



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNAPROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
PSR Sardegna
2014-2020

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



NEWSLETTER 02

OTTOBRE 2024

www.produttoriarborea.it/content/promobovis
 promobovis@gmail.com
 @promobovis

La carne è debole?

Grande partecipazione di pubblico e addetti ai lavori presso il centro fieristico di **Arborea** nella giornata del 29 settembre dedicata alla qualità di prodotto e di processo delle carni bovine. L'incontro fra i temi tecnico-scientifici del progetto **Promobovis** e **In viaggio nelle generazioni**, campionato nazionale per macellai a coppie organizzato da Federcarni ha creato un potente mix di apprendimento, connessioni e curiosità per l'antica arte, proiettata nel futuro, della lavorazione delle carni. Il perfetto supporto organizzativo della **Pro Loco** di Arborea ha coronato una giornata davvero indimenticabile.

Dopo i saluti di **Manuela Pintus**, sindaca di Arborea, e di **Vittorio Signor**, vice-presidente di Produttori Arborea, il coordinatore di Promobovis **Roberto Lai** e **Maurizio Arosio**, presidente di Federcarni-Confcommercio, hanno introdotto le relazioni scientifiche.



Marco Tassinari (Università di Bologna) ha articolato il suo in-



tervento sulla **qualità della carne from farm to butcher** sottolineando anzitutto la problematicità di definire univocamente il concetto stesso di "qualità", nel quale invece vanno considerate la valorizzazione del prodotto locale, la sostenibilità, l'eticità, la sicurezza alimentare, il benessere animale, l'uso corretto dei farmaci, il valore nutrizionale, il sistema di allevamento. La qualità, cioè, è influenzata da tanti aspetti, senza trascurare la macellazione, la frollatura e tutto ciò che fa parte del bagaglio professionale del macellaio. I livelli di qualità sono insomma dovuti a una gestione di più fasi, dalla nascita degli animali fino alla tavola del consumatore.

«Io spesso dico – ha sottolineato Tassinari – che la qualità della carne inizia nel momento in cui si feconda la vacca che dovrà partorire il vitello. In Sardegna avete un ambiente unico, razze autoctone, e si inizia ad affrontare il percorso della carne biologica: per realizzare la filiera corta è essenziale una connesio-

ne diretta fra allevatore e macellaio».

Luciano Gutierrez (Università di Sassari) ha condotto un'indagine sulle **valutazioni dei consumatori su una filiera regionale della carne bovina biologica**. Partendo da un recente report dell'ISMEA (<https://bit.ly/ISMEAcarnibio>), l'indagine ha interessato un campione rappresentativo di oltre 500 consumatori sardi, concentrandosi sulla



domanda potenziale e rivelando una tendenza positiva sia di percezione che di disponibilità all'acquisto: con una media di € 2,60/kg di "premio" per il consumo di una bistecca bio rispetto a una convenzionale. La percezione di una carne più salubre, ottenuta con un processo rispettoso dell'ambiente e del benessere degli animali, è il fattore su cui basare un'azione di marketing che incontri il forte interesse per una carne bovina biologica di animali nati e allevati in Sardegna. La ricerca dovrà proseguire con l'analisi dei costi di produzione e dei benefi-



ci di una filiera della carne bovina sarda bio.



Christian Scarano (Università di Sassari) ha introdotto la sua relazione partendo dalla particolarità della rete di commercializzazione regionale, che vede ancora al centro le macellerie rispetto alla grande distribuzione: «Circa l'80% delle carni prodotte dalla Cooperativa Produttori di Arborea è destinato alle macellerie, con un consumatore che stabilisce un rapporto fiduciario con il macellaio, vuole scegliere i tagli, e anche acquistarne altri che normalmente nella grossa distribuzione non vengono commercializzati». Il progetto **MeatCulture** sul **Bovino nato e allevato in Sardegna: frollatura e quinto quarto** aveva appunto come focus sia l'intercettazione della domanda di carni frollate che la valorizzazione del quinto quarto, normalmente voce di costo per gli elevati oneri di smaltimento. È stato adottato un approccio "integrato", con l'esplorazione di varie modalità d'indagine: dalle prove di frollatura alle analisi sensoriali, dalla definizione dei profili microbiologici all'analisi dei gusti e della propensione all'acquisto dei consumatori locali e di nuovi consumatori di altri Paesi e culture.



Le buone pratiche igieniche

(GHP, *Good Hygiene Practice*) e di produzione (GMP, *Good Manufacturing Practices*) delle **carni frollate a secco** sono state l'oggetto dell'intervento di **Andrea Serraino** (Università di Bologna). La carne maturata in condizioni corrette non presenta rischi maggiori rispetto alla carne fresca, e i recenti obblighi normativi confermano l'importanza della corretta gestione di parametri essenziali come temperatura (tra -0,5 e 3°C), umidità (85%) e flusso d'aria, tutti necessari per evitare la proliferazione di batteri pericolosi. È dunque importante prevedere dei momenti formativi sulla gestione della carne durante la frollatura, come il posizionamento corretto delle costate e l'importanza di strumenti puliti per evitare il trasferimento di batteri dall'esterno all'interno della carne durante la rifilatura. Inoltre, tecniche come la stuccatura con grasso bovino possono ridurre la perdita di peso della



carne e limitare la necessità di rifilatura, migliorando l'efficienza del processo e la resa finale del prodotto.

