



Bando Progetti Integrati di Filiera 2015
PIF n. 6 - **MEAT & EAT**
Misura 16.2 Progetto **MEAT & VALUE**



Regione Toscana



**PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE DELLA CARNE CHIANINA IGP
VITELLONE BIANCO**

FASE DI LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E COTTURA CARNI

**PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE DELLA CARNE CHIANINA IGP
VITELLONE BIANCO**

FASE DI LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E COTTURA CARNI

a cura di CHIANINO SRL

SOMMARIO

1. VALUTAZIONE MORFO QUALITATIVA DELLE MEZZENE DI RAZZA CHIANINA CERTIFICABILI I.G.P. VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

- 1.1. Valutazione in base al sesso dell'animale**
- 1.2. Valutazione in base al peso morto di macellazione**
- 1.3. Valutazione in base allo stato di ingrassamento**
- 1.4. Valutazione in base alla classifica SEUROP**
- 1.5. Valutazione del pH a 2 ore e a 24 ore dalla macellazione**

2. DEFINIZIONE DELLA DESTINAZIONE FINALE DEI QUARTI DELLE MEZZENE DI CHIANINA (Tabella 1)

- 2.1. Destinazione dei tagli in base al quarto di provenienza**

3. GESTIONE DELL'ANTERIORE

- 3.1. Metodi di valorizzazione dell'Anteriore di Chianina**

4. GESTIONE DEL POSTERIORE

- 4.1. Metodi di valorizzazione del Posteriore di Chianina**

5. GESTIONE DEL LOMBO

- 5.1. Metodi di valorizzazione del lombo di Chianina**

6. INDICAZIONI SEMPLIFICATE PER LA VALORIZZAZIONE COMPENSATA DELLA MEZZENA DI CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (Tabella 2)

- 6.1. Definizione di un pool di Referenze idonee per il mercato moderno delle carni bovine**

7. LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI REFERENZE A BASE DI CARNI DI CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (Tabella 3)

7.1. Tipologia di preparati selezionati e indicazioni sulle tecniche di cottura moderne

1. VALUTAZIONE MORFO QUALITATIVA DELLE MEZZENE DI RAZZA CHIANINA CERTIFICABILI I.G.P. VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (tabella 1)

1.1. Valutazione in base al sesso dell'animale

Nella valutazione morfo qualitativa delle mezzene di bovini di razza Chianina il sesso dell'animale avrà una influenza significativa sulla destinazione finale delle carni e sul loro impiego.

Le mezzene di Chianina sono chiaramente proporzionate alla mole dell'animale da cui si ricavano e, come noto, questa razza è caratterizzata dal gigantismo somatico. Come in tutte le altre razze bovine anche nella Chianina risulta spiccato il dimorfismo sessuale per cui animali di sesso maschile presentano una mole più imponente rispetto a quelli di sesso femminile. Questa differenziazione somatica si riscontra anche nelle caratteristiche delle carni che, nelle femmine, tendono ad essere più inframezzate di tessuto adiposo sia di copertura che di marezzatura, mentre nei maschi c'è la tendenza ad avere carni più magre e tagli anatomici meno coperti di grasso. In virtù di queste differenze le mezzene di animali di sesso femminile di razza Chianina saranno tendenzialmente più affini ad una destinazione d'uso per il comparto macelleria o per l'utilizzo di preparati da destinare al mondo ho.re.ca., mentre le mezzene di animali di sesso maschile saranno più facilmente utilizzate per le lavorazioni in laboratorio e per il canale retail.

1.2. Valutazione in base al peso morto di macellazione

Il peso morto di macellazione è un indice molto importante da tenere in considerazione per la destinazione e l'utilizzo delle mezzene di razza Chianina. Questi bovini infatti possono facilmente raggiungere pesi di macellazione molto superiori alle medie del comparto produttivo, questo a causa del gigantismo somatico che caratterizza la razza. Questa nota caratteristica si associa ad una grande variabilità nei pesi di macellazione che è stata riscontrata durante l'analisi dei dati raccolti nel progetto. Questi due aspetti associati determinano una delle cause principali della difficoltà di gestione standardizzata per i laboratori di lavorazioni carne dei tagli di Chianina. Si sono registrate infatti variazioni in peso per animali di stesso

nesso e stessa età di macellazione che, per i maschi di Chianina, hanno abbondantemente superato i 250 kg sull'animale intero.

Con questa incredibile variabilità risulta quasi impossibile per i laboratori impostare dei cicli lavorativi standardizzati che prevedano l'utilizzo di macchine automatiche o di personale non altamente qualificato per gestire in autonomia queste variazioni.

Si è studiato quindi un range ottimale di discriminazione in base al peso che permetta all'operatore di settore di scegliere la destinazione ottimale per la valorizzazione dei quarti di questi animali (vedi tabella 1).

1.3. Valutazione in base allo stato di ingrassamento

Un dato molto importante per la valutazione delle mezzene di Chianina è la classifica che viene attribuita dai valutatori dei macelli sullo stato di ingrassamento delle mezzene. Il dato viene espresso mediante una scala da 1 a 5 punti in cui il punteggio minimo (1) indica un ingrassamento molto scarso mentre il punteggio maggiore (5) indica un ingrassamento molto abbondante.

Le mezzene di bovini di razza Chianina per poter essere certificate nel rispetto del disciplinare IGP devono avere un punteggio minimo di 2 punti e massimo di 3 punti.

