



Gruppo Italiano

Carni Equine

# Carne Equina

*La carne della salute*



# Carne Equina

## *La carne della Salute*



*Gruppo Italiano Carni Equine*

La tua macelleria di fiducia

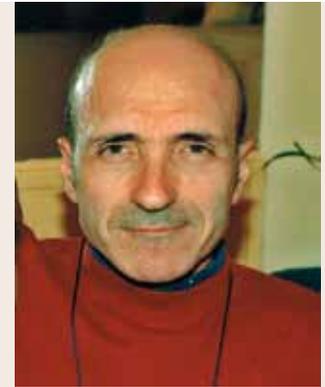


*ci trovi anche su facebook*

## Ci presentiamo...

Il Gruppo Italiano Carni Equine è nato nel Luglio 2011 con lo scopo di aggregare gli operatori del settore delle carni equine. Insieme condividiamo un percorso di crescita professionale teso a costruire iniziative per migliorare l'offerta ai consumatori. La nostra esperienza pluridecennale ci consente di lavorare con serietà, professionalità e attenzione nei confronti dei nostri clienti i quali, da sempre, ci ripagano con la fiducia e la fedeltà. E' nostra intenzione diffondere e far conoscere ad una sempre più vasta platea di persone le caratteristiche e le qualità della carne equina che la rendono unica nel panorama della gastronomia.

Per questo abbiamo ideato questo compendio con le notizie necessarie per conoscere, cucinare e gustare tutta la genuinità della carne equina, a ragione definita "la Carne della Salute". Mangiare sano e con fantasia..... potrebbe essere solo uno slogan. In questo caso, ed è il caso di dirlo, possiamo affermare quanto vere siano le virtù della carne equina. Buona lettura e buon appetito a tutti!



*Lorenzo Carminati  
Presidente Provinciale FIESA  
Confesercenti Bergamo*

*Alcuni dei soci fondatori. Da sinistra: Rossoni Mario, Angela e Ivonne Tentori, Carminati Mario e Stefano, Carminati Alessandro, Caraminati Lorenzo, Gamba Gerolamo e Rossi Cesare (segretario)*



con la collaborazione di



**Gruppo Italiano Carni Equine**  
c/o Confesercenti  
via G. Galli 8 24126 Bergamo - Italia

*Presidente:* Lorenzo Carminati  
tel. 333 8675783  
mail [lorenzo@carniequine.it](mailto:lorenzo@carniequine.it)

*Vice Presidente:* Mario Rossoni  
tel. 335.6351415  
[info@macelleriaequinarossoni.it](mailto:info@macelleriaequinarossoni.it)

## Una Tradizione di Qualità

Confesercenti saluta con vero piacere l'iniziativa dei macellai di carne equina aderenti alla Fiesa e ne sostiene con convinzione l'azione. Non si può infatti fare a meno di sottolineare che le pietanze a base di cavallo sono saporite e nutrienti, povere di grassi e ricche di proteine, dunque importantissime per una dieta equilibrata.

Con questo libretto i macellai si sforzano di rendere nota al grande pubblico la qualità della loro offerta, che si basa su una lunga tradizione familiare, da sempre abituata a mettere al primo posto le esigenze della clientela.

Con i macellai Fiesa, da sempre abituati a lavorare nel rigoroso rispetto delle normative, si va sul sicuro: il consumatore sa che non avrà delusioni né brutte sorprese. La loro professionalità e l'amore per il mestiere rappresentano una garanzia assoluta.

Non resta dunque che mettere da parte incertezze e inutili pregiudizi e procedere senza indugio all'assaggio. Anche durante le Feste natalizie, la carne equina potrà rivelarsi un bel regalo per i vostri palati.

Buona lettura e soprattutto buon appetito a tutti.

*Giorgio Ambrosioni*

*Presidente di Confesercenti Bergamo*



## “La carne equina, Sapori e Tradizioni”

Sono particolarmente lieto di presentare questo bel volumetto dedicato alla carne equina, alle sue proprietà, ai suoi sapori e alle tradizioni. Un libretto piacevole e gustoso, frutto di passione, conoscenza, professionalità.

Nel corso di questi anni Assomacellai ha già sponsorizzato dei lavori di approfondimento sulle tematiche delle carni. In questa occasione siamo soddisfatti di presentare un lavoro editoriale che ci introduce in modo semplice e didattico alla conoscenza e alla preparazione, e alla qualità, della carne di cavallo.

Assomacellai è l'associazione di categoria più rappresentativa dei dettaglianti specialisti della carne. Tra essi le macellerie equine occupano un posto speciale, per la loro nicchia e per la dedizione alla particolarità. Una categoria di operatori che opera con la massima professionalità, per garantire qualità al consumatore, offrendo un prodotto accompagnato da un'alta specializzazione.

Il piccolo volume ci guida in un incredibile labirinto di ricette, sapori, profumi, dove si esalta la freschezza, la tenerezza e la fragranza delle carni equine piene di ferro e povere di grassi, fonte di proteine e di aminoacidi essenziali. Una carne versatile, che si presta a tante circostanze e ricorrenze come ci mostra questa breve guida alla descrizione dei tagli e dei piatti, delle modalità di preparazione e cottura.

Le illustrazioni fotografiche ed il linguaggio descrittivo ne fanno veramente uno strumento di facile consultazione, pratico e allettante per gli amanti della buona tavola. In questo caso possiamo dire che la preparazione specialistica di settore esalta l'inventiva secolare e la capacità di conservazione e trasmissione del patrimonio gastronomico alle generazioni future.

Auguro una gustosa lettura e buon appetito.

*Gianpaolo Angelotti*

*Presidente Nazionale Assomacellai Confesercenti;*



## Carne Equina, la carne della salute

Chi meglio di un medico ci può indicare cosa è buono per la nostra salute!

Qualche piccolo flash sulle grandi caratteristiche e benefici della carne equina nella nostra alimentazione:



L'intento di questo opuscolo è sensibilizzare e far conoscere le qualità organolettiche che la carne equina possiede.

Come Medico che si interessa di Medicina Fisiologica, il consiglio è quello che la carne equina venga riscoperta sulla nostra tavola, con il giusto equilibrio nutrizionale e di gusto, attraverso una varia alimentazione.

Le principali caratteristiche nutrizionali sono:

*la carne equina è meno grassa e più ricca di glicogeno, contiene proteine nobili importanti per lo sviluppo muscolare, la crescita dei bambini e negli sportivi, a supporto vi è un buon contenuto di ferro.*

*I lipidi nella carne equina sono quasi assenti (non superano il 2%); si tratta di un grasso per lo più di copertura, che generalmente viene sintetizzato durante la cottura. Il fatto di contenere così pochi lipidi e un "tasso zero" di colesterolo, la fa prediligere nelle diete e nella igiene alimentare.*

*È poco aggredita dallo sviluppo di batteri, grazie all'acido lattico contenuto nella carne equina appunto, rispetto ad altre carni.*

E' facilmente digeribile e peraltro, poco calorica.

