



## L'INNOVAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO ED I NUOVI PRODOTTI PER LA COMPETITIVITÀ DELLA CARNE CHIANINA I.G.P.

**DOTT. FABIO GRASSI**

CHIANINO srl

# **ANALISI DEI DATI AL MACELLO**

- **CAPI CERTIFICABILI I.G.P. (PREVALEMENTEMENTE DI RAZZA CHIANINA)  
PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI TOSCANI**
  - **DISOMOGENEITA' DEI PESI E DELLE FORME**
  - **Ph 7/24H NELLA NORMA (ANOMALIE <1%)**
    - **DANNI SULLE CARCASSE (24h) <1%**
  - **DANNI PREGRESSI (MASSE CICATRIZIALI) =2%**

# RICERCA SULLA QUALITA' DELLE CARNE DI CHIANINA

## OBBIETTIVI:

- TROVARE IL MODO PER AUMENTARE LA **TENEREZZA** DELLE CARNI
- GESTIRE AL MEGLIO **LA DISOMOGENITA'** DEI TAGLI ANATOMICI
- AUMENTARE GRADO DI **APPREZZAMENTO** DA PARTE DEL CONSUMATORE MODERNO

# **RICERCA SULLA QUALITA' DELLE CARNE DI CHIANINA**

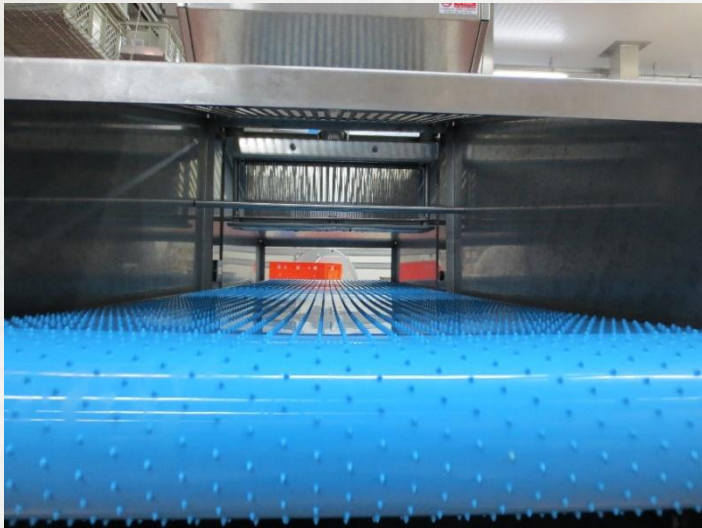
## **METODI:**

- **TEST DI INTENERIMENTO MECCANICO E TERMICO**
- **ANALISI DELLE DIMENSIONI MEDIE DEI TAGLI ANATOMICI E DEI RANGE OTTIMALI DI UTILIZZO**
- **RICERCA DEL RAPPORTO OTTIMALE TRA SINGOLO TAGLIO ANATOMICO E METODO DI LAVORAZIONE/COTTURA**
- **TEST PRODUTTIVI DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE ATTRAVERSO SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO E COTTURA MODERNI**
  - **REALIZZAZIONE DI PREPARATI PRONTO-USO**

# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



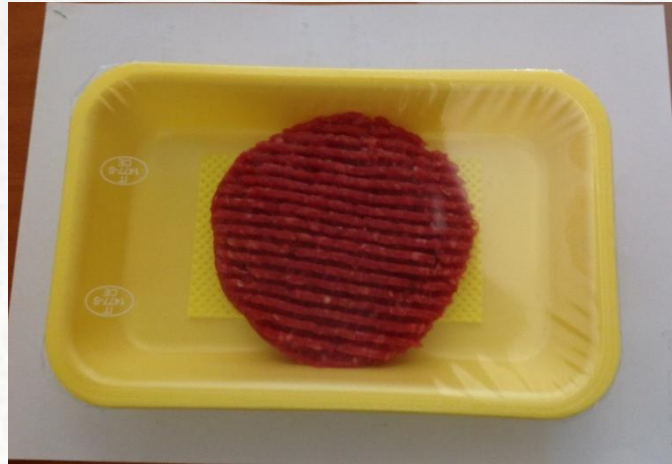
# TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