La differenza che intercorre tra mezzene con un punteggio di 2 punti di grasso e mezzene con 3 punti di grasso potrebbe sembrare influente ai fini della lavorazione delle carni, questo dato in realtà è estremamente importante soprattutto se correlato al peso morto di macellazione.

Gli animali con pesi di macellazione medio/alti ed indici di ingrassamento 3 saranno infatti quelli più idonei ai processi di frollatura delle carni, sia naturali che meccanici, estremamente importanti per una razza, quella Chianina, caratterizzata dalla tenacità delle fibre muscolari.

Di contro animali "leggeri" e con stato di ingrassamento 2 saranno molto difficilmente idonei ai processi di frollatura in quanto la copertura di grasso è fondamentale per evitare l'ossidazione delle carni, il loro inscurimento e l'eccessiva perdita di liquidi. Queste mezzene dovranno essere quindi destinate al disosso per la realizzazione di preparati di laboratorio oppure

dovranno essere trattati con sistemi di intenerimento meccanico di I° o II° livello per garantirne una tenerezza delle carni accettabile.

1.4. Valutazione in base alla classifica SEUROP

La classificazione SEUROP è un indice assegnato dai centri di macellazione alle mezzene per valutarne lo stato di conformazione, inteso come sviluppo dei profili della carcassa ed in particolare di coscia, schiena e spalla. La scala dei valori parte dalla lettera P che indica animali con conformazione “mediocre” fino alla lettera “S” che indica animali con conformazione “superiore”.

Per ottenere la certificazione IGP le mezzene di Chianina devono essere valutate con una classifica non inferiore a R (Buono).

L’indice conformazionale SEUROP è un valido strumento per determinare a priori come saranno le forme della mezzena e quindi, in associazione al peso morto di macellazione e allo stato di ingrassamento, è un valido mezzo per valutare l’attitudine di una mezzena a fornire tagli anatomici facilmente standardizzabili o di difficile utilizzo per i laboratori di trasformazione.

1.5. Valutazione del pH a 2 ore e a 24 ore dalla macellazione

Il pH che presentano le carni dal momento della macellazione fino 24 ore dalla macellazione è un indice molto importante per valutarne la qualità intrinseca e l’attitudine alla lavorazione e conservazione.

Le carni al momento della macellazione presentano un pH pressoché neutro che si modifica poi nelle prime ore di conservazione mediante glicolisi anaerobia. La trasformazione del glicogeno in acido lattico e l’accumulo di questo continua sino al raggiungimento di un pH, in genere, intorno a 5,4-5,5. A tale pH anche se rimane del glicogeno, il processo di formazione dell’acido lattico si arresta. Il pH terminale, raggiunto sia per carenza di glicogeno, sia per inattivazione degli enzimi glicolitici che per inaccessibilità del glicogeno agli attacchi enzimatici, viene definito pH finale.

A temperatura ambiente la demolizione enzimatica avviene quasi totalmente nelle prime 24 ore.

La variazione di pH caratterizza buona parte del processo di maturazione della carne. Dipende da numerosi fattori tra i quali i più importanti sono: le

condizioni degli animali prima della macellazione, la macellazione stessa e soprattutto la velocità del processo di raffreddamento degli strati profondi delle mezzene.

Nelle diverse masse muscolari infatti l'intensità del processo di acidificazione varia. Il muscolo longissimus dorsi ed i muscoli della coscia presentano in genere valori di pH più bassi e costanti mentre i muscoli distali degli arti denunciano valori più elevati e variabili.

Il processo di acidificazione quindi è importante che avvenga con tempistiche idonee e senza il raggiungimento di picchi di pH i quali potrebbero comportare l'insorgenza di alterazioni delle carni molto penalizzanti per il prodotto.

La conformazione anatomica delle mezzene di Chianina ed in particolare le grandi dimensioni delle masse muscolari comporta, soprattutto per i soggetti di peso maggiore, la necessità di un controllo del pH negli strati profondi dei muscoli della coscia nelle prime 2 ore dalla macellazione e trascorse 24 ore.

I valori ottimali di pH registrati al cuore dei tagli anatomici della coscia dovrebbero attestarsi sempre sui 6.7-6.9 a 2 ore dalla macellazione e sui 5.6-5.8 a 24 ore.

Per raggiungere questi valori anche nei soggetti di razza Chianina di peso superiore ai 380 kg per le femmine e 480 kg per i maschi risulta assolutamente necessario che l'impianto di macellazione sia dotato di idonei tunnel di raffreddamento rapido.

2. DEFINIZIONE DELLA DESTINAZIONE FINALE DEI QUARTI DELLE MEZZENE DI CHIANINA (Tabella 1)

2.1. Destinazione dei tagli in base al quarto di provenienza

Per la migliore valorizzazione economico/qualitativa dei tagli anatomici ricavabili dalle mezzene di razza Chianina si è proceduto suddividendo i tagli in base al quarto di provenienza e definendo, sulla base delle caratteristiche della mezzena, la più idonea destinazione commerciale.

