

RASSEGNA STAMPA

Progetto di ricerca PROBOVIS

Presentazione al Dipartimento di Agraria di Sassari – 11.11.2022



PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DEL PROGETTO DI RICERCA **PROBOVIS**

PSR 2014/2020 - Sottomisura 16.2

- 9:00 Registrazione partecipanti
- 9:20 Saluti istituzionali
GAVINO MARIOTTI - Magnifico Rettore dell'Università di Sassari
PIERPAOLO ROGGERO - Direttore del Dipartimento di Agraria
- 9:30 Presentazione della giornata di studio
GIUSEPPE PULINA - Professore di Zootecnica - Presidente di carni sostenibili
- 9:40 Presentazione del progetto di ricerca
ANNA NUDDA - Prof.ssa di Zootecnica - Responsabile scientifico progetto di ricerca
- 10:00 Risultati della sperimentazione in allevamento e sulla qualità della carne ovina
MONDINA LUNESU - Ricercatore di Zootecnica
- 10:20 Risultati della sperimentazione in allevamento e sulla qualità della carne bovina
MARIA RITA MELLINO - Borsista in Scienze Zootecniche
- 10:40 Risultati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto
ENRICA CUCCUI - Dott. Agronomo
GIOVANNA BUFFA - Dott. Agronomo
LEONARDO MARONGIU - Chef
- 11:00 Risultati dei focus group e dell'analisi di mercato
ANTONIO LORENZONI - LM Consulting Srl
- 11:20 L'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato
FRANCESCO FORMA - Azienda Capofila Forma Srl
- 11:40 Dibattito
- 12:40 Conclusione e chiusura lavori

Moderatore: Prof. Giuseppe Pulina

SASSARI VENERDÌ 11 NOVEMBRE 2022

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI - DIPARTIMENTO DI AGRARIA

Aula Magna Barbieri - Viale Italia 39/a

Per informazioni: email: anudda@uniss.it - mrmellino@uniss.it - mflunesu@uniss.it - info@probovis.it - www.probovis.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

LA NUOVA Nuova Sardegna

SASSARI

Prodotti e opportunità per le carni nate nell'isola

Facoltà di Agraria e aziende unite nel **progetto Probovis**



I risultati dello studio saranno presentati domani nell'aula magna del dipartimento di Agraria

Sassari Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Uniss. L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati domani alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna".



Aporgere i saluti istituzionali saranno il rettore Gavino Mariotti e il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità

delle produzioni di origine animale. Interverranno anche Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnia, Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche, le agronome Enrica Cucui e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu, Antonio Lorenzoni della Im Consulting e Francesco Forma della Forma Srl. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori di Giuseppe Pulina.

L'obiettivo

Al centro la valorizzazione delle carni ovine e bovine autoctone e del loro incrocio industriali fatti con razze selezionate

Il convegno. Sassari, progetto di valorizzazione della carne «Marchio Igp anche per i bovini»

Dopo una frollatura di 21 giorni la carne bovina sarda ha gusto e freschezza pari a quella delle migliori carni europee e in più ha un odore migliore. Non solo, le carni bovine e ovine isolate hanno una qualità che si presta anche alla produzione di hamburger e piatti precotti. «Ad esempio si può confezionare una spalla d'agnello sardo precotta da riscaldare in 5 minuti al forno a microonde, vendibile persino nei bar», dice Francesco Forma, titolare dell'omonima azienda di Nuoro che insieme al Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari ha portato avanti per 15 mesi la ricerca "Probovis". Finanziato dalla Regione il progetto ha coinvolto tutti i segmenti della filiera, dall'allevamento alla trasformazione sino alla tavola e al gradimento sui mercati. «Una ricerca sui fabbisogni delle aziende del nostro territorio», ha spiegato il rettore dell'ateneo sassarese, Gavino Mariotti.

Razze e marchio Igp

La razza autoctona è stata presa in considerazione nella sperimentazione insieme a quella incrociata con la francese Limousine e alla Limousine pura, su bovini allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower srl di Macomer. Anna Nudda, responsabile del



●●●●
IL PIANO
Carne di mucca in una macelleria e sopra, il rettore dell'Università di Sassari, Gavino Mariotti



progetto di ricerca, sottolinea: «La razza Sardo-bruna in condizione di allevamento in paddock esterno e in gruppo, con alimentazione controllata, ha raggiunto ritmi di accrescimento paragonati a quelli della limousine. Naturalmente si tratta di animali più piccoli, con resa alla macellazione inferiore perché accumulano più grasso ma il bel colore e la buona conservabilità sono un messaggio implicito di benessere animale».

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (MQ4). Le qualità delle carni sarde sono state confermate

nel test cieco raffrontato con altre carni europee, fatto con un gruppo di consumatori, ristoratori e chef. Le comparazioni sono state fatte dopo la frollatura di 21 giorni, vale a dire dopo la maturazione e invecchiamento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllata. Antonio Lorenzoni, della LM Consulting, dice: «Purtroppo a oggi la carne bovina sarda non ha un brand e quindi non è conosciuta e va raccontata. Sarebbe necessario costruire una Igp come per l'agnello di Sardegna che infatti ha più notorietà».

Giampiero Marras

RIPRODUZIONE RISERVATA

https://www.unionesarda.it/news-sardegna/sassari-provincia/probovis-ecco-il-nuovo-progetto-sulle-carni-sarde-hsdtabkj?fbclid=IwAR3W9G8Ev92OxWTs7Md55xBcEJwMCZaMI5zxdBMDkUnr_4ciWBK_sWRT18




VIDEOLINA
radiolina
SARDEGNA COMMERCE

L'UNIONE SARDA .it

[Video](#)
[Sardegna](#)
[Italia](#)
[Mondo](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Sport](#)
[Annunci](#)
[Necrologi](#)

TEMI CALDI DI OGGI:
[Covid-19](#)
[Cagliari Calcio](#)
[Giunta regionale](#)
[Ucraina](#)

SASSARI E PROVINCIA





SASSARI

08 novembre 2022 alle 14:23, aggiornato il 08 novembre 2022 alle 14:25

"Probovis", ecco il nuovo progetto sulle carni sarde

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria



Un allevamento (foto concessa)

Si chiama **"Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia"** il nuovo progetto di ricerca frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, con il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'obiettivo è quello di **caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone** e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati **venerdì 11 novembre, alle 9**, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina – Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi: dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

© Riproduzione riservata

Antonio Caria

 Sassarese Sassari

<https://www.sardegnapress.it/comunicati-stampa/capoluoghi-di-provincia/sassari/sassari-provincia-di-sassari/carni-made-in-sardinia-nuove-opportunita-e-nuovi-prodotti-venerdi-alluniversita-di-sassari-la-presentazione-di-probovis/>



CHI SIAMO | ISCRIZIONE | COMUNICATI STAMPA | CRONLOGIA DELLA NOTIZIA | AREA RISERVATA



Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti: venerdì all'Università di Sassari la presentazione di "Probovis"

L'11 novembre alle 9 nell'Aula Magna Barbieri a Sassari saranno resi pubblici i risultati del progetto di ricerca realizzato da "Forma srl" in collaborazione con il Dipartimento di Agraria.

SASSARI (11 NOVEMBRE 2020) / ALIMENTARE, CUCINA, AMBIENTI, AGRICOLTURA, ECONOMIA E FINANZA, RILEVANZA REGIONALE, SASSARI, SCIENZA E UNIVERSITÀ



SASSARI. Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni **Forma Srl**, l'azienda agricola **Agropower Srl** e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa **Anna Nudda** in qualità di responsabile tecnico scientifico.

Pubblicità



L'obiettivo è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A presiedere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore **Giovino Mariotti** e il direttore del Dipartimento di Agraria, **Pierpaolo Roggero**, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnica **Giuseppe Pulina**, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, **Anna Nudda**, docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.



I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da **Mondina Lunese**, ricercatrice di Zootecnica e, per quanto riguarda le carni bovine, da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome **Enrica Cuccai** e **Giovanna Buffa** assieme allo chef **Leonardo Marongiu**.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati del focus group e dell'analisi di mercato, e **Francesco Forma** della **Forma Srl** parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di **Giuseppe Pulina**.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Pnr 2014/2020, sottoprogramma 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'insierimento delle carni mediante **frollatura** e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i **precotti** e i **preparati di carne**, dall'altro lato è stato analizzato lo specifico **gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati**. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

Commenti

[illegible]

<https://sardies.it/2022/11/08/carni-made-in-sardinia-nuove-opportunita-e-nuovi-prodotti/?fbclid=IwAR30PwIAt0NaCA8oxpYp9x3z5EsNy2lUn-dXcnqr9sliRK2hpDeYdeQW9VE>

SARdies

HOME CRONACHE NOVAS SASSARI CULTURA SPORT GERENZA

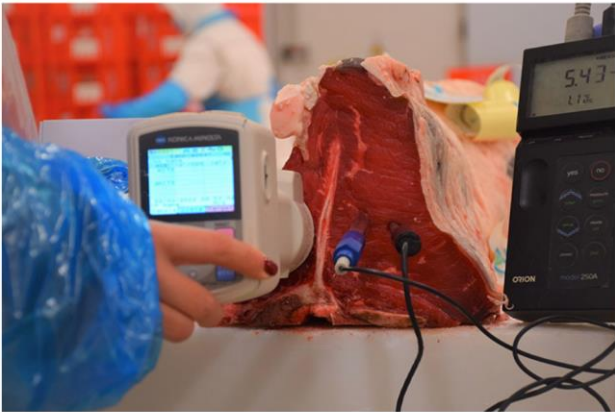
Home / Economia / Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti

