PROVE TECNICHE DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' PERCEPITA E DEI CONTENUTI INTRINSECI DELLA CARNE DI CHIANINA I.G.P.

DOTT. FABIO GRASSI

CHIANINO srl

PSR 2014-2020 Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

RILEVAMENTO DATI PRESSO MATTATOI

- SAN MINIATO (PI)
- MA.MAR. SRL, LOC. MADONNINO (GR)
- LA FILIERA SOC. COOP., SIENALUNGA (SI)
- IL PRUNETO, SAN GIOVANNI IN VALDARNO (AR)
- MATTATOIO COMUNALE DI CORTONA (AR)
- PONTE SAN GIOVANNI (PG)
- CLAI, FAENZA (RA)

DATI RACCOLTI AL MACELLO

- DATI DA PASSAPORTO (ORIGINE, RAZZA, SESSO, ETA')
- PESI E FORME DEGLI ANIMALI MACELLATI
- Ph 7-24 H
- EVENTUALI DANNI ALLE CARCASSE RICONDUCIBILI ALLE PRECEDENTI 24 H
- EVENTUALI DANNI PREGRESSI RICONDUCIBILI ALLE FASI DI ALLEVAMENTO

ANALISI DEI DATI AL MACELLO

- **CAPI CERTIFICABILI I.G.P.** (PREVALENTEMENTE 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:

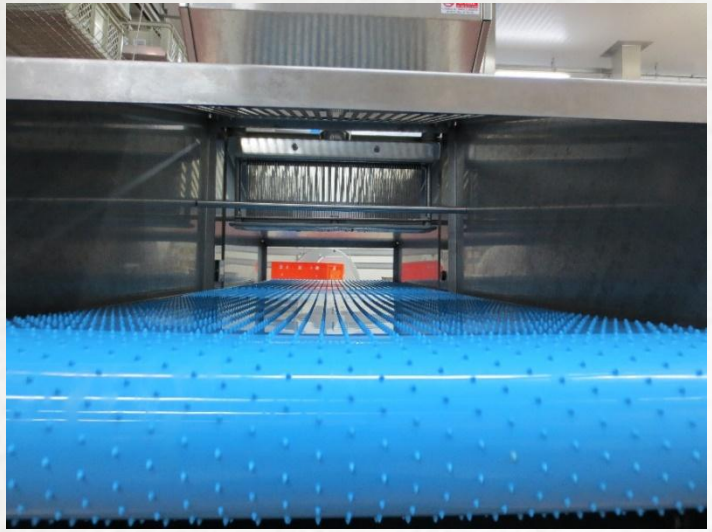
- TROVARE IL MODO PER AUMENTARE LA **TENEREZZA** DELLE CARNI
- GESTIRE AL MEGLIO **LA DISOMOGENITA'** DEI TAGLI ANATOMICI
- AUMENTARE GRADO DI **APPREZZAMENTO** DA PARTE DEL CONSUMATORE MODERNO

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**

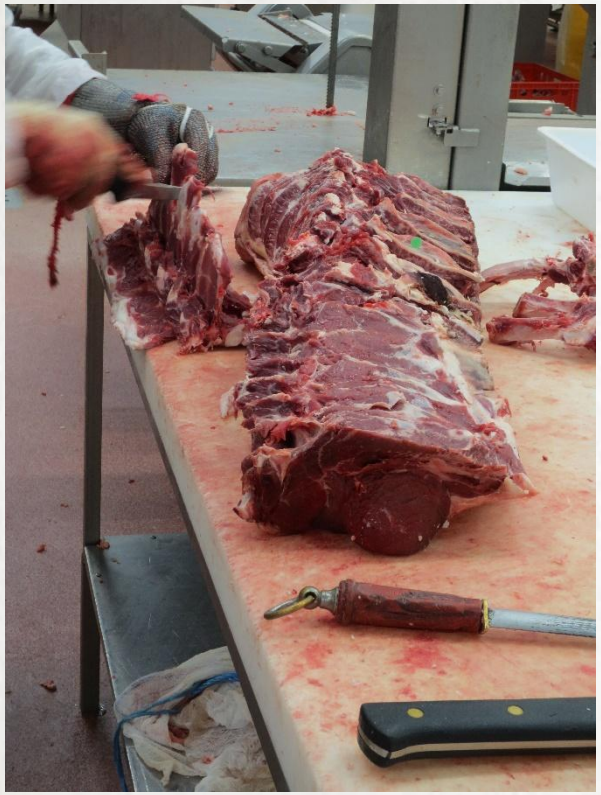
TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:

TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:

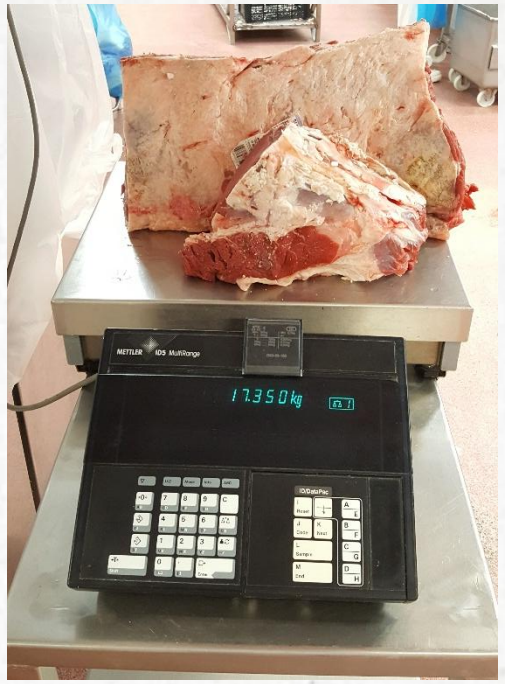


TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:

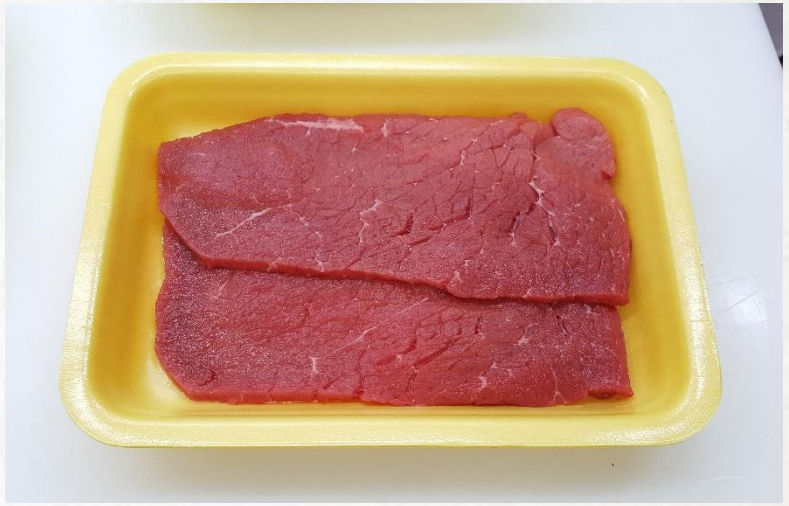
TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :

TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :

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

STUDI PREPARATORI: RICETTA E FORMA

RICETTA vs METODO DI COTTURA

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

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 PORMOZIONALI 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:

Bovini nati, allevati e macellati in Italia
VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA
RAZZA CHIANINA
Dall'Appennino Centrale la qualità delle razze bovine tipiche italiane

Bovini nati, allevati e macellati in Italia
VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA
RAZZA CHIANINA
Dall'Appennino Centrale la qualità delle razze bovine tipiche italiane

TEST BUYER:

TAGLIATA DI CHIANINA
QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA
Il marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze bovine italiane: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale. Il disciplinare prevede rigide regole a garanzia del benessere animale e dell'alimentazione a base di foraggi tipici del territorio. Anche per questo la Chianina certificata è garanzia di carni di pregiata qualità, apprezzate e ricercate per le caratteristiche nutrizionali ed il gusto inconfondibile.
CUCINA DA CHEF
Scopri consigli, abbinamenti e ricette sul nostro sito CEMCARNILIT
APERTURA FACILITATA
Sollevare la linguetta in angolo per aprire
I VANTAGGI DELLO SKIN PACK
Mantiene il prodotto fresco più a lungo
Valorizza la tenerezza della carne (frollatura)
Conserva i sapori inalterati
Ideale anche per congelare il prodotto
Prodotto e confezionato da CEM Soc. Coop. Via Guerneri, 497 47521 Cesena FC
RACCOLTA DIFFERENZIATA
FASCETTA DI CARTONCINO RACCOLTA CARTA - PAP21
VASCHETTA RACCOLTA PLASTICA - PP5
Lotto da consumarsi entro il: vedi etichetta sul vassoio.
Conservare in frigo da 0°C a +4°C
TAGLIATA DI CHIANINA
CHIANINA
Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal Mipaaf
Le Pregiate
BONTÀ DI RAZZA
TAGLIATA DI CHIANINA
IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di pura razza Chianina, nato, allevato e macellato in Italia
PER DUE PERSONE
250 g e
PRONTE IN 5 MINUTI
TAGLIATA DI CHIANINA