Nella tabella n°1 sono state riportate le varie destinazioni ed una descrizione semplificata delle operazioni di lavorazione più idonee allo scopo di fornire uno strumento di rapida consultazione per le quotidiane scelte che gli operatori del settore devono affrontare per valorizzare le mezzene di razza Chianina certificate IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

**LINEE GUIDA PER LA DESTINAZIONE DEI QUARTI DI MEZZENE DI
CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

SESSO	PESO MORTO ANIMALE INTERO	STATO DI INGRASSAMENTO	CLASSIFICA SEUROP	ANTERIORE	LOMBO	COSCIA
MASCHIO	< 300 kg	2	R/U	MACINATI PER PREPARATI DI LABORATORIO	DISSOSSO PER PREPARATI DI LABORATORIO DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI II° LIVELLO	TAGLI DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI II° LIVELLO, MACINATI PER PREPARATI DI LABORATORIO
		3	U/E	MACINATI O TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI I° LIVELLO	TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI I° LIVELLO
	tra 300 kg e 480 kg	2	R/U	TAGLI PER USO FRESCO O PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO, FROLLATURA RIDOTTA	TAGLI PER USO FRESCO, TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, INTENERITURA DI I° LIVELLO
		3	U/E	TAGLI PER USO FRESCO O PREPARATI PRECOTTI E MACINATI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, FROLLATURA AVANZATA O INTENERITURA I° LIVELLO	TAGLI PER USO FRESCO, TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, FROLLATURA IN OSSO
	> 480	2	R/U	TAGLI PER USO FRESCO O LAVORAZIONI DI LABORATORIO E MACINATI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO, FROLLATURA RIDOTTA	TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO
		3	U/E	PREPARATI PRECOTTI E MACINATI PER PREPARAZIONI RISTORATIVE O DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, FROLLATURA AVANZATA O INTENERITURA DI I° LIVELLO	TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO
FEMMINA	< 250 kg	2	R/U	MACINATI PER PREPARATI DI LABORATORIO	DISSOSSO PER PREPARATI DI LABORATORIO DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI II° LIVELLO	TAGLI DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI II° LIVELLO, MACINATI PER PREPARATI DI LABORATORIO
		3	U/E	TAGLI PER USO FRESCO O PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, ANCHE PER USO FRESCO, DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI I° LIVELLO	TAGLI PER USO FRESCO, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO DA SOTTOPORRE AD INTENERITURA DI I° LIVELLO
	tra 250 kg e 380 kg	2	R/U	TAGLI PER USO FRESCO O PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO, FROLLATURA RIDOTTA	TAGLI PER USO FRESCO, TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO
		3	U/E	TAGLI PER USO FRESCO O LAVORAZIONI DI LABORATORIO E MACINATI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, FROLLATURA AVANZATA	TAGLI PER PRODOTTI AD USO FRESCO E STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, FROLLATURA IN OSSO
	> 380 kg	2	R/U	TAGLI PER USO FRESCO O LAVORAZIONI DI LABORATORIO E MACINATI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO AD USO FRESCO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO, FROLLATURA RIDOTTA	TAGLI PER USO FRESCO, TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, INTENERITURA DI I° LIVELLO
		3	U/E	PREPARATI PRECOTTI E MACINATI PER PREPARAZIONI RISTORATIVE O DI LABORATORIO	TAGLIO PER PREPARATI DI LABORATORIO, DISSOSSO PER RISTORAZIONE, FROLLATURA AVANZATA	TAGLI PER PRODOTTI STAGIONATI, TAGLI PER PREPARAZIONI DI LABORATORIO, TAGLI PER PREPARATI AD USO RISTORAZIONE, FROLLATURA IN OSSO

Tabella 1

3. GESTIONE DELL'ANTERIORE

3.1. Metodi di valorizzazione dell'Anteriore di Chianina

Il quarto anteriore è come noto la frazione della mezzena che generalmente spunta la più bassa valorizzazione economica, questo per la composizione frammentata della struttura anatomica dei tagli, per l'elevata incidenza della componente grasso/tendinea e per una resa allo spolpo decisamente più bassa rispetto al posteriore.

Generalmente infatti il più frequente metodo di impiego di questo quarto è quello della completa macinatura per la preparazione di elaborati a base di carne bovina.

Nell'ambito del progetto si è messo a punto un sistema per segmentare qualitativamente gli anteriori e determinarne la massima valorizzazione possibile in base alle caratteristiche specifiche.

Nella suddivisione tra anteriori di maschio e di femmina di razza Chianina una prima importante considerazione è quella per cui essendo le femmine tendenzialmente più grasse risultino più idonee per tutte quelle lavorazioni in cui si renda necessaria la miscelazione controllata della massa grassa e magra. Gli anteriori di femmina inoltre essendo sensibilmente meno pesanti di quelli di maschio possono essere più adatti, in particolare quelli con una copertura di grasso minore, per la realizzazione di preparati di laboratorio a peso fisso vista la ridotta mole dei singoli tagli anatomici.

Di contro gli anteriori di maschio di razza Chianina essendo tendenzialmente più magri risultano idonei per quelle lavorazioni in cui la componente di massa magra risulta importante, come la produzione di macinati scelti perfetti per la realizzazione di elaborati di elevata qualità.

Gli anteriori con caratteristiche peculiari, peso elevato e buona/ottima copertura di grasso, risultano ottimali per la selezione di alcuni specifici tagli anatomici (Filetto di spalla, Cappello del Prete, Fesone di Spalla) valorizzabili tal quali per laboratori dotati di moderne attrezzature di lavorazione per le preparazioni di elaborati precotti o pronti a cuocere per il mondo ho.re.ca. trattate nella tabella 3 del presente progetto.

