

CARNE CHE PASSIONE

24/25

CITTÀ DELL'ALTRA ECONOMIA
EX-MATTATOIO LARGO DINO FRISULLO

SETTEMBRE 2023

EVENTO DEDICATO AL COMPARTO DEI MACELLAI DI ROMA CAPITALE E PROVINCE.



Accademia
Macelleria
Italiana



I partecipanti all'evento avranno la possibilità di richiedere la raccolta dei sottoprodotti, grasso ed ossa, a costo zero per tutto il 2023/2024.

PROGRAMMA

DOMENICA 24/09

- Ore 10:00 Apertura stand
- Ore 10:30 Presentazione Associazione "Macellai Roma Capitale"
- Ore 11:00 Intervento Presidente "Federcarni Nazionale"
Maurizio Arosio
- Ore 11:30 Corso cottura delle carni e show cooking con degustazione di chef Zanussi professional
- Ore 12:30 Presentazione delle nuove tecniche per preparare elaborati a base di carne - "Accademia Macelleria Italiana"
- Ore 13:00 Degustazione Tartara di Vitellone Bianco Appennino Centrale I.G.P
- Ore 15:00 Presentazione Az. Agr. San Giobbe del Consorzio Vitellone Appennino Centrale con degustazione di carne chianina marchigiana romagnola
- Ore 17:00 Saluti dei presidenti con rilascio di attestato di partecipazione all'evento.

LUNEDÌ 25/09

- Ore 10:00 Apertura Stand
- Ore 10:30 Incontro tra studenti Alberghiero e Accademia Macelleria Italiana
- Ore 12:00 Corso cottura delle carni con show cooking di chef Zanussi professional (con annessa degustazione)
- Ore 13:00 Presentazione Az. Agr. San Giobbe del consorzio vitellone Appennino Centrale con degustazione di carne chianina marchigiana romagnola

EVENTO GRATUITO

Durante l'evento si potranno degustare piatti tipici come quinto quarto e abbacchio nello stand dedicato alla ristorazione.



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLA
FEDERCARNI

eurocryor
eptarefrigeration



SAN GIOBBE
società agricola

ZANUSSI
PROFESSIONAL



COGESA



GEA
CORPORATION S.p.A.



Coldar
Frigoriferi