Economia Evidenza

Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti

8 Novembre 2022

Venerdì all'Università di Sassari la presentazione di "Probovis". Saranno resi pubblici i risultati del progetto di ricerca realizzato da "Forma srl" in collaborazione con il Dipartimento di Agraria



Sassari. Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina – Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il rettore Gavino Mariotti e il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnica Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnica e, per quanto riguarda le carni bovine, da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome Enrica Cuccui e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e Francesco Forma della Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di Giuseppe Pulina.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

https://www.shmag.it/lifestyle/food/08_11_2022/alluniversita-di-sassari-la-presentazione-del-progetto-di-ricerca-probovis-sulle-carni-made-in-sardinia/



Raccontiamo, la città che cambia

Arte e mostreCinemaIncontri e workshopMusicaTeatroUniversità e RicercaIntervistePodcast audio

ULTIME NOTIZIEAppuntamento a Cagliari con Festa Mobile

Home / Incontri e workshop / Carni made in Sardinia: nuove opportunità



"Alexa, fammi sentire Unica Radio" Alexa Skill



CARNI MADE IN SARDINIA: NUOVE OPPORTUNITÀ

Laura Piras 8 Novembre 2022 Incontri e workshop, Università e Ricerca Lascia un commento



Get Widget

Carni made in Sardinia: nuove opportunità e nuovi prodotti. Venerdì 11 a Sassari la presentazione del progetto Probovis.

Nuovi trend di mercato richiedono **carni di qualità** certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in **Sardegna** è nato il progetto di ricerca **"Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia"**. Frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni **Forma Srl**, l'azienda agricola **Agropower Srl** e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari. Sotto il coordinamento della professoressa **Anna Nudda** in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le **carni** ottenute dalle **razze bovine** e **ovine autoctone**. E dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

Appuntamento venerdì 11 novembre a Sassari

I risultati dello studio saranno presentati **venerdì 11 novembre**, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del **Dipartimento di Agraria** a Sassari, in via Italia 39/a. Durante il convegno **"Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna"**. La ricerca ha toccato diversi campi. Che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore **Gavino Mariotti** e il direttore del Dipartimento di Agraria, **Pierpaolo Roggero**. Ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia **Giuseppe Pulina**, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, **Anna Nudda**. Docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della **sperimentazione** in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la **carne ovina** saranno evidenziati da **Mondina Lunesu**, ricercatrice di Zootecnia. E, per quanto riguarda le **carni bovine**, da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze Zootecniche. Ad esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'**innovazione di processo** e di **prodotto** saranno le agronome **Enrica Cuccu** e **Giovanna Buffa** assieme allo chef **Leonardo Marongiu**.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati del **focus group** e dell'**analisi di mercato**. Mentre **Francesco Forma** della Forma Srl parlerà dell'importanza della **ricerca** e dell'**innovazione** per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di **Giuseppe Pulina**.

ASCOLTA UNICA RADIO



Unica Radio MINISTERO

BCAST.NET



19.9K



1.2K



1.5K



876



29.6K



74

CONTATTACI

@ ✉ 📞

Inviaci la tua traccia tramite Groover, fatti ascoltare e ricevi feedback autentici!

UNICA RADIO APP

Scarica l'App ufficiale di Unica Radio



ANDROID APP ON Google play

Available on the App Store

NEWSLETTER

Home / Scienze e Tecnologia / Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti

Scienze e Tecnologia

Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti

Acquario 1 settimana fa

128 2 minuti read



L'11 novembre alle 9 nell'Aula Magna Barbieri a Sassari saranno resi pubblici i risultati del progetto di ricerca realizzato da "Forma srl" in collaborazione con il Dipartimento di Agraria

Articoli recenti

- > Capelli bianchi e stress Ecco cosa sapere
- > Tropea: arriva il Commissariato di Polizia di Stato
- > Black Friday: impazza la ricerca di elettrodomestici
- > L'Alberghiero di Alasio a Cannes per la Settimana Internazionale del Cibo
- > Termini Imerese, Corso di analisi sensoriale: terza lezione dedicata ai formaggi storici siciliani

Categorie

- > Ambiente
- > Attualità
- > Comunicati Stampa
- > Concorsi e Lavoro
- > Cultura e gastronomia
- > Economia
- > Editoriali
- > Esteri
- > Gossip
- > Italia
- > Magia e Misteri
- > Medil...errando
- > Poker e Gaming
- > Rubriche
- > Salute
- > Scienze e Tecnologia
- > Spettacolo

SASSARI. Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore Gavino Mariotti e il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnica Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnica e, per quanto riguarda le carni bovine, da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome Enrica Cuccu e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati del focus group e dell'analisi di mercato, e Francesco Forma della Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di Giuseppe Pulina.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

Carni made in Sardinia nuove opportunità

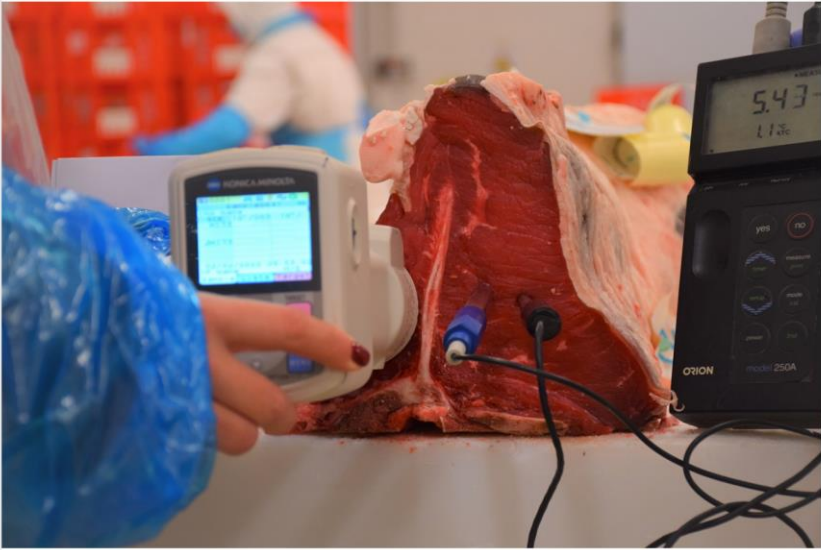


HOME SASSARI SARDEGNA ECONOMIA SPORT SPETTACOLO ITALIA MONDO

ECONOMIA SARDEGNA SASSARI

Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti: venerdì all'Università di Sassari la presentazione di "Probovis"

NOV 8, 2022 carni sarde, sardegna, università di sassari



Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina – Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore Gavino Mariotti e il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnia e, per quanto riguarda le carni bovine, da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome Enrica Cuccui e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e Francesco Forma della Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di Giuseppe Pulina.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

Cerca

ARTICOLI RECENTI

Sassari, ritorna il PMI Day 2022

Breast Cancer Update 2022, a Cagliari la decima edizione del convegno dedicato al carcinoma mammario

Ambiente, Solinas "Triennio 2021-2023: 6 milioni per interventi di riqualificazione ambientale"

Scopriamo l'Olio con il nostro pane, eccellenze al Parco di Porto Conte: grande riscontro

Lunedì a Latte Dolce la giornata dell'albero

CRONACA

Carni made in Sardinia: Venerdì al Dipartimento di Agraria di Sassari la presentazione di "Probovis"

08 nov 2022 20:20 - Redazione



Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate. I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato. A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore Gavino Mariotti e il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnica Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili.

A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale. I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnica e, per quanto riguarda le carni bovine, da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche. E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome Enrica Cuccui e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu. Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e Francesco Forma della Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di Giuseppe Pulina.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo. Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti: venerdì all'Università di Sassari la presentazione di "Probovis"

L'11 novembre, alle 9.00, nell'Aula Magna Barbieri, a Sassari, saranno resi pubblici i risultati del progetto di ricerca realizzato da "Forma srl" in collaborazione con il Dipartimento di Agraria

by [Giampaolo Citronis](#) - 10 Novembre 2022 in [Attualità](#)

[0](#) [0](#) [0](#)



Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma Srl, l'azienda agricola Agropower Srl ed il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa Anna Nudda in qualità di responsabile tecnico scientifico. L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9.00, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore Gavino Mariotti ed il direttore del Dipartimento di Agraria, Pierpaolo Roggero, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, Anna Nudda, docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da Mondina Lunesu, ricercatrice di Zootecnia e, per quanto riguarda le carni bovine, da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche.

Ad esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome Enrica Cuccu e Giovanna Buffa assieme allo chef Leonardo Marongiu.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati del focus group e dell'analisi di mercato, e Francesco Forma della Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di Giuseppe Pulina.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati.



