



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



NEWSLETTER 05

MAGGIO 2023

<https://produttoriarborea.it/content/meatculture>
meatculturesardegna@gmail.com
[@meatculturesardegna](https://www.instagram.com/meatculturesardegna)

MID-TERM EVENT

Domenica 16 ottobre 2022
MeatCulture ha organizzato l'evento di medio termine ad Arborea (OR) nell'ambito de "I Prodotti della Terra, degli Animali e delle Piante", programmato dalla locale Pro Loco come "fiore all'occhiello" della Sagra della Polenta, manifestazione che



TURE ha così coinvolto pubblico e operatori nel sottolineare i valori di accoglienza, solidarietà e integrazione che passano anche attraverso la condivisione del cibo. Sulla manifestazione ecco il servizio di Videolina con brano dedicato al nostro progetto: <https://youtu.be/DledwoPHSac?t=78>



MID-TERM EVENT



dalla padella alla brace



laboratorio sulla preparazione delle frattaglie a cura del progetto MeatCulture in collaborazione con Caritas Sassari

Arborea (OR) via Don Bosco 16 ottobre 2022



razioni. Centinaia di persone hanno visitato lo stand MeatCulture **Dalla padella alla brace** dove si sono incontrate cucine e culture di luoghi molto lontani fra loro. Dal *funge com miudezas* dell'Angola al *chima com figado* del Mozambico, dal *white rice and stew* della Nigeria allo *zimino* di Sassari. Grazie all'in-



contro con i ragazzi della Casa di Accoglienza Studenti della Caritas diocesana di Sassari, MEATCUL-

da anni permette di riscoprire le antiche tradizioni delle numerose famiglie locali provenienti dal nord Italia, che decisero di stabilirsi nel piccolo centro oristanese. La novità dell'edizione 2023 era appunto la prima iniziativa di turismo esperienziale, attraverso una formula che ha fatto incontrare i tantissimi turisti e visitatori con le produzioni locali coinvolgendoli nelle presentazioni e nelle lavo-

razioni. Centinaia di persone hanno visitato lo stand MeatCulture **Dalla padella alla brace** dove si sono incontrate cucine e culture di luoghi molto lontani fra loro. Dal *funge com miudezas* dell'Angola al *chima com figado* del Mozambico, dal *white rice and stew* della Nigeria allo *zimino* di Sassari. Grazie all'in-



4°seminario di progetto

Il quarto seminario di progetto si è tenuto il 25 novembre 2022 adArboorea presso la sede della Cooperativa Produttori.

Lo stato di avanzamento del progetto

è stato illustrato attraverso le relazioni di Maria Grazia Farbo, Francesca Piras e Christian Scarano (Dipartimenti di Agraria e Veterinaria dell'Università di Sassari) sulla frollatura di carni di razza Sardo Modicana e razza Sarda; di Luciano Gutierrez e Maria Sabbagh (economisti del Dipartimento di Agraria) sulla valutazione dei comportamenti e delle tendenze dei consumatori; e di Sante Maurizi (cooperativa Cinearena) sulla comunicazione della sostenibilità di produzione e consumo di carni.

“Frollatura” “quinto quarto” e “disponibilità a pagare” sono i temi maturati nella discussione seguente, particolarmente viva e partecipata grazie alla presenza di diversi operatori (allevatori, macellai, cuochi) e dell'AARS, Associazione Allevatori Regione Sardegna.

Altre attività

Tra dicembre 2022 e primi mesi del 2023 si sono inoltre svolte diverse altre attività previste da MeatCulture. Dalle riunioni del team di progetto alla prosecuzione delle prove di frollatura, dai seminari per gli studenti del Dipartimento di Agraria delle sedi di Sassari e Oristano, alla partecipazione a importanti iniziative e con-



vegni. Due in particolare. L'8 febbraio, nell'ambito dell'incontro “Il bovino di razza Sardo Bruna: quali prospettive di sviluppo” organizzato dall'AARS - Associazione Allevatori della Regione Sardegna il dr.Roberto Lai ha presentato le attività per la valorizzazione delle carni



dei bovini autoctoni. Il 9 maggio, nell'ambito della fiera TuttoFood di Milano, il progetto ha partecipato all'evento “La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana” con lo chef stellato D'O - Davide Oldani organizzato dal Consorzio Sigillo Italiano.





Sassari
evento finale del progetto



STAY TUNED



DIPARTIMENTO DI AGRARIA

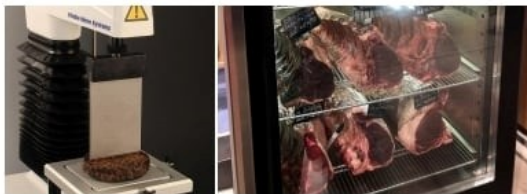


Conservazione e trasformazione delle carni di bovino nato e allevato in Sardegna per i mercati locali tradizionali e multiculturali

1

Gestione delle tecniche di frollatura dry e wet aging delle carni e sottoprodotti e verifica delle caratteristiche qualitative su scala di laboratorio

- ✓ Maturazione mezzene e tagli (dry e wet aging)
- ✓ Determinazione dei parametri chimico-fisici
- ✓ Analisi strutturale e sensoriale



Valutazione dell'influenza della tecnica di maturazione sulle caratteristiche qualitative delle carni fresche su scala di macello e in strutture commerciali

2

- ✓ Rilevazione dei dati relativi alla resa in carne a caldo e a freddo
- ✓ Determinazione composizione centesimale
- ✓ Definizione del profilo reologico

3

Studio del profilo microbico e qualitativo del quinto quarto della carne bovina e sviluppo di un prodotto stabilizzato

- ✓ Definizione delle caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche del quinto quarto
- ✓ Sviluppo di processi per la stabilizzazione del quinto quarto



Studio di mercato per la gestione dei prodotti della filiera (lato produttori) e la presentazione e la vendita degli stessi (lato distributori e consumatori)

4

- ✓ Formalizzazione di un modello per le analisi delle attitudini del consumatore
- ✓ Predisposizione di un questionario conoscitivo della disponibilità a pagare

5

Trasferimento, valorizzazione dei dati

- ✓ Valorizzazione del capitale umano attraverso attività di learning e training
- ✓ Diffusione dei risultati attraverso sito web, social network, brochure, videoclip, seminari e pubblicazioni scientifiche

