



*El microclima para la madurez  
con el control del pH*

PATENTE N° EP 2769276 B 1







## EN ESTE DOCUMENTO

04	INTRODUCCIÓN
05	EL MERCADO DE LA CARNE. ¿QUÉ DICE LA LEY?
06	LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE
08	LA CURACIÓN DE LAS CARNES CURADAS CON EL MÉTODO CUOMO®.
10	EL INVENTO QUE CAMBIÓ EL MERCADO: STAGIONELLO®
11	EL ALIMENTO SICUR CONTROL®
13	LAS VENTAJAS
14	¿POR QUÉ ELEGIR STAGIONELLO®?
15	LA ASISTENCIA
16	EL ENTRENAMIENTO
17	EL ENTRENAMIENTO
18	NUESTROS SOCIOS



## INTRODUCCIÓN

### ***LA TECNOLOGÍA SE ENCUENTRA CON LA ANTIGUA TRADICIÓN CARNICERA***

Las referencias que datan de hace más de 1000 años nos hacen entender que los embutidos eran importantes tanto por su ingesta calórica, necesaria para hacer frente a los esfuerzos diarios, como por el método de conservación de la carne.

En aproximadamente un milenio del siglo XIX Italia alcanzó niveles muy altos de calidad de los embutidos apreciados en todo el mundo y se solicitaron y consumieron cantidades enormes, que comprometieron la capacidad de producción de las regiones del norte de Italia que fueron las primeras en comercializarlos. La necesidad de satisfacer las demandas hizo que el pensamiento de los productores artesanales evolucionara en una búsqueda despiadada de industrializar los procesos y por lo tanto la crianza. Así comenzó el largo proceso que alejaría la producción de embutidos del antiguo arte de la carnicería. Un proceso al que pronto contribuiría la promulgación de leyes cada vez más estrictas sobre la seguridad alimentaria y la trazabilidad.

Sólo en 2004 con el Stagionello® la antigua tradición de los embutidos italianos hizo las paces con la ley, encontrando no un compromiso, sino una solución tecnológicamente avanzada que "garantizaba" a la ley una producción de embutidos conforme a la normativa, aunque de forma tradicional y sin medios profanos.

El Ministerio de Desarrollo Económico italiano reconoció la patente del Stagionello® y en ella la única mini-salumería del mundo.

En 2019, Europa y Canadá también reconocieron la patente como una solución concreta.

## EL MERCADO DE LA CARNE: ¿QUÉ DICE LA LEY?



normativo



INVESTIGACIÓN



TRAZABILIDAD



INFORMACIÓN

Los últimos reglamentos de calidad e inocuidad de los alimentos imponen normas de alta calidad a todos los operadores del sector, que recurren cada vez más a la tecnología alimentaria para "controlar" y "gestionar" las características del proceso de producción y de los alimentos a base de carne. El productor y/o distribuidor debe ir más allá de la trazabilidad e identificación del animal y la producción, procesamiento y distribución de la carne está sujeta a estrictas regulaciones, tales como el Reg. 853/2004 de la CE sobre la higiene de la producción de embutidos, el Reg. 510/2006 de la CE que regula los productos de marca DOP e IGP, el Reg. EC Reg. 834/2007 que regula la agricultura y la cría ecológica, limitando la cantidad de productos químicos, fertilizantes, plaguicidas (para plantas), antibióticos y medicinas (para animales) que pueden ser administrados, así como, muy importante, las regulaciones sobre el etiquetado de productos alimenticios actualmente en vigor fueron publicadas por la Unión Europea en 2011 y entraron en vigor en diciembre de 2014.

# LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE, HOY Y MAÑANA

Patente EP2769276B1 expedida por la Oficina Europea de Patentes

La conservación de la carne siempre ha representado uno de los principales problemas del hombre en relación con la nutrición: si por un lado es fundamental para su ingesta nutricional, por otro lado, **debido a su rápido deterioro**, tenía que ser consumida rápidamente. Sin embargo, desde el principio, la necesidad de aumentar el consumo de carne ha estimulado de alguna manera la búsqueda, desde la antigüedad, de técnicas para su conservación.



Volviendo a la historia de los pueblos, encontramos en esencia cuatro formas muy extendidas de "conservar" la carne: salar, secar y ahumar.

