EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XLI N. 11 • Novembre 2026 € 5,42



SARTI DELLA CARNE

Ogni carne ha una storia da raccontare: il racconto di Centro Carne

Non tutte le carni sono uguali. Ognuna ha caratteristiche, origini e una propria identità. Saperle riconoscere, scegliere e interpretare è il lavoro che facciamo ogni giorno. È per questo che ci definiamo **Sarti della Carne**. Come un sarto conosce i tessuti e sa interpretarli, noi conosciamo la carne e cerchiamo il modo migliore per darle forma, rispettandone le caratteristiche. Ogni giorno selezioniamo e lavoriamo carni destinate alla GDO, alla distribuzione e al mondo Ho.re.ca., con attenzione alla tracciabilità e al controllo dei processi.

Il legame con l'Abruzzo è parte della nostra storia. È qui che abbiamo sviluppato progetti come **Manzetta d'Abruzzo** e la nostra Azienda Agricola, costruendo nel tempo rapporti con allevatori e realtà del territorio.

L'hamburger rappresenta bene questa filosofia. Dietro un prodotto apparentemente semplice ci sono scelte precise: quale carne utilizzare, come lavorarla e quale esperienza di gusto vogliamo ottenere.

Per questo "Speciale" abbiamo scelto di raccontare tre interpretazioni del burger: **Manzetta d'Abruzzo, Marchigiana e Angus**. Tre carni differenti, tre identità che esprimono il nostro modo di conoscere e interpretare la materia prima.

Tre burger. Tre identità. Il nostro modo di raccontare la carne.



Allevamento in Abruzzo di Centro Carne. L'azienda lavora e selezione carni destinate alla GDO, alla distribuzione e al mondo Ho.re.ca., con attenzione alla tracciabilità e al controllo dei processi.



L'hamburger può sembrare un prodotto semplice, ma non è così. Anche dietro la sua produzione ci sono scelte precise: quale carne utilizzare, come lavorarla e quale esperienza di gusto vogliamo ottenere

MANZETTA D'ABRUZZO

Un'Italiana fuori dal coro

Oggi anche nell'hamburger

Tra i nostri hamburger ce n'è uno che racconta in modo particolare il legame con il territorio: l'**Hamburger di Manzetta d'Abruzzo**. La Manzetta nasce dall'incrocio di bovini femmine, è allevata in Abruzzo, seguendo un'alimentazione bilanciata definita specificamente per questa linea. La sua carne si distingue per il colore rosato e per una marezzatura caratteristica che, in cottura, contribuisce alla succosità, alla morbidezza e all'intensità del gusto.

Il Prof. **Carlo Angelo Sgoifo Rossi**, dell'Università degli Studi di Milano, le ha dedicato proprio su Eurocarni un articolo dal titolo **"Un'Italiana fuori dal coro"**, raccontando l'incontro tra tradizione dell'allevamento abruzzese, esperienza di Centro Carne e conoscenza scientifica. È un'espressione che sentiamo nostra. Con la Manzetta d'Abruzzo abbiamo scelto di partire dal territorio e dalla materia prima per dare vita a un prodotto riconoscibile anche nella sua interpretazione più contemporanea: l'hamburger.

Una storia di carne, persone e Abruzzo che abbiamo voluto rappresentare attraverso un simbolo altrettanto identitario.

Manzetta d'Abruzzo. La nostra Presentosa.

Fonte: C.A. Sgoifo Rossi, *"La Manzetta d'Abruzzo di Centro Carne Teramo. Un'Italiana fuori dal coro"*, in Eurocarni, n. 5/2023.



MANZETTA D'ABRUZZO
NATURALMENTE BUONA

LA NOSTRA PRESENTOSA

Quando una carne racconta il suo territorio

La **Presentosa** è uno dei simboli più riconoscibili della tradizione abruzzese. Un gioiello che parla di appartenenza, identità e legame con la propria terra.