Tags: [Anna Nudda](#) [Antonio Lorenzoni](#) [Enrica Cuccu](#) [Francesco Forma](#) [Gavino Mariotti](#) [Giovanna Buffa](#) [Giuseppe Pulina](#) [Leonardo Marongiu](#) [Maria Rita Mellino](#) [Mondina Lunesu](#) [Mondina Lunesu](#) [Pierpaolo Roggero](#)



Mercoledì 16 Novembre, aggiornato alle 15:58



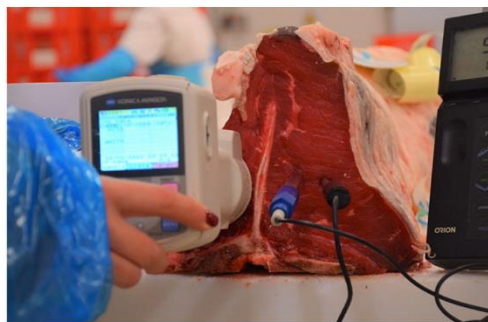
artigian service

AMBIENTE ATTUALITÀ CRONACA CULTURA EVENTI IN CITTA POLITICA SANITÀ SPORT OPINIONE

Chi siamo Territorio Contatti Pubblicità

Carni made in Sardinia, nuove opportunità e nuovi prodotti

In Attualità 8 Novembre 2022, 19:55



SASSARI. Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca **"Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia"**, frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni **Forma Srl**, l'azienda agricola **Agropower Srl** e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa **Anna Nudda** in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle **razze bovine e ovine autoctone** e dai loro **incroci industriali** con razze appositamente selezionate.

I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna **Barbieri** del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno **"Produzione di carne bovina e ovina – Valorizzazione e innovazione in Sardegna"**. La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle **tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato**.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore **Gavino Mariotti** e il direttore del Dipartimento di Agraria, **Pierpaolo Roggero**, ai quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia **Giuseppe Pulina**, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, **Anna Nudda**, docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da **Mondina Lunesu**, ricercatrice di Zootecnia e, per quanto riguarda le carni bovine, da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome **Enrica Cuccu** e **Giovanna Buffa** assieme allo chef **Leonardo Marongiu**.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e **Francesco Forma** della **Forma Srl** parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di **Giuseppe Pulina**.

L'iniziativa è stata finanziata dalla **Regione Sardegna** con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la **realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative**, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante **frollatura** e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i **precotti** e i **preparati di carne**; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico **gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati**. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.



<https://www.logudorolive.it/carni-made-sardinia-venerdi-universita-sassari-presentazione-progetto-probovis/?fbclid=IwAR1yt9aCk9pkZ2LuZISd5nivMkgdND7z22B-Ni014TlZth71c804dSvyaqM>

16 Novembre 2022

L

Logudoro

live

insieme per dar vita al territorio

| www.logudorolive.it |

Home

Oziet

Territorio

Sardegna

Cronaca

Attualità

Sport

Cultura

Rubriche

Necrologie

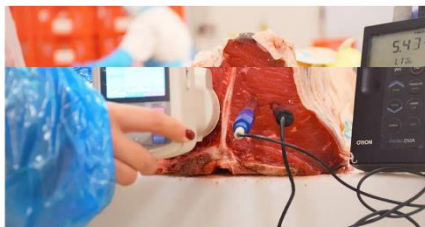
Numeri utili

Sponsor

Contatti

CARNI MADE IN SARDINIA, VENERDÌ ALL'UNIVERSITÀ DI SASSARI LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO "PROBOVIS"

9 Novembre 2022, 16:08



L'11 novembre alle 9 nell'Aula Magna Barbieri a Sassari saranno resi pubblici i risultati del progetto di ricerca realizzato da "Forma srl" in collaborazione con il Dipartimento di Agraria.

SASSARI. Nuovi trend di mercato richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Occorre stare al passo con i tempi se si vuol essere competitivi. A tale scopo in Sardegna è nato il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni **Forma Srl**, l'azienda agricola **Agropower Srl** e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari in Sardegna e l'Università di Sassari. Il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni **Forma Srl**, l'azienda agricola **Agropower Srl** e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa **Anna Nudda** in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate.



I risultati dello studio saranno presentati venerdì 11 novembre, alle 9, nell'Aula Magna Barbieri del Dipartimento di Agraria a Sassari, in viale Italia 39/a, durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina - Valorizzazione e innovazione in Sardegna". La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato.

A porgere i saluti istituzionali saranno il Magnifico rettore **Gavino Mariotti** e il direttore del Dipartimento di Agraria, **Pierpaolo Roggero**, al quali farà seguito l'introduzione del docente di Zootecnia **Giuseppe Pulina**, presidente di Carni sostenibili. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, **Anna Nudda**, docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da **Mondina Lunesu**, ricercatrice di Zootecnica e, per quanto riguarda le carni bovine, da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze Zootecniche.

E esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome **Enrica Cuccu** e **Giovanna Buffa** assieme allo chef **Leonardo Marongiu**.

Antonio Lorenzoni della LM Consulting Srl illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e **Francesco Forma** della **Forma Srl** parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato. Seguirà il dibattito e quindi la chiusura dei lavori a cura di **Giuseppe Pulina**.

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020, sottomisura 16.2, che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante froilatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne; dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati. Per informazioni è possibile chiamare il numero 337521480 o contattare info@probovis.it. Per approfondimenti visitare il sito www.probovis.it.

Leggi le altre notizie su LogudoroLive.it

Nuove carni bovine e ovine made in Sardinia

Nasce a Sassari il progetto Probovis finanziato dalla Regione



Share



Tweet



Share



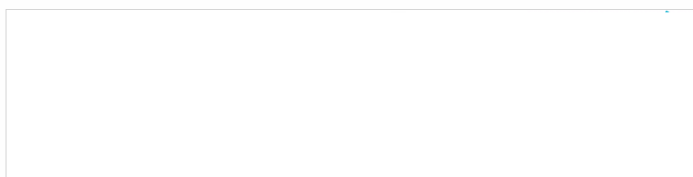
WhatsApp



Email



Print



È nato in Sardegna il progetto di ricerca "Probovis. Nuovi prodotti e nuove opportunità per le carni made in Sardinia", destinato ai nuovi trend di mercato che richiedono carni di qualità certificate, preparazioni semplici, veloci e tempi di cottura non troppo lunghi. Il progetto è frutto della cooperazione tra l'azienda di trasformazione carni Forma, l'azienda agricola Agropower e il dipartimento di Agraria-sezione di Scienze

zootecniche dell'Università di Sassari, sotto il coordinamento della professoressa **Anna Nudda** in qualità di responsabile tecnico scientifico.

L'intento del progetto è quello di caratterizzare e valorizzare, attraverso processi e tecnologie innovative, le carni ottenute dalle razze bovine e ovine autoctone e dai loro incroci industriali con razze appositamente selezionate. I risultati dello studio saranno presentati tra due giorni, venerdì 11 novembre, alle 9, nell'aula magna Barbieri del dipartimento di Agraria a Sassari durante il convegno "Produzione di carne bovina e ovina-Valorizzazione e innovazione in Sardegna".

L'iniziativa è stata finanziata dalla Regione Sardegna con risorse Psr 2014/2020 che mirano a potenziare la cooperazione e l'integrazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota, interventi per lo sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali delle aziende delle filiere agroalimentari, ai fini di un loro effettivo posizionamento competitivo.

Con il progetto, da un lato è stata verificata la realizzabilità dei processi e delle tecnologie innovative, tra le quali spiccano l'intenerimento delle carni mediante frollatura e la realizzazione di prodotti con maggiore facilità d'uso, quali ad esempio i precotti e i preparati di carne. Dall'altro lato è stato analizzato lo specifico gradimento dei singoli prodotti da parte dei mercati.

La ricerca ha toccato diversi campi, che vanno dalle tecniche d'allevamento e benessere animale alla macellazione, dalla trasformazione ai test di valutazione del prodotto e all'analisi di mercato. A illustrare il piano di ricerca sarà la responsabile scientifica del progetto, **Anna Nudda**, anche docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda la carne ovina saranno evidenziati da **Mondina Lunesu**, ricercatrice di Zootecnia e, per quanto riguarda le carni bovine, da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze zootecniche. A esporre i dati emersi dalla sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto saranno le agronome **Enrica Cuccui** e **Giovanna Buffa** assieme allo chef **Leonardo Marongiu**. **Antonio Lorenzoni** della LM Consulting illustrerà i risultati dei focus group e dell'analisi di mercato, e **Francesco Forma** di Forma Srl parlerà dell'importanza della ricerca e dell'innovazione per competere nel mercato.

Zootecnia

SCOPRI I VANTAGGI
DI ABBONARSI A



Ultimi video



Alla scoperta dello zafferano del Mugello

Raccolta leggermente anticipata, iniziata abbastanza forte poi in rallentamento. Sono questi i dati salienti dello zafferano toscano 2022 secondo Carolina Calonaci che gestisce con la famiglia il suo P...



Copagri, eletto il nuovo presidente

Il Consiglio Generale della Copagri, nell'ambito del VI Congresso nazionale della Confederazione, svoltosi il 9 e 10 novembre, ha eletto all'unanimità nuovo presidente Tommaso Battista, che sarà affia...