Dott. Palamara Giuseppe  
Medico Chirurgo

## Una testimonianza di identità culturale...

Parole di approvazione e sostegno per il nostro progetto ci arrivano anche da quelle parti dell'economia del lavoro distanti dal nostro mondo ma vicine a noi negli ideali e nelle speranze...

Il benessere di un territorio nasce dalla laboriosità della sua gente e dall'armonia in cui la comunità riesce a vivere: impegnandosi ogni giorno con tenacia, passione, coraggio e voglia di guardare al futuro.

E l'economia di una comunità ha nel contributo fecondo e costruttivo di centinaia di differenti mestieri, che si tramandano talvolta dalla notte dei tempi, di padre in figlio, la chiave di volta che regge il miracolo della civile convivenza e le fondamenta del Bene Comune.

La Cassa Rurale, nata centodiciotto anni fa come moltiplicatore delle potenzialità di un territorio e volano di crescita della gente semplice, generosa, lungimirante, guarda con simpatia ed apprezzamento a questo "documento" di crescita e utile per essere sempre più vicini ai consumatori, in questi momenti di crisi.

Voluti dai proprio Soci, Mario Rossoni di Verdello e Lorenzo Carminati di Bergamo, cui esprime apprezzamento e auguri di nuovi successi futuri, in nome appunto del Bene Comune.

GianFranco Bonacina  
Presidente Cassa Rurale di Treviglio



Cassa Rurale  
**Treviglio**

## A tutti i colleghi e operatori del settore carni equine



Caro/a collega, finalmente ce l'abbiamo fatta!

Siamo un gruppo di macellai di carni equine della Provincia di Bergamo, stanchi di sopportare tutti gli attacchi che sistematicamente ci arrivano da ogni parte, per delle leggi sbagliate nei nostri confronti.

Grazie alla Confesercenti, che è l'unica associazione sindacale a noi molto vicina, che ci sta dando un grosso aiuto, e il Presidente nazionale della FIESA e ASSO MACELLAI, Signor Gianpaolo Angelotti, che non è il solito presidente messo dalla politica, ma è un nostro collega e gestisce una grossa macelleria a Sarzana, abbiamo costituito il gruppo italiano carni equine.

Non è più tempo per gli individualismi: i consumatori e, più in generale, l'opinione pubblica apprezzano e premiano gli operatori che sanno evolversi e stare al passo con i tempi; che sanno promuovere i propri prodotti con professionalità e competenza; che sono in grado di coniugare immagine e sostanza e sviluppare nuovi e moderni percorsi di vendita.

Insieme stiamo crescendo sia sul piano professionale e, soprattutto, su quello sociale e delle relazioni interpersonali. Per questo è nato a Bergamo Il "Gruppo Italiano Carni Equine", che vogliono difendere la propria dignità di persone che lavorano senza mai chiedere niente, con la speranza, ma oserci dire certezza, di aggregare anche i colleghi più scettici.

*Mario Rossoni  
Coordinatore Gruppo Italiano Carni Equine Bergamo*



### SHOPPER SACCHETTI CARTA per ALIMENTI CONTENITORI MONOUSO



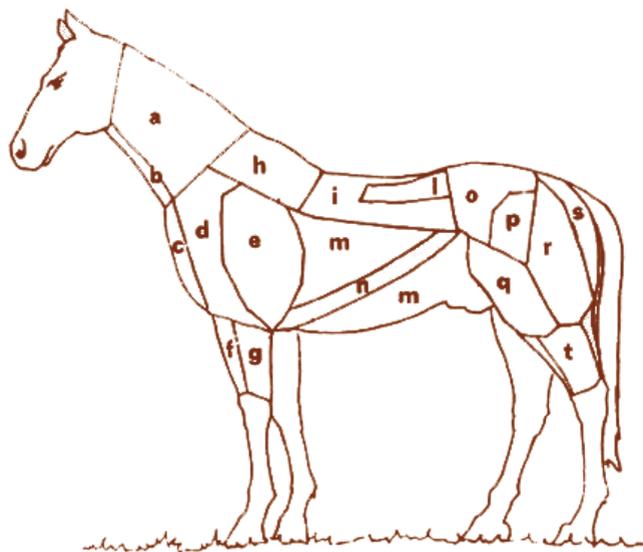
Visitate la nostra esposizione, troverai inoltre un vasto assortimento di materiale scolastico e per ufficio, monouso, carte regalo...

Via Ugo Foscolo, 9 - 24044 DALMINE (BG) - Tel 035.56.17.19

info@eredirosi.it - [www.eredirosi.it](http://www.eredirosi.it)

APERTO DAL LUNEDI' AL VENERDI' dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00  
SABATO dalle 9:00 alle 12:00

# Impariamo a conoscere i tagli del Cavallo



- |                       |                         |                              |
|-----------------------|-------------------------|------------------------------|
| a) Collo              | g) Geretto di anteriore | o) Scamone                   |
| b) Scannatura         | h) Reale                | p) Fesa francese             |
| c) Punta              | i) Roast-beef           | q) Noce                      |
| d) Fusello di spalla  | l) Filetto              | r) Sottofesa o fesa di mezzo |
| e) Spalla o spallotto | m) Pancia               | s) Magatello                 |
| f) Brione             | n) Diaframma            | t) Geretto posteriore        |

**Scegli sempre la carne fresca  
di macellazione, risparmiarai e migliorerai  
la tua cucina.**



**CARRÈ con osso e disossato**  
riast -beef, costate alla griglia, al forno, all'inglese, carpaccio



**FILETTO**  
alla brace, al pepe verde, crudo olio e limone, bourguignonne



**FESA FRANCESE**  
fettine al burro, ai ferri, panate, scaloppine, crudo olio e limone



**NOCE**  
fettine, al forno, all'inglese, arrosto



**SCAMONE**  
fettine



**MAGATELLO**  
tonnato, al forno, panate, alla pizzaiola



**SOTTOFESA**  
braciole alla barese, scaloppine



**REALE e PUNTA**  
arrosti, spezzatino, stufato

la nostra carta

il vostro marchio



il nostro lavoro

**LA.Co.CART s.r.l. - lavorazione e commercio carta**

via A. De Gasperi 14/16 - 24048 Treviolo (BG) Italy

Tel. +39 035 691130 - Fax +39 035 692088

info@lacocart.com - www.lacocart-buste-saccheticarta.com - www.lacocart.com

*Le Macellerie  
del Gruppo  
Italiano Carni Equine  
si presentano*





“Lavoriamo con passione da ventiquattro anni e abbiamo un rapporto personale e di fiducia con tutti i nostri clienti. Nel tempo ci siamo evoluti e abbiamo cercato e sviluppato nuove idee per rendere più gustosa.....la vita quotidiana. Nel nostro punto vendita di Bergamo siamo in grado di offrirvi, con la consueta disponibilità, cortesia e competenza tutti i tagli tipici, sempre freschi; tutta la salumeria equina; oltre cinquanta tipi di piatti cotti o pronti a cuocere: dagli hamburgers agli involtini; dalle lasagne alle polpette! E tante specialità alimentari e vini pregiati. Inoltre prepariamo confezioni regalo su misura.

