

PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 SALDO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: **BOV. INNOVA** - Innovazione e valorizzazione per la filiera della Carne Bovina di Qualità IGP
TITOLO: **BOV. INNOVA** - Innovation and valorization in the agro-food chain of Romagnola breed certified as PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.
EDITOR: STEFANO MENGOLI

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile del progetto e del coordinamento delle attività
Nome STEFANO Cognome MENGOLI Indirizzo Via San Silvestro 168 - 48018 - Faenza (RA)
telefono +39 0546/46294 e-mail info@bovinitaly.it Ente di appartenenza Soc. Coop. BOVINITALY S.c.a r.l.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Nome Camillo Cognome Gardini Indirizzo Via Marabini n. 14/A - 40013 Castel Maggiore (Bologna)
telefono 051/4128045 e-mail agri2000@legalmail.it Ente di appartenenza Agri 2000

PAROLE CHIAVE in italiano

Innovazione, Allevamento, Valorizzazione della carne nella ristorazione e distribuzione al dettaglio

PAROLE CHIAVE in inglese

Innovation, Cattle breeding, Ho.Re.Ca and retail beef valorization

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/08/2018 Data fine 30/10/2020

STATO PROGETTO: Progetto **concluso**

FONTE FINANZIAMENTO: PSR 2014-2020 Tipo 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 3A

COSTO TOTALE Euro 206.148,14 % FINANZIAMENTO 70%

CONTRIBUTO CONCESSO 144.303,70

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province), ITH59 (RIMINI), ITH58 (FORLI-CESENA), ITH57 (RAVENNA) ITH55 (BOLOGNA)

ABSTRACT: IN ITALIANO

Obiettivi del progetto (300-600 caratteri)

La produzione di bovini di razza Romagnola certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è caratterizzata da diversi fattori che incidono negativamente sull'efficienza produttiva ed economica delle stalle e sulla qualità della carne, mettendo a rischio la sopravvivenza della filiera. Il Progetto si propone di identificare i punti critici delle fasi di allevamento, trasporto e macello e di

traferire efficacemente il know-how acquisito agli allevatori e agli operatori del settore. Altro obiettivo comprende la valutazione di una tecnologia innovativa per migliorare la tenerezza della carne e di un nuovo packaging esplicativo per la destinazione d'uso, per allargare così la fruibilità del prodotto da parte della ristorazione e del retail.

Riepilogo risultati ottenuti (max 1500 caratteri)

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".

La trasmissione delle conoscenze acquisite risulterà in un incremento della competitività e delle performance delle aziende coinvolte nel Progetto. In particolare, 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.

Inoltre, la sperimentazione di strumentazioni e tecniche innovative in grado di migliorare la tenerezza della carne di razza Romagnola certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", apporteranno maggiore valore intrinseco al prodotto, sia per gli operatori della ristorazione che per il consumatore finale, che, valorizzato da adeguate azioni di comunicazione, consentirà di ampliare i mercati di commercializzazione e di aumentare il posizionamento di prezzo con ricadute positive per i prezzi corrisposti dalla cooperativa Bovinitaly agli allevatori soci.

A seguito della realizzazione del Progetto, ci si attende quindi un aumento della redditività dell'intera filiera ed in particolare un impatto positivo sul reddito delle imprese zootecniche costituenti la base produttiva della Cooperativa.

Descrizione delle attività (max 600 caratteri)

Saranno raccolti i dati relativi alla gestione delle fasi di allevamento, trasporto e macello, la cui analisi permetterà di ideare ed implementare un protocollo operativo riguardante tutte le fasi produttive dall'allevamento alla lavorazione delle carni.

Sarà poi valutata l'applicazione di una tecnologia innovativa per migliorare la tenerezza delle carni e saranno analizzati i fattori che influenzano la qualità percepita da parte degli operatori della ristorazione e dei consumatori finali. Infine, sarà sviluppato un nuovo packaging per la commercializzazione delle carni e sarà verificato l'impatto sulla qualità percepita dagli operatori della ristorazione e dai consumatori finali.

ABSTRACT in inglese

Project objectives (300-600 characters)

Cattle of Romagnola breed certified as PGI "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" is characterized by several factors which could have negative effects on productive and economic efficiencies of the farms, on the quality of the meat produced and could lead to risks for the value chain survival.

The Project aims at identifying the critical points related to breeding, transport and slaughter stages and efficiently transfer the acquired know-how to breeders and technicians of the sector. Another objective concerns the evaluation of innovative technologies for the enhancement of meat tenderness and a new packaging which could increase sales of the product in catering and retail stores.

Summary of the obtained results (max 1500 characters)

As a result of the Project we expect to obtain an overall modernization and an increase in efficiency

of the supply chain of Romagnola cattle certified as PGI “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”. The transfer of the acquired know-how will result in an improvement in competitiveness and in businesses performance. In particular, the study of the feed diets currently adopted and their correlation with the performances of the cattle at slaughter, will permit an optimization of the choices taken at farm level, reducing costs sustained by breeders for raw materials, reducing wastes in animal feed and decreasing farms’ water requirements, favoring at the same time a general reduction in the environmental impact.

Furthermore, the experimentation of innovative instruments and techniques to improve the tenderness of beef will bring greater value to the product, both for catering operators and for the final consumer. This greater value, properly communicated, will allow to expand the markets for the product and to increase the price placement with positive effects for the prices paid to the Bovinitaly members breeders.

As a result of the project's implementation, we expect an increase in the profitability of the whole chain and in particular a positive impact on the income of the breeders members of Bovinitaly.

Description of activities (max 600 characters)

An organizational analysis of the supply chain will allow us to identify the critical points of the breeding, transport and slaughter phases and to create a protocol for their management.

We will also evaluate the application of a technology to improve meat tenderness and we will analyze the factors which most influence the perceived meat quality by the operators of the sector and the final consumers.

Finally, a new packaging will be developed and tested. The perception of the new packaging by end consumers and operators will be assessed through a specific survey.

REPORT FINALE PROGETTO: in italiano max 4000 caratteri

Il Progetto ha permesso di realizzare una complessiva opera di modernizzazione della filiera delle carni bovine di razza Romagnola certificate IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.

Il know-how acquisito con il Progetto è di trasferire alle singole realtà aziendali, permettendo un efficientamento di tutta la filiera produttiva, capace di incrementare la competitività e le performance delle aziende coinvolte nel Progetto. Lo studio delle diete alimentari utilizzate e la correlazione di queste con le performance dei capi al macello consentono 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.

I maggiori benefici sono tratti per 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 agro-forestale.

Sono state 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 sono state testate hanno permesso 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 hanno permesso di trasmettere al consumatore finale il valore aggiunto del prodotto. Ciò consente e potrà consentire la promozione e una più ampia diffusione del prodotto sul territorio italiano, aumentando le opportunità commerciali dell’intera filiera.

In conclusione, nonostante le difficoltà riscontrate nella fase finale del Progetto, derivanti dall’emergenza sanitaria per COVID-19 che si è diffusa agli inizi del 2020 che ha portato a dover limitare i momenti di aggregazione e assembramento di persone, superate attraverso l’utilizzo di

modalità in virtuale, le azioni del Piano sono state portate a termine con successo raggiungendo pienamente i risultati prefissati.

REPORT FINALE PROGETTO in inglese

The Project has the permission to carry out an overall modernization work of the Romagna beef production chain, PGI certified "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

The know-how acquired with the Project is to transfer to the individual companies, allowing an efficiency of the entire production chain, to increase the competitiveness and performance of the companies involved in the Project. The study of the food diets used and the correlation of these with the performance of the animals at the slaughterhouse led to the optimization of the choices during the company rationing phase, the costs incurred by the farmers for raw materials, the waste in the rations of the cattle and decreasing the water needs of farms, while favoring a general reduction of the environmental impact.

The greatest benefits are obtained for companies with extensive farms, which raise their herds on pasture with a method with a reduced environmental impact, often in disadvantaged territories, favoring their survival and safeguarding the agro-forestry territory.

New instruments and techniques have also been designed and tested to improve the tenderness of PGI certified meat. The new methods of processing and packaging of the meats that have been tested have made it possible to prepare the product for catering operators in order to facilitate correct use. At the same time, the creation of effective packaging and labeling for the product sold in large-scale distribution made it possible to convey the added value of the product to the final consumer. This allows and will allow the promotion and wider dissemination of the product on the Italian territory, increasing the commercial opportunities of the entire supply chain.

In conclusion, despite the difficulties encountered in the final phase of the Project, deriving from the health emergency for COVID-19 that spread at the beginning of 2020 which led to having to limit the moments of aggregation and gathering of people, overcome through the use in virtual mode, the actions of the Plan were successfully completed, fully achieving the set results.

ELEMENTI RACCOMANDATI:

Materiale audiovisivo o altro materiale interessante ai fini dell'illustrazione dei dati

Indirizzo web del progetto

Link ad altri siti web dove sono disponibili i risultati progettuali

OPZIONALE

INFORMAZIONI ADDIZIONALI in italiano

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

(da definire: es. focus area, tipologia del GO, senza o con attività di trasferimento etc etc)

COMMENTI ADDIZIONALI in italiano

Campo libero per commenti aggiuntivi del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare l'applicazione dei risultati, o relativi a suggestioni future.

COMMENTI ADDIZIONALI in inglese