Visualizza video precedenti

Resoconto presentazione ProBovis

<https://www.unionesarda.it/economia/le-carni-bovine-e-ovine-sarde-sono-all'altezza-delle-migliori-carni-europee-la-proposta-un-igp-come-per-lagnello-awrh62u>



LA RICERCA

11 novembre 2022 alle 12:25

Le carni bovine e ovine sarde sono all'altezza delle migliori carni europee. La proposta: "Un Igp come per l'agnello"

I vitelloni della razza sardo-bruna hanno la stessa qualità di quelli incrociati con la razza limousine e con i bovini di razza limousine pura



La presentazione del progetto Probovis (foto G. Marras)

Gusto e freschezza pari a quella delle migliori carni bovine europee e odore della carne frollata addirittura superiore. Lo testimoniano consumatori e chef.

Sono i **risultati incoraggianti per l'allevamento sardo** provenienti dal progetto di ricerca "Probovis" che, per 15 mesi circa, ha coinvolto l'azienda di trasformazione carni Forma Srl di Nuoro e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari.

Sono stati presentati questa mattina in una conferenza stampa aperta dai saluti del rettore **Gavino Mariotti**.

La sorpresa è che i **vitelloni della razza sardo-bruna hanno la stessa qualità di quelli incrociati con la razza limousine e con i bovini di razza limousine pura**, che nascono come soggetti specifici per la produzione di carne e hanno ormai raggiunto gli standard delle migliori razze allevate in altri Paesi europei.

Antonio Lorenzoni, della LM Consulting, che si è occupato dei focus group che hanno testato alla cieca le carni, e ha analizzato il mercato, sottolinea: "La carne bovina sarda non ha un brand e quindi non è conosciuta e va raccontata. **Sarebbe necessario costruire un Igp come fatto per l'agnello di Sardegna** che infatti ha più notorietà e che come qualità è alla pari con l'agnello irlandese".

Il sistema di allevamento che cura il benessere degli animali e le potenzialità per i diversi prodotti sia bovini che ovini sono stati evidenziati da Francesco Forma, a capo dell'azienda che cura tutte le fasi dall'allevamento alla macellazione e trasformazione: "La carne di bovino frollata, gli hamburger e i prodotti pre-cotti anche della carne di agnello possono ampliare il mercato e andare incontro alle esigenze di ristoratori e consumatori mantenendo alta la qualità".

© Riproduzione riservata

Giampiero Marras



Le carni sarde? Buone, ma non c'è ancora un marchio certificato. Ipotesi

Igp

12 NOVEMBRE 2022 · 3 MINUTE READ



Serviva un progetto di ricerca per accertare che le **carni sarde** piacciono – non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di gradimento – ma è fondamentale la costituzione di un **brand** per le produzioni bovine di qualità. Sempre se si vuole che siano riconosciute dal consumatore finale e prendano quota nei mercati. Occorre pertanto un **marchio certificato** che possa garantire i parametri di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutta la catena di produzione.

Sono gli esiti del **progetto di ricerca "Probovis"** che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione carni **Forma srl di Nuoro** e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari. Grazie a un finanziamento Ras con risorse Psr 2014/2020 (sottomisura 16.2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, a partire dall'allevamento alla trasformazione sino all'apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.

I risultati sono stati presentati l'11 novembre a **Sassari** nell'aula magna Barbieri, alla presenza del Magnifico Rettore **Gavino Mariotti**, del vice direttore del Dipartimento di Agraria **Quirico Migheli** e del docente di Zootecnia **Giuseppe Pulina**, presidente di Carni sostenibili, che ha moderato l'incontro. "Il progetto ha consentito di osservare che il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone in purezza come la Sardo-Bruna, o i suoi meticcii ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine», ha affermato **Anna Nudda**, responsabile tecnico scientifico di "Probovis", docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

"Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di **nuove tecnologie** sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione – ha spiegato **Francesco Forma**, titolare dell'omonima srl che ha curato tutte le fasi del progetto – il fine è quello di creare prodotti innovativi». Tramite un panel test tra la Sardegna e la **Lombardia**, l'azienda ha potuto testare la percezione del consumatore sulla bontà sia della carne fresca che frollata ricavata da capi dei tre diversi tipi genetici (Sardo-Bruna, Limousine, meticcio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower srl di Macomer.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica **Global quality score (Mq4)**, che ha permesso di riscontrare come i tagli frollati per tre settimane siano stati quelli più graditi. Interessante, poi, la ricerca di mercato attraverso un **focus group** ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoratori, i quali hanno testato "alla cieca" le carni sarde in comparazione con carni straniere di qualità. All'assaggio, l'**agnello da taglio sardo** è stato preferito al rinomato agnello irlandese. Risultati eccellenti sono stati ottenuti da tutte le produzioni, ma la sola qualità oggettiva, pur restando un elemento basilare non è sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato.

"È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo – ha detto **Antonio Lorenzoni** della Lm consulting -. È fondamentale in tal senso la creazione di una brand identity per la carne bovina sarda, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile costituire una **Igp**, come è stato fatto per l'agnello di Sardegna, si potranno ottenere risorse economiche dalla Ue per la valorizzazione dei prodotti».

DATE: _____ FROM: _____



Prodotto, serve un bene per diffondere l'alta qualità della carta verde. Le carti verdi pleociane, non fossero controllati con quelle esterne e in termini di qualità e di prezzo, ma è fondamentale la costituzione di un bene per la produzione di qualità, e in modo che siano remunerati dal consumatore l'alta e di qualità carta del paese.

Occorre pertanto un marchio certificato che possa garantire i parametri di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutti in ogni circostanza.

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca "Probovis".

Per oltre un secolo, la ricerca ha trasformato l'industria del movimento e così **Forma 86 di Milano** è il **Dipartimento di Architettura** (sezione di Scienze Postcristiane) dell'Università di Sassari. Grazie al finanziamento 1945 con misure per 2014/2020 (sostanziale 20,2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, e parte dall'affermazione alla trasformazione allo associamento in tavola e al gradimento dei mercati.



I 45.000 sono stati presentati l'11 novembre a Sassari nell'Asla Naga Barbieri, alla presenza del magistrato Barbara Carolina Barbieri, dal vice sindaco del Dipartimento di Agraria Quirino Nigelli e del numero di Pastorelli Giuseppe Pollini, presidente di Enam Sas, società che ha fondato Enam Sas.



Il proprio ha consentito di assumere il settore bovine da carne della Sardegna ha la potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego della razza autoctona e la carne carne **Sarda-Black**, e a loro modo di dire di integrare con razze estere selezionati per la produzione di carni, come la **Frisone** (Lombardia), ha affermato **Ariana Nudda**, responsabile tecnico identico di "Probovini", docente di Zootecnia e Tecnica della carne al Facoltà delle Scienze Veterinarie di Sassari.

Tirolini della zona Santo-Ilseba hanno iniziato prestazioni di accrescimento a di peso simili a quelle dei capi Lienzense, seguiti però da un peso iniziale inferiore e per lo di età. Le cause alla macellazione sono state però inferiori, poiché questi animali tendono ad avere più tane di macellazione.

La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, e il processo di filatura, cioè la maturazione e l'intervento dello cme in condizioni di temperatura e umidità controllata, ha consentito di mantenere livelli elevati di valore e sicurezza anche dopo brillature di durata medio-lunga. In tal modo, grazie alla filatura, si garantisce che il consumo della carne è il primo rischio che qualità in termini di sicurezza alimentare.

Il video viene distribuito come la Banda-lanusa banda e correggerlo si come gli altri due tipi genetici necessitante non da una razza giacimento da come. Su questi i saliti si ritiene che abbiano mosse anche il buone pratiche di gestione del benessere degli animali da nella fase di allevamento che di per macellazione.

vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agricolo attraverso l'introduzione di nuove tecnologie sia nelle fasi di allevamento sia nelle fasi di trasformazione», ha spiegato Francesco Formisano, fino alla fine dell'anno scorso ha guidato l'Isa, la banca del consumo - il fine è quello di creare prodotti innovativi.

Insieme ai panelisti, tra le tendenze le tendenze, l'obiettivo ha potuto tracciare le percezioni dei consumatori sulla bontà e sulla carne fresca che flotta intorno a casi di frodi diversi tipi genetiche (Sorde Brando, Linciano, nettare), che sono stati allevati esclusivamente in Francia, senza alcun intervento di allevamento.

Per la prima volta in Italia si sono spuntate le maledizioni Giove Quattro Scote (MQ4), che ha permesso di descrivere come i tagli frodati per tre settimane siano stati quelli più graditi. Ricordare il paese di giudici abbia approvato maggiormente le norme di Dottore (quasi sempre con la sua parte), anche il lavoro atteso mentre ha i suoi occhi su altri in corso.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le carni ovine sono stati illustrati da Maria Rita Nellini, biologa in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le carni ovine da Martina Lunosi, Attrice di Futurama.