È proprio per questo che l'abbiamo scelta per rappresentare la nostra Manzetta d'Abruzzo. Per noi non è semplicemente un elemento grafico: è una metafora del progetto.

Nella filiera Manzetta d'Abruzzo, territorio e tradizioni rappresentano elementi centrali. Anche l'alimentazione dei capi è legata al territorio: come evidenziato dal Prof. Sgoifo Rossi nel suo articolo su Eurocarni, gli animali vengono nutriti principalmente con alimenti locali. Ma dietro ogni prodotto ci sono soprattutto **persone**. Allevatori come **Serafino Volpi**, volto della Manzetta d'Abruzzo, danno concretezza a questo legame e raccontano una parte importante della nostra identità.

La Presentosa diventa così il simbolo attraverso il quale abbiamo scelto di esprimere tutto questo: **la terra, le persone, la tradizione e una carne con una propria personalità**.

E quando questa carne diventa hamburger, la storia continua in una forma nuova, contemporanea e immediata.

Non soltanto un burger. Il nostro modo di raccontare l'Abruzzo attraverso la carne.



MARCHIGIANA E ANGUS

Due carni, due interpretazioni del burger

La nostra selezione continua
Accanto alla Manzetta d'Abruzzo, abbiamo scelto altre due proposte capaci di raccontare la nostra esperienza nella selezione delle carni: **Marchigiana e Angus**.

HAMBURGER DI MARCHIGIANA

Quando la semplicità lascia parlare la carne
Ci sono carni che non hanno bisogno di molti ingredienti per raccontare il proprio carattere. La **Marchigiana** è una di queste. Quando abbiamo pensato al nostro hamburger, siamo partiti proprio da questa convinzione: scegliere una ricettazione essenziale, capace di lasciare alla carne il ruolo di protagonista. Ma il nostro lavoro non si è fermato alla ricetta. Abbiamo ripensato anche il modo di presentarlo, passando dal tradizionale vassoio a un cartoncino compatto da 18 × 18 cm, pensato per accompagnare la monoporzione nel banco vendita. Abbiamo dedicato altrettanta attenzione alla grafica, perché volevamo che il prodotto iniziasse a raccontarsi ancora prima di essere assaggiato. Un'immagine capace di richiamare la sua identità e di far riconoscere, al primo sguardo, la carne che abbiamo scelto. E per chi lavora nella ristorazione, abbiamo sviluppato anche una proposta surgelata in diversi formati, adattandola alle esigenze del servizio senza perdere di vista ciò da cui siamo partiti: la carne.



HAMBURGER DI ANGUS

La differenza è nel nostro modo di fare
In un mondo in cui sembra che tutto sia già stato inventato, crediamo che ci sia ancora molto spazio per distinguersi. Non necessariamente creando qualcosa di nuovo, ma dando una propria interpretazione a ciò che già conosciamo. L'**Angus** ne è un esempio. Una carne apprezzata e conosciuta, che abbiamo scelto di raccontare attraverso il nostro modo di lavorare. Nella nostra Azienda Agricola, in Abruzzo, alleviamo anche bovini di tipo genetico Angus, inseriti nella filiera Centro Carne. La caratteristica marezzatura della carne contribuisce a definire gusto e succosità, qualità che trovano nell'hamburger una delle loro espressioni più immediate. Per noi la differenza nasce proprio qui: nelle scelte che facciamo ogni giorno, nell'attenzione che dedichiamo alla materia prima e nel modo in cui decidiamo di interpretarla. Perché, anche quando il prodotto è conosciuto da tutti, **il modo di realizzarlo può raccontare qualcosa di unico di chi lo fa**.



CENTROCARNE
QUALITÀ E BENESSERE

Centro Carne Srl
Via Cristoforo Colombo 1
64027 Sant'Omero (TE)
Telefono: 0861 887777
E-mail: infocarne@centrocarne.com
Web: centrocarne.com