

SOCIAL MEAT

di Elena Benedetti

1. Antica Norcineria Cironi

A Veroli, in provincia di Frosinone, l'**Antica Norcineria Cironi** (cironi.it) porta avanti con professionalità l'arte della lavorazione delle carni per realizzare salumi e piatti golosi della tradizione locale. Lo fa e lo comunica molto bene su [instagram.com/anticanorcineriacironi](https://www.instagram.com/anticanorcineriacironi) (photo © @anticanorcineriacironi).

1



2. EU Beef, Pure Quality

Il progetto europeo **EU Beef, Pure Quality** nasce per valorizzare due razze bovine europee, la Piemontese e la Gasconne des Pyrénées, e sensibilizzare i consumatori sul tema del benessere animale come criterio di scelta consapevole. L'obiettivo è promuovere i sistemi di qualità SQNZ (Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia) del Fassone e il *Label Rouge* Gasconne des Pyrénées come strumenti di certificazioni di un prodotto di qualità superiore. Info su: www.localmountainbreeds.eu



2

3. Luiten Food

L'olandese **Luiten Food - Thomas Foods Europe** (luitenfood.com) ha partecipato alla recente edizione di *TuttoFood Milano* ed è presente anche sul mercato italiano con una selezione di carni certificate. Noi li seguiamo su [linkedin.com/company/luitenfood-thomasfoodseurope](https://www.linkedin.com/company/luitenfood-thomasfoodseurope) e su [instagram.com/luitenfood](https://www.instagram.com/luitenfood) (in foto, i loro burger *Angus pure*, photo © @luitenfood).

3



4. Educazione Carnivora

Interessante il profilo [instagram.com/educazionecarnivora](https://www.instagram.com/educazionecarnivora) di **Educazione Carnivora**, community che celebra le carni e il loro consumo responsabile. Da seguire (photo © @educazionecarnivora).



4

EUROCARNI

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

Anno XLI N. 8 • Agosto 2026

€ 5,42