En todos estos siglos ha habido recetas con especias y conservantes, ciertamente naturales pero con diferentes sabores, olores y formas, caracterizadas naturalmente según las regiones y localidades. Las especias se utilizaban no sólo para dar sabor, sino también para higienizar y conservar; la sal era común a casi todo el mundo.

## LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE, HOY Y MAÑANA

---

El período en que se conservaba la carne era entre diciembre y febrero, ya que es el período en el que el clima en Italia era bastante duro y, por lo tanto, en los ambientes domésticos como el sótano, el desván, el sótano había unos diez a catorce grados centígrados, necesarios si se conservan durante un largo período para la elaboración de la carne preparada. La humedad en el interior de la sala identificada solía estar entre el 75% y el 80%, pero al no disponer de los instrumentos necesarios para medirla, se hacía referencia a la experiencia del carnicero que comprobaba la tripa que quedaba fuera del eviscerado superior "pluma", quien, según el color y el tacto, podía decir si necesitaba humedad o no.



Así nació la necesidad de detener el tiempo, la deriva climática... de encerrar en un armario el saludable microclima de las montañas de Sila, la niebla, la temperatura, el viento. Detener todo en una receta microclimática ideal y precisa: así nació Stagionello® en 2004.

Stagionello® ha permitido reencontrar las producciones tradicionales que ya ni siquiera eran reconocidas por las autoridades debido a las normas cada vez más rígidas en vigor en materia de seguridad alimentaria.

CARNES CURADAS  
TRADICIONALES

*con control y manejo del pH*

**el Método Cuomo®**



### *La seguridad ante todo*

El Método Cuomo® está científicamente identificado en la Patente Europea N° EP2769276B1 (Sicur Food Control®: Dispositivo y método para el control y la gestión de la conservación y/o el procesamiento de alimentos en un entorno cerrado, móvil o fijo) reconocido oficialmente por la Oficina Europea de Patentes desde enero de 2019.

Arredo Inox, conocido en todo el mundo con la marca Stagionello® Store es actualmente el único licenciatario de esta patente para la producción y comercialización de plantas de procesamiento de alimentos.

El proceso de producción de las plantas está certificado por TUV y gracias al Método Cuomo®, somos los únicos capaces de certificar no sólo la planta sino también el producto final.

# LASTAGIO NATURA CON EL MÉTODO CUOMO<sup>®</sup>

Patente EP2769276B1 expedida por la Oficina  
Europea de Patentes

Stagionello<sup>®</sup> es un armario con un sistema de curado, secado, ahumado y cocción de pH controlado, diseñado, fabricado y patentado 100% en Italia.



El armario de maduración es específico para la producción de los principales tipos de embutidos tradicionales italianos e internacionales; los de rápida acidificación como, Felino, Soppressata Calabrese, Milán, Nápoles, Cinta Senese, Finocchiona, Varzi, Saucisson, Húngaro, Embutido, Chorrizo, Sobrasada, Kabanos, Skilandis y Figatellu, crudo o de larga fermentación como el jamón crudo, Coppa, Bresaola, Capocollo, Panceta, Speck y productos cocidos o ahumados como la Mortadela, Leberwurst, Speck Falukorv, Cotechino, Zampone y N'duja. Con el Stagionello<sup>®</sup> se cierra el círculo de la producción tradicional de embutidos típicos. Todo tipo de salami cocinado de forma segura y genuina. Un sistema innovador que trae consigo los sabores del pasado.

## EL INVENTO QUE CREÓ EL MERCADO

Gracias a la aplicación del Método Cuomo®, Stagionello®, Maturmeat® y Pesciugatore® son las únicas plantas de procesamiento de alimentos en el mundo que están certificadas y garantizan un resultado en el producto final. Producidos 100% en Italia y gracias a una exclusiva tecnología patentada son capaces de sazonar sus fiambres, madurar su carne y cuidar su pescado en total seguridad, garantizando la satisfacción de las necesidades de su empresa moderna.

