

SCHEDA DI SINTESI

PIANO DAL TITOLO

“BOV. INNOVA: Innovazione e valorizzazione per la filiera della Carne Bovina di Qualità IGP”

**PSR 2014-2020 - MISURA 16 -TIPO DI OPERAZIONE 16.2.01 "Supporto per progetti
pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel
settore agricolo e agroindustriale**

**FOCUS AREA 3 A - RIFERIMENTI AL PROGETTO DI FILIERA - ID DOMANDA F017 -
8.1 FILIERA ANIMALI MINORI: BOVINO (CARNE)**

CAPOFILA “BOVINITALY SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA A R.L.”

OBBIETTIVI

La Romagnola è una razza italiana di bovini da carne, autoctona ed antica, che nei secoli ha sviluppato una grande rusticità, intesa come capacità di adattarsi agli ambienti di allevamento anche poveri e marginali e a sfruttare foraggi non pregiati. La carne della razza Romagnola, insieme a Chianina e Marchigiana, si può fregiare dell'IGP “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”, che la inserisce a pieno titolo tra i prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna con un mercato prevalentemente extraregionale ed un significativo riscontro positivo sul mercato: più 25% rispetto al prezzo medio del convenzionale.

Gli allevamenti di questa razza costituiscono un elemento significativo e un'opportunità di valorizzazione del territorio della Regione, contribuendo a:

1. salvaguardare le radici culturali tipiche del territorio rurale della Regione Emilia-Romagna;
3. mantenere l'occupazione e la presenza dell'uomo nelle aree interne;
4. salvaguardare il territorio e le aree marginali, comprendendo la difesa dagli incendi, dall'erosione e dall'abbandono;

5. mantenere le risorse genetiche, salvaguardando la biodiversità per usi attuali o delle future generazioni.

Essi sono organizzati in due fasi: allevamento delle fattrici e dei nati sino allo svezzamento; allevamento dei vitelli svezzati e loro ingrasso e finissaggio sino alla macellazione. Le due fasi possono avvenire nella medesima azienda (ciclo chiuso), o in aziende distinte (ciclo aperto). La razza Romagnola è allevata prevalentemente in aziende che operano secondo il ciclo aperto.

Tuttavia, gli allevamenti di bovini di razza Romagnola sono caratterizzati da una eccessiva frammentazione aziendale e dalla disomogeneità nella tecnica di allevamento dei capi, provocando un'esagerata variabilità nella qualità del prodotto finito al macello. Questa si riscontra nei pesi dei capi macellati, i quali hanno oscillazioni anche di centinaia di chilogrammi per capi paragonabili per sesso ed età, nella disomogeneità delle forme delle mezzene, che si ripercuote sulla pezzatura dei singoli tagli anatomici, nell'eccessiva variabilità di copertura di grasso e nell'incostanza di colore delle carni. Questi fattori, se non gestiti correttamente mettono a rischio la sopravvivenza della filiera stessa. E' quindi urgente intervenire a sostegno degli allevatori per migliorare le performance produttive ed economiche delle stalle, nonché la qualità della carne ottenuta.

Le carni dei vitelloni di razza Romagnola sono straordinariamente magre (qualità molto apprezzata dai consumatori finali). **Tale caratteristica è però associata anche ad altre proprietà più problematiche dal punto di vista commerciale, come la tenacità della struttura della fibra muscolare. Una delle peculiarità di queste carni risulta quindi ad oggi anche un importante ostacolo per la piena espressione commerciale di questo prodotto.**

Miglioramenti riguardanti la tenerezza della carne sono stati ottenuti adottando la tecnologia skin pack, in grado di allungare la shelf-life della carne, grazie all'applicazione del vuoto, consentendo inoltre la continuazione della fase di "frollatura" anche durante il confezionamento. È però necessario continuare nella sperimentazione di innovazioni capaci di migliorare ulteriormente la tenerezza delle carni italiane, fattore che penalizza il prodotto soprattutto nella ristorazione. Infatti, nonostante la qualità e la magrezza del prodotto italiano rispetto alle carni di provenienza estera, queste ultime possiedono un alto tenore di grasso e sono preferite per la tenerezza, dovuta alla maggiore lassità delle fibre muscolari che le compongono.

<p>Obiettivo Generale e specifici:</p>	
	<p><i>La Romagnola è una razza italiana di bovini da carne, autoctona ed antica, che nei secoli ha sviluppato una grande rusticità, intesa come capacità di adattarsi agli ambienti di allevamento anche poveri e marginali e a sfruttare foraggi non pregiati. La carne della razza Romagnola, insieme a Chianina e Marchigiana, si può fregiare dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", che la inserisce a pieno titolo tra i prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna con un mercato prevalentemente extraregionale ed un significativo risconto positivo sul mercato: più 25% rispetto al prezzo medio del convenzionale.</i></p> <p><i>Gli allevamenti di questa razza costituiscono un elemento significativo e un'opportunità di valorizzazione del territorio della Regione, contribuendo a:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. salvaguardare le radici culturali tipiche del territorio rurale della Regione Emilia-Romagna;</i> <i>3. mantenere l'occupazione e la presenza dell'uomo nelle aree interne;</i> <i>4. salvaguardare il territorio e le aree marginali, comprendendo la difesa dagli incendi, dall'erosione e dall'abbandono;</i> <i>5. mantenere le risorse genetiche, salvaguardando la biodiversità per usi attuali o delle future generazioni.</i> <p><i>Essi sono organizzati in due fasi: allevamento delle fattrici e dei nati sino allo svezzamento; allevamento dei vitelli svezzati e loro ingrasso e finissaggio sino alla macellazione. Le due fasi possono avvenire nella medesima azienda (ciclo chiuso), o in aziende distinte (ciclo aperto). La razza Romagnola è allevata prevalentemente in aziende che operano secondo il ciclo aperto.</i></p> <p><i>Tuttavia, gli allevamenti di bovini di razza Romagnola sono caratterizzati da una eccessiva frammentazione aziendale e dalla disomogeneità nella tecnica di allevamento dei capi, provocando un'esagerata variabilità nella qualità del prodotto finito al macello. Questa si riscontra nei pesi dei capi macellati, i quali hanno oscillazioni anche di centinaia di chilogrammi per capi paragonabili per sesso ed età, nella disomogeneità delle forme delle mezzene, che si ripercuote sulla pezzatura dei singoli tagli anatomici, nell'eccessiva variabilità di copertura di grasso e nell'incostanza di colore delle carni. Questi fattori, se non gestiti correttamente mettono a rischio la sopravvivenza della filiera stessa. E' quindi urgente intervenire a sostegno degli allevatori per migliorare le performance produttive ed economiche delle stalle, nonché la qualità della carne ottenuta.</i></p> <p><i>Le carni dei vitelloni di razza Romagnola sono straordinariamente magre (qualità molto apprezzata dai consumatori finali). Tale</i></p>