Vi suggerisco questa ricetta, semplice da realizzare, tipica della terra lombarda. L'abbiamo rivisitata in tema equino e il risultato è semplicemente eccellente. E non deve mancare la polenta!

L'Italia ha una notevole tradizione gastronomica: l'utilizzo della carne equina la arricchisce in modo genuino, sano e nutriente.”

Buon appetito!



**CARNI E SALUMI EQUINI LORENZO CARMINATI**

Via Broseta, 102/a - 24128 BERGAMO

tel.: 035.262572 - Cell.: 333.8675783

lorenzo@carniequine.it

## ... la nostra ricetta

### Spezzatino “Reale”

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di reale di puledro (o fesa)
- 1 peperone verde
- Funghi
- 4 tuoli d'uovo
- Farina bianca q.b.
- Panna q.b.
- Cognac



### Procedimento:

Mettiamo a lessare, per circa un'ora e mezza, un pezzo di Reale di puledro, o fesa, di circa 1 Kilo per 5/6 persone. A cottura ultimata lo tagliamo a fette. Facciamo cuocere a parte con olio di oliva un peperone verde e dei funghi tagliati a fettine. Li facciamo cuocere per circa 6 minuti. Poi li togliamo e nel loro sughetto aggiungiamo farina bianca e panna quanto basta e li cuociamo fino ad ottenere una crema densa. Saliamo, pepiamo ed aggiungiamo le fette di puledro lessate, i funghi e i peperoni.

Amalgamiamo il tutto dopo aver unito 4 tuorli d'uovo precedentemente sbattuti col cognac. Servire su fette di pane tostato.



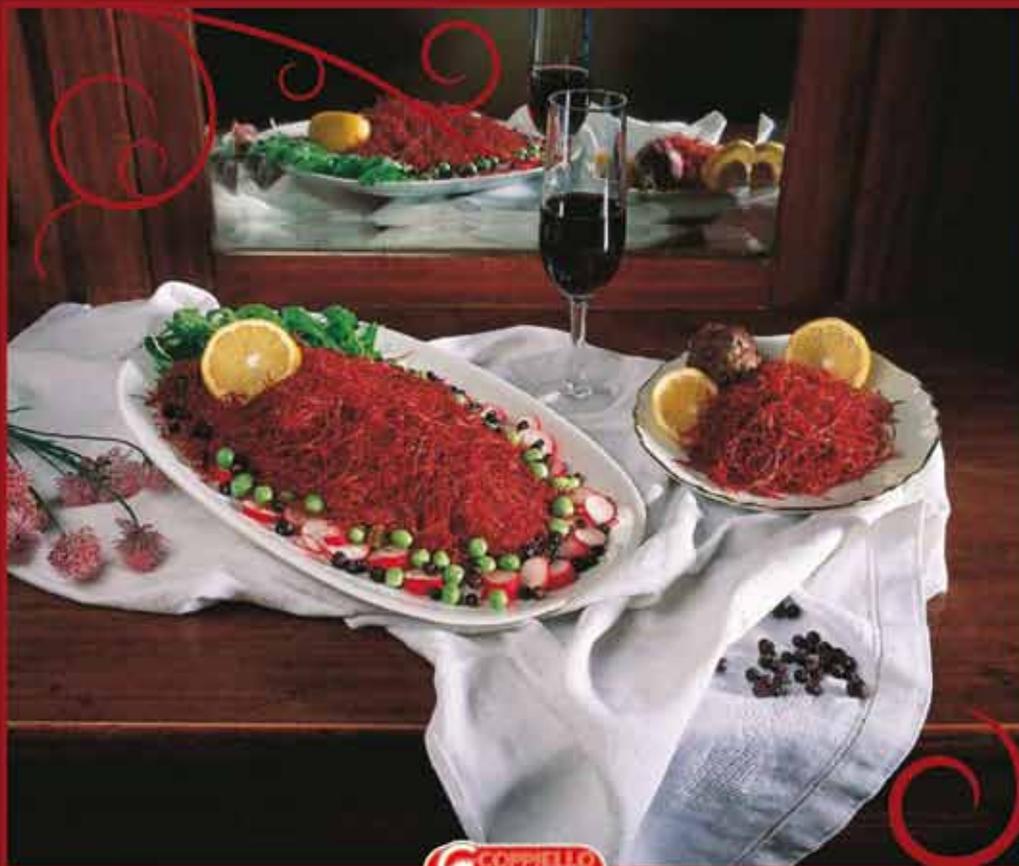
Sfilacci di equino e di manzo

## Qualità certificata dal Vostro palato

Fidatevi del Vostro gusto  
e scoprite la differenza.

Gli sfilacci di carne di cavallo e gli sfilacci  
di carne di manzo di Coppiello Giovanni  
sono tutto il meglio e il buono che potete  
far provare ai Vostri sensi.

E scoprite così un piatto unico dai pregi infiniti:  
ottimo antipasto, intingolo per condire paste bucate,  
oppure prelibato secondo.



COPPIELLO GIOVANNI s.n.c.

Via S.G. Barbarigo, 26 - 35010 - VIGONZA (PD) - Tel. 049/725596

www.coppiello.it



## SFILACCI, RAGIONE E PASSIONE

### Coppiello Giovanni, una storia di qualità



Ha ideato uno dei più importanti prodotti a base di carne equina: lo sfilaccio. Ed è una storia di passione e ragione, che coinvolge un'intera famiglia in un connubio di dedizione e capacità imprenditoriali. Da oltre vent'anni, Coppiello Giovanni è il punto di riferimento nella commercializzazione e trasformazione di carni equine e bovine: un'azienda che ha saputo evolversi con lungimiranza e determinazione, dal piccolo laboratorio artigianale degli esordi alla realtà industriale attuale. "Il nostro - spiega Giovanni, il fondatore - è un piccolo grande orgoglio, che ci vede protagonisti di una nicchia di mercato rigorosamente ad alta qualità". Già certificata Uni En Iso 9001:2005 (aggiornata al 2008), è infatti tra le prime aziende italiane del settore carne ad aver conseguito la certificazione 22000:05 per la gestione della sicurezza alimentare. Dal pezzo di carne affumicata agli sfilacci: un'intuizione vincente che si conferma il punto di forza di una realtà che, dagli anni Ottanta, ha pressoché raddoppiato i numeri in termini di produzione e fatturato. "Selezioniamo con cura la materia prima e il consolidamento dei rapporti con i migliori allevatori e macellatori mondiali ci consente di garantire al cliente il meglio della carne equina". Sfilacci a manzo e a macchiana, dunque, ma non solo, perché Coppiello Giovanni è anche una vasta gamma di salumi, sempre a tema equino, unica per la sua diversificazione: brasato sottovuoto, tranci, o affettato; speck sottovuoto; salami dolci e con aglio stufato in micropack tradizionali o anallergici; salame tipo Milano anallergico affettato; sopresse, sopresse filate, salamelle, salsicce; cotti dolci, al pepe o loderati con pancetta suina; salsiccia allungata. E, per l'estate, un consiglio: fesa salata di equino, alla trentina.

