

EST.



1951

PROCARNI

Carni di prima





CARNI DI PRIMA

LA TRADIZIONE

PROCARNI

"Ci dedichiamo a questo lavoro con la passione di chi fa un mestiere per tradizione familiare. Scegliamo personalmente i bovini migliori con cura e esperienza, ne garantiamo la bontà delle carni e la salubrità di tutti gli aspetti della lavorazione, della macellazione sino alla consegna al banco macelleria. Commercializziamo, con più di 40 anni di esperienza, carni in osso e confezionate sottovuoto, tutte rintracciabili e altamente qualitative, nazionali e estere."



PROCARNI





**SUI
CON-
TROLLI
NON
SIAMO
TENERI**

LE NOSTRE CARNI

FILIERA DI QUALITÀ

Aderiamo, in qualità di intermediari e di sezionatori, al consorzio per la tutela del vitellone bianco appenninico e al consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze italiane (CCBI) per la commercializzazione certificata delle carni provenienti da bovini di razza chianina, marchigiana e romagnola. Aderiamo al consorzio COALVI per la commercializzazione delle carni di razza Piemontese.

Curiamo direttamente tutti gli aspetti della lavorazione, dall'acquisto diretto dei capi fino alla consegna al punto vendita mediante i nostri automezzi, tutto nel rispetto delle vigenti normative in materia di igiene e sanità degli alimenti applicando metodologie stabilite dal sistema HACCP.

“Crediamo che una carne è di qualità se di qualità è la vita dell'animale da cui proviene, ecco perché acquistiamo direttamente i capi solo da allevamenti che hanno una cura particolare per l'alimentazione del bovino e del suo benessere generale. Le migliori razze bovine, gli allevamenti più qualificati i metodi naturali di stabulazione e alimentazione ci permettono di raggiungere livelli di eccellenza riguardo la bontà, la tenerezza e il sapore delle carni.”



PROCARNI





**QUALITÀ
IN
CARNE
E
OSSA**

LA NOSTRA STRUTTURA

COSCIENZA ECOLOGICA

La nostra struttura, identificata con numero di riconoscimento CEE ITALIA 2935 S è immersa nel verde, dispone di un ampio piazzale per le manovre degli automezzi, è dotata di due porte per il carico e lo scarico delle merci mediante bracci di sollevamento e di una terza porta per le merci in pallet. Le zone di carico e scarico merci sono refrigerate e vi è la possibilità di scaricare le mezzene intere in quanto la maggior parte del deposito e le celle frigo sono dotate di guidovia birotaia inox alta.

Il ns deposito moderno e funzionale è costituito da n° 7 celle frigorifere a temperatura controllata di varia metratura per lo stoccaggio di carni bovine, suine, ovicaprine ed equine, e di un laboratorio per il sezionamento e per il confezionamento in sottovuoto termoretraibile. Tutte le pavimentazioni sono in klinker mentre le pareti verticali sono in vetroresina alimentare facilmente lavabili.

Un magazzino moderno e funzionale, ben curato anche nella sua area verde.

“Le nostre sono carni a basso impatto ambientale. Il nostro deposito e’ energeticamente auto-sufficiente grazie all’installazione di un impianto fotovoltaico.

Anche noi macellai abbiamo una coscienza ecologica!”







PROCARNI





**NOI CI
TENIAMO
ALL'ETI-
CHET-
TA**

POLITICA DELLA

QUALITÀ

La sicurezza alimentare per noi non è solo un obbligo stabilito dalle normative; è un impegno continuo, è una convinzione che aggiunge valore ad un bene già prezioso. Nella nostra azienda applichiamo le metodologie stabilite dal sistema HACCP al fine di garantire conformità igienico-sanitaria in tutte le fasi del processo produttivo.

La certificazione ISO 9001 testimonia quanto questo aspetto del nostro lavoro ci preme. Richiediamo gli stessi Standard anche ai Ns. partners, Allevatori, Macelli, trasportatori, al fine di garantire una continuità qualitativa lungo tutta la filiera produttiva.

“La salubrità delle carni è garantita dai continui controlli delle autorità preposte e accompagnano il bovino dalla nascita sino al banco macelleria.”



PROCARNI







Le carni da noi commercializzate sono tutte rintracciabili come stabilito dal Reg. CEE 1760/2000. Abbiamo adottato un efficiente sistema di etichettatura delle carni e mediante l'utilizzo di un software dedicato, gestiamo tutte le informazioni relative al bovino sia in chiaro che con codice a barre.