*Gestión y Control en cualquier momento del año y tiempo reducido*



*Stagionello® 150 Cuatro gafas de color*

El sistema, que rige la transformación y/o conservación de los alimentos, aplica diversas acciones físicas y de refrigeración, ventilación, naturales, como calentamiento, secado, humidificación y ahumado, controlando el pH de forma continua de una muestra de carne, como lo exige la ley. Las mismas acciones físicas se aplican automáticamente por sí solas o en combinación de ellas.

Las sondas y los instrumentos de control vigilan constantemente la humedad, la temperatura, la velocidad del aire y el pH, lo que permite ajustar estos parámetros de manera exacta y precisa para garantizar un producto procesado genuino y seguro, así como rico en sabor y valores nutricionales.

La innovadora tecnología de la patente de Sicur Food Control® ha revolucionado para siempre el mundo de la elaboración "profesional" de la carne.

# EL DISPOSITIVO DE CONTROL: SICUR CONTROL ALIMENTOS

Patente EP2769276B1 expedida por la Oficina Europea de Patentes



elaborar



Analiza



verificación

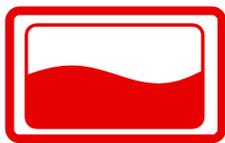


comunica

Sicur Alimentos Control®, un dispositivo y método de control para la gestión y el procesamiento de alimentos, en un entorno cerrado, fijo o móvil. (Patente europea Nº EP2769276B1 reconocida y aprobada tanto por la Oficina Europea de Patentes de la OEP como por el Ministerio de Desarrollo Económico de Italia y la Federcarni\_Federazione Italiana Macellai.

**El sistema de alerta RASFM\_Rapid** está integrado en el dispositivo de seguridad alimentaria de los armarios de maduración de carne de Sicur Food Control. Para el armario de carne y pescado de edad seca, el sistema reconoce automáticamente el deterioro de los alimentos mediante un análisis continuo del pH y cuando la carne, el pescado u otros alimentos en fermentación se degradan, el dispositivo detecta la criticidad y toma medidas inmediatas para que los valores vuelvan a estar dentro de un rango seguro, al mismo tiempo enviará una notificación de alerta telemática al responsable de la calidad o al organismo indicado en el manual HACCP.

## EL DISPOSITIVO DE CONTROL: SICUR CONTROL ALIMENTOS



gran pantalla táctil de 7".  
simple e intuitivo



IoT: conexión remota con la  
plataforma de gestión remota



el libro de cocina del método  
cuomo® integrado e  
interconectado contigo



La limpieza en el lugar: la aplicación  
innovadora que le permite sanear su  
sistema de forma automática

## LAS VENTAJAS



### FERMENTACIÓN DE PH CONTROLADA

La fermentación de la carne a pH controlado, antes una utopía, representa hoy en día un punto de referencia creando un servicio único de apoyo a los clientes que utilizan nuestro gabinete de maduración, tanto en la producción como en la investigación científica para la mejora continua del cuidado de los embutidos tradicionales.

