

PROGETTI DI FILIERA – FORMAT SCHEDE 16.2

AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: Innovazione e valorizzazione per la filiera della razza Romagnola certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

TITOLO: Innovation and valorization in the agro-food chain of Romagnola breed certified as PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

EDITOR: persona/struttura responsabile del testo

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Nome: Paolo Cognome: Canestrari

Indirizzo: Via delle fascine 4 - 06132 San Martino in Campo (PG)

telefono: 075.5990541

e-mail: posta@pec.bovinitaly.it.

Ente di appartenenza: Bovinitaly Soc. Coop.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Nome: Camillo Cognome: Gardini

Indirizzo: Via Marabini 14/A – 40013 – Castel Maggiore (Bologna) – Italy

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 01.06.2018 / 31.12.2019 Data fine

STATO PROGETTO: Progetto **da avviare**

FONTE FINANZIAMENTO: PSR (2014-2020)

FOCUS AREA 3A Operazione 16.2.01

COSTO TOTALE: Euro **206.148,14** % FINANZIAMENTO:

70% CONTRIBUTO RICHIESTO: Euro **144.303,70**

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: Bologna, Forlì Cesena, Ravenna, Rimini

ABSTRACT: in italiano.

Obiettivi del progetto

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 trasferire 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 (attesi)

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

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.

Aim and objectives

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.

Expected Results

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 the activities

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.