Ogni bovino, ogni taglio anatomico è identificato mediante un'etichetta contenente:

- il numero di Lotto o Partita
- il Marchio Auricolare
- il Paese di Nascita
- il Paese di Ingrasso
- il codice aziendale dell'allevamento
- il Paese di Macellazione
- il Numero riconoscimento C.E.E. del macello dove viene abbattuto il capo
- il Numero di riconoscimento C.E.E. dove viene lavorato
- la data di macellazione
- l'età dell'animale

E nei casi dove la normativa ce lo permette indichiamo anche la razza per i capi appartenenti alle razze dei consorzi ai quali aderiamo per la tutela delle razze in purezza e degli incroci di CHIANTINA, MARCHIGIANA, PODOLICA, MAREMMANA , ROMAGNOLA, PIEMONTESE.



PROCARNI

I PRE- PARATI



Tutto il nostro lavoro, ciò che facciamo, la nostra cultura e cura del prodotto e i controlli delle materie prime, li potete assaggiare direttamente sul piatto.

I nostri preparati derivano da materie prime ben selezionate, così da garantire il più possibile al nostro consumatore di poter gustare liberamente i nostri prodotti.



NON-

NA

MIM-

MA

Mia nonna Mimma è stanca e i pochi passi che riesce a fare li fa solamente con i due bastoni gialli che un tempo erano di suo marito. Erano i bastoni delle fiere e dei mercati bestiame che frequentava mio nonno Gaetano, prima da sensale e poi da commerciante: Sora, Frosinone, Osteria Nuova ogni seconda domenica del mese, Moncalieri al mercoledì, e poi Modena, Bracciano al Primo Maggio e la Fiera di Santa Anatolia...quella importante. Nessun commerciante o chi voleva essere considerato tale rinunciava a portare con sé questo bastone utile a convincere gli animali a camminare, a raccogliere le capezze o come appoggio durante le trattative. Mio nonno aveva sempre nel taschino della giacca anche un paio di forbici sottili e ricurve riposte in un astuccio di cuoio che usava per contrassegnare il bestiame acquistato. Tagliava il pelo di una coscia dell'animale nel modo che comparissero le sue iniziali e il numero romano per tenere il conto di quante ne aveva comperate. Questi due bastoni segnano due epoche diverse poiché uno è di legno e l'altro è di plastica. Queste epoche non esistono più ormai da anni come non esiste più quel mondo romantico dove uno sarebbe morto piuttosto di non rispettare la parola data. E dopo tutte le commedie nel gioco delle parti di chi compra e chi vende, uno schiaffo sul palmo della mano aperta (che veniva congiunta dal mediatore) diveniva un contratto indissolubile. Questo mondo non esiste più ed io sono stanco, anzi sono stanchissimo ...

PROCARNI

NON-
NO

GAE-
TANO

60 ANNI DI
CANTIERI

Questa foto è databile intorno alla metà degli anni sessanta. Nel ritrovarla sono rimasto colpito di come mio nonno si sia messo in qualche modo in posa (era burbero e scontroso). Fare una foto a quei tempi evidentemente non è come adesso, era una specie di evento. Quando la mostrai in famiglia, mio zio Memmo, mi disse, come parlando di qualche giorno prima (di anni ne erano passati cinquanta), che quei vitelloni erano dei vitelloni bianchi e rossi Ungheresi che furono macellati a San Vito per un loro cliente che si chiamava Ernesto Rossi. Se avessi chiesto a lui o a un altro dei miei zii oppure a mio padre, avrebbero ricordato con facilità probabilmente anche il peso alla macellazione. È gente fatta così. Mio nonno aveva perso in guerra tre dita della mano destra ed era proprio con quel moncherino che potete vedere bene che concludeva le trattative. La stalla ritratta nella foto adesso è la casa di mio cugino. Io abitavo di sopra e la porta di casa mia era di fianco ad un'altra stalla anch'essa riconvertita in quella che è adesso la comoda e moderna abitazione di mio fratello. Tutto, anche l'odore di letame era meravigliosamente normale. Se mio nonno solo sapesse che adesso un vitellone a momenti lo spargiamo in tutta la provincia di Roma in comodi tagli anatomici in sottovuoto termo retraibile etichettati sia in chiaro che con codice barre, se solo sapesse... se solo sapesse quante e quali mutazioni ha subito questo lavoro, sai le bestemmie? Sono passati cinquanta anni. Mio nonno non c'è più, da poco non c'è più neanche mia nonna, non c'è più quel macellaio leggendario che era mio zio Memmo, non c'è più Ernesto Rossi. Termino qui una lista altrimenti lunghissima anche perché è tardi e noi di questo lavoro ci alziamo al mattino che è ancora buio.