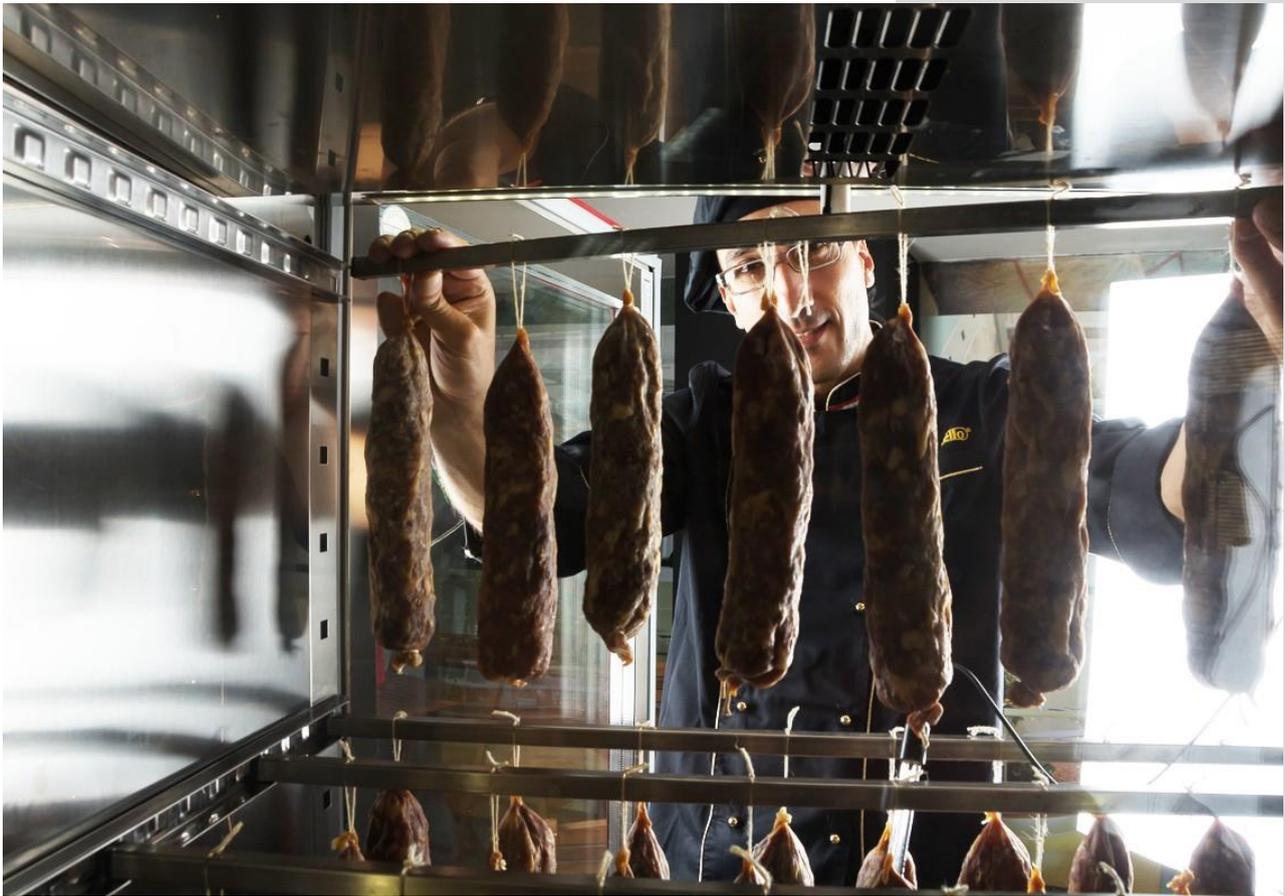
### MÁXIMA AUTONOMÍA Y PRACTICIDAD

El sistema de maduración profesional Stagionello®, puede ser autónomo o conectado a los sistemas de agua de la sala, está equipado con dos tanques de agua y sabores naturales, una conexión de agua directa para la carga y descarga, si no se quiere llenar el tanque de agua manualmente.

### TIEMPOS DE PRODUCCIÓN REDUCIDOS

La planta está equipada con un avanzado sistema de control que gestiona automáticamente la temperatura, la humedad, la velocidad del aire y el control del pH, saborizante/fumador durante toda la duración de las 30 recetas ya incluidas. Pero no sólo eso... modificando los parámetros y ajustando los virales según el resultado que se desee obtener, se puede crear una nueva receta, personalizándola y ofreciendo a su cliente un producto exclusivo. Estas características hacen que el Stagionello® sea único en su género.

## ¿POR QUÉ ELEGIR STAGIONELLO®?



- Seleccione el tipo e inicie el proceso.
- Usar menos ingredientes.
- Se puede usar todo el año.
- Puedes poner tu nombre en tus productos.
- Tienes mejor control sobre los parámetros del proceso.
- Tienes mejor control sobre la calidad del producto.
- Puedes cambiar tus acciones en cualquier momento.
- Stagionello® analiza y almacena todos los datos.
- Puede imprimir los informes de transformación con los datos del análisis del "pH".
- Stagionello® está listo en cualquier momento para una inspección sanitaria o de calidad, tal y como lo exigen los principales organismos, como USL, BRC, IFS, KHC y NSF.
- Es 100% hecho en Italia

## LA ASISTENCIA



instalación



telecontrol



validaciones



mop

*Una red de servicio  
altamente cualificado  
estará a su servicio las 24  
horas del día con un  
técnico para cada  
provincia de Italia.*



Via deII'Artigianato, 2/B, CARUGATE (mi)



assistenza@stagionelloservice.it



+39 02 4945 4281



[www.stagionelloservice.it](http://www.stagionelloservice.it)

## FORMACIÓN EN PRIMERA LÍNEA



La Accademia Italiana Stagionello® organiza cursos y eventos dirigidos a institutos de formación, profesionales, consumidores, así como al comercio minorista a gran escala para la formación de operadores y minoristas. La Academia, que ahora cuenta con embajadores en todos los continentes, organiza Masters y cursos dirigidos a la formación técnica, tecnológica y científica basada en el Método Cuomo®.