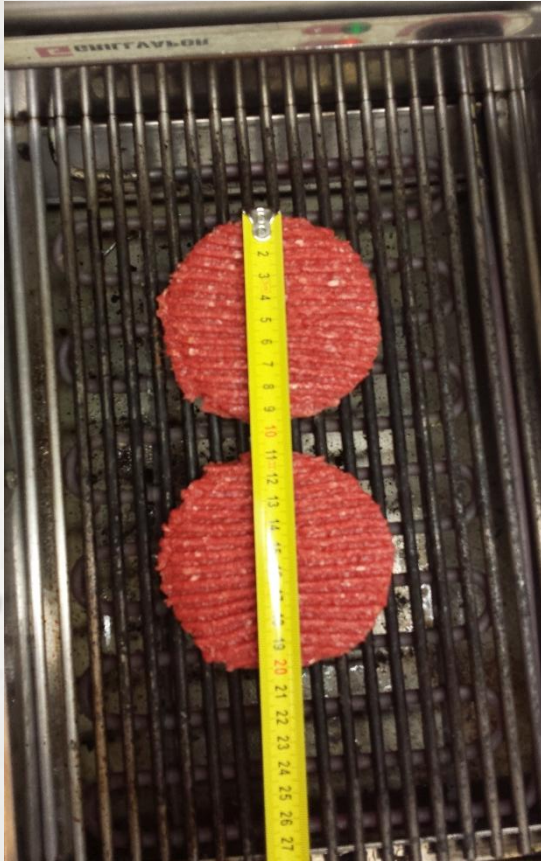
# SVILUPPO DEL PROGETTO IL PRODOTTO TRAINANTE: L'HAMBURGER

- SVILUPPO DELLA COMPOSIZIONE DELLA «SVIZZERA» O «PATTY»
  - STUDIO DEI SISTEMI DI COTTURA (ATTREZZATURE)
    - RICERCA DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI
      - RICERCA DELLE MIGLIORI RICETTE
- STUDIO DEI SISTEMI PIU' IDONEI DI CONFEZIONAMENTO
  - STUDIO DI UN SISTEMA PRODUTTIVO OTTIMIZZATO
  - RICERCA SULLA MIGLIORE FORMULA DI SERVIZIO

# RICETTA E FORMA



# SISTEMI DI COTTURA ED EFFICACIA



# ABBINAMENTI E PRESENTAZIONE



**SVILUPPO DEL PROGETTO**

**RICERCA SULLE TECNICHE DI COTTURA  
DELLE CARNI**

# COTTURE TRADIZIONALI



# COTTURE TRADIZIONALI CON ATTREZZATURE INNOVATIVE



# COTTURE CON ATTREZZATURE MODERNE



# COTTURE CON TECNICHE INNOVATIVE



## **RISULTATI:**

- **OTTIMA RISPOSTA DEI TAGLI DI LOMBO/COSCIA ALL'INTENERIMENTO MECCANICO**
- **TAGLI DI ANTERIORE E POSTERIORE CON ELEVATO TENORE DI GRASSO: OTTIMI RISULTATI DAI TEST DI COTTURA UMIDA A BASSA TEMPERATURA**
- **TAGLI DI POSTERIORE E ANTERIORE MAGRI BUONI RISULTATI AI TEST DI TENUTA DI COLORE E SHELF LIFE PER PREPARATI CRUDI O PRONTO COTTURA**
  - **DIFFICOLTA' DI GESTIONE DELLE DISOMOGENEITA' ANATOMICHE**
  - **ANTICHE RICETTE PER NUOVE TENDENZE (BRASATI/OSSOBUCO)**
- **NUOVE TENDENZE (HAMBURGER) GRANDE RISORSA PER LA COMPENSAZIONE**
  - **PREPARATI PRONTO-USO NUOVA FRONTIERA**