PROCARNI

IL MAT- TATOIO



Questo è il mattatoio Comunale di Olevano Romano anzi più esattamente quello che resta. I miei familiari ne sono stati innovativi gestori sino a che questo luogo non è stato inglobato dall'espansione del tessuto urbano. Che poi si sa diventa indecoroso un posto così, tra le case comperate con trentanni di mutuo, e non tanto per l'architettura o la funzione ma per i miasmi che potete credermi, non evocano affatto la Provenza. È questo un luogo della mia infanzia, ma anche della mia adolescenza. Con Antoniomaria non è tanto facile cavarsela e ora sono qui ad onorare, in questa domenica di Agosto e tra tutto questo degrado, una vecchia promessa di cui ad ogni occasione mi chiedeva conto. Anno più, anno meno, probabilmente fanno 25 che non rivedo questi luoghi. La sala macellazione, il locale tripperia, la sala per gli agnelli, le bilance, la cella frigo per le mezzene, portano i segni del tempo e della devastazione e come se non bastasse del vandalismo, quasi a rendere ancora più brutto un posto che lo era già pure da nuovo. Ho trascorso molte vacanze estive nella tripperia dove tra i molti stomaci, il più forte doveva essere il mio specie quando, tra la calce ed il fieno appena digerito, comparivano parassiti rossi dalle sembianze di chicchi di melograno. Il dott. Buono a ragione, mi cacciava sempre, mal tollerava la presenza di un bambino tra quei luoghi, ma è forse per questo che ho sviluppato degli anticorpi prodigiosi. Talvolta, quasi come fosse una promozione, prendevo il coltello e aiutavo a scuoiare le parti più facili gli addetti alla macellazione Italo e Marcello. Marcello era di una bruttezza leggendaria chissà se è ancora vivo. Era di Tivoli. Con Italo ci incontriamo spesso e si finisce sempre a raccontarci di quei tempi andati, di quelle fatiche immani a tirar giù bovini che non ne volevano sapere di fare quella fine lì, dei cumuli delle pelli di agnello a Natale, il freddo e i cappuccini nelle bottigliette di yoga, la carne calda, Sergio e il suo Fiat Lupetto che neanche aveva il frigo. Il sonno tanto al mattino, le interminabili sessioni di macellazione durante le feste, le dispute con quei levantini dei macellai ed io lì bambino che ancora oggi mi chiedo come ho fatto a scampare a quello che doveva essere un destino di abbruttimento. Posso dirvi con certezza che io di tutto quel sangue, di tutta quella merda e di quei pagliericci non provo alcuna nostalgia. Antoniomaria si aggira beato tra i rifiuti, ed è mezza ora che mi punta addosso il mitragliatore delle domande, alzo le mani mi arrendo e lo prego di mirare bene al centro della fronte come si faceva un tempo qui, con un'ultima domanda: "Papà ti piaceva quando lavoravi in questo posto?"... "No figlio ...per niente".

