità, sia dal punto di vista scientifico che pratico (lunga conservabilità,praticità e possibilità di trasporto in qualsiasi borsa) fanno del sottovuoto il miglior metodo di conservazione e manipolazione delle carni.**

## VASCHETTE IN ATMOSFERA MODIFICATA:

**L'atmosfera che respiriamo è composta da azoto, anidride carbonica e ossigeno.**
**Modificando questa atmosfera, con l'aumento dell'azoto e dell'anidride carbonica e l'abbassamento del tenore di ossigeno si riduce la proliferazione batterica senza modificare l'aspetto delle carni.**

**La carne in atmosfera modificata, mantenuta in frigorifero, dura fino a 7 giorni.**

## CONGELARE LA CARNE:

**La carne va congelata nel freezer domestico a piccole porzioni, distanziando i singoli tagli da congelare, in modo che il congelamento sia veloce e non si abbiano rotture delle membrane cellulari.**
**La carne in freezer può durare fino a 6 mesi, a seconda della temperatura e del tipo di prodotto.**

## PERCHÈ METTERE SOTTOVUTO UN ALIMENTO DA CONGELARE?

**Una delle principali problematiche del congelare la carne, sopratutto quella cotta, riguarda l'acquisizione di un odore e di un sapore meglio identificabili come gusto/aroma di frigo o di freezer. Invece nel caso di congelamento da cruda, per lunghi periodi, si può presentare la "cottura col freddo" in cui si ha un'alterazione di colore e consistenza.**

**Mettendo gli alimenti sottovuoto prima di congelarli, si può conservare totalmente l'integrità del sapore e dell'odore originario, risolvendo quindi le problematiche sopra elencate.**

# LA TRADIZIONE DEI SALUMI:

**I nostri salami sono prodotti a base di grasso di maiale e carne magra di suino e/o bovino e/o ovino, macinati e conditi con sale e aromi, insaccati nei budelli, asciugati e stagionati in tempi variabili, seguendo le linee produttive tradizionali piemontesi.**
**Il processo è suddiviso in tre fasi: stufatura, asciugatura e invecchiamento.**

**La stufatura, dura un massimo di 4 giorni, è il momento in cui il salume perde i liquidi in eccesso contenuti al suo interno.**

**L'asciugatura è la seconda fase del processo, in cui continua il processo di perdita di liquidi contenuti nel salume, ma in maniera uniforme. Questa fase dura in genere 7-8 giorni e deve essere effettuata in un ambiente areato dalla temperatura costante.**

**La stagionatura vera e propria, infine, è quella che inizia nella terza fase, ossia l'invecchiamento. Questa è la più lunga delle tre e varia a seconda della grandezza e della tipologia del salume. Generalmente si svolge in un ambiente con umidità elevata e costante. Si formano muffe utili che aiutano il prodotto ad acquisire nuove proprietà organolettiche.**

**Tutti questi processi di fermentazione (fermentazione lattica) oggigiorno vengono svolti principalmente in ambienti controllati, celle frigo di stagionatura, a causa del cambiamento climatico e delle stagioni irregolari.**

**Nel nostro caso, siamo autorizzati a utilizzare la cantina storica per il terzo step, la stagionatura. Vengono monitorati e controllati i vari fattori micro-ambientali che permettono ai nostri salumi di ottenere quei profumi e quegli aromi ormai andati persi nella produzione odierna, ricordando le produzioni casalinghe, con un occhio di riguardo al giusto processo di stagionatura.**

**La nostra produzione in cantina, oltre al classico salame più o meno stagionato e aromatizzato, comprenderà anche altre prelibatezze, vieni a scoprirle!**

# CARNI PIEMONTESI D' ECCELLENZA

# AGRIMACELLERIA

MULLI & DANI

**PER ORDINI E CONSEGNE A DOMICILIO CONTATTACI AL:**

**388-8965765**

**Str. Galoppatoio 33, Pinerolo (TO)**