

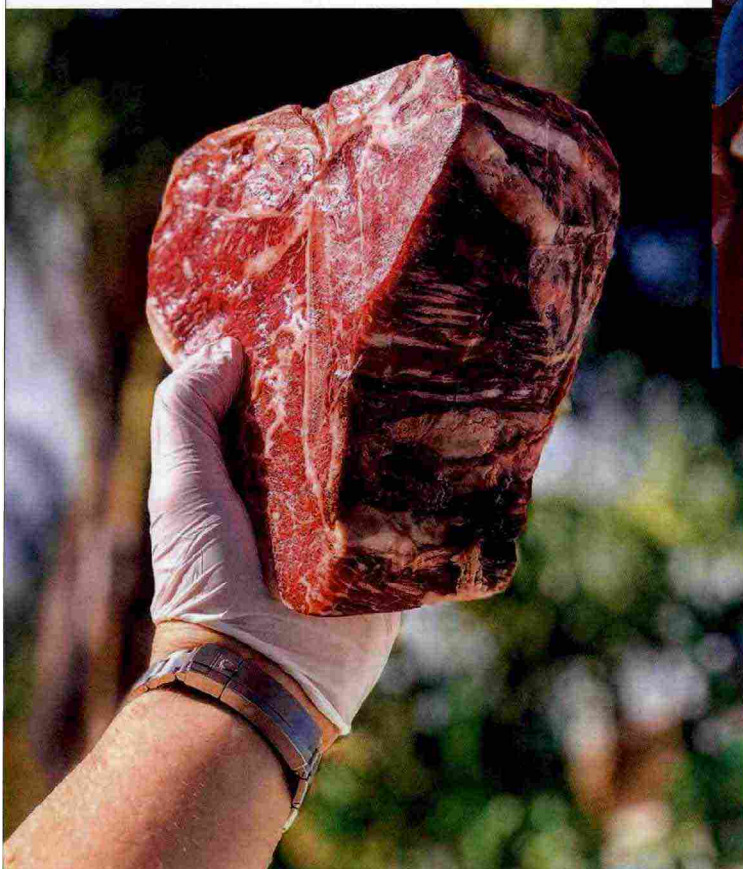
## Social

di Elena

### 1. Meat the Butchers

L'idea è venuta all'azienda americana PREMIER MEAT COMPANY che, facendo rete con piccoli allevatori locali che fanno solo *grass-fed* e stato brado nel sud della California, ha creato uno *shop on-line* di carne ribattezzato *Meat the Butchers*. Su [meatthebutchers.com](http://meatthebutchers.com) si possono selezionare le tipologie di carne, i tagli, le quantità e pagare con carta di credito. Il loro segreto è curare la selezione degli allevamenti e dare contenuti (video e social) ai consumatori per guidarli nel giusto acquisto. Sono (ovviamente) anche su [instagram.com/meatthebutchers](https://www.instagram.com/meatthebutchers) (photo © [instagram.com/meatthebutchers](https://www.instagram.com/meatthebutchers)).

1



### 2. Anche BBQ su Masterclass

Siamo nell'era dell'educazione globale! Il web è un contenitore straordinario di servizi per l'*e-learning*. Anche in materia di BBQ? Sì. Sulla piattaforma [Masterclass.com](http://Masterclass.com), tra le migliori in circolazione per qualità di docenti e temi trattati, AARON FRANKLIN ci insegna il suo leggendario *Central Texas barbecue*, incluso il famoso *brisket* ([franklinbbq.com](http://franklinbbq.com)). Per il singolo corso il costo è di 100 dollari mentre l'abbonamento annuale a tutti i contenuti costa 200 dollari (photo © [franklinbbq.com](http://franklinbbq.com)).