# TEST SUI CONSUMATORI:

- DEGUSTAZIONI GUIDATE
- TEST PROMOSIONALI ALL'INTERNO DI EVENTI E FIERE
- PROMO PER ADDETTI AI LAVORI

# TEST SUI CONSUMATORI:



# TEST SUI CONSUMATORI:



# TEST SUI CONSUMATORI:



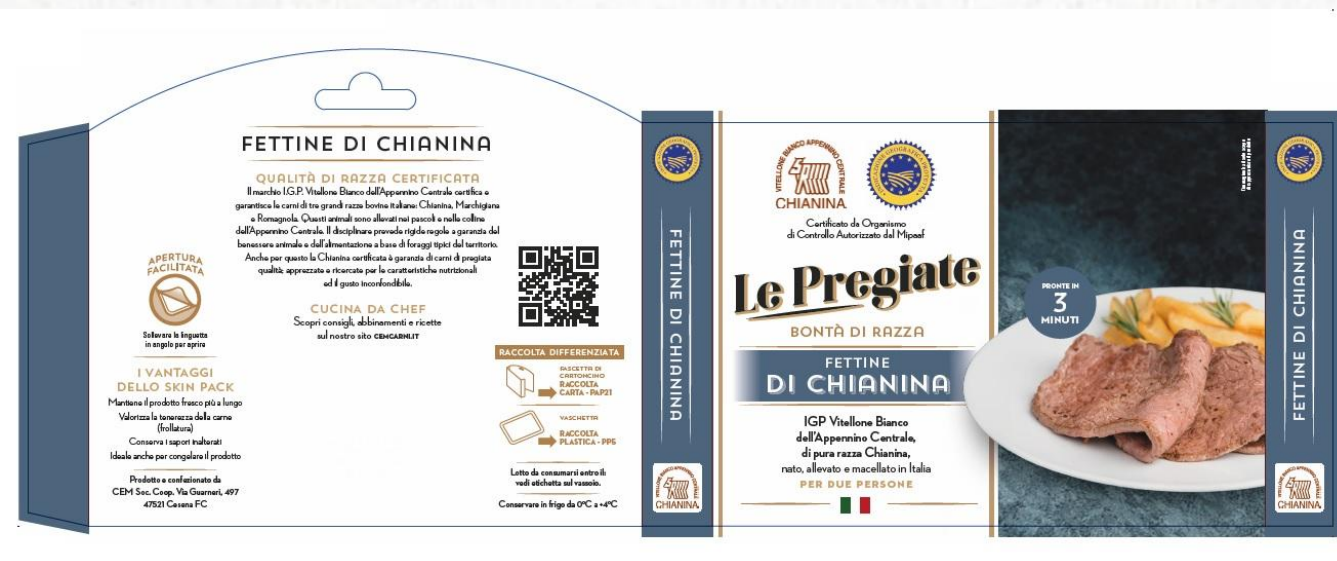
## TEST SUI BUYER:



# TEST BUYER:



# TEST BUYER:



# BUYER INTERESSATI:

- CONAD
- AUCHAN
- BENNET
- CARREFOUR
- EATALY

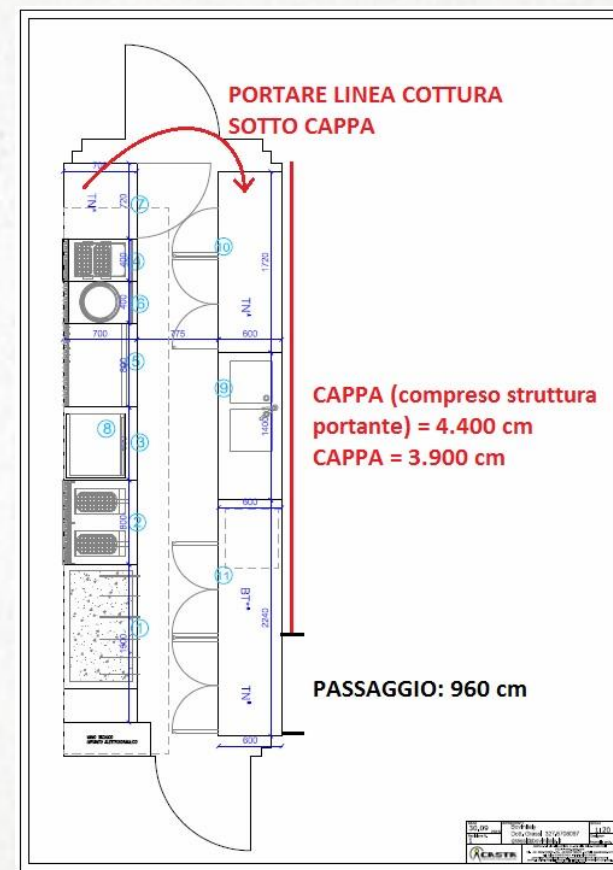
# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- RICERCA E SVILUPPO DI UN FORMAT OTTIMALE PER LA **VENDITA DIRETTA** DELLE CARNI CERTIFICATE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
- RICERCA DEL MIGLIOR METODO PER PORTARE UN PRODOTTO DI QUALITA' E DIFFICILE DA GESTIRE NEL MERCATO RISTORATIVO DI MASSA
  - STUDIO DEL MERCATO DELLO STREAT FOOD
  - PROVE DI GESTIONE TEMPORANEE IN EVENTI E FIERE
  - CORREZIONE DEGLI ERRORI E SVILUPPO DELLE IDEE VINCENTI
    - RICERCA DEI PUNTI DI FORZA DA COMUNICARE
- RICERCA DI SOLUZIONI INNOVATIVE PER LA RISTORAZIONE ITINERANTE
- **SUPPORTO ALLA COOP. BOVINITALY PER SVILUPPO DI UN PROTOTIPO RISTORATIVO MOBILE**