In rete le equazioni ultime, sono due trasformazioni: segreti di razza marcia con quelli della lotta all'economia con crisi della socializzazione. Dopo, una che ha più importanza per l'attività che produzione di carne. Le statistiche interessanti, le produzioni di segreti recepiti a un peso di circa 20 chilogrammi, che sono in equilibrio nella categoria del "segreto" "da tagliare" secondo un disciplinare per l'uso di marcia.

di comportamenti dei cavi in sistemi non sono risultati differenti fra i due periodi condotti, confermando come a regolare lo sviluppo in questa fase sia la disponibilità di fibre esistenti. Tuttavia, degli apporti da Internet non c'è da dire che non ci siano mai stati sostanziali di crescita sia di supporto che per quanto, meno che per quanto, Internet è un settore che non, con differenze anche per il profilo reddituale del settore, senza quasi come un possibile produrre di apporti garantiti che praticare un minor contributo in quanto a servizi di accesso di adeguato valore e qualità tecnica.

La collaborazione tra la Ferma srl e lo chef Leonardo Marongiu ha permesso di sviluppare diversi utilizzi, oltre a quelli tradizionali, della carne di agnello di Sardegna IGP, come preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola e che a tutte le stagioni e diete. Lo studio si è focalizzato sul BSE da taglio intero e portandolo, attualmente non presente sul mercato locale, nella gamma di prodotti e nella ristorazione.



A presentare i dati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto, come stato lo convegno Enrico Giovannini e Giovanni Pirelli.

Per questo riguardo la ricerca di mercato, un Focus Group ha colto che gli consumatori non intendono rinunciare a un certo numero di caratteristiche, ritenute da loro indispensabili, come:

canti strascino di qualità. All'assaggio, l'agnello da taglio scorso è stato preferito a riscontro agnello friulano. Risultati eccellenti, non solo perché da tutte le provincie le stime qualità peggiori, per rendendo un ulteriore balzo verso la qualità che per far-

Consulting, è necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo, il fondamentale in tal senso la creazione di una Brand Identity per la carne bovina carta, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile, adottare una IGP, come è stato fatto per l'Agnello di Sardegna, il pollaio d'isola e le riserve costiere della villa che sono immagini del territorio.

La carta dovrà essere posizionata su un segmento Demand Price che, a sua
rappresenta il suo contributo produttivamente, in altre parole che rafforza meno le crisi
economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere quindi utilizzata al sistema
primario (sistema agricolo di produzione) che è l'unico delle catene.

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, occorre che le istituzioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made Sardinia, e che le imprese agrari/alimentari prendano delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale della produzione sarda alle vendite.

16 Novembre 2022 18:45

SassariNotizie



HOME

SASSARI

SARDEGNA

ECONOMIA

SPORT

SPETTACOLO

ITALIA

MONDO

Cerca



SARDEGNA SASSARI

Carni sarde, la qualità non teme confronti ma occorre un brand_A Sassari presentati gli esiti del progetto "Probovis"

NOV 11, 2022

carni sarde, progetto probovis, sassari



Le carni sarde piacciono, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di gradimento, ma è fondamentale la costituzione di un brand per le produzioni bovine di qualità, se si vuole che siano riconosciute dal consumatore finale e prendano quota nei mercati. Occorre pertanto un marchio certificato che possa garantire i parametri di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutta la catena di produzione.

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca "Probovis" che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione carni Forma Srl di Nuoro e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari. Grazie a un finanziamento RAS con risorse Par 2014/2020 (sottomisura 18.2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, a partire dall'allevamento alla trasformazione sino all'apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.

I risultati sono stati presentati l'11 novembre a Sassari nell'Aula Magna Barbieri, alla presenza del Magnifico Rettore Gavino Mariotti, del vice direttore del Dipartimento di Agraria Quirico Migheli e del docente di Zootecnica Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili, che ha moderato l'incontro.

«Il progetto ha consentito di osservare che il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone in purezza come la Sardo-Bruna, o i suoi meteci ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine», ha affermato Anna Nudda, responsabile tecnico scientifico di "Probovis", docente di Zootecnica e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I vitellini della razza Sardo-Bruna hanno mostrato prestazioni di accrescimento e di peso simili a quelle dei capi Limousine, seppure partiti da un peso iniziale inferiore a parità di età. Le rese alla macellazione sono state però inferiori, poiché questi animali tendono ad avere più tere di macellazione.

La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, e il processo di frollatura, cioè la maturazione e invecchiamento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllata, ha consentito di mantenere livelli elevati di colore e lucentezza anche dopo frollatura di durata medio-lunga. Un esito molto positivo, se si pensa che il colore della carne è il primo criterio che guida la scelta del consumatore all'acquisto.

È stato evidenziato come la Sardo-Bruna tenda a comportarsi come gli altri due tipi genetici nonostante non sia una razza propriamente da carne. Su questi risultati si ritiene che abbiano inciso anche le buone pratiche di gestione del benessere degli animali sia nella fase di allevamento che di pre-macellazione.

«Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione», ha spiegato Francesco Forma, titolare dell'omonima srl che ha curato tutte le fasi del progetto – il fine è quello di creare prodotti innovativi.

Tramite un panel test tra la Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha potuto testare la percezione del consumatore sulla bontà sia della carne fresca che frollata ricavata da capi dei tre diversi tipi genetici (Sardo-Bruna, Limousine, meticcio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower srl di Macomer.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (MQS), che ha permesso di riscontrare come i tagli frollati per tre settimane siano stati quelli più graditi. Nonostante il panel di giudici abbia apprezzato maggiormente la carne di Scottone (giovane femmina che non ha partorito), anche il bovino adulto maschio ha riscontrato un ottimo successo.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le carni bovine sono stati illustrati da Maria Rita Melino, borsista in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le carni ovine da Mondina Lunese, ricercatrice di Zootecnica.

In merito a queste ultime, sono stati confrontati gli agnelli di razza sarda con quelli ottenuti dall'incrocio con arieti della sudaficana Dorper, una delle più importanti per l'attitudine alla produzione di carne. Lo studio ha interessato le produzioni di agnelli macellati a un peso di circa 20 chilogrammi, che bene si inquadrano nella categoria dell'agnello "da taglio" previsto nel disciplinare per l'Igp di Sardegna.

Gli accrescimenti dei capi in allevamento non sono risultati differenti fra i tipi genetici considerati, confermando come a regolare lo sviluppo in questa fase sia la disponibilità di latte materno. Tuttavia, dagli agnelli da incrocio sono state ottenute carni con minore contenuto di grasso sia di superficie che perinatale, meno grasso intramuscolare e un colore più vivo, con differenze anche per il profilo addico del grasso. È emerso quindi come sia possibile produrre agnelli pesanti che presentino un minor contenuto in grasso e un profilo addico di elevato valore nutrizionale.

La collaborazione tra la Forma srl e lo Chef Leonardo Marongiu ha permesso di suggerire diversi utilizzi, oltre a quelli tradizionali, della carne di Agnello Di Sardegna IGP, come preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola rivolte a tutte le tipologie di clienti. Lo studio si è focalizzato sull'IGP da Taglio intero e porzionato, attualmente non presente sul mercato locale, nella grande distribuzione e nella ristorazione.

A presentare i dati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto sono state le agronome Enrica Cuccul e Giovanna Buffa.

Per quanto riguarda la ricerca di mercato, un Focus Group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoratori, i quali hanno testato "alla cieca" le carni sarde in comparazione con carni straniere di qualità. All'assaggio, l'agnello da taglio sardo è stato preferito al rinomato agnello irlandese. Risultati eccellenti sono stati ottenuti da tutte le produzioni, ma la sola qualità oggettiva, pur restando un elemento basilare non è sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato. Come ha specificato Antonio Lorenzoni della LM Consulting: «È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo. È fondamentale in tal senso la creazione di una Brand Identity per la carne bovina sarda, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile costituire una IGP, come è stato fatto per l'Agnello di Sardegna, si potranno ottenere risorse economiche dalla UE per la valorizzazione del prodotto».

La carne dovrà essere posizionata su un segmento Premium Price che, oltre a rappresentare il suo corretto posizionamento, è anche quello che soffre meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere quindi trasferito al settore primario (aziende agricole di produzione) che è l'anello debole della catena.

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, occorrerà che le istituzioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made Sardinia, e che le imprese agroalimentari creino delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale delle carni dalla nascita alla vendita.

ARTICOLI RECENTI

Sassari, ritorna il PMI Day 2022

Breast Cancer Update 2022, a Cagliari la decima edizione del convegno dedicato al carcinoma mammario

Ambiente, Solinas "Triennio 2021-2023: 6 milioni per interventi di riqualificazione ambientale"

Scopriamo l'Olio con il nostro pane, eccellenze al Parco di Porto Conte: grande riscontro

Lunedì a Latte Dolce la giornata dell'albero

ARCHIVI

Novembre 2022

Ottobre 2022

Settembre 2022

Agosto 2022

Maggio 2022

Aprile 2022

Marzo 2022

Novembre 2021

Ottobre 2021

CATEGORIE

ABBANOIA

AMBIENTE

19

Home / Rubriche / Un mare di scottie / Così sono le migliori. Oggi un brand

Wannier - 5 giorni fa

Wannier - 5 giorni fa



Carni sardo, la qualità non teme confronti ma occorre un brand

Fondamentali benessere animale e sostenibilità ambientale

I risultati della ricerca "Probovis" sono stati presentati l'11 novembre a Sassari

Il progetto è frutto della collaborazione tra "Forma srl" e il Dipartimento di Agraria

Le camé sarde piacciono, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di gradimento, ma è fondamentale la costituzione di un brand per le produzioni bovine di qualità, se si vuole che siano riconosciute dai consumatori finali e preondano quota nei mercati. Occorre pertanto un marchio certificato che possa garantire i parametri di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutta la catena di produzione.

