



INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE PER LA FILIERA DELLA CARNE BOVINA DI QUALITA' IGP – BOV.INNOVA



CONCLUSIONI



L'Europa investe nelle zone rurali

14 ottobre 2020



CONSUMATORI E RISTORATORI



- La grande maggioranza (oltre il **75%**) sia dei ristoratori che dei consumatori ritiene fondamentale nelle scelte d'acquisto ***l'origine italiana*** e ***la tenerezza*** della carne.
- Oltre il 50% di ristoratori e consumatori ritiene fondamentale la ***bassa presenza di grasso*** nella carne bovina;
- ***La qualità*** risulta più rilevante nel determinare un acquisto di carne rispetto al prezzo;
- Il **63%** dei consumatori non è pienamente soddisfatto delle informazioni contenute nelle etichette;
- La ***quasi totalità*** dei consumatori che hanno acquistato i prodotti di razza Romagnola a marchio IGP ***li ha apprezzati***;
- La totalità dei ristoratori clienti intervistati valuta ***molto positivamente*** le nuove tecnologie di intenerimento, sia per quanto riguarda l'hamburger che per la coscia;



CONSUMATORI E RISTORATORI



- L'**85%** dei ristoratori non clienti non ha mai acquistato carni che hanno subito le innovative modalità di intenerimento e l'**80%** non è nemmeno a conoscenza di queste innovazioni;
- Il **55%** dei consumatori ha dato valutazioni *molto positive* sul nuovo «*skin pack*» proposto;
- Il **74%** ha trovato la carne in «*skin pack*» *più tenera* del solito;
- Oltre il **50%** degli intervistati ritiene il nuovo confezionamento *più funzionale*;



ALLEVAMENTI





GRAZIE PER L'ATTENZIONE