4. GESTIONE DEL POSTERIORE

4.1. Metodi di valorizzazione del Posteriore di Chianina

Il quarto posteriore, la coscia dell'animale, è quella parte della mezzena da cui è possibile ricavare una serie di importanti tagli anatomici di medio/grande dimensione molto ricercati dal mercato. Questi tagli, avendo una composizione uniforme e caratteristiche peculiari quali la magrezza ed una buona tenerezza, si prestano naturalmente per la vendita tal quale ma anche per un elevato numero di preparazioni di laboratorio.

Negli ultimi anni la tendenza del consumatore moderno ad acquistare prodotti precotti o pronti a cuocere ha portato una graduale riduzione dell'impiego dei tagli di coscia come vendita tal quale nei banchi delle macellerie tradizionali. Questo repentino cambiamento ha avuto un risvolto molto rilevante in particolare per i tagli delle mezzene di Chianina a causa della elevata variabilità delle dimensioni e delle pezzature fuori standard di quest'ultimi. Le macellerie tradizionali ed in particolare le GDO hanno infatti preferito utilizzare mezzene di animali di dimensioni più ridotte e con una maggiore uniformità per poter gestire in modo più accurato e centellinato il prodotto.

Questa condizione di mercato ha velocemente portato ad una riduzione del valore dei tagli di coscia di Chianina nell'impegno tal quale ed ad un utilizzo degli stessi anche per preparazioni che un tempo erano effettuate solamente con i tagli di anteriore.

La situazione di mercato sopra descritta ha portato alla necessità di intraprendere uno studio accurato per elaborare una serie di destinazioni e referenze moderne ed innovative per la valorizzazione dei tagli di posteriore delle mezzene di razza Chianina.

In base alle caratteristiche delle mezzene, e quindi della coscia da esse ricavabile, si sono suddivise le migliori destinazioni per il prodotto.

I posteriori di peso inferiore ai 300 kg per i maschi e 250 kg per le femmine saranno sicuramente da sottoporre ad un trattamento preventivo di inteneritura di II° livello caratterizzato da un doppio passaggio in macchina (con capovolgimento del taglio ad ogni passaggio) e da una forza di penetrazione in grado di raggiungere la completa penetrazione del taglio anatomico. Molti dei tagli di queste cosce così trattate e con opportuna

copertura di grasso possono poi essere destinate a lavorazioni di laboratorio per ricavarne prodotti “bisteccabili” lavorabili con macchine di taglio a peso fisso o variabile.

I tagli anatomici ricavabili dalle cosce di peso non superiore ai 480 kg per i maschi e ai 380 kg per le femmine saranno quelli più idonei alle lavorazioni per tagli ad uso fresco o per preparati da destinare al Retail, questi se provenienti da mezzene con scarsa copertura di grasso dovranno essere sottoposti ad un trattamento di inteneritura di I° livello, caratterizzato da un solo passaggio in macchina e dall'utilizzo di una forza di penetrazione minore, necessaria a raggiungere il limite del bordo inferiore del taglio anatomico. Se invece la copertura di grasso sarà abbondante è possibile destinare queste cosce ad una frollatura in osso, in cella statica a temperatura e umidità controllata, per preparare i tagli anatomici alle lavorazioni più complesse destinate al mercato ho.re.ca..

Infine le cosce provenienti da animali di peso elevato saranno molto difficilmente utilizzabili per il consumo fresco di tipo tradizionale e dovranno quindi essere destinate ai centri di lavorazione dove grazie all'utilizzo di macchinari idonei potranno essere sfruttati i tagli per le preparazioni dei lavorati in pronto a cuocere o maturato/precotto da destinare, opportunamente confezionati, al mercato GDO.

5. GESTIONE DEL LOMBO

5.1. Metodi di valorizzazione dell'ompo di Chianina

Il lompo di Chianina è sicuramente il prodotto maggiormente caratterizzante questa razza. Da sempre il lompo di Chianina è indirizzato alla produzione di prodotti come la famosa bistecca alla Fiorentina. Questa referenza però presenta alcuni aspetti legati alla conformazione delle mezzene di razza Chianina che ne complica in modo rilevante la gestione nell'attuale mercato delle carni bovine, riassumibili come segue:

- peso medio delle lombate elevato ed estremamente variabile da capo a capo
- magrezza delle carni ed elevata consistenza delle fibre muscolari
- ridotta copertura di grasso

Per gli aspetti sopra elencati spesso risulta difficile gestire questo prodotto con i tradizionali metodi ed in particolare risulta molto complicato procedere ad un processo di frollatura di tipo tradizionale. Nel progetto sono stati messi a punto una serie di percorsi alternativi per la gestione del lombo sia lasciando il prodotto in osso che lavorandolo completamente per produrre referenze confezionate per il canale GDO.

Grazie al processo di inteneritura meccanica è stato possibile infatti valorizzare al meglio anche lombate di animali maschi di peso inferiore ai 300 kg che, a causa della ridotta copertura di grasso ed all'eccessiva magrezza delle carni, non sarebbero stati commercializzabili in osso. Questi lombi infatti opportunamente lavorati e/o disossati ed inteneriti, a seconda della tipologia, possono essere lavorati per la produzione di referenze pronto uso ottimali per la realizzazione di confezionati per il Retail e la GDO.