COPPIELLO GIOVANNI  
www.coppiello.it  
Tel. +39 049 725596



Le nostre ricette sono la professionalità, la freschezza delle nostre carni, l'esperienza e i suggerimenti che volta per volta diamo ai nostri clienti secondo le loro esigenze e richieste.

Una scelta molto apprezzata dalla nostra clientela è l'apertura di Domenica mattina dove, su prenotazione, si può trovare la polenta con tutte le varie pietanze pronte già cotte come:

Polenta con stufato

Polenta con arrosto

Polenta con bocconcini di puledro e funghi

Polenta e casùla con costine di puledro

... e tante altre.

Prenotate le nostre specialità e non ne farete più a meno.

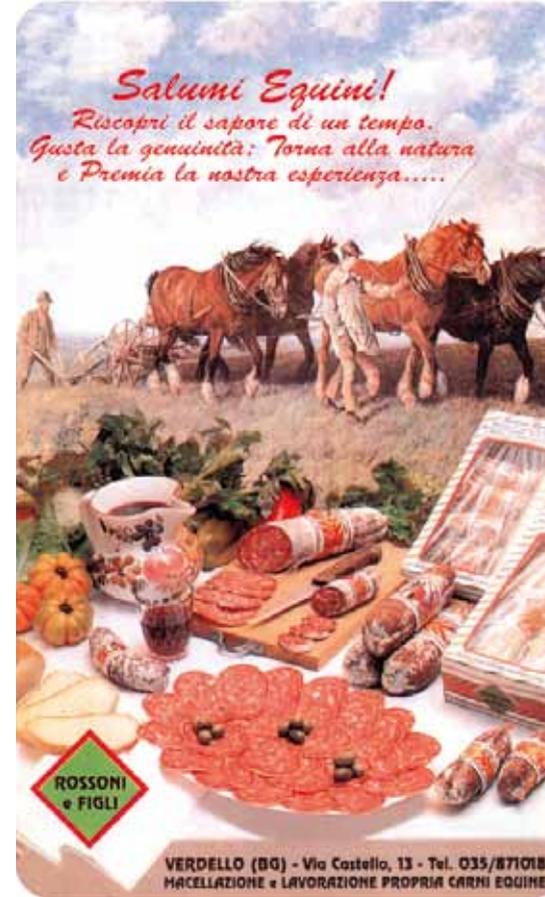
Vi aspettiamo nel nostro negozio per deliziarvi con i nostri prodotti pronti e con i migliori tagli della migliore carne equina.

**MACELLERIA EQUINA ROSSONI MARIO**

Via Castello, 7 - 24049 VERDELLO

tel. 035.87.10.18 - cell. 335.6351415

info@macelleriaequinarossoni.it



*Da quattro generazioni Qualità' e servizio sono il nostro punto di forza.*

Tutte le nostre carni equine sono garnate genuine.

I capi sono selezionati e acquistati personalmente presso i contadini dei paesi europei dove l'agricoltura è la base della loro economia, macellati nel proprio mattatoio, adeguatamente ristrutturato a normative CEE.

I salumi sono prodotti con procedimento artigianale, lavorati come vuole la tradizione con aromi naturali e sale marino, assolutamente privi di polifosfati.

*Riscopri il sapore di un tempo...  
E premia la nostra Esperienza*

Scegli sempre la carne fresca di macellazione, come te la prepariamo noi!

- Perché più digeribile
- Costa meno
- Non altera il colesterolo
- Ottima nei casi di anemia e di mancanza di ferro
- Consigliata nelle diete





GIORGI

# LAVORAZIONI CARNI EQUINE SPACCIO AZIENDALE



Valmadrera - Via Santa Vecchia, 44  
tel 0341.583.314  
[www.carniequinegiorgi.com](http://www.carniequinegiorgi.com)  
[info@giorgi-carni.it](mailto:info@giorgi-carni.it)



Sono nato nel 1942 nel rione popolare di Longuelo alle porte di Bergamo. All'età di undici anni mio padre un mattino mi caricò sulla sua bicicletta e mi portò in Borgo Palazzo all'82 dove vi era la macelleria equina del sig. Poma. Ho iniziato lì come garzone aiutando la signora Rosa, la moglie, dietro il bancone e seguendo il sig. Piero Poma nelle trattative dei cavalli che teneva nelle sue stalle a Seriate. Terminato il servizio militare come Alpino a Malles, al mio rientro ho deciso di ritirare l'attività e ho iniziato a lavorare in proprio nella macelleria. Da sempre sono stato coadiuvato da mia sorella "Celeste". La macelleria è stata ampliata e ammodernata all'inizio del 2000 e poi nel 2008 è passata alla gestione di mia moglie Pinuccia, che da sempre però lavora presso il laboratorio di cottura nella preparazione di alcune nostre specialità come la carne salata cotta. Negli ultimi anni abbiamo poi inserito anche tante nuove specialità di piatti pronti come il brasato d'asino, il sugo di lepore, il gulasch con paprika dolce, spezzatino e particolari piatti pronti in occasione del Natale o ricorrenze speciali. La macelleria offre tutti i prodotti equini da noi preparati come salami e cacciatori, la bresaola di cavallo e la mortadella d'asina ed anche gli insaccati freschi come cotechini di cavallo e la salsiccia con il seme di finocchio. Ci sono anche tutti i tagli freschi al banco con carne macellata regolarmente ogni settimana presso strutture abilitate e controllata da attenti esami veterinari. Nel banco si possono sempre trovare tutti i tagli per bistecche, costate di puledro e filetto oltre che alle tagliate di carne di cavallo. Inoltre, ottimi arrostiti di puledro, spezzatino e ai vari pezzi per ottimi brasati d'asino. Qualità, cortesia ed un'alta professionalità si uniscono da sempre alla nostra esperienza per assicurarvi il miglior servizio e i migliori piatti sulla vostra tavola.

**MACELLERIA EQUINA ROMOLO**  
*di Bertulesi Giuseppina e Romolo Gamba*  
Via Borgo Palazzo, 82 - 24125 BERGAMO  
Tel.035.238693 - emiliogamba@hotmail.com

## ... la nostra ricetta

### Brasato con funghi porcini

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carne per brasato di cavallo o puledro;
- ½ kg di funghi porcini;
- 50 gr di lardo;
- 50 gr di burro;
- 1 cipolla;
- 1 carota e uno spicchio d'aglio;
- 2 foglie d'alloro e 2 di salvia;
- una manciata di prezzemolo;
- una costa di sedano;
- ½ bicchiere d'olio;
- ½ litro di buon vino rosso fermo;
- un bicchiere di brandy;
- un po' di brodo;
- sale e pepe.