2

## meat

Benedetti

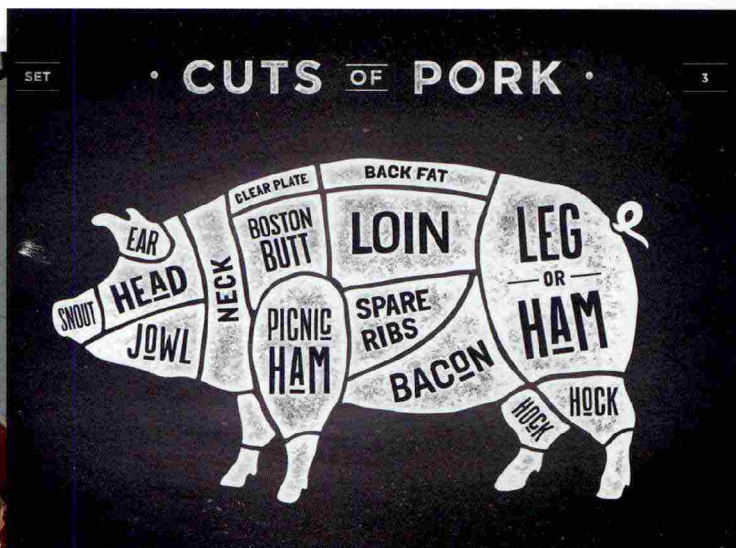
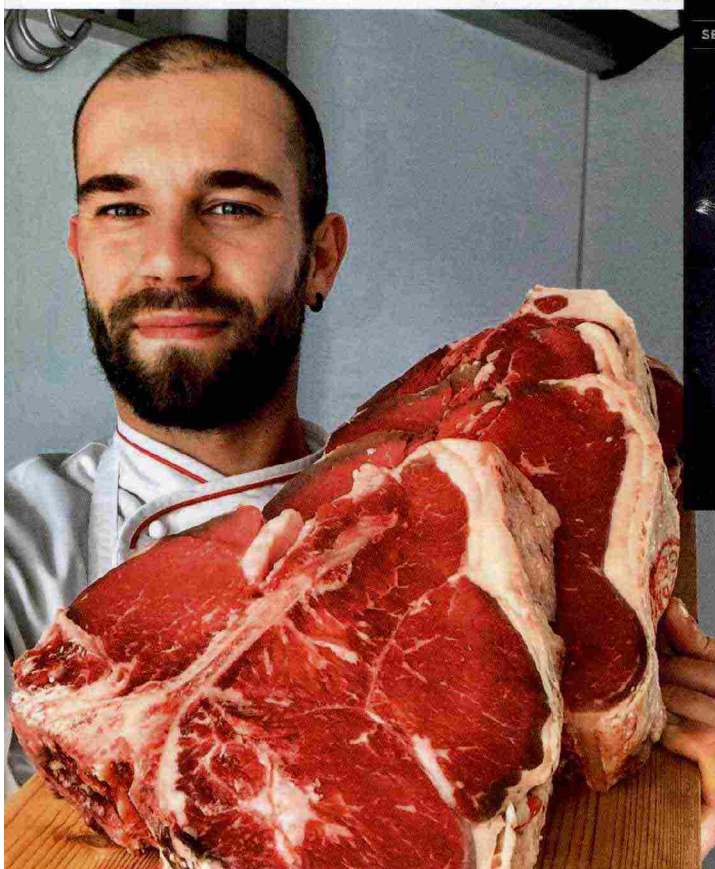
### 3. Alberto Cucchi, nato col grembiule!

Bresciano, macellaio, giovane e attivo sui social, ALBERTO CUCCHI, dell'omonima macelleria di famiglia ([www.facebook.com/cucchi1984](http://www.facebook.com/cucchi1984)) in quel di Castrezzato (BS), si può seguire su: [www.instagram.com/nato\\_col\\_grembiule](http://www.instagram.com/nato_col_grembiule). La sua passione per carni, salumi e vini è contagiosa. Ecco un bell'esempio di nuova generazione che utilizza molto bene gli strumenti della comunicazione digitale per promuovere un lavoro artigianale da preservare e diffondere (photo © [instagram.com/cucchi1984](http://instagram.com/cucchi1984)).

# 3

### 4. Crefis, perché aggiornarsi è meglio

Una buona abitudine per chi opera nel settore delle carni suine e avicole? La newsletter mensile di CREFIS: per iscriversi basta visitare [www.crefis.it](http://www.crefis.it). Crefis è un centro di ricerche dell'Università Cattolica del S. Cuore fondato dieci anni fa per studiare le problematiche economiche delle filiere suinicole, in sinergia con enti, istituzioni e associazioni di produttori e trasformatori del settore (photo © foxysgraphic - [stock.adobe.com](http://stock.adobe.com)).



# 4