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca **"Probovis"** che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione carni **Foema Srl** di Nuoro e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootechniche) dell'università di Sassari, grazie a un finanziamento **FIAS** con risorse **Pre 2014/2020** (settimanale 16.2). Il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, a partire dall'allevamento alla trasformazione sino all'apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.

I risultati sono stati presentati l'11 novembre a Sassari nell'Aula Magna Barbieri, alla presenza del Magnifico Rettore Gavino Mariotti, del vice direttore del Dipartimento di Agraria Quirico Miglioli e del docente di Zootecnica Giuseppe Pulina, presidente di Carni sostenibili, che ha moderato l'incontro.

«Il progetto ha consentito di osservare che il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone in purezza come la Sardo-Bianca, o i suoi incroci ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine», ha affermato Anna Nudda, responsabile tecnico scientifico di "Probovis", docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I vitelloni delle razze Sardo-Bruna hanno mostrato prestazioni di accrescimento e di peso simili a quelle dei capi Limousine, seppure partiti da un peso iniziale inferiore a parità di età. Le rese alla macellazione sono state però inferiori, poiché questi animali tendono ad avere più tene di macellazione.

La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, o il processo di frollatura, cioè la maturazione e intensamento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllata, ha consentito di mantenere livelli elevati di colore e lucentezza anche dopo frollatura di durata medio-lunga. Un esito molto positivo, se si pensa che il colore della carne è il primo criterio che guida la scelta del consumatore all'acquisto.

È stato evidenziato come la *Sando-bruna* tenda a comportarsi come gli altri due tipi genetici nonostante non sia una razza propriamente da carne. Su questi risultati si ritiene che abbiano inciso anche le buone pratiche di gestione del benessere degli animali sia nella fase di allevamento che di pre-macellazione.

«Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione» - ha spiegato Francesco Poma, titolare dell'azienda di cui ha curato tutte le fasi del progetto. Il fine è quello di creare prodotti innovativi.

Tramite un panel test, la Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha voluto testare la percezione del consumatore sulla bontà sia della carne fresca che frollata ricavata da capi del bre diversi tipi genetici (Santo Spirito, Linsuano, meticcio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower srl di Macomer.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (GQS), che ha permesso di riscontrare come i tagli italiani per tre settimane siano stati quelli più giusti. Narisante il panel di giudici abbia apprezzato maggiormente la carne di Scottone (giovane femmina che non ha partorito, anche il bovino adulto maschio ha riscontrato un ottimo successo).

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le carni bovine, sono stati illustrati da Maria Rita Mellino, Irsutista in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le carni ovine da Mondina Lunese, ricercatrice di Zootecnica.

In merito a queste ultime, sono stati confrontati gli agnelli di razza sarda con quelli ottenuti dall'incrocio con ariete della sudafricana Carper, una delle più importanti per l'attitudine alla produzione di carne. Lo studio ha interessato le produzioni di agnelli macinati a un peso di circa 20 chilogrammi, che bene si inquadrano nella categoria dell'agnello "da taglio" previsto nel disciplinare per il ligo di Sardegna.

Gli accessamenti dei capi in allattamento non sono risultati differenti fra i tipi genetici considerati, confermando come a regolare le indagini in quanto fosse la disponibilità di latte materno. Tuttavia, **dagli agnelli da incrocio sono state ottenute carni con minore contenuto di grasso sia al superficie che internamente, minore grasso intramuscolare e un cuore più vivo**, con differenze anche per il profilo acido dei grassi, è evidente quindi come sia **possibile produrre agnelli pesanti che presentino un minor contenuto in grasso e un profilo acido di elevato valore nutrizionale**.

In collaborazione tra la Fama srl e lo Chef Leonardo Maranghi ha permesso di suggerire diversi utilizzi, oltre a quelli tradizionali, della carne di Agnello Di Sostegno RSP, come preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola riviste a tutte le tipologie di clienti. Lo studio si è focalizzato sull'RSP da tagliare e porzionato, attualmente non presente sul mercato locale, nella grande distribuzione e nella ristorazione.

A presentare i dati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto sono state le agenzie **Enrica Cuccu** e **Giovanna Buffa**.

Per quanto riguarda la ricerca di mercato, un Forus Group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoratori, i quali

Per quanto riguarda la ricerca di mercato, un focus group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoranti, i quali hanno testato "alla cieca" le carni sarda in comparazione con carni straniere di qualità. All'esito, l'agnello da taglio sardo è stato preferito al rinomato agnello irlandese. Molti esperti sono stati orientati da tutte le produzioni, ma la scelta qualità ha prevalso, per restituendo un elemento basilare non sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato. Come ha specificato Antonio Lorenzoni della IRI Consulting: «È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo: è fondamentale infatti sin dalla creazione di una brand identity per la carne bovina sarda, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile costituire una IGF, come è stato fatto per l'agnello di Sardegna, si potranno ottenere molte conoscenze dalla IRI per la valorizzazione dei prodotti».

La carne dovrà essere posizionata su un segmento Premium Price che, oltre a rappresentare il suo corretto posizionamento, è anche quello che soffre meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere quindi trasferito al settore primario (azienda agricola di produzione) che è l'anello debole della catena.

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, occorre che le istituzioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made Sardinia, e che le imprese agroalimentari trino delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale delle carni dalla nascita alla vendita.

leq brand gettyimages serdegna

Carni sarde, la qualità non teme confronti ma occorre un brand

bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/2019.04.01.319601>; this version posted April 1, 2019. The copyright holder for this preprint (which was not certified by peer review) is the author/funder, who has granted bioRxiv a license to display the preprint in perpetuity. It is made available under aCC-BY-NC-ND 4.0 International license.

Fondamentali benessere animale e sostenibilità ambientale



I risultati della ricerca "Prabovis" sono stati presentati l'11 novembre a Sassari.

Il progetto è frutto della collaborazione tra "Forme srl" e il Dipartimento di Agraria



NARSARÉ. In ogni scelta placentina, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di **gratimento** ma è fondamentale la certificazione di un brand per la garanzia totale di qualità, se il latte che siamo riusciti a far consumare fino a gennaio è uscito nel mondo. Ottenere veramente un marchio certificato dai paesi **quattro** i **quattro** di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutta la gamma di produzione.

Sono questi i temi del progetto di ricerca **Proteobis**, che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda e la sua rete nazionale di centri.

Forma 21 ha ricevuto il **Dipartimento di Agraria** (Sezione di Scienze Agrarie) dell'Università di Sassari e, in un secondo momento, il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali** dell'Università di Bologna. I due dipartimenti hanno fornito il supporto scientifico e metodologico necessario per la realizzazione del progetto, in particolare dal punto di vista dell'analisi dei dati e dell'interpretazione dei risultati.

I risultati sono stati presentati il **11 novembre** a Sassari nell'Aula Magna Barolo, alla presenza del Magnifico Rettore **Giuseppe Marotta**, del vice direttore del Dipartimento di Agraria **Quirico Migheli** e del docente di Zoologia **Giuseppe Pulina**, presidente di Cami sostenibile, che ha moderato la sessione.

«Il progetto ha consentito di assumere che il settore bovino da carne della Sardegna ha la potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone in perenne crisi: **Santo Bruno**, o suoi meticci ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine», ha affermato **Anna Neddà**, responsabile tecnico scientifico di **Probovita**, docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di allevamento.

Limonene. Sostanza presente nei fiori di *Chelidonium majus* e in altri di cui la matricella è ricca. È un olio essenziale con un odore di agrumi.

La qualità della carne fresca passa però non a risultato diverso fra i tipi genetici studiati, e il processo di fruttatura, cioè la macinazione e il formaggio messo nella carne dopo la macinazione, non dà il la più grande, ha consentito di mantenere livello di qualità e sicurezza anche dopo la lavorazione di durata medio-lunga. In tutto questo periodo, se non fosse stato per la collatura che si crea nel primo periodo di attesa, la qualità del prodotto non si riduceva.

«Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione» - ha spiegato Francesco Ferra, titolare dell'azienda - «che ha curato tutte le fasi del progetto - il fine è quello di creare prodotti innovativi».



Tramite un pane testato tra Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha potuto **testare la percezione del consumatore** sulla bontà di **una carne fresca** che **truffata** i cuori di cuo dei tre diversi tipi genetic: **Grigio Bruno, Limosino, Melliccio**, che sono stati **testati** e **monitorati** nell'azienda ag **Kore Agropromer** di **Macomer**.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (GQS), che ha permesso di classificare come i tegli fratelli per tre settimane siano stati quelli più grandi. Nonostante i 3 pareri di giudizio abbia apprezzato maggiormente la carne di Scintone (giudice formato e con la più alta qualità), ma il 3° livello di qualità media ha dimostrato

Il calcio che lo sport internazionale si allinea sempre agli effetti sulla qualità, ma il calcio è grande le carni buone sono stati. Ha così la Maria Rita Mallone, l'allenatore e Scienze Zootecniche, a che esprime il grande le carni migliori. Maestri Lomax duecento lire Zootecniche.