#### Procedimento:

Tritare il prezzemolo con l'aglio e un pizzico di sale e pepe. Indi tagliare il lardo a filetti minuti, passarli nel trito, dopodiché infilarli nella carne, che deve essere successivamente legata per mantenere la forma. (Se preferite la carne a bocconcini, il preparato può anche essere semplicemente aggiunto quando si rosola la carne). Con il burro e olio, soffriggere in una casseruola l'alloro, la salvia e, tagliati finemente, la cipolla, la carota e il sedano. In seguito aggiungere la carne, rosolarla bene da tutte e due le parti e irrorare con il Brandy. Lasciare evaporare dopodiché irrorare il tutto con il vino rosso e un poco di brodo. Coprire il recipiente e cuocere a fiamma moderata per un paio d'ore. Salare e pepare nella quantità gradita. Nel frattempo pulire i funghi, affettarli e aggiungerli al brasato venti minuti prima del termine della cottura. Servire con della polenta calda e un buon vino rosso.





# Le macellerie del Gruppo

Nei nostri punti vendita troverete  
**FRESCHEZZA, QUALITA' E PROFESSIONALITA'.**  
**VI ASPETTIAMO.**

**CENTRO CARNI CAVALLO TENTORI**  
Corso Dante, 25 - 23801 CALOLZIOCORTE  
Tel.: 0341.642243 - [centrocarnicavallo@gmail.com](mailto:centrocarnicavallo@gmail.com)

**CARNI E SALUMI EQUINI  
LORENZO CARMINATI**  
Via Broseta, 102/a - 24128 BERGAMO  
tel.: 035.262572 - Cell.: 333.8675783  
[lorenzo@carniequine.it](mailto:lorenzo@carniequine.it)

**MACELLERIA EQUINA ROMOLO  
di Bertulesi Giuseppina e Romolo Gamba**  
Via Borgo Palazzo, 82 - 24125 BERGAMO  
Tel.035.238693 - [emiliogamba@hotmail.com](mailto:emiliogamba@hotmail.com)

**MACELLERIA EQUINA CARMINATI ALESSANDRO**  
Via Dante, 34 - 24068 SERIATE  
Tel.: 035.293407 - [sara.agazzi75alice.it](mailto:sara.agazzi75alice.it)

**MACELLERIA EQUINA CALDARA GIACOMO**  
Via Garibaldi, 17 - ALBANO S. ALESSANDRO  
Tel.: 035.581143



**MACELLERIA EQUINA ROSSONI MARIO**  
Via Castello, 7 - 24049 VERDELLO  
tel. 035.87.10.18 - cell. 335.6351415  
[info@macelleriaequinarossoni.it](mailto:info@macelleriaequinarossoni.it)

**MACELLERIA EQUINA  
CARMINATI MARIO**  
Via Mazzini, 12  
CASSANO D'ADDA  
Tel.: 0363.61296

**MACELLERIA EQUINA  
CARMINATI GIANCARLO**  
Viale C. Battisti TREVIGLIO  
cell 347 51 64 714  
[giancarlo.carmi@simail.it](mailto:giancarlo.carmi@simail.it)



**AZIENDA LEADER  
DELLA CARNE EQUINA E BOVINA NELLA CEE.**

**PARTNERSHIP COMMERCIALE DI:**

- CANADA**
- ARGENTINA**
- MESSICO**
- DANIMARCA**
- URUGUAY.**



**25050 Rodengo Saiano (BS)  
Via Provinciale, 25  
Tel. 030.610457  
030611171  
Fax 030 610449**



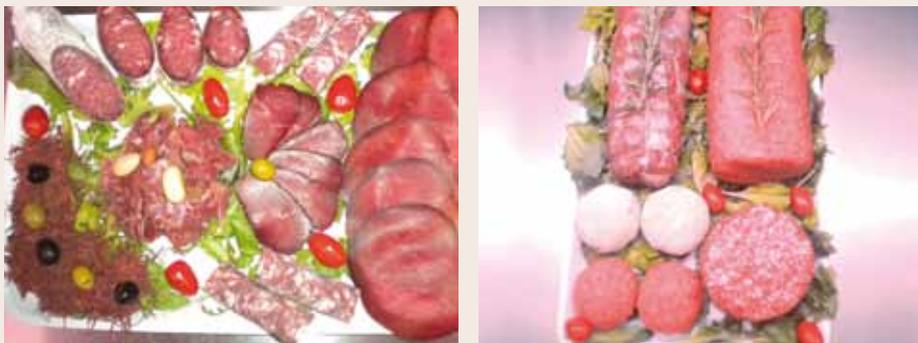


Carni Equine Carminati, salumi ed insaccati di produzione propria.

La Nostra storia inizia nel 1958, quando Carminati Mario apre il suo primo punto vendita a Bergamo, in Via G. Moroni.

La sua passione per questo mestiere le ha permesso di raggiungere un livello di esperienza ottimale tanto da trasmetterla ai suoi figli Stefano e Alessandro, che dal 1984 gestiscono con le loro famiglie i punti vendita di Cassano d'Adda e di Seriate, sempre sotto il suo vigilante controllo.

Qualità e cortesia al Vostro servizio da oltre 50 anni.



**MACELLERIA EQUINA CARMINATI ALESSANDRO**

Via Dante, 34 - 24068 SERIATE

Tel.: 035.293407

sara.agazzi75alice.it

## ... la nostra ricetta

### *Arrosto con cipolline bianche:*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg. di spalla o reale puledro
- 1 Kg. di cipolline bianche già sbucciate
- 1 cipolla o scalogno
- Olio extra vergine d'oliva
- Vino bianco o rosso
- Brodo di carne
- 1 dado o sale

Tempi di cottura: 2 ore circa



#### Procedimento:

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire nell'olio. Aggiungete la carne e fatela rosolare. Bagnate con il vino bianco o rosso e fate sfumare a fiamma vivace quindi aggiungete il brodo bollente e coprite. Insaporite con dado o sale a vostro piacere. Fate cuocere per circa 1 ora e ½. Trascorso questo tempo, aggiungete le cipolline e terminate la cottura per altri 30 minuti. Tagliate l'arrosto e versate le cipolline sopra le fettine di carne.





**PISANI IMPORT** S.P.A.  
carni equine  
ITALY



20020 Bienate di Magnago (MI) Via delle brughiere, 4  
Tel. 0331.658.326 Fax 0331.659.333 - C.F. e P.IVA 01608010151  
www.pisanimportspa.it

uff. Amministrazione: info@pisanimportspa.it uff. Commerciale: commerciale@pisanimportspa.it

Pisani Import S.p.A. nasce nel 1947 e da tre generazioni investe nel settore delle carni equine.

La competenza dei titolari hanno portato l'azienda ad essere leader in Italia e in Europa nella produzione e nella commercializzazione delle carni equine.

Inaugurando il nuovo stabilimento nel marzo 2010 l'obiettivo dell'azienda è di puntare sulle nuove tecnologie produttive e di essere sempre al passo con i tempi necessari per garantire un servizio di qualità superiore sul mercato alimentare.

L'attività principale della nostra azienda è l'importazione di carni equine e di carne pregiata di bisonne i nostri fornitori vengono visitati periodicamente e questo permette alla nostra azienda di valutare direttamente in loco le qualità e le condizioni igienico sanitarie della materia prima per ricercare un prodotto di qualità diretto al consumatore.