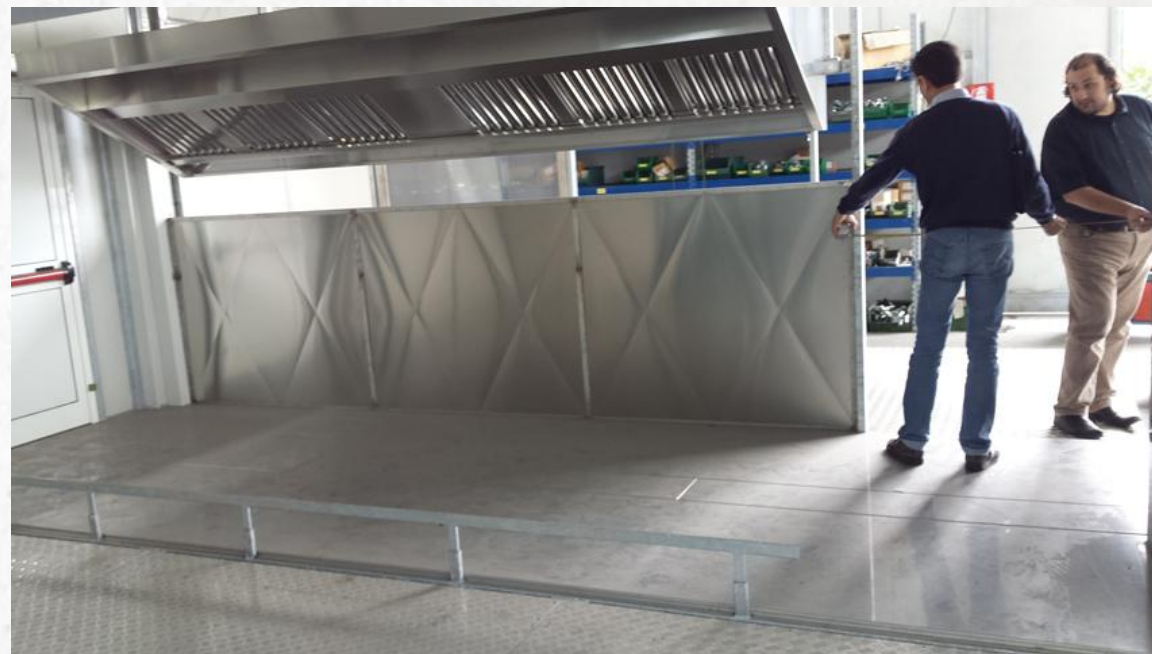
# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- STRUTTURA DI FACILE TRASPORTO ED INSTALLAZIONE
- SPAZI E ATTREZZATURE IDONEI PER I VOLUMI DESIDERATI
- ATTREZZATURE MODULABILI PER DIVERSE SITUAZIONI RISTORATIVE
- DOTAZIONI FUNZIONALI PER LA COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE
- SVILUPPO DI REFERENZE A BASE DI CARNI CERTIFICATE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE OTTIMALI PER LA CUCINA ITINERANTE

# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

**DOTT. FABIO GRASSI**