FETTINE DI CHIANINA
QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA
Il marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze bovine italiane: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale. Il disciplinare prevede rigide regole a garanzia del benessere animale e dell'alimentazione a base di foraggi tipici del territorio. Anche per questo la Chianina certificata è garanzia di carni di pregiata qualità, apprezzate e ricercate per le caratteristiche nutrizionali ed il gusto inconfondibile.
CUCINA DA CHEF
Scopri consigli, abbinamenti e ricette sul nostro sito CEMCARNILIT
APERTURA FACILITATA
Sollevare la linguetta in angolo per aprire
I VANTAGGI DELLO SKIN PACK
Mantiene il prodotto fresco più a lungo
Valorizza la tenerezza della carne (frollatura)
Conserva i sapori inalterati
Ideale anche per congelare il prodotto
Prodotto e confezionato da CEM Soc. Coop. Via Guerneri, 497 47521 Cesena FC
RACCOLTA DIFFERENZIATA
FASCETTA DI CARTONCINO RACCOLTA CARTA - PAP21
VASCHETTA RACCOLTA PLASTICA - PP5
Lotto da consumarsi entro il: vedi etichetta sul vassoio.
Conservare in frigo da 0°C a +4°C
FETTINE DI CHIANINA
CHIANINA
Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal Mipaaf
Le Pregiate
BONTÀ DI RAZZA
FETTINE DI CHIANINA
IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di pura razza Chianina, nato, allevato e macellato in Italia
PER DUE PERSONE
PRONTE IN 3 MINUTI
FETTINE DI CHIANINA

BUYER INTERESSATI:

- CONAD
- AUCHAN
- BENNET
- CARREFOUR
- EATALY

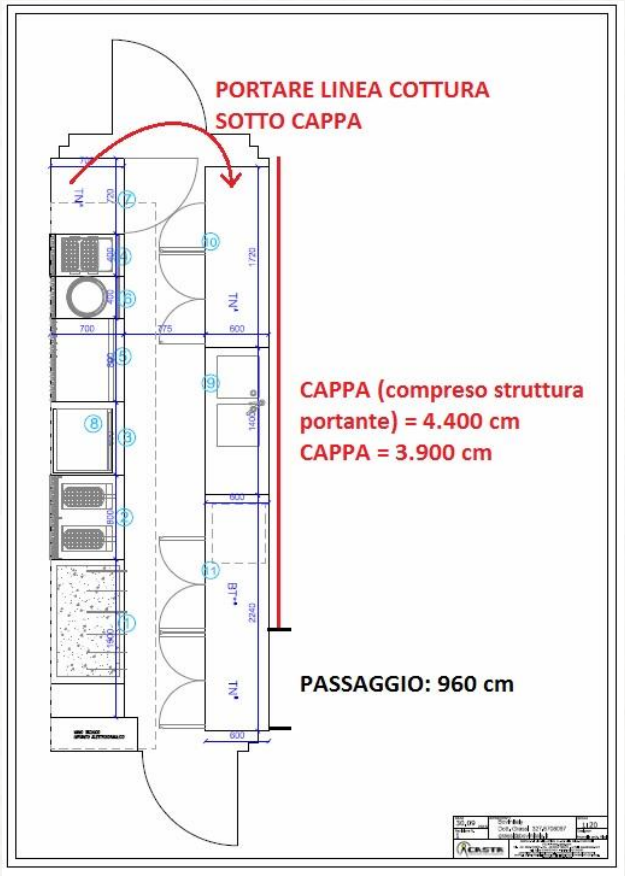
SVILUPPO DEL PROGETTO
CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- 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**

SVILUPPO DEL PROGETTO
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

SVILUPPO DEL PROGETTO
CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



SVILUPPO DEL PROGETTO
CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

SVILUPPO DEL PROGETTO
CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

PROSSIME FASI DEL PROGETTO

- ULTIMAZIONE DELLA PARTE STRUTTURALE E TECNICA DEL PROTOTIPO RISTORATIVO
- COMPLETAMENTO DELL'ALLESTIMENTO INTERNO
- REALIZZAZIONE DELLA VESTE GRAFICA ESTERNA
- TEST DI MOVIMENTAZIONE
- TEST OPERATIVI

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

DOTT. FABIO GRASSI

CHIANINO srl Loc. Malpasso n°30 Sansepolcro (AR) 52037