La Pisani Import S.p.a. importa dai principali paesi CEE ed EXTRA-C



[www.pisanimportspa.it](http://www.pisanimportspa.it)



La nostra azienda è attiva fin dai lontani anni 50: i nonni prima, poi i miei genitori, infine io.

Nel mio mestiere c'è la storia di tre generazioni, storia che si tramanda con genuina e costante passione.

Per questo ai nostri affezionati e fedeli clienti cerco sempre di dare il massimo con serietà, professionalità e competenza; suggerendo sempre i tagli migliori per ogni ricetta.

Ogni giorno preparo con cura le carni, dalla fesa al brasato, dalle salamelle alle costate, per offrirle sempre fresche.

Non mancano anche i tipici salumi equini, ma la mia specialità è la "carne salata", preparata con l'antica ricetta tipica delle valli bergamasche, ricca di aromi e profumi, fragrante se consumata ancora calda.

Il suo nome deriva dalla salatura, tecnica che in passato veniva praticata per conservare a lungo le carni, quando ancora non esistevano i frigoriferi.

Questo "piatto", che una volta era servito anche nelle osterie con abbondanza di cipolla, è molto apprezzato dai miei clienti e taluni vengono anche da molto lontano, da altre regioni; magari sfruttando l'occasione di essere in zona passano apposta per comprare questo prodotto tipico, unico e inimitabile, che solo la carne equina, con le sue proprietà, lo rende tale.

Vi suggerisco questa ricetta e vi aspetto per farvi assaggiare la mitica "carne salata"!

**MACELLERIA EQUINA CALDARA GIACOMO**

Via Garibaldi, 17 - ALBANO S. ALESSANDRO

Tel.: 035.581143

## ... la nostra ricetta

### *Scaloppine ai funghi*

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di coscia di puledro
- 150 gr di burro
- 200 gr di funghi sotto aceto
- 1 bicchiere di marsala secco
- Poca farina bianca
- Pepe



### Procedimento:

Tagliare delle fettine sottili di carne e passatele nella farina. In un tegame fate sciogliere il burro, ponetevi la carne, aggiungete il sale ed un bicchiere d'acqua, ed insaporite con un pizzico di pepe. A metà cottura, unite i funghi tagliati a pezzetti ed il marsala e lasciate cuocere pian piano.



HEREFORD la migliore carne irlandese in SKIN



Ottima carne equina  
in atmosfera protetta e in SKIN



Dal 1968 produciamo carne confezionata sottovuoto. L'esperienza acquisita ci permette oggi di completare la gamma prodotti con il confezionato in atmosfera protetta e in SKIN

Bovina  
Equina



GMB SARDINIA

s.r.l.



s.r.l.

**BONOMETTI CARNI**

S.P.A.

RODENGO SAIANO (BS) - Via Ponte Nuovo, 15  
Tel. 030 6810269 - Fax 030 6810113 - Web: [www.bonometti.com](http://www.bonometti.com)

Distribuita  
in esclusiva per l'Italia



Al Centro Carni Cavallo di Calolziocorte vicino a Lecco trovi qualità e servizio che si tramandano da 2 generazioni! Ogni prodotto che trovi nella nostra macelleria, prima di arrivare sulle tavole dei nostri clienti, viene da noi selezionato, assaggiato e testato con estrema cura.

Nella nostra macelleria equina non troverai solo i migliori tagli di carne di cavallo, puledro e asino ma anche deliziosi prodotti di gastronomia sempre a base di carne equina preparati ogni giorno, freschissimi nel nostro laboratorio. Il Centro Carni Cavallo ti offre inoltre un vasto assortimento di bresaole e salumi equini rigorosamente di nostra produzione. Vieni a trovarci!!



## *CENTRO CARNI CAVALLO TENTORI*

Corso Dante, 25 - 23801 CALOLZIOCORTE

Tel.: 0341.642243

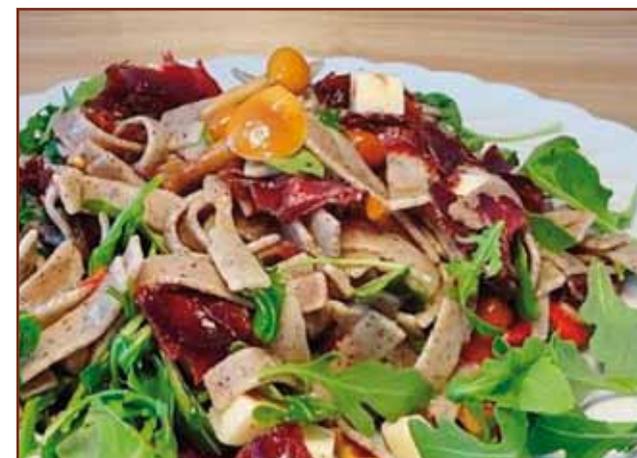
centrocarnicavallo@gmail.com

## ... la nostra ricetta

### *Pizzoccheri freddi con boscaioli e rucola*

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di pizzoccheri
- 150 gr. di boscaiola (bresaola più secca che trovi in negozio già tagliata in olio) una manciata di rucola (80 gr.)
- 200 gr. di formaggio latteria tipo "Casera"
- 4 cucchiaini di funghi sott'olio (porcini o misto)
- sale, un filo d'olio extravergine



#### Procedimento:

Cuocete i pizzoccheri in acqua salata, scolateli, conditeli con olio extravergine d'oliva e fateli raffreddare in frigorifero. Mettete in un insalatiera la rucola tagliata a pezzettoni, il casera a cubetti, i funghetti e i boscaioli, unite i pizzoccheri freddi e servite.

### *Bisteche marinate all'aceto balsamico*

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di cavallo
- olio extra vergine d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- aceto balsamico



#### Procedimento:

Sbattete in una fondina, con la forchetta, dell'olio extravergine, prezzemolo, aglio e un goccio di aceto balsamico. Adagiateci le bistecche di cavallo per qualche minuto, scaldate molto bene una padella e cuocetele velocemente.



**LUCROM s.n.c.**

via Alessandro Volta, 38  
23893 Cassago Brianza (LC)  
Tel. (+39) 039.9210332

LUCROM nasce nel 1984 a CASSAGO BRIANZA IN PROVINCIA DI LECCO. Da più di 25 anni si occupa della vendita di tisane e spezie con ottimo riscontro dei clienti e dei consumatori finali.

La vasta gamma disponibile racchiude quattro linee complete composte da 23 referenze di tisane, 33 tipi di spezie, 4 insaporitori e 4 miscele di tisane composte.

La completa trasparenza della confezione conferisce immediatamente al consumatore la qualità del contenuto ed il sacchetto ermeticamente sigillato assicura al tempo stesso la buona conservazione del prodotto mantenendone integri gusti e sapori.

Particolare attenzione è inoltre rivolta alla ricerca dei prodotti garantiti da controlli e certificati di analisi per ogni singola referenza.

Il lotto di produzione garantisce l'immediata rintracciabilità del prodotto.

Infine LUCROM ha adottato il sistema di auto-controllo alimentare in conformità con la normativa HACCP.

