Carne e food cost: l'Atlante delle carni Cattel insegna come migliorare la marginalità nella ristorazione

4a3b284d-f2d9-436b-a036-7441e8a041fd

Un vero e proprio Atlante delle carni, con cui addentrarsi in un progetto di cultura gastronomica dedicato alla ristorazione professionale. E' l'ultima new-entry di Cattel, che propone una chiave di lettura del proprio assortimento carne che diventa un viaggio tra tagli, origini geografiche, filiere e tradizioni e ponendo l'accento su provenienza, caratteristiche dei tagli, destinazione in cucina e resa operativa.

Non un semplice elenco di referenze

Una guida L'Atlante delle Carni Cattel vuole essere uno strumento narrativo per il ristoratore, consentendogli di costruire un menu coerente con il format della cucina e di **valorizzare al meglio il taglio scelto**, grazie a una visione della carne che va oltre il taglio visto semplicemente dal punto di vista anatomico, interpretandolo in base a una cultura del prodotto che prevede attenzione alla materia prima e al lavoro di chi la trasforma in piatto.

Le selezioni arrivano da oltre 20 Paesi e l'intero assortimento carne è consultabile nell'e-shop aziendale, tramite gli agenti di riferimento e attraverso l'**app Cattel**. Più che un semplice elenco di referenze, l'Atlante è il filo conduttore con cui l'azienda veneta racconta la materia prima e accompagna il professionista nella scelta del prodotto più adatto alla propria cucina. Nel 2025 Cattel ha commercializzato oltre 3.000.000 di kg di carne; la categoria conta oltre 1.000 referenze e nei primi 9 mesi del 2026 registra una variazione positiva rispetto allo stesso periodo del 2025.

Il tema si inserisce in una fase di mercato complessa, nella quale l'aumento dei prezzi e la pressione sul potere d'acquisto stanno incidendo anche sulle scelte di consumo.

Quote

i consumi italiani si stiano orientando sempre più verso prodotti accessibili proprio a causa dell’inflazione e della pressione sul potere d’acquisto, aggiungendo che i consumi di carne rossa registrano un calo del 12%

Simone Fantato, Category Manager Carne di Cattel

Conoscere origine, caratteristiche e destinazione dei tagli

Un’indicazione coerente con i dati disponibili sul comparto bovino: secondo ISMEA, ad agosto 2026 l’indice dei prezzi alla produzione dei vitelloni risulta in aumento del 4,8% rispetto ad agosto 2025 e non dà segnali di arresto, in un quadro di inflazione che continua a crescere e sul quale incide anche il caro energia. Nel primo semestre 2025, sul fronte dei consumi domestici, le carni bovine avevano registrato **prezzi medi in crescita dell’8,7%**, una spesa in aumento del 7,6% e volumi in calo dell’1%. In questo contesto, conoscere origine, caratteristiche e corretta destinazione dei tagli diventa importante non soltanto per garantire l’eccellenza gastronomica, ma anche per governare resa e food cost.

«Ogni taglio ha una destinazione e ogni destinazione ha bisogno della carne giusta. Conoscere l’origine e le caratteristiche della materia prima significa scegliere con maggiore consapevolezza e valorizzarne al meglio la resa e l’impiego in cucina», conclude Fantato.