Inoltre in questo paese sono stati confermati gli agnelli di razza sarda tra quelli estratti dal censimento nazionale delle ovine italiane (tre per cento delle più importanti per l'industria alla produzione di carne). In Italia ha fatto ancora un grande agnello esportato in un paese di circa 20 chilometri, che non si è mai visto nella regione dei agnelli "de taglio" (per la carne) distribuita per il tipo di Sardegna.

Tutti apprezzano la cap: in alternativa non sono risultati diffusi, fra i più usati i cosiddetti confezionamenti come a reggiani la collina in questo caso sia la disponibilità di rete materica. **Tutti gli agnelli da insiemio sono stati ottenuti con un minore contenuto di grasso sia di superficie che principale, sono stati intrinsecamente più dolci, con differenze anche per la perdita di peso del grasso, il meno cui si come sia possibile produrre agnelli pesanti che presentino un minor contenuto in grasso e un profilo anche di e costo molto ridotto.**

La collaborazione tra la **Forma srl** e lo **Chef Leonardo Marongiu** ha permesso di ricevere diversi stimoli, che a quelli tradizionali, alla corte di **Arnaldo De Benedetti**, come **preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola**, tocca il tutto il tipo di cucina. Lo studio si è focalizzato sul **far da lui stesso e con lui, inizialmente non a pezzi ma intero** local, nella **gradiente** del nuovo ristorante.

A preserta e i diti della sacramento e ne l'osservazione di processo e di progetto sono stato lo agronomo **Enrica Cecchi** e **Giovanna Buffa**.

Per questo ripartire a testa di mercato, un Focus Group ha coinvolto sei consumatori che chiedono, quindi hanno deciso "chi e che": le carni sode in composizione con carne strobiana di 2 chili. Al momento, l'agnello da taglio sardo è stato preferito al disossato agnello francese. I risultati, infatti, sono stati ritenuti da tutti i produttori, ma in base alle opinioni, per essere un elemento basilare nel differenziale per le vendite e la qualità del mercato. Come ha spiegato Antonio Lorenzetti del Lm Consulting: «È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo». È fondamentale che le carni siano etichettate con la vera identità per la carne bio, e una specifica menzione di riconoscimento, che ha una possibile scadenza alla fine del 2016, come si è visto nelle foto. L'agnello di Sardegna, è stato scelto come carne sarda, ma della DOP per la carne e non per la produzione.

La carne dovrà essere posizionata su un segmento Premium Price che, a sua volta, appropiazzerà il suo corretto posizionamento, e anche quello che soffrirà meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere quindi trasferito a: **settore primario** (servizi agricole di produzione) che è l'ambito storico della catena.

Per raggiungere i nostri maggiormente associati, notiamo che le istituzioni investono nel supportare le produzioni di qualità Made in Serbia, e che le imprese agricoli hanno scelto delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale delle loro produzioni alla vendita.



Control



1 podcast - alle9



SOSTINUTI



RELEVANCE N4710NMF

REFORMA REGIONALE
CITTA' METROPOLITANA DI VERGARI
provvisori del SUD SUDDEUTSCH
Numero di 0445.0811
Numero di 0402011
Numero di 04052500

ISCRIVITI NEL NOSTRO CANALE



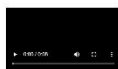
COMUNI —in fase continua di
aggiornamento—

CTSA DI ALGHERO
CTSA DI OLBIA
Citt. di SASSARI
Citt. di NUORO
Citt. di ORISTANO
CTSA MITHO/NOI/TANA DI CAGLIARI

autori comunicati

BYC COMMUNIT

- [illegible]



Cookie Policy Privacy Policy Contatti

SARDEGNA
IERI - OGGI - DOMANI
SARDEGNA ASSR - CR - CRAS

HOME POLITICA SANITÀ AMBIENTE ATTUALITÀ SPORT CULTURA REGIONE EVENTI ECONOMIA LAVORO IN SARDEGNA

Home > Economia

Carni sarde, la qualità non teme confronti ma occorre un brand

Fondamentali benessere animale e sostenibilità ambientale I risultati della ricerca "Probovis" sono stati presentati l'11 novembre a Sassari il progetto è frutto della collaborazione tra "Forma srl" ed il Dipartimento di Agraria

by **Giuseppe Clemente** 11 Novembre 2022 in **Economia**



Le carni sarde piacciono, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di gradimento, ma è fondamentale la costituzione di un brand per le produzioni bovine di qualità, se si vuole che siano riconosciute dal consumatore finale e prendano quota nei mercati. Occorre pertanto un marchio certificato che possa garantire i parametri di tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare per tutta la catena di produzione. Sono questi gli esiti del progetto di ricerca "Probovis" che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione carni Forma Srl di Nuoro e il Dipartimento di Agraria (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Sassari. Grazie a un finanziamento RAS con risorse Psr 2014/2020 (sottomisura 16.2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, a partire dall'allevamento alla trasformazione sino all'apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.

I risultati sono stati presentati l'11 novembre a Sassari nell'Aula Magna Stablieri, alla presenza del Magnifico Rettore Osvaldo Mariotti, del Vice direttore del Dipartimento di Agraria Quirico Migheli e del docente di Zootechnia Giuseppe Pulina, presidente di carni sostenibili, che ha moderato l'incontro.

«Il progetto ha consentito di osservare che il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone in purezza come la Sardo Bruna, o i suoi meticci ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine, ha affermato Anna Nudda, responsabile tecnico scientifico di "Probovis", docente di Zootechnia e titolare della cattedra di qualità delle produzioni di origine animale.

I vitelloni della razza Sardo Bruna hanno mostrato prestazioni di accrescimento e di peso simili a quelle dei capi Limousine, seppure partiti da un peso iniziale inferiore a parità di età. Le rese alla macellazione sono state però inferiori, poiché questi animali tendono ad avere più tane di macellazione.

La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, ed il processo di filatura, cioè la macellazione e l'intenerimento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllata, ha consentito di mantenere livelli elevati di colore e lucentezza anche dopo filatura di durata medio-lunga. Un esito molto positivo, se si pensa che il colore della carne è il primo criterio che guida la scelta del consumatore all'acquisto.

È stato evidenziato come la Sardegna ha una tendenza a comportarsi come gli altri due tipi genetici nonostante non sia una razza propriamente da carne. Su questi risultati si ritiene che abbiano inciso anche le buone pratiche di gestione del benessere degli animali sia nella fase di allevamento che di pre-macellazione. «Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'IKP3, introduzione di nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione - ha spiegato Francesco Forma, titolare dell'omonima srl che ha curato tutte le fasi del progetto - il fine è quello di creare prodotti innovativi».

Tramite un panel test tra la Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha potuto testare la percezione del consumatore sulla bontà sia della carne fresca che filata ricavata da capi dei tre diversi tipi genetici (Sardo Bruna, Limousine, meticcio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower srl di Macomè.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (MQS), che ha permesso di riscontrare come i tagli filati per tre settimane siano stati quelli più graditi. Nonostante il panel di giudici abbia apprezzato maggiormente le carni di Scottone (giovane femmina che non ha partorito), anche il bovino adulto maschio ha riscontrato un ottimo successo.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le carni bovine sono stati illustrati da Maria Rita Mellino, borsista in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le carni ovine da Moedina Lunese, ricercatrice di Zootechnia in merito a queste ultime, sono stati confrontati gli agnelli di razza sarda con quelli ottenuti dall'incrocio con arieti della sudaficana Dorper, una delle più importanti per l'attitudine alla produzione di carne. Lo studio ha interessato le produzioni di agnelli macellati a un peso di circa 20 chilogrammi, che bene si inquadrano nella categoria dell'agnello "da taglio" previsto nel disciplinare per l'igi di Sardegna.

Gli accrescimenti dei capi in allevamento non sono risultati differenti fra i tipi genetici considerati, confermando come a regolare lo sviluppo in questa fase sia la disponibilità di latte materno. Tuttavia, dagli agnelli da incrocio sono state ottenute carni con minore contenuto di grasso sia di superficie che perimetrico, meno grasso intramuscolare e un colore più vivo, non differenze anche per il profilo acido del grasso. È emerso quindi come sia possibile produrre agnelli pesanti che presentino un minor contenuto in grasso ed un profilo acido di elevato valore nutrizionale.

La collaborazione tra la Forma srl e lo Chef Leonardo Murengu ha permesso di suggerire diversi utilizzi, offre a quelli tradizionali, della carne di Agnello Di Sardegna IGP, come preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola rivolte a tutte le tipologie di clienti. Lo studio si è focalizzato sull'IGP da taglio intero e prosciutto, attualmente non presente sul mercato locale, nella grande distribuzione e nella ristorazione. A presentare i dati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto sono state le agronome Enrica Cuccu e Giovanna Buffa.