Nella tabella 1 sono anche indicati quali prodotti possono essere sottoposti a processi di frollatura in osso più lunghi, per preparare referenze adatte al mondo della ristorazione tradizionale, e quali invece destinare a frollature più blande o lavorazioni di laboratorio specifiche per realizzare preparati pronti uso per il canale Ho.Re.Ca. e GDO.

6. INDICAZIONI SEMPLIFICATE PER LA VALORIZZAZIONE COMPENSATA DELLA MEZZENA DI CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (Tabella 2)

**INDICAZIONI SEMPLIFICATE PER LA VALORIZZAZIONE COMPENSATA DELLA MEZZENA DI BOVINI DI RAZZA
CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

REFERENZA	TAGLI DA UTILIZZARE	TIPO DI LAVORAZIONE	MACCHINARI UTILIZZATI	CONF.	TARGET
HAMBURGER	TAGLI DI ANTERIORE, PANCIA DISSATA E RIFILATURE DI TAGLI DI POSTERIORE	DISSO E SPOLPO CON SEPARAZIONE MASSE MAGRE DALLE MASSE GRASSE, EQUILIBRATURA DELLE PROPORZIONI GRASSO/MAGRO, MACINATURA E MISCELATURA, FORMATURA	SPOLPO MANUALE/MECCANICO, MISCELATRICE A TRAMOGGIA, FORMATRICE A CASSETTO O ESTRUSORE	ATM - SKIN	HO.RE.CA. RETAIL, GDO
TAGLIATA	TAGLI DI POSTERIORE INTENERITI LIVELLO I°/II°: SCAMONE A CUORE, FESA, GIRELLO; INTENERITI LIVELLO 3: NOCE SENZA COPERTINA	DISSO, SELEZIONE TAGLI ANATOMICI, PULITURA A CUORE, INTENERIMENTO MECCANICO, TAGLIO AUTOMATICO A PESO FISSO	DISSO MANUALE, PULITURA PAD, INTENERITRICE MECCANICA IN LINEA, TAGLIATRICE MECCANICA A PESO FISSO	ATM - SKIN - SOTTOVUOTO	GDO, RETAIL
COSTATA CON OSSO	LOMBO CON OSSO, SENZA FILETTO	ASPORTAZIONE DEL FILETTO, RIFILATURA CORONA E APOFISI OSSE, ASPORTAZIONE DELLA COPERTINA E GRASSO IN ECCESSO, TAGLIO AUTOMATICO A PESO FISSO	TAGLIO MECCANICO A PESO VARIABILE	SKIN - SOTTOVUOTO	GDO, RETAIL
FILETTO	FILETTO DI LOMBO	DISSO MANUALE, RIFILATURA E PULITURA DAL GRASSO IN ECCESSO, EVENTUALE SCORDONATURA	TAGLIO MANUALE A PESO VARIABILE O FISSO	SKIN - SOTTOVUOTO	HO.RE.CA.
FIorentINA CON OSSO	LOMBO CON OSSO, CON FILETTO	RIFILATURA CORONA E APOFISI OSSE, ASPORTAZIONE DELLA COPERTINA E GRASSO IN ECCESSO, TAGLIO AUTOMATICO A PESO FISSO	TAGLIO MANUALE A PESO VARIABILE	SKIN - SOTTOVUOTO	HO.RE.CA.
BRESAOLA/CARNE SALADA	TAGLI DI POSTERIORE NON INTENERITI QUALI: FESA, SOTTOFESA E GIRELLO	DISSO, SELEZIONE TAGLI ANATOMICI, PULITURA A CUORE E PAD	TAGLIO MANUALE, PULITURA PAD	SOTTOVUOTO INTERO - PREAFFETTATO IN VASCHE	HO.RE.CA. RETAIL, GDO
FETTINE SCELTE	TAGLI DI ANTERIORE BISTECCABILI QUALI FESONE DI SPALLA E REALE; MACRO TAGLI DI POSTERIORE QUALI: FESA, NOCE E SCAMONE	DISSO, SELEZIONE TAGLI ANATOMICI, PULITURA A CUORE, INTENERIMENTO MECCANICO, TAGLIO AUTOMATICO A PESO FISSO	DISSO MANUALE, PULITURA PAD, INTENERITRICE MECCANICA IN LINEA, TAGLIATRICE MECCANICA A PESO FISSO	ATM - SKIN - SOTTOVUOTO	GDO, RETAIL
STRACCETTI	TAGLI DI ANTERIORE BISTECCABILI QUALI FESONE DI SPALLA E REALE; TAGLI DI POSTERIORE QUALI: SOTTOFESA, NOCE E FESA	DISSO, SELEZIONE TAGLI ANATOMICI, PULITURA A CUORE, INTENERIMENTO MECCANICO, TAGLIO AUTOMATICO	DISSO MANUALE, INTENERITRICE MECCANICA IN LINEA, TAGLIATRICE MECCANICA	ATM - SKIN - SOTTOVUOTO	GDO, RETAIL
SPEZZATINO	TAGLI DI ANTERIORE E RESIDUI DI LAVORAZIONE DI TAGLI DI POSTERIORE	DISSO, SELEZIONE TAGLI ANATOMICI, PULITURA A CUORE, INTENERIMENTO MECCANICO, TAGLIO AUTOMATICO	DISSO MANUALE, INTENERITRICE MECCANICA IN LINEA, TAGLIATRICE MECCANICA	ATM - SKIN - SOTTOVUOTO	GDO, RETAIL