*Espositore*

*Espositore da banco  
tisane*



Fin dai tempi più remoti l'uomo ha imparato a conoscere le proprietà delle piante e ad apprezzarne le virtù salutari. Oggi, dopo i grandi progressi della chimica e dei prodotti sintetici, c'è un rinnovato interesse per le piante salutari, certamente capaci di dare un contributo al benessere dell'uomo.

È per questo che LUCROM è orgogliosa di presentarsi ad un mercato che sempre più richiede un'alternativa naturale per uno stile di vita sano. LUCROM. LA NATURA DA IL SUO BENESSERE.



Carni Equine Carminati, salumi ed insaccati di produzione propria.

La Nostra storia inizia nel 1958, quando Carminati Mario apre il suo primo punto vendita a Bergamo, in Via G. Moroni.

La sua passione per questo mestiere le ha permesso di raggiungere un livello di esperienza ottimale tanto da trasmetterla ai suoi figli Stefano e Alessandro, che dal 1984 gestiscono con le loro famiglie i punti vendita di Cassano d'Adda e di Seriate, sempre sotto il suo vigilante controllo.

Qualità e cortesia al Vostro servizio da oltre 50 anni.



**MACELLERIA EQUINA CARMINATI MARIO**

Via Mazzini, 12 - CASSANO D'ADDA

Tel.: 0363.61296

## ... la nostra ricetta

### *Brasato al barolo*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg. di spalla o reale d'asino
- 1 l. di Barolo
- 2 carote,
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di farina
- 30 gr. di burro
- salvia, rosmarino, alloro, sale e pepe



### Procedimento:

Lavate e tritate il prezzemolo, la salvia e il rosmarino; lavate e tagliate a dadini molto piccoli le carote, il sedano, la cipolla e l'aglio.

Infarinate la carne e fatela rosolare da ogni parte con l'olio e il burro a fiamma vivace, quindi spolverizzate con il trito di erbe aromatiche e al termine salate e pepate.

Unite tutte le verdure tagliate a dadini e la foglia di alloro facendo insaporire per qualche secondo. Mescolate spesso.

Versate tutto il vino, mescolate e fate cuocere, coperto e a fuoco dolce per circa 2 ore ½.

Togliete la carne e passate il sugo con il passaverdura.

Servite la carne affettata e bagnata con il passato accompagnata da polenta.





PRODUZIONE BANCHI FRIGORIFERI E ARREDAMENTI PERSONALIZZATI  
PER MACELLERIE, GASTRONOMIE, ENOTECHE E PANETTERIE

DA PIÙ DI TRENT'ANNI  
**ARREDAMENTI**  
DI ALTA GAMMA  
PER **CARNI** DI  
**GRANDE QUALITÀ**



**ARREDAMENTI MAURI S R L**  
Viale I Maggio, 18/20 - 24030 PRESEZZO (BG)  
tel. 035 437 66 27 - fax 035 613 555  
[www.arredamentimauri.com](http://www.arredamentimauri.com)  
e-mail: [mauri@arredamentimauri.com](mailto:mauri@arredamentimauri.com)





# Macelleria Equina Carminati Giancarlo



La qualità certificata unita al privilegio delle migliori selezioni.

Di nostra produzione:  
insaccati, bresaole bovine e equine, cacciatori equino, salame puro suino.

Servizio ristorazione feste e sagre.



**MACELLERIA EQUINA CARMINATI GIANCARLO**

Viale C. Battisti TREVIGLIO

cell 347 51 64 714

giancarlo.carmi@simail.it

## ... la nostra ricetta

### *Polpettone di puledro al forno*

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di carne trita di puledro
- 2 uova
- 1 cucchiaio di latte
- prezzemolo
- 1/2 panino raffermo (30 gr circa)
- 3 cucchiaini di grana
- rosmarino



#### Procedimento:

Mettere a bagno il pane spezzettato con le uova sbattute e il latte.

Tritare finemente prezzemolo e rosmarino.

Unire alla carne il pane ammolato con le uova, aggiungere il formaggio, sale e pepe, noce moscata e altre erbe aromatiche a scelta.

Amalgamare il tutto per ottenere un impasto uniforme.

Accendere il forno a 200° C, fodere uno stampo con carta da forno, versarvi l'impasto e cuocerlo per 40 minuti circa.

Servire tiepido a fette con un contorno di insalata mista o carote lesse ripassate nel burro.

#### COS'E' IL SOTTOVUOTO

Significa estrarre l'aria da un contenitore o da una busta, per preservare il contenuto dagli effetti dannosi causati dall'ossigeno, come l'ossidazione o lo sviluppo di muffe e batteri. Il confezionamento sottovuoto, grazie all'estrazione dell'aria, allunga notevolmente il periodo di conservazione degli alimenti sia freschi che conservati, fino a 4 volte la durata in condizioni normali. La conservazione sottovuoto consente inoltre di mantenere inalterati il sapore, il profumo, il colore, le qualità nutrizionali degli alimenti.

Tempi di conservazione della carne	In condizioni normali	Con il sottovuoto
		<i>Refrigerati a +2° / +5° C</i>
Carne cruda	2 - 3 giorni	6 - 10 giorni
		<i>Congelati a -18° / -20° C</i>
Carne cruda	120 giorni	480 giorni



Via Monte Negrone, 6 Scanzorosciate

BERGAMO

Tel. 035 661040

[www.ristorantenegrone.com](http://www.ristorantenegrone.com)

[webmaster@ristorantenegrone.com](mailto:webmaster@ristorantenegrone.com)

Il ristorante Negrone, si trova nell'omonima frazione di Scanzorosciate, patria del celeberrimo "Moscato di Scanzo". Fondato da Alberico e Ida Lussana nel 1977, ha trovato nelle carni equine la sua migliore espressione.

Negli anni si sono aggiunti i figli Erica (in sala e sommelier) e Massimiliano (cuoco), ma si è aggiunta anche la produzione di "Moscato di Scanzo" e "Rosso del Cornone", vini ricavati dalla nostra vigna situata nelle colline circostanti.

Il lavoro di ricerca sulla carne di cavallo, ci ha permesso, da quegli anni sino ad oggi, di poter creare un menù che la rende protagonista in tutti i nostri piatti: antipasti, primi e secondi.

Già nei primi anni '80 il ristorante veniva segnalato dalle guide di settore come "caso raro se non unico", per la sua peculiarità. Grazie alla collaborazione con il signor Mario Rossoni ed il Dottor Donato Turba, abbiamo partecipato alla stesura di ricettari atti alla divulgazione delle qualità organolettiche delle carni equine.

#### SFOGLIATINE CALDE CON CREMA TARTUFATA E ZAFFERANO

##### Ingredienti per le sfogliatine (4 persone)

1 rotolo di pasta sfoglia, 100 grammi di sfilacci affumicati di cavallo, 300 grammi di formagella non troppo stagionata, 2 uova.

##### Ingredienti per la salsa

2 dl. di panna, 1 pizzico di sale, pistilli di zafferano, 1 cucchiaino di crema di tartufi.

