

Presentazione del progetto:

**La Pezzata Rossa in Friuli Venezia Giulia: Innovazione di processo e di prodotto per sviluppare la filiera della carne di qualità.** Rafforzamento delle potenzialità e della *governance*, per migliorare l'approccio alle richieste dei consumatori, sfidare le opportunità di un mercato in trasformazione

Il progetto è stato finanziato nell'ambito della **MISURA 16.2.1** – CREAZIONE DI POLI O RETI PER LO SVILUPPO DI PROGETTI DI INNOVAZIONE AZIENDALE E DI FILIERA del **PSR** della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia 2014-2020, con complessivi **49.854 euro**.

Grazie ad esso 18 Imprese agricole di 16 Comuni della Regione, con capofila Società agricola PRIS, assieme a: due Cooperative agricole carni, una Ditta di macellazione e lavorazione carne; in collaborazione con: Associazione Allevatori FVG, Associazione Nazionale Allevatori PRI e Università di Udine (dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali) per un numero complessivo di 24 partner, hanno costituito lo scorso 24 aprile il POLO DELLA CARNE FRIULANA DI PEZZATA ROSSA.

Il progetto ha la duplice finalità di consolidare la base produttiva regionale, aumentando il valore aggiunto delle imprese nei settori agricolo e della lavorazione della carne, e di fornire al consumatore carne riconoscibile e affidabile per identità territoriale, elevato standard qualitativo, sostenibilità ambientale, rispetto del benessere animale e riduzione dello spreco alimentare.

Gli obiettivi saranno perseguiti mediante un'attività di ricerca e trasferimento tecnologico, guidata dal Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine che, con i suoi esperti in zootecnica, tecnologie alimentari ed economia agraria, collaborerà con i partner del polo nella realizzazione delle seguenti azioni:

- organizzazione e potenziamento della gestione della filiera della carne friulana di Pezzata rossa, integrazione di attività e servizi, dimensionamento del flusso di rete;
- elaborazione, sperimentazione e applicazione di buone pratiche, tecniche e tecnologie di allevamento e lavorazione della carne;
- divulgazione dei risultati verso produttori, consumatori e altri stakeholders, con la partecipazione attiva dei partner del polo.

Attraverso queste azioni si persegue l'aumento della produzione sostenibile e responsabile, della trasformazione e della commercializzazione regionale della carne di Pezzata rossa, attraverso l'ottenimento dei seguenti risultati:

- innovazione di processo con il finissaggio aziendale delle vacche a fine carriera,
- aumento dell'allevamento di vitellone e scottona,
- valutazione dell'impatto ambientale e del benessere animale,
- diversificazione dell'offerta, con attenzione per l'hamburger, e valorizzazione dei prodotti carnei,
- ottimizzazione del packaging attivo e intelligente,
- rafforzamento delle filiere corte e dell'agriturismo,
- individuazione e quantificazione di nuovi mercati e forme commerciali.

La costituzione del polo della Carne friulana di Pezzata rossa ha già conseguito un risultato importante, infatti, attraverso la Misura 4 del PSR "Progetti di filiera" 16 partner del Polo hanno costituito la Filiera della carne di Pezzata Rossa del Friuli Venezia Giulia, una filiera agroalimentare regionale integrata, dalla produzione primaria alla commercializzazione, nel comparto della carne bovina. Il finanziamento programmato supera i 4 milioni di Euro, cofinanziati al 50% dalla Regione Autonoma FVG.

La Pezzata rossa italiana, con 65.000 vacche iscritte al Libro genealogico, è la più importante razza a duplice attitudine italiana e assicura, oltre al latte, una consistente e qualificata produzione di carne. In FVG, dove è

nata, con 15.000 vacche rappresenta quasi la metà delle vacche in controllo funzionale. Le aziende locali ne valorizzano il latte ma non la carne, perché la quasi totalità dei vitelli e delle vacche a fine carriera sono venduti e finiti fuori dal FVG, che quindi perde il valore aggiunto ricavato dalla produzione, trasformazione e commercializzazione della carne e derivati.