PROCARNI

QUEL-

LI

CHE

■ ■ ■

Quelli che la carne la voglio magra e saporita, quelli che la carne la vogliono grassa ma solo dentro, quelli che il vitellone la scorsa settimana era duro, quelli che la scottona di 20 giorni fa' si è macchiata, quelli che spostami l'assegno, quelli che a me i lombi me li danno a cinque euro, quelli che la Polonia è la carne più buona del mondo, quelli che la Polonia è la carne peggiore del mondo, quelli che ai miei tempi la carne la vendevo a metricubi, quelli che assegno? l'assegno ce l'ho ma non posso scrivere perché ho un virus intestinale. Quelli che la roba la vogliono come dicono loro e tu invece gliela mandi come dici tu e va sempre bene poi una volta gliela mandi come dicono loro e si lamentano, quelli che puntano sulla chianina, quelli che vogliono la piemontese matura, quelli che la scottona è una razza, quelli che...passa lunedì, quelli che ripassa lunedì, quelli che Aripassa lunedì, quelli che Ari ripassa lunedì, quelli che il vitellone era pesante, quelli che la carne la vogliono chiara, ne grassa ne magra, con poco osso che si mantenga e che costi poco, quelli che ti posso mettere qualche giorno sull'assegno? Quelli che va tutto bene fino al momento in cui gli chiedi i soldi, quelli che la carne la vogliono tenera, quelli che non vogliono la carne come l'ultima volta, quelli che la carne la vogliono come l'ultima volta, quelli che la consegna la vogliono senza stocchina, quelli che la consegna la vogliono in tre volte, quelli che i preparati sono il futuro, quelli che non dipingono le pareti della macelleria dai mondiali dell '82. quelli che non si lavora perché ci sono le comunioni, quelli che non si lavora perché è tempo di fave, quelli che in cella frigo oltre la carne hanno la frutta e la nonna morta perché ancora le ritirano la pensione, quelli che Ugo Tognazzi nel film di Elio Petri al confronto è un dilettante, quelli che fumano dietro al banco, quelli che fanno da 15 anni la stessa battuta a sfondo sessuale. Quelli che la carne andava bene però...quelli che le salsicce come le faccio io non le fa nessuno, quelli che mettono gli ombrellini sopra le polpette ... Mi fermo qui ma potrei continuare a lungo. Prometto che farò quanto prima un "quelli che" dei virtuosi, perché di professionisti seri e appassionati ce ne tanti anche in questa categoria degradata.

Ps. Dimenticavo...Quelli che tollerano tutti quelli che..



FROL LATU RA

La frollatura della carne è quel particolare processo di "maturazione" che rende le carni più tenere e, soprattutto, più saporite.

La frollatura o in inglese dry aging è un processo chimico-fisico naturale che avviene in maniera spontanea molto apprezzato dagli amanti della carne.

Dopo l'abbattimento, la carne degli animali non è immediatamente edibile, occorre che trascorra del tempo in condizioni ottimali di refrigerazione e di umidità affinché le carni diventino adatte al consumo.

È grazie a questo fenomeno che nelle fibre muscolari avvengono processi di natura fisica e biochimica tali per i quali dalle proteine derivano composti più semplici e di maggiore digeribilità.

È così che una carne acquista i migliori caratteri per essere masticata con minor sforzo e apprezzata con migliore soddisfazione per sapore, succulenza e tenerezza.





LA SCOT TONA

La scottona non è una razza nè tantomeno un taglio di carne, come molti credono.

È la femmina di bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi che non è mai stata gravida e che non ha mai partorito.

È una carne giovane, dal colore chiaro, caratterizzata da tessuti muscolari non ancora sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla sua tipica tenerezza.

È riconoscibile dalle piccole infiltrazioni di grasso presenti nella massa muscolare, la mazzatura, sottili venature all'interno del muscolo. Durante la cottura queste si sciolgono dando alla carne un gusto delicato molto saporito e succulento.

La scottona è particolarmente indicata per preparazioni allo spiedo, alla griglia e sulla piastra, dal momento che con tempi di cottura anche brevi mantiene intatto tutto il suo sapore e la sua tenerezza.