Diversi interventi sono entrati poi nel merito delle tematiche suggerite dalle relazioni: **Alberto Lelli** e **Fabio Manconi** della Coop. Produttori Arborea, **Giovanni Sardo** (assessore all'Agricoltura Comune di Arborea), **Aldo Manunta** (AARS Sardegna), **Maria Grazia Farbo** e **Alberto Stanislao Atzori** dell'Università di Sassari, **Bruno Scuto** (Eurocryor & Bonnet Nève Italia), **Giuseppe Izza** (Slow Food), **Tommaso Sussarello** (giornalista enogastronomico). Sia le relazioni che gli interventi sono disponibili su

<https://youtu.be/IIPXnQIBWww>.

La giornata è proseguita con la tappa sarda di **"In viaggio nelle generazioni"**, gara nazionale per macellai a coppie, organizzata da **Federcarni**. La giuria (Giuseppe Izza, Luca Moro, Domenico Obinu, Pino Porcedda, Christian Scarano, Alberto Succi, Tommaso Sussarello) ha premiato **Mauro Delogu** di Usini e **Samuele Muru** di Iglesias,



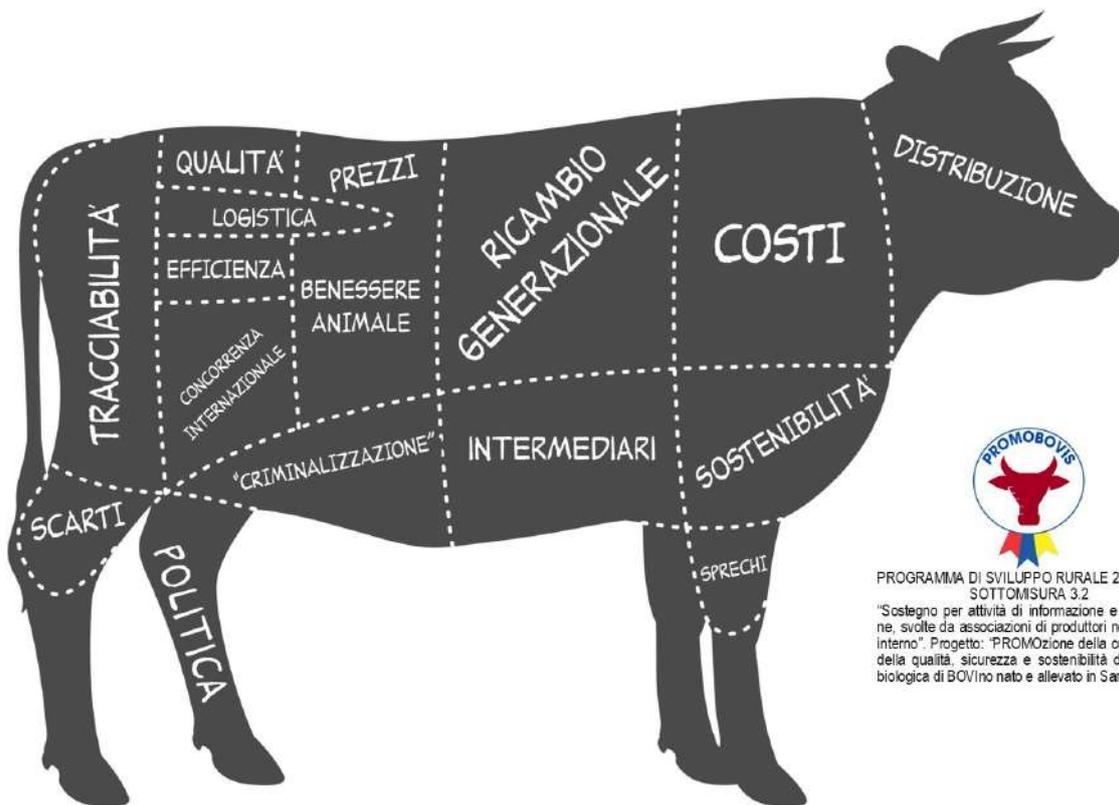
riscontrando un altissimo livello di preparazione e passione in tutte le coppie partecipanti, formate da un macellaio *senior* e uno *junior*, provenienti da vari centri dell'isola: Fabio Oggianu di Sindia e Fabio Ucheddu di Arbus, Guido e Nicola Poddi di Cabras, Daniele Fiori di Ploaghe e Gian Nicola Carta di Thiesi, Antonio Dedola di Sassari e Mario Mannu di Thiesi, Cristian Pisano di Oristano e Alessia Flore di Zerfaliu, e infine la coppia di Oristano formata da Gianni De Muro e Mattia Salvatore Atzei. La sfida a base di tagli tradizionali e preparazioni originali, è stata l'occasione per "unire" il passato e il futuro dell'antica arte della macelleria. La riuscita della manifestazione, organizzata da **Cinearena** con il supporto del **Comune di Arborea**, è stata assicurata dalla preziosa accoglienza della **Pro Loco** di Arborea e dai ristoranