



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



NEWSLETTER 06

GIUGNO 2023

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

FINAL EVENT

Che cosa vuol dire produrre cibo in modo sostenibile, contrastando lo spreco alimentare? Come comunicare la tutela dei sistemi ecosistemici assicurata dall'allevamento? È possibile pensare allo sviluppo dell'allevamento di razze locali come Sarda e Sardo-Modicana? Come valorizzare sottoprodotti come il "quinto quarto"? Come il cibo può facilitare l'incontro con le comunità immigrate? Quali i nodi da sciogliere circa l'efficienza e la sostenibilità delle filiere della carne?



Sono alcune delle domande al centro dell'evento finale del progetto **MeatCulture** che si è tenuto venerdì 23 giugno a Sassari presso la Biblioteca Comunale. Dopo l'introduzione del coordinatore **Roberto Lai** e del responsabile della comunicazione **Sante Maurizi**, le personalità che hanno portato i saluti istituzionali hanno contribuito a delineare i temi

approfonditi poi nelle successive relazioni scientifiche e nella tavola rotonda.



Così **Maria Alessandra Corda**, Assessora alle attività produttive del Comune di Sassari, ha messo in luce l'importanza dell'ascolto delle realtà produttive e della ricerca scientifica da

parte degli enti locali.

Giovanni Sardo, Assessore all'agricoltura del Comune di Arborea, ha sottolineato la costante disponibilità della comunità di Arborea ad accogliere in questi anni le progettualità proposte dall'U-



università di Sassari. Per **Pier Andrea Serra**, Prorettore alla Terza Missione dell'Università di Sassari, MeatCulture non solo rappresenta una risposta reale ad una filiera produttiva reale per risolvere problemi



reali del territorio, ma il suo carattere interdisciplinare fa in modo che la ricerca - la "cultura" del titolo del progetto - può aprire segmenti di mercato anche tra le comunità immigrate.

Marco Peterle, direttore della Cooperativa Produttori Arborea, ha evidenziato la necessità di "aggregare la domanda, perché la concorrenza non è interna, ma arriva dai porti di Olbia e Porto Torres: arriva dalla grande distribuzione, alla quale bisogna dare risposte forti per promuovere la cultura della filiera della carne bovina e finanziare progetti di ricerca.



Christian Scarano del Dipartimento di Medicina Veterinaria ha dato avvio alle relazioni scientifiche. Occupandosi prevalentemente di sicurezza alimentare, il suo



CONVEGNO FINALE
Sassari Venerdì 23 giugno 2023
 ore 9.30, Sala conferenze, Biblioteca Comunale, Piazza Tola 1

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

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Intervento finanziato dal FEASR - SOTTO MISURA 16.2. Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, per un contributo totale pari a € 396.513,68



RASSEGNA GASTRONOMICA
Sassari e Arborea 16-25 giugno 2023

Dalla padella alla brace

SASSARI
 L'Assassino
 Due Lanterne
 Taberna Santona

ARBOREA
 Braceria Era Ora
 Il Gallo Bianco
 Trattoria Margherita



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

Web: produttoriaborea.it/content/meatculture
 Tel. 3497734610 - 3454760540



settore ha proceduto alla valutazione igienico sanitaria delle strutture di macellazione, dei tagli di carne e di alcuni prodotti del quinto quarto, concentrando inoltre la ricerca sulla carne frollata: un prodotto praticamente “inedito” nella cultura alimentare sarda. Fra le valutazioni più importanti relative al quinto quarto c'è stata quella relativa al confezionamento con alcuni sistemi per favorire la stabilizzazione e dunque la conservabilità.



I risultati di tali attività sono stati descritti da **Francesca Piras**. Buoni i livelli igienici delle attività di macellazione, logicamente più elevata la

contaminazione post-abbattimento ma sempre al di sotto dei limiti previsti dalla normativa. Per quanto riguarda la frollatura, il profilo microbico non è stato ottimale probabilmente per contaminazioni “accidentali” per i prelievi di campioni durante la maturazione dei tagli di frisona, il che evidenzia la necessità di applicare in maniera impeccabile le procedure di igieniche e di lavorazione soprattutto nella fase di sezionamento. Il profilo microbico ottenuto sui tagli pistola ottenuti da due animali di razza Sarda è stato decisamente migliore perché i tagli sono stati conservati in un armadio di stagionatura praticamente sigillato per tutti i 40 giorni dalla durata della prova. Sono stati infine descritti i valori ottimali di temperatura relativi al lavaggio e sbiancamento di parti del quinto quarto come trippa e intestini, nonché le miscele ottimali di gas per il confezionamento in atmosfera modificata di trachea e polmone. Occupandosi di analisi fisiche e sensoriali,

Alessandra Del Caro del Dipartimento di Agraria ha anzitutto rilevato i limiti oggettivi di omogeneità dei campioni: le differenze fra un animale e l'altro sono sempre

marcate sia relativamente alle età che alla tessitura, consistenza e colore



delle carni, dati fondamentali per il consumatore. I test sono stati effettuati con uno strumento detto testurimetro, che simula il taglio di un coltello, con una sonda che esegue “masticazioni” e attraverso il confronto con un colorimetro. Infine, l'analisi sensoriale è stata effettuata con un panel di assaggio costituito da dottorandi e specializzandi della Scuola di ispezione del Dipartimento di Veterinaria. Le analisi sono state effettuate sulla lombata della frisona e su costata e lombata di Sardo-bruna. In estrema sintesi, il trattamento dry sicuramente migliora la tenerezza e la masticabilità e incrementa l'intensità olfattiva aromatica.



Maria Grazia Farbo del Dipartimento di Agraria ha messo in risalto la rinnovata attenzione per le frattaglie, dovuta sia a “mode” come quella dello street-

food che alla positiva “contaminazione” con le culture immigrate. Sono stati poi descritti i processi messi in atto per la stabilizzazione e il confezionamento di prodotti come trippa, intestini, trachea a polmone, definendo i parametri ottimali per la conservazione.

Luciano Gutierrez del Dipartimento di Agraria ha concluso le relazioni scientifiche concentrandosi sugli aspetti economici e del consumo.

La strategia cruciale per il settore è quella di rafforzare e sostenere l'identità del consumatore di carne. Attraverso un questionario online è stato definito un campione di regola-



ri consumatori di carne che riflette sostanzialmente la composizione la composizione della popolazione italiana. È stata evidenziata la propensione a pagare un premio addizionale di 4,7 euro/kg per la carne frollata, che interessa il 75% del campione. “Tenerezza” e “succosità” sono gli aspetti da valorizzare unitamente a una migliore conoscenza di dove queste carni possono essere acquistate. Circa il quinto quarto, l'analisi è stata dedicata alla “newfobia”: il rifiuto di acquisto di prodotti alimentari nuovi per le generazioni più recenti, in particolare quelle femminili; con individui di livelli di reddito più alti che mostrano dati inferiori di neofobia. Le azioni utili da intraprendere devono consolidare l'identità del consumatore di carne anche in termini di conoscenza di apporto proteico e di spreco alimentare/sostenibilità, anche attraverso i canali della ristorazione.

Dopo l'introduzione del gastronomo **Giovanni Fanello**, che ha inquadrato dal punto di vista storico-culturale le abitudini alimentari e



i ricettari a base di carne attraverso le varie epoche, **Marco Peterle** ha evidenziato che il quinto quarto rappresenta per la Cooperativa Produttori di Arborea un costo di smaltimento molto oneroso: circa 300 mila euro all'anno, con difficoltà tra l'altro di lavorazione in Sardegna. Nel nord Italia, al di là delle abitudini alimentari, riescono a valorizzare questi prodotti attraverso una massa critica non solo locale ma anche estera. Bisogna dunque trasformare questo costo in una opportunità, ma bisogna lavorare sulla cultura del consumo, con progetti specifici di educazione

alimentare.

Raimondo Mandis,

Presidente di Slow Food Cagliari, ha sottolineato il paradosso dell'incremento velocissimo del

consumo in Sardegna di Black An-

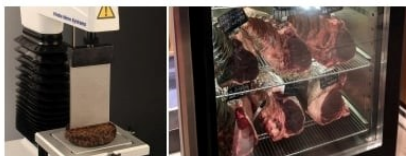




Conservazione e trasformazione delle carni di bovino nato e allevato in Sardegna per i mercati locali tradizionali e multiculturali

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



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

- ✓ 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



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

- ✓ 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

LA NUOVA
Nuova Sardegna

22 giugno 2023

MeatCulture cibo e integrazione con la carne protagonista

Sassari Che cosa vuol dire produrre cibo in modo sostenibile, contrastando lo spreco alimentare? Come comunicare la tutela dei sistemi ecosistemici assicurata dall'allevamento di razze locali come Sarda e Sardo-Modicana? Come valorizzare sottoprodotti come il "quinto quarto"? Come il cibo può facilitare l'incontro con le comunità immigrate? Quali i nodi da sciogliere circa l'efficienza e la sostenibilità delle filiere della carne?

Sono alcune delle domande al centro dell'evento finale del progetto "MeatCulture". L'evento è in programma domani dalle 9.30 nella biblioteca comunale in piazza Tola L. Diretta sui canali facebook @meatculturesardegna e YouTube @meatculture2027. Introdotti dal coordinatore del progetto Roberto Lai interverranno Christian Scarano e Francesca Piras della Veterinaria dell'Uniss, Alessandro Del Caro, Maria Grazia Farbo, Luciano Gutierrez e Maria Sabbagh di Agraria, e Sante Maurizi di Cinearena. Seguirà una tavola rotonda su "Cultura della carne, cultura dell'incontro". Seguiranno i ristoranti L'Assassino-Gino a domenica e Taberna Santonno di Sassari, Braceria Era Ora, Gallo Bianco e Margherita di Arborea propongono piatti a base di carne nella rassegna "Dalla padella alla brace".

Domani l'evento conclusivo del progetto di coop Arborea e Uniss

L'UNIONE SARDA 23 giugno 2023

Agroalimentare. Il progetto "MeatCulture" Carni sostenibili, dibattito a Sassari

SCENZA
Roberto Lai, manager del progetto "MeatCulture"

Che cosa vuol dire produrre cibo in modo sostenibile, contrastando lo spreco alimentare? Come comunicare la tutela dei sistemi ecosistemici assicurata dall'allevamento di razze locali come Sarda e Sardo-Modicana? Come valorizzare sottoprodotti come il "quinto quarto"? Come il cibo può facilitare l'incontro con le comunità immigrate? Quali i nodi da sciogliere circa l'efficienza e la sostenibilità delle filiere della carne?

Queste sono solo alcune delle domande al centro dell'evento finale del progetto "MeatCulture" finanziato dal Psr regionale. L'evento è in programma oggi dalle 9.30 a Sassari con diretta sui canali facebook @meatculturesardegna e YouTube @meatculture2027. MeatCulture è stato sviluppato dalla Cooperativa Produttori Arborea con il coordinamento dell'agronomo Roberto Lai. L'Università di Sassari, con i dipartimenti di Agraria e di Medicina Veterinaria ha fornito il supporto allo sviluppo di nuovi prodotti e processi di frollatura della carne e di conservazione e trasformazione del quinto quarto bovino.

RIPRODUZIONE RISERVATA