La academia, reconocida por la Federación Italiana de la Carne, tiene dos oficinas principales, Milán y Crotone, así como varias antenas en Europa, Estados Unidos y Australia.



[academy@stagionellostore.com](mailto:academy@stagionellostore.com)

## DEPARTAMENTO DE



- 
- **Búsqueda aplicada;**
- **Estudio de nuevos productos alimenticios;**
- **Formación de técnicos de la industria;**
- ◆
- ◆ **Diseño y validación de procesos de transformación personalizados;**
- ◆
- ◆ **Controles analíticos: ofrece apoyo y asesoramiento a las empresas con el fin de mejorar la calidad y la seguridad de los productos alimenticios.**

El Departamento de Diseño de Alimentos trabaja para garantizar la estabilidad y la seguridad de los alimentos como la carne, el pescado, la fruta (productos agroalimentarios en general) a través de una serie de actividades dirigidas a la realización de proyectos de investigación basados en temas específicos, la asistencia directa a las empresas a través de un servicio de análisis y consultoría y la preparación de cursos de formación para técnicos de la industria alimentaria.

El Jefe del Departamento de Diseño de Alimentos, Dr. Alessandro Cuomo, tiene el título de Inspector de la S.G.Q. Iso 9001, Iso 22000, y está calificado para emitir validaciones certificadas para NSF - KHC International Food Processing Processes y para BRC-IFS Retail. El Dr. Cuomo colabora, como Project Manager, con los departamentos tecnológicos de prestigiosos centros de estudio de todo el mundo, como la Univesrità Federico II de Nápoles, UNIBO Alma Mater Bologna. IRTA (Universidad de Cataluña), Leed City College UK, Universidad de Fresno California, Food Technology Centre Wales, con el fin de abordar los diferentes temas con un enfoque integrado y una formación del más alto nivel. También trabaja como consultor especializado para importantes empresas del panorama alimentario internacional, como Eataly (oficinas en todo el mundo), Whole Food, Metro, Carrefour, Auchan, Iper la Grande i, Il Gigante, Conad, Sogegross Group.

nuestros socios



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI**



nuestros socios



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



**Louie Bossi  
FLORIDA**



**Ron Lutz  
LAS VEGAS**



**Ferran Adrià  
SPAGNA**



**Duff Lampard  
CANADA**

our partners



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



**Maddalena Tessitore  
ITALIA**



**Roberto Costa  
FLORIDA - ITALIA - REGNO UNITO**



**Sergio Capaldo  
EATALY NEL MONDO**



**David Walzog  
WYNN CASINO - LAS VEGAS**

nuestros socios



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



**Brian Polcyn**  
*University of Michigan - USA*



**Massimo Zivieri**  
*ITALIA*



**Sergio Capaldo**  
*LA GRANDA - ITALIA*



**Dario Cecchini**  
*ITALIA*

nuestros socios



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



**Renzo Garibaldi  
PERÙ**



**Giuseppe Sabatino  
GIAPPONE**



**Col'tempo  
AFRICA**



**Maurizio Arosio  
FEDERCARNI -ITALIA**





## *Contactos*

Dr. Alessandro Cuomo - Gerente de Diseño de Alimentos Cel. +39 3393028032  
Correo electrónico: [direzione@cuomomethod.it](mailto:direzione@cuomomethod.it)

Servicio y sala de exposición: Stagionello® Service Via  
dell'Artigianato, 2/B 20061, Carugate (MI)

C.F./P.Vat 09681900966

T.(+39) 02 4945 4281

Correo electrónico. [assistenza@stagionelloservice.it](mailto:assistenza@stagionelloservice.it)

W W W . C U O M O M E T H O D . I T