

Comunicato stampa

Novembre 2018

“Si deve stare al passo con i tempi...” : i principali food trends a IFFA 2019

Antje Schwickart
Tel. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.com

Le macellerie artigianali che riscuotono successo sono tradizionali e moderne al tempo stesso. La ricetta segreta è un mix di competenze nel settore della carne e delle salsicce, background tecnologico e nuove idee. Dare uno sguardo al futuro e ottimizzare il presente – IFFA invita a farlo dal 4 al 9 maggio 2019 a Francoforte sul Meno. La fiera presenterà una panoramica completa del mercato, le principali tendenze del settore, fornirà preziosa ispirazione e offrirà l'occasione per un interessante confronto professionale.

Nel comparto delle macellerie artigianali continua a registrarsi il trend a favore di una qualità eccellente. Con i loro prodotti i macellai puntano a distinguersi dalla produzione di massa. I consumatori si mostrano interessati e richiedono trasparenza.

La qualità vince

A contare sono l'individualità e l'autenticità per ciò che riguarda, ad esempio, la provenienza regionale degli animali, la scelta di razze speciali o particolari forme di allevamento e foraggiamento. Ciò che vale per la carne si applica anche alle salsicce. A riscuotere successo sono ricette chiare e originali in linea con il motto 'less is more'. Il macellaio berlinese Jörg Erchinger è considerato uno dei primi ad aver puntato sul 'gluten free' nella sua zona. “Le richieste dei clienti hanno la priorità per noi. Quindi ho aggiornato tutte le ricette affinché le salsicce non contenessero più glutine e neppure glutammato. E i nostri clienti lo apprezzano”, ha dichiarato Erchinger. La macelleria Metzgerei & Feinkost Ebert di Francoforte sul Meno si è distinta per i suoi singolari prodotti, come ad esempio il “bone-broth”, un brodo preparato con ossa di animali. Inga Ebert ha dichiarato a tal proposito: “Nel 2017 abbiamo creato questo squisito brodo con solo cinque ingredienti. Una bevanda sana, che può essere gustata fredda o calda ed è ricchissima di sostanze nutrienti! Si tratta di una moda già diffusa negli Stati Uniti, che è stata ripresa anche da alcune start-up tedesche. Ma chi altro dovrebbe cimentarsi in prodotti come questi se non noi macellai? Abbiamo gli strumenti giusti come i bollitori e gli ingredienti necessari.”

Il tempo è prezioso

Anche se il concetto di 'convenienza' non ha sempre una connotazione positiva per i clienti, i piatti veloci da preparare continuano a riscuotere successo. Ora però devono soddisfare altri due requisiti: essere buonissimi e sani. La cottura sottovuoto ha conquistato così un posto

sicuro tra gli amanti della carne e offre ai macellai la possibilità di posizionarsi sul mercato con particolari tagli di carne, marinature o preparazioni individuali. Molto richiesti nelle macellerie sono anche i piatti pronti per essere cucinati. Questi si distinguono nettamente da quelli dei rivenditori al dettaglio e convincono per la loro autenticità e i sapori genuini che ricordano la cucina casalinga.

Cotto e mangiato!

Lo street food aggiunge una nuova dimensione al settore della vendita ambulante. Jürgen Pum, macellaio di Friburgo, ha acquistato un furgone nel 2017 e spiega: “Inizialmente pensavamo di usarlo solo per il servizio party, ora invece partecipiamo spesso a fiere e festival. Il foodtruck è diventato una componente fondamentale della nostra attività.” Jürgen Pum ha notevolmente ampliato la logistica della refrigerazione della sua macelleria. Essendo un macellaio ritiene di essere avvantaggiato rispetto alla maggior parte dei food trucker: “Abbiamo una cucina, know-how ed esperienza nel servizio party.” E lo dimostra proponendo creazioni di alta qualità come l’“Ox Cheek Burger”, l’hamburger di guancia di manzo.