##### Procedimento

Stendere la pasta sfoglia, che dovrà avere uno spessore tra i 1 e 3 millimetri. Ricavare per ognuna delle sfogliatine che ci serviranno, 4 cerchi di pasta del diametro di 12 centimetri. Con l'aiuto di uno stampo più piccolo, svuotiamo il centro di due dei cerchi. Otterremo così, un fondo, un coperchio e due "spessori".

Tagliare la formagella in dadi piccoli, metterla in un recipiente e mischiarla agli sfilacci affumicati. Lavorare bene per ottenere un impasto omogeneo e compatto.

Sbattere le due uova con il frullatore o la forchetta.

Adagiare sul tavolo di lavoro, un cerchio di pasta, spennellarlo con l'uovo, aggiungere i due spessori, uno sopra l'altro e sempre spennellati con l'uovo.

Mettere al centro una palla dell'impasto ottenuto e chiudere con l'ultimo cerchio di pasta, spennellato anch'esso con l'uovo.

Mettere in forno a 220° fino a che non vedremo che la sfogliatina ha notevolmente maggiorato le sue dimensioni ed il colore del suo coperchio non sarà dorato.

Mentre la sfogliatine cuoce, mettere in una padella la panna fresca, il sale, i pistilli di zafferano e la crema di tartufi. Far cuocere a fuoco lento fino a che la consistenza sarà cremosa ed il tutto ben amalgamato. Versare la salsa su un piatto e mettere la sfogliatine calda al centro, decorare con una spolverata di prezzemolo tritato.





**CARNI4**  
SRL

## Importazione e Distribuzione Carni Equine Import and Distribution Horse Meat

### CARNI EQUINE Dal mondo all' Italia



Solo carni di qualità, selezionate direttamente negli allevamenti dei produttori di tutto il mondo, entrano nel nostro macello. Questo consente di garantire ai nostri clienti la sicurezza di acquistare sempre solo carne di prima scelta.

#### PROPRIETÀ DELLA CARNE EQUINA

Le caratteristiche nutrizionali della carne di cavallo a confronto con le caratteristiche della carne bovina ne delineano le differenze e il successo della commercializzazione.

#### GARANZIA IN TAVOLA

Carni 4 commercializza esclusivamente carni di qualità, riconosciute per il sapore e la genuinità.

Le carni, controllate qualitativamente, vengono importate per essere distribuite a commercianti al minuto e a canali distributivi per la lavorazione e la vendita. La carne di cavallo esprime l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche che soddisfano i bisogni di un'alimentazione equilibrata e piacevole.

La carne di cavallo è idonea al completamento dei fabbisogni nutrizionali e dietetici ed inoltre si caratterizza per una spiccata tenerezza e sapidità.

Via Orzinuovi, 94 - 25125 BRESCIA - (Macello Comunale)  
Tel & Fax+39.030.3543737 - P.IVA 03313510178

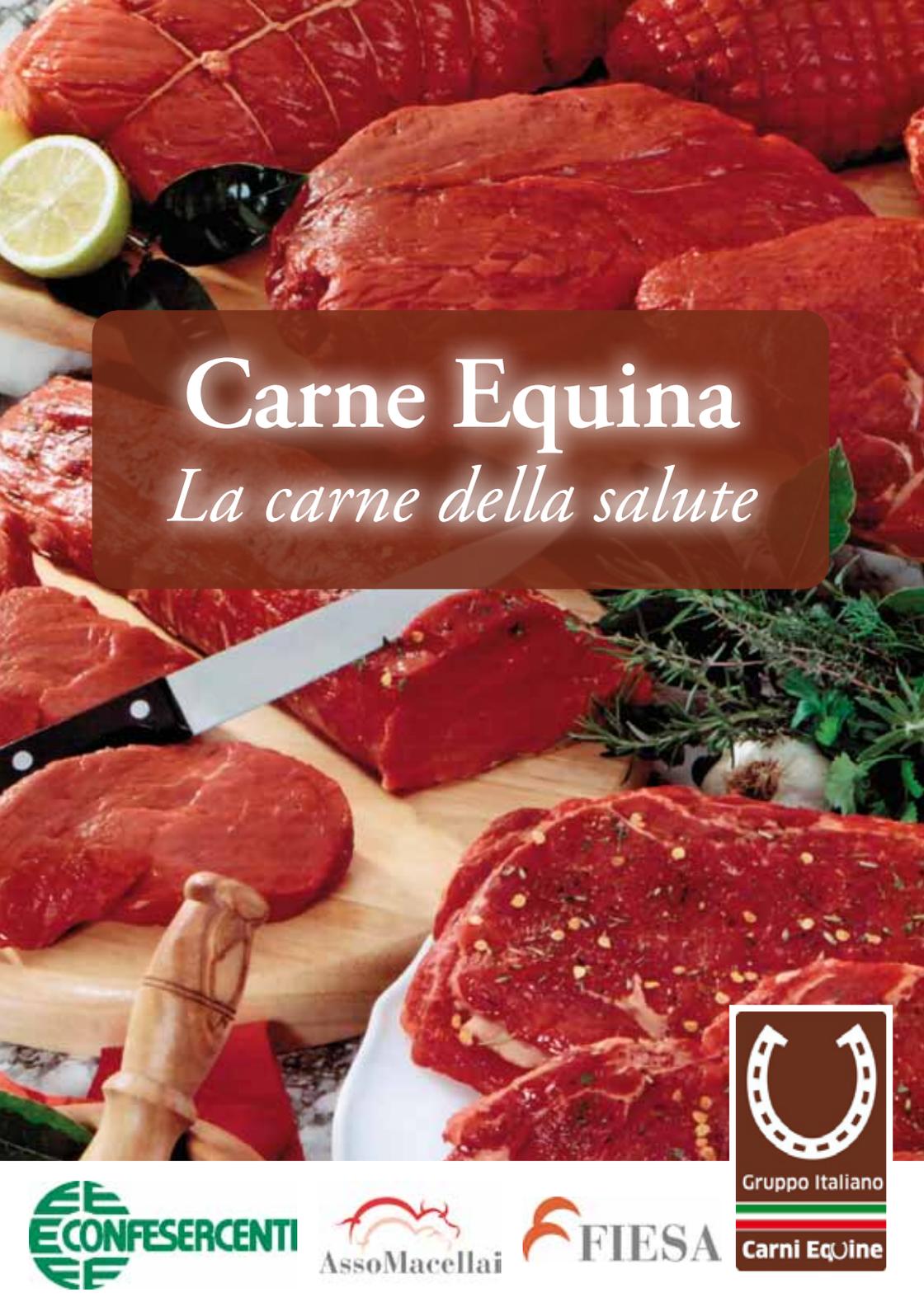


**RELUX** s.r.l.

## COMMERCIO ATTREZZATURE NUOVE ED USATE SETTORE RISTORAZIONE ED ALTRO



Via Castel Rozzone, 10  
24053 BRIGNANO GERA D'ADDA (Bg)  
Cell. 328.6478167  
Fax 0363.382957  
e-mail: [reluxd00@relux.191.it](mailto:reluxd00@relux.191.it)  
[info@reluxsrl.it](mailto:info@reluxsrl.it)



# Carne Equina

*La carne della salute*