	<p><i>caratteristica è però associata anche ad altre proprietà più problematiche dal punto di vista commerciale, come la tenacità della struttura della fibra muscolare. Una delle peculiarità di queste carni risulta quindi ad oggi anche un importante ostacolo per la piena espressione commerciale di questo prodotto.</i></p> <p><i>Miglioramenti riguardanti la tenerezza della carne sono stati ottenuti adottando la tecnologia skin pack, in grado di allungare la shelf-life della carne, grazie all'applicazione del vuoto, consentendo inoltre la continuazione della fase di "frollatura" anche durante il confezionamento. È però necessario continuare nella sperimentazione di innovazioni capaci di migliorare ulteriormente la tenerezza delle carni italiane, fattore che penalizza il prodotto soprattutto nella ristorazione. Infatti, nonostante la qualità e la magrezza del prodotto italiano rispetto alle carni di provenienza estera, queste ultime possiedono un alto tenore di grasso e sono preferite per la tenerezza, dovuta alla maggiore lassità delle fibre muscolari che le compongono. Inoltre, la sperimentazione di nuove tecniche per l'intenerimento della carne e di un nuovo packaging accattivante e in grado di attrarre il consumatore, permetterà di aggiungere valore al prodotto agricolo, commercializzato nel settore retail, incrementando la redditività di tutta la filiera.</i></p>
<p><u>Azioni</u></p>	<p><i>Propedeutica all'avvio del Piano verrà svolto uno studio preliminare del processo produttivo della carne di razza Romagnola IGP, partendo dalle fasi di allevamento, passando per il trasporto e arrivando alla fase di macello, con l'identificazione dei punti critici e delle problematiche generali.</i></p> <p><i>Le azioni previste del piano sono:</i></p> <p><i>AZIONE 1 Raccolta di dati attraverso le checklist di allevamento e di macello</i></p> <p><i>AZIONE 2 Creazione di un protocollo per la gestione delle fasi di allevamento, trasporto e macello</i></p> <p><i>AZIONE 3 Applicazione della tecnologia per migliorare la tenerezza della carne</i></p> <p><i>AZIONE 4 Realizzazione di un nuovo packaging</i></p> <p><i>AZIONE 5 Analisi della percezione del nuovo packaging</i></p>
<p><u>Risultati:</u></p>	<p><i>Il Progetto permetterà di realizzare una complessiva opera di modernizzazione della filiera delle carni bovine di razza Romagnola certificate IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".</i></p> <p><i>Il know-how acquisito con il Progetto sarà trasferito alle singole realtà aziendali, permettendo un efficientamento di tutta la filiera produttiva, capace di incrementare la competitività e le performance</i></p>

delle aziende coinvolte nel Progetto. Lo studio delle diete alimentari utilizzate e la correlazione di queste con le performance dei capi al macello consentirà di ottimizzare le scelte in fase di razionamento aziendale, riducendo i costi sostenuti dagli allevatori per le materie prime, riducendo gli sprechi nelle razioni dei capi bovini e diminuendo le esigenze idriche degli allevamenti, favorendo, nel contempo, una generale riduzione dell'impatto ambientale.

Trarranno particolare beneficio le aziende con allevamenti di tipo estensivo, che allevano le proprie mandrie al pascolo con metodo a ridotto impatto ambientale, spesso in territori svantaggiati, favorendone la sopravvivenza e salvaguardando il territorio agroforestale.

Saranno inoltre progettate e sperimentate nuove strumentazioni e tecniche in grado di migliorare la tenerezza della carne certificata IGP. Le nuove metodologie di lavorazione e confezionamento delle carni che si andranno a testare saranno in grado di preparare il prodotto per gli operatori della ristorazione in modo da facilitarne il corretto utilizzo. Allo stesso tempo, l'ideazione di un imballaggio e di una etichettatura efficaci per il prodotto venduto nella grande distribuzione permetteranno di trasmettere al consumatore finale il valore aggiunto del prodotto. Ciò consentirà la promozione e una più ampia diffusione del prodotto sul territorio italiano, aumentando le opportunità commerciali dell'intera filiera.

TIPO DI OPERAZIONE: PSR 2014-2020 - MISURA 16 -TIPO DI OPERAZIONE 16.2.01 "Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale – Avviso pubblico regionale 2017 –

Importo Spesa Ammessa: EURO **206.148,14**

Sostegno finanziario dell'Unione Europea: EURO **144,303,70**