**IL CAPO
HA
SEMPRE
RAGIONE**

I NOSTRI TAGLI

BOVINO



MEZZENA

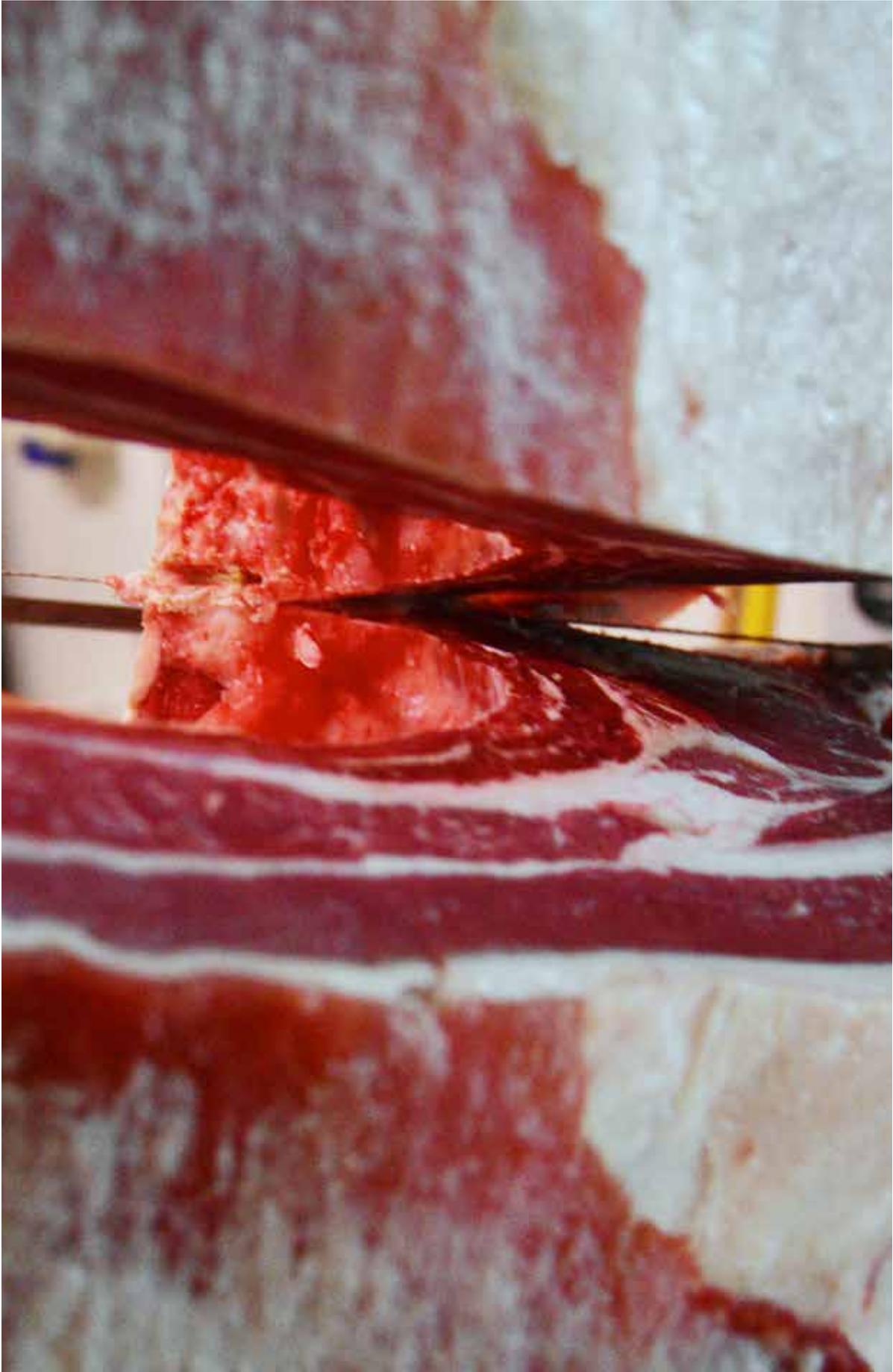
QUARTO POSTERIORE



PISTOLA



PANCIA





LOMBATA



BEFF RIBS



FILETTO



ENTRECOTE



FIorentina





I NOSTRI TAGLI

COSCIA





FESA FRANCESE



SOTTOFESA



MAGATELLO



SCAMONE



PICANA



NOCE



SPINACINO



*GERETTO
POSTERIORE*



CAMPANELLO

I NOSTRI TAGLI

QUARTO ANTERIORE





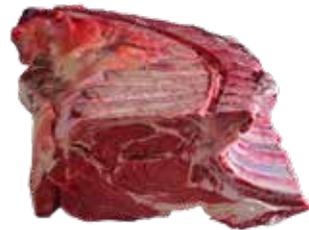
SPALLA



COLLO



FESA DI SPALLA



REALE



CHUC ROLL



MUSCOLO ANTERIORE



STINCO ANTERIORE

I N O S T R I T A G L I

PER LA GRIGLIA

più indicati sono i tagli non troppo magri:

- lombata, taglio ricavato dalla schiena del manzo, da cui si ottengono le classiche bistecche come la fiorentina
- costata, taglio vicino alla lombata e ricco di grasso
- filetto e controfiletto, tagli più teneri rispetto alla lombata e alla costata
- noce, taglio muscoloso vicino all'anca del manzo. La noce è povera di grasso, ma si presta bene alla cottura alla griglia







U N R I N G R A Z I A M E N T O S P E C I A L E A

We would like to thank everyone who supported us writing this book. Thank you for encouraging us. With this recipe book, you will discover and taste the true possibilities of your new appliance. You'll be amazed at how quick and easy these recipes are to prepare. We're confident you'll find cooking with your new microwave fast, easy and, above all, fun.









CARNI DI PRIMA

PROCARNI.COM

Deposito e Sezionamento

*Via Prenestina km 55.700
Località Mola dei Giuli
00030 Genazzano (RM)
+39.06.9579191
info@procarni.com*