Tabella 2

6.1. Definizione di un pool di Referenze idonee per il mercato moderno delle carni bovine

IL mercato moderno delle carni bovine ha visto negli ultimi anni un repentino cambiamento delle abitudini alimentari dei consumatori i quali, a causa del mutamento degli stili di vita quotidiani, hanno ridotto drasticamente il consumi di prodotti freschi idonei alla realizzazione di ricette casalinghe di complicata o medio/lunga preparazione. Oggi i consumi si sono spostati verso prodotti freschi di rapida o nulla preparazione (Hamburger, Tagliata, Carne Salada, ecc) e prodotti pronti a cuocere o precotti.

Questa rivoluzione culturale sta mettendo in difficoltà un prodotto tradizionale come le carni di Chianina che per le caratteristiche intrinseche del prodotto stesso, descritte nell'analisi effettuata con il progetto in essere, presenta dei limiti gestionali se approcciata con i vecchi metodi operativi.

Attraverso lo studio effettuato è stato possibile assemblare un pool di referenze che possano consentire la gestione compensata delle mezzene di razza Chianina. Questo insieme di referenze è chiaramente da intendersi come una semplificazione gestionale del prodotto idonea a produrre un offerta accattivante e moderna, sia per il canale GDO/Retail che per l'Ho.Re.Ca., in grado di portare una valorizzazione completa dei tagli anatomici ricavabile dalla mezzena.

Per le referenze selezionate sono stati indicati i migliori tagli anatomici da utilizzare per la produzione ed il processo lavorativo semplificato. In merito al processo lavorativo sono state indicate anche i macchinari più idonei da impiegare ed il metodo di confezionamento.

In base alla referenza prodotta è stato poi indicato un target commerciale di riferimento la cui selezione è scaturita a seguito degli incontri effettuati nell'ambito del progetto con i buyer delle distribuzioni e con operatori del settore Ho.Re.Ca..

7. LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI REFERENZE A BASE DI CARNI DI CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (Tabella 3)

**LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI REFERENZE PER LA RISTORAZIONE A BASE DI
CARNE CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