Per quanto riguarda la ricerca di mercato, un Focus Group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoratori, i quali hanno testato "alla cieca" le carni sarde in comparazione con carni straniere di qualità. All'assaggio, l'agnello da taglio sardo è stato preferito al rinomato agnello irlandese. Risultati eccellenti sono stati ottenuti da tutte le produzioni, ma la sola qualità oggettiva, pur restando un elemento basilare non è sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato. Come ha specificato Antonio Lorenzoni della LM Consulting: «È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo. È fondamentale in tal senso la creazione di una Brand Identity per la carne bovina sarda, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile costituire una IGP come è stato fatto per l'agnello di Sardegna, si potranno ottenere ricotte economiche dalla UE per la valorizzazione del prodotto.

La carne dovrà essere posizionata su un segmento Premium Price che, oltre a rappresentare il suo corretto posizionamento, è anche quello che soffre meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere quindi trasferito al settore primario (aziende agricole di produzione) che è l'anello debole della catena.

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, occorrerà che le istituzioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made Sardinia, e che le imprese agroalimentari erino delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale delle carni dalla nascita alla vendita.

I NOSTRI SOCIAL

1k Followers
528 Followers
350 Subscribers

ADV

Accedi al Portale

Accedi con Facebook
Accedi con Google
Accedi con Twitter

Trending Commenti Latest

La Polizia di Stato ha denunciato una donna, rea di aver giulio per la morte del poliziotto a Napoli
20 APRILE 2020

Angelo Cursio (RDP): «Regolarizzare gli extra comunitari che lavorano nel comparto Agricoltura»
16 APRILE 2020

La nota esplicative ed interpretative per l'attuazione delle ulteriori misure contenute nell'ordinanza regionale n° 20 del 2 maggio 2020
12 MAGGIO 2020

Primo caso di positività al Covid-19 a Sant'Anna Arresi, lo ha comunicato poco fa il sindaco Anna Maria Torres Diana
20 MARZO 2020

ULTIME NOTIZIE

Giuseppe Ussat: esibito 10 novembre






Tag: Anna Nudda, Antonio Lorenzoni, Enrica Cuccu, Francesco Forma, Dennis Mariotti, Giovanna Buffa, Giuseppe Pulina, Leonardo Murengu, Maria Rita Mellino, Moedina Lunese, Quirico Migheli

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 173–179



SASSARI. Le carni sarda piacciono, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di **graffordito**, ma è l'assunzione di antibiotici di un'altra parte le produzioni bovine di qualità, se si vuole che siano riconosciute dal consumatore facile e prendere tutto nei mercati. Occorre pertanto un marchio che filtrino che possa garantire i parametri di **tracciabilità**, **autenticità** **autentica**, **benessere animale** e **sicurezza alimentare** per tutta la catena di produzione.

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca **"Problemi"** che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione casei **Farmila** di Salsomaggiore e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Parma. Gli esiti sono disponibili sul sito www.farmila.it e possono essere richiesti scrivendo a info@farmila.it.

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca **"Problemi"** che, per oltre un anno, ha coinvolto l'azienda di trasformazione casei **Farmila** di Salsomaggiore e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell'Università di Parma. Grazie a un finanziamento BAS con risorse Far 2013/2014 (sottoscrizione 16.2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della filiera, a partire dall'allevamento alla trasformazione sino all'apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.



I risultati sono stati presentati l'11 novembre a Sassano nell'Aula Magna Barberi, alla presenza del Magister Renato Garino Masetti, del vice direttore del Dipartimento di Agraria Giulio Nigelli e del docente di Zootechnia Giuseppe Pulina, presidente di Cerasi sassaniti, che ha moderato l'incontro.

Il progetto ha consentito di osservare che il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per **rafforzare le produzioni anche con l'apporto delle razze autoctone** in presenza, come la Sardo-Ovina, di suoi meticcii ottenuti da incroci tra razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese l'Inconsueta, ha affermato **Anna Ruffa**, responsabile tecnica aziendale di **Protivis**, docente di Fisiologia e Igiene della zootecnia e di Qualità delle carni di studio animale.



I titoloni della razza Sarda-Bianca hanno mostrato prestazioni di accrescimento e di peso simili a quelle dei capi Limousine, seppure portati da un peso iniziale inferiore a parità di età. In sede alla macellazione sono state però rilevati alcuni aspetti animali tenendo ad esempio conto del tasso di macellazione.

La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, e il processo di **frollatura**, cioè la maturazione e inammbrimento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllate, ha consentito di mantenere livelli elevati di colore e lucentezza anche dopo frollatura di durata medio-lunga. Un esito molto positivo, se si pensa che il colore della carne è il primo criterio che guida lo scelta del consumatore all'acquisto.

È stato evidenziato come la Sarda-bruna tenda a comportarsi come gli altri due tipi genetici nonostante sia una razza periparturiente a carne. Su questo risultato gli autori che hanno anche elaborato la pratica di selezione dei bovini dalle razze nella base di allevamento che si è modificata.

«Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione». ha spiegato Francesco Formica, ministro dell'Agricoltura nel che ha concluso l'ultimo dei suoi discorsi - il fine è quello di creare prodotti innovativi.

Trafile in paese test tra la Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha potuto testare la percezione del consumatore sulla bontà sia della carne fresca che frullata ricevuta da capi di tre diversi tipi genetici (Sardo Rosso, Lanciaone, mercedio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola Agropower sri

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Thermal Quality Score (TQS), che ha permesso di raccogliere come i tagli italiani per tre settimane siano stati quelli più graditi. Nonostante i panel di giudici abbia apprezzato maggiormente la carne di Scottone (giovane femmina che non ha partorito), anche il bove delle Alpi, masella ha raccolto un ottimo successo.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le carni bovine sono stati illustrati da **Maria Rita Mollino**, basista in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le carni

In merito a questo ultimo, sono stati confrontati gli agnelli di razza sarda con quelli ottenuti dall'incrocio con arieti della sudaficina Dorper, una delle più importanti per facilitare la produzione di carne. Lo studio ha dimostrato che la produzione di agnelli sardi è correlata a un peso di circa 26 chilogrammi, alla carne di immenso

Gli accorciamenti dei capi in allattamento non sono risultati differenziali tra i tipi genetici considerati, confermando così a negazione le supposizioni in questa fase sia la disponibilità di latte materno. Tuttavia, **dagli studi di interruzione** sono stati ottenuti dati **con misure contornate di gravità in cui si suppone che, perinatale, meno grasso intramuscolare e un sottopelo più sottile, con differenziale anche per il profilo acido dei grassi. E' persino ipotizzabile che sia possibile ridurre gli studi postnati che presentino un minor contenuto in grasso e un sottopelo di elevato valore nutritivo.**

La collaborazione tra la Foma srl e lo Chef Leonardo Manegola ha permesso di suggerire diversi utilizzi, che a quelli tradizionali delle carni di Agnello Di Sardegna IGP, come **preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola** ricche a tutte le spoglie di clienti. Lo studio si è focalizzato sull'IGP da **lasciarlo intero** e **tagliato** attualmente non esiste sul mercato locale, nella grande distribuzione e nella ristorazione.

A presentare i dati della sperimentazione nell'innalzare di peso e di peccotto sono state le agricolle **Freda Doversi** e **Stefano Botta**.

Per quanto riguarda le ricerche di mercato, un Focus Group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoranti, i quali hanno testato "alla cieca" le carni sante in comparazione con carni strofinate di qualità. All'assaggio, l'insellatura di tacchino santa è stata preferita al cinghiale e alla manzo.

Risultati eccellenti sono stati ottenuti da tutte le produzioni, ma la spola qualità copiativa, pur restando un elemento basilare non è sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato. Come ha specificato Antonio Lorenzoni della LMI Consulting: «È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo. È fondamentale il ruolo svolto da ricercatori di una Brand Identity per la carne bovina sarda, di una specifica marchio di riconoscimento e, se fosse possibile, cogliere e un IGP, come è stato fatto per l'Assalto di Sardegna. Il nostro cliente, come proprietario dell'UPE, ha l'alternativa dei prodotti».

La cassa dovrà essere posizionata su un seggiotto Premium Price che, oltre a rappresentare il suo corretto posizionamento, è anche quello che soffre meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto potrà essere così girata trasferta al settore primario (27 mila agricole di produzione) che è l'anelito di base della

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, bisognerà che le filizzazioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made in Sardinia, e che le imprese acquisiscano univoco delle filiere certificate per garantire la qualità e la sostenibilità ambientale delle carni da la macina alla vendita.

SERVIZI TELEVISIVI

Servizio TGR RAI Sardegna dell'11.11.2022 al minuto 5.20

<https://www.rainews.it/tgr/sardegna/notiziari/video/2022/11/TGR-Sardegna-del-11112022-ore-1400-b4273cf4-800b-4355-a557-bd675fa97944.html>

Servizio TG di Videolina del 11.11.2022

<https://www.videolina.it/TG?data=202211111400>

Servizio TG di TeleregioneLive del 11.11.2022 al minuto 21.52

<https://www.youtube.com/watch?v=wUIM6ombDRI>

Servizio TG di TeleSardegna del 11.11.2022

IN ALLEGATO

Servizio TG di TCS - Tele Costa Smeralda del 16.11.2022 al minuto 3.50

<https://www.youtube.com/watch?v=ReJFgbgCpEQ>