Le iniziative di valorizzazione e la ricerca dimostrano un forte interesse dei consumatori per la carne di Pezzata rossa del FVG, per tipicità e proprietà intrinseche. Lo confermano i risultati commerciali delle aziende che trasformano la carne a livello locale, in larga misura attraverso il macello e centro di lavorazione carni della Ditta Gattel e la vendono in spacci e agroturismi. La consistenza di questa nicchia di mercato è stata nel 2016 di quasi 150 di capi, di cui 80% vitelloni.

L'offerta attuale di carne regionale praticamente non considera la vacca a fine carriera, che rappresenta circa un terzo dei capi iscritti. Questa categoria di bestiame ha oggi, con la produzione di macinata, concrete e ampie opportunità di mercato come dimostra l'esplosione in Italia delle hamburgerie. Queste catene, basate sulla qualità e sul Made in Italy, sono in controtendenza rispetto alla crescente attitudine per il veganismo e la riduzione di consumi di carne rossa. La PRI è particolarmente vocata per questa produzione in rapporto alle razze da latte che dominano il patrimonio nazionale

Indicatori per misurare e valutare i risultati e l'impatto del progetto con riferimento agli obiettivi.

Indicatore	Unità di misura	Valore iniziale	Valore previsto a fine progetto	Modalità di rilevazione dell'indicatore (metodi per verificabilità, tempi, periodicità)
Polo aziende	Numero totale	-	1	Verifica dopo 2 mesi
Costituzione filiera carne con il PSR	Numero partecipanti	-	15	Verifica a fine a fine progetto
Vacche da riforma prodotte nel polo	Numero/anno	30	60	Monitoraggio aziendale
Vitelloni e scottone prodotte nel polo	Numero/anno	110	200	Monitoraggio aziendale
Cicli di sperimentazione di prodotti carni	Numero totale	-	4	Monitoraggio nel centro lavorazione carni
Campioni di carne analizzati	Numero totale	-	60	Monitoraggio nel laboratorio UNIUD
Pacchi famiglia prodotti dal polo	Numero/anno	2000	4000	Monitoraggio nel centro lavorazione carni
Hamburger prodotti dal polo	t/anno	18	80	Monitoraggio nel centro lavorazione carni
Eventi	Numero totale	-	12	Rilevazione a fine progetto
Consumatori partecipanti a prove di assaggio dei prodotti carni del polo	Numero totale		250	Somma delle schede di valutazione raccolte
Questionari compilati per misurare la percezione dei consumatori	Numero totale	-	500	Somma dei questionari raccolti
Questionari compilati per misurare l'interesse degli operatori del settore	Numero totale	-	50	Somma dei questionari raccolti
Pubblicazioni/relazione finale	Numero totale	-	1	Rilevazione a fine progetto

#### Azioni di diffusione dei risultati

1. Realizzazione del sito multimediale e di una pagina sui social network (Facebook) del polo della Carne friulana di Pezzata rossa, linkato a quello dei partner, a cura di ANAPRI
2. Tre manifestazioni pubbliche con assaggio guidato (a cura di UNIUD) dei prodotti della filiera
3. Sei eventi pubblici in altrettante aziende partner, con presentazione dei prodotti della filiera, a cura di ANAPRI.
4. Partecipazione a due manifestazioni regionali di valorizzazione dei prodotti locali (es. Sapori ProLoco e Friuli DOC), in abbinamento agli stand istituzionali già programmati.
5. Pubblicazione su finalità, obiettivi e risultati del progetto, a cura di UNIUD con il contributo dei partner.
6. Convegno finale sui risultati del progetto, a cura di AAFVG e ANAPRI, con gli interventi di UNIUD e dei partner.
7. Aggiornamento delle iniziative progettuali sui siti multimediali dei partner e conferenze stampa.