TIPOLOGIA	PREPARATO	TAGLI ANATOMICI	METODO DI PREPARAZIONE	MACCHINARI UTILIZZATI	CONF.	TIPI DI COTTURE OTTIMALI
CARNI CRUDE	CARPACCIO	GIRELLO, SCAMONE, FESA, NOCE, FILETTO	LAVORAZIONE A CRUDO CON PREINDURIMENTO A 0/1 °C	TAGLIATRICE AUTOMATICA	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	CARNE CRUDA
	TARTARA	GIRELLO, GIRELLO DI SPALLA	LAVORAZIONE A CRUDO	CUBETTATRICE AUTOMATICA	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	CARNE CRUDA
CARNI MATURE	CARNE SALADA	FESA, SOTTOFESA, GIRELLO	MATURAZIONE IN SALAMOIA A 2/4°C	MASSAGGIO MANUALE	SOTTOVUOTO	CARNE MATURATA
	BRESAOLA	FESA, SOTTOFESA, GIRELLO	SALAGIONE A SECCO, STAGIONATURA IN ARIA NATURALE/FORZATA	ZANGOLA	SOTTOVUOTO	CARNE STAGIONATA
INSACCATI ELABORATI	WURTEL	TAGLI DI ANTERIORE E RIFILATURE DI TAGLI DI POSTERIORE	COTTURA AL FORNO A VAPORE AD 80°C, UMIDITA' >75%	MACINATRICE, CUTTER, FORNO A CONVEZIONE A VAPORE, SPELLATRICE	SKIN, SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, BOLLITURA
MACINATI	HAMBURGER	TAGLI DI ANTERIORE E RIFILATURE DI TAGLI DI POSTERIORE	MACINATURA E MISCELATURA, FORMATURA	MACINATRICE A TRAMOGGIA, FORMATRICE	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA
	POLPETTE	TAGLI DI ANTERIORE E RIFILATURE DI TAGLI DI POSTERIORE	MACINATURA E MISCELATURA, FORMATURA	MACINATRICE A TRAMOGGIA, FORMATRICE	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	COTTURA IN UMIDO, FRITTURA
RAGU'	RAGU'	TAGLI DI ANTERIORE E RIFILATURE DI TAGLI DI POSTERIORE	MACINATURA E MISCELATURA, COTTURA A BASSA TEMPERATURA (65°C) SOTTOVUOTO	MACINATRICE A TRAMOGGIA, RONER	SKIN, SOTTOVUOTO	PRODOTTO COTTO DA RIGENERARE
STRACOTTI	BRASATO	PUNTA DI SOTTOFESA, NOCE, COPERTINA DI FESA, CAPELLO DEL PRETE, FESONE DI SPALLA, REALE A CUORE	PULITURA TAGLI ANATOMICI, SIGILLATURA (140°C), COTTURA A BASSA TEMPERATURA (80°C) SOTTOVUOTO	MACCHINA PELATRICE (PAD), PIASTRA INDUZIONE, RONER	SKIN, SOTTOVUOTO	PRODOTTO COTTO DA RIGENERARE
	STUFATO	FESONE DI SPALLA, CAMPANELLO, SOTTOFESA, COLLO, POLPA DI SPALLA	PULITURA TAGLI ANATOMICI, COTTURA A BASSA TEMPERATURA (75°C) IN FORNO VENTILATO 100% UMIDITA'	MACCHINA PELATRICE (PAD), FORNO A CONVEZIONE VENTILATO	SKIN, SOTTOVUOTO	PRODOTTO COTTO DA RIGENERARE
	PULLED	REALE, FESONE DI SPALLA, GIRELLO DI SPALLA, SOTTOSPALLA, CAPPELLO DEL PRETE, PETTO DISSOSSATO	PULITURA GROSSOLANA TAGLI ANATOMICI, LACCATURA, COTTURA A BASSA TEMPERATURA (98°C) IN FORNO VENTILATO 67% UMIDITA'	FORNO A CONVEZIONE VENTILATO	SKIN, SOTTOVUOTO	PRODOTTO COTTO DA RIGENERARE
	SPEZZATINO	MUSCOLO ANTERIORE/POSTERIORE, COLLO, COPERTINA DI PETTO E SPALLA, CAMPANELLO, POLPA DI SPALLA	CUBETTATURA CARNE, SIGILLATURA (140°C), COTTURA A BASSA TEMPERATURA (80°C) SOTTOVUOTO	CUBETTATRICE AUTOMATICA, PIASTRA INDUZIONE, RONER	SKIN, SOTTOVUOTO	PRODOTTO COTTO DA RIGENERARE
CARNI AI FERRI	BISTECCHESCELTE	SCAMONE, NOCE, FESA, SOTTOSPALLA, FESONE DI SPALLA E REALE	PULITURA TAGLI ANATOMICI, INTENERITURA, TAGLIO CON MACCHINA AFFETTATRICE MECCANICA	INTENERITRICE MECCANICA, AFFETTATRICE MECCANICA A PESO FISSO/VARIABILE	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA, FORNO
	BISTECCHESCON OSSO	LOMBO DI COSTATA E FIORENTINA	PULITURA COPERTINA, SCORONATURA E RIFILATURA, TAGLIO A SEGA IN LINEA	MACCHINA TAGLIA COSTATE/TRINCIATRICE A PESO VARIABILE	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA, FORNO
	FILETTI	FILETTO DI LOMBO	DISSOSSO E PULITURA	TAGLIO MANUALE	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA, FORNO
	TAGLIATA	SCAMONE, NOCE, FESA E GIRELLO	PULITURA TAGLI ANATOMICI, INTENERITURA, TAGLIO CON MACCHINA FORMATRICE/AFFETTATRICE MECCANICA	INTENERITRICE MECCANICA, MACCHINA FORMATRICE/AFFETTATRICE MECCANICA	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA, FORNO
CARNI IN TEGAME	STRACCETTI	NOCE, FESA, SOTTOFESA, FESONE DI SPALLA, REALE	PULITURA TAGLI ANATOMICI, TAGLIO CON MACCHINA AFFETTATRICE MECCANICA	MACCHINA AFFETTATRICE MECCANICA	SKIN/ATM/SOTTOVUOTO	ALLA PIASTRA, ALLA GRIGLIA, FORNO, COTTURE IN UMIDO

Tabella 3

7.1. Tipologia di preparati selezionati e indicazioni sulle tecniche di cottura moderne

Questa parte del progetto è stata incentrata in un processo di ricerca per la realizzazione di una serie di referenze idonee per il mondo della ristorazione moderno prodotte con le carni di Chianina certificate IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il processo ha esplorato non solo la scelta dei migliori tagli anatomici per la realizzazione delle ricette selezionate ma soprattutto una serie di metodi di preparazione e macchinari di ultima generazione in grado di realizzare prodotti con caratteristiche organolettiche e qualitative superiori.

Gli aspetti considerati nella scelta del processo produttivo migliore sono stati:

- un alto indice di economicità produttivo
- la possibilità di standardizzazione del metodo

L'indice di economicità produttivo di una referenza indica quanto la ricetta e il metodo di realizzazione della stessa aiutino al contenimento del costo finale di produzione e quindi consentano una buona marginalizzazione economica.

Uno degli aspetti fondamentali che influenza questo indice è il costo della materia prima (quindi nel nostro caso la provenienza del tagli anatomico) e l'incidenza delle perdite di peso del taglio anatomico durante le fasi di lavorazione e cottura.

Per i motivi di cui sopra sono state messe a punto anche una serie di referenze con alto indice di economicità in quanto sfruttano tagli di anteriore o i tagli di posteriore meno nobili e metodi di cottura innovativi che consentono una ridotta o nulla perdita in peso del prodotto, come le cotture a bassa temperatura o quelle sottovuoto in Roner.

La possibilità di standardizzazione del metodo di realizzazione della ricetta risulta fondamentale per poter determinare un costo di produzione e poter replicare la ricetta con le medesime caratteristiche sia di tipo organolettico che economico.

Questo parametro risulta molto importante nelle attività di ristorazione professionale in cui il prodotto deve essere presentato al pubblico con le medesime caratteristiche a prescindere dalla mano che lo ha realizzato.