Foto: Heike Sievers

Quando gli orari di apertura non bastano, il personale scarseggia e la zona in cui si trova il punto vendita lo consente, i distributori automatici rappresentano un’ottima soluzione per vendere e fare acquisti 24 ore su 24. Un’altra soluzione è il servizio “drive in” da offrire nei consueti orari di apertura, come proposto dalla macelleria Gourmetfleischerei Zehetner a Dietach/Steyr, in Alta Austria. Il direttore Siegfried Zehetner spiega: “Siamo la prima macelleria che da dieci anni offre il servizio drive-in e permette così a tutti di gustarsi uno spuntino, un menù o un piatto precedentemente ordinato comodamente seduti nella propria auto. Questa richiesta ci era stata fatta anche dalle madri che avevano i propri figli addormentati in macchina. Concepita inizialmente solo come una trovata pubblicitaria, questa idea ci ha consentito di farci conoscere e apprezzare.”

IFFA
La fiera n. 1 dell’industria della carne
Francoforte sul Meno, 4 - 09/05/2019

“Per garantirsi una buona presenza online e comunque per essere una macelleria moderna non si può rinunciare a un negozio online”, sottolinea Rüdiger Strobel della macelleria Landmetzgerei Strobel a Selbitz, in Franconia. “Nel nostro caso, inoltre, è particolarmente importante per quei clienti che, pur vivendo lontano dalla Franconia, non vogliono rinunciare alle specialità culinarie della loro terra di origine.” La Landmetzgerei Strobel coniuga l’immagine di una macelleria tradizionale, dove gli sprechi non esistono, ad aspetti moderni che si conciliano con la realtà locale, come ad esempio la lavorazione di carni suine e bovine di animali allevati al pascolo. Rüdiger Strobel non crede nei trend globali: “In Germania esistono strutture molto diverse tra loro. Possiamo puntare sul contatto personale, da una parte con contadini e allevatori come produttori di carne e, dall’altra, con i clienti.” A trarne vantaggio sarà l’immagine dell’intero settore. Anche per le macellerie artigianali vale quindi il detto: “Chi non sta al passo con i tempi, è destinato a scomparire”.

IFFA 2019 presenta le novità per le macellerie artigianali

IFFA – la fiera n. 1 dell’industria della carne che si svolgerà a Francoforte sul Meno dal 4 al 9 maggio 2019 – offre importanti impulsi per il futuro del settore. Eventi informativi sul settore delle macellerie artigianali, nuovi prodotti e servizi per la vendita, i concorsi di qualità organizzati dall’Associazione tedesca dei macellai e le tante innovazioni tecnologiche rendono IFFA un appuntamento imperdibile.

Per ulteriori informazioni e biglietti d’ingresso: www.iffa.com.

Maggiori informazioni sulle fiere specializzate dell’industria alimentare organizzate da Messe Frankfurt sono disponibili al sito: www.food-technologies.messefrankfurt.com

Comunicati stampa e materiale fotografico:

<http://iffa.com/press>

IFFA è in rete

www.facebook.com/iffa.frankfurt | www.twitter.com/iffa.frankfurt

www.youtube.com/iffa.frankfurt

Informazioni essenziali su Messe Frankfurt

Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell’organizzazione di fiere, congressi ed eventi dotato di un proprio polo fieristico. Con oltre 2.400 collaboratori dislocati in 30 sedi consegue un fatturato annuo di circa 669 milioni di euro. Messe Frankfurt ricorre a una profonda interconnessione con i vari settori e a una rete di distribuzione internazionale per servire in maniera efficiente gli interessi commerciali dei suoi clienti. Un’ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo un livello di qualità costantemente elevato e flessibilità nella pianificazione, organizzazione e realizzazione della loro manifestazione. Il ventaglio di servizi offerti spazia dall’affitto del polo fieristico all’allestimento degli stand, dai servizi di marketing al personale e alla ristorazione.

IFFA

La fiera n. 1 dell’industria della carne
Francoforte sul Meno, 4 - 09/05/2019

La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento. La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento.

Ulteriori informazioni sono disponibili al sito:

www.messefrankfurt.com | www.congressfrankfurt.de | www.festhalle.de