Le referenze selezionate sono state suddivise per categorie:

Nella categoria Carni Crude si sono selezionate due preparazioni come il Carpaccio e la Tratarà che apparentemente non presentano una grande difficoltà operativa per la realizzazione. Il processo di studio però ha portato alla definizione di una serie di tagli anatomici idonei ma meno costosi di quelli solitamente utilizzati e di una tecnica di lavorazione di laboratorio automatizzata per la produzione di referenze vaschettate o confezionate sottovuoto ottimali per la GDO.

La categoria Carni Maturate è costituita da due preparati come la Carne Salada e la Bresaola che, seppur ottenute con i tagli più nobili del posteriore di Chianina, grazie alla particolare tecnica di preparazione (maturazione in salamoia per la Salada e salagione a secco per la Bresaola) consentono di ridurre al minimo le perdite di peso durante il processo e di produrre una referenza con una lunga shelf life e molto apprezzata dal mercato soprattutto nella versione preaffettata e vaschettata.

Nella categoria Insaccati Elaborati sono stati indicati i Wurstel prodotti con carni 100% Chianina. Questo prodotto presenta un indice di economicità molto alto in quanto grazie al processo di macinatura e di emulsione consente l'utilizzo di tagli anatomici di scarso valore o rifilature delle altre lavorazioni. Inoltre essendo prodotto con sole carni bovine si presenta sul mercato con un indice salutistico superiore rispetto ai wurstel prodotti con carni di suino e risulta quindi molto apprezzato soprattutto dai giovani consumatori.

La categoria Macinati comprende due referenze molto simili ed estremamente ricercate dal mercato moderno delle carni bovine quali gli Hamburger e le Polpette. Anche questi prodotti, come i wurstel, presentano un indice di economicità molto elevato dato dalla possibilità di sfruttare parti molto economiche della mezzena ed inoltre risultano molto accattivanti per la GDO nella versione confezionata con metodo Skin pack. Questo metodo di confezionamento infatti consente il raggiungimento di una shelf life di durata

doppia rispetto a quella che i prodotti freschi simili hanno se confezionati in ATM e per questo risultano più facilmente gestibili dalla GDO.

Il Ragù proposto nel presente protocollo pur rimanendo una preparazione di tipo tradizionale viene presentato con un metodo di produzione moderno che sfrutta un innovativo sistema di cottura a bassa temperatura sottovuoto con il Roner. Questo macchinario consente una facile regolazione della temperatura di cottura e di velocizzare i tempi di cottura a bagno in acqua. Gli ingredienti vengono confezionati a crudo in buste sottovuoto e poi portati alla temperatura di cottura di 65°C per un tempo proporzionale alle dimensioni delle confezioni.

Questo metodo risulta estremamente economico e di facile preparazione, inoltre consente la realizzazione di monoporzioni di prodotto pronti all'uso molto utili in ambito ristorativo ed accattivanti per la GDO.

Nella categoria Stracotti sono compresi una serie di preparazioni accumulate dall'utilizzo di tagli anatomici di medio/basso valore e della possibilità di essere preparate sfruttando il metodo della cottura a bassa temperatura (in forno o con Roner). Le quattro referenze, Brasato, Stufato, Pulled e Spezzatino possono essere prodotte a partire dai tagli meno nobili del posteriore oppure dai tagli di anteriore opportunamente selezionati. Attraverso lo sfruttamento di forni a convezione di ultima generazione che lavorano a temperatura ed umidità controllata per cicli medio/lunghi si sono messe a punto una serie di ricette base per preparare referenze ideali per prodotti pronto consumo confezionati con metodo skin pack in vaschette idonee alla rigenerazione in forni convenzionali.

Queste referenze sono ideali per un offerta alla GDO di prodotto di qualità a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale di razza Chianina.

La categoria Carni ai Ferri comprende le quattro referenze più classiche ottenibili con le carni di Chianina che solitamente, grazie alla velocità con cui possono essere preparate, vengono proposte al consumatore come prodotto fresco:

Bistecche scelte, ottenute utilizzando tagli di coscia opportunamente inteneriti ed affettati con macchine affettatrici meccaniche a peso fisso o variabile.

Bistecche con osso, prodotte dal lombo. Questo prodotto se opportunamente rifilato, scoronato e proveniente da capi di dimensioni medie, può essere lavorato anche con trinciatrici meccaniche a peso variabile e in questo modo risulta confezionabile anche per il Retail e la GDO.

Filetto, ottenuto dal disosso del lombo ed utilizzato per monoporzioni confezionate in skin o sottovuoto di elevato valore commerciale.

Tagliata, ottenuta utilizzando tre tagli della coscia quali lo scamone, la noce e la sottofesa che, opportunamente inteneriti, possono essere lavorati con macchina formatrice/affettatrice in grado di produrne monoporzioni da 200/250 gr idonee al confezionamento con metodo skin pack. Grazie all'utilizzo dei tagli di coscia suddetti e dell'idonea tecnica di lavorazione è possibile quindi aumentare fortemente l'indice di economicità produttivo di una referenza, quale la Tagliata, estremamente richiesta dal mercato sia del Retail che della GDO.

In fine per le Carni in Tegame è stata selezionata una referenza, gli Straccetti di Chianina, ottenuti da tagli di coscia ma anche dal fesone di spalla e il reale opportunamente rifilati. Questo prodotto risulta ben adatto alla realizzazione di referenze pronte a cuocere precondate e confezionate in ATM o Skin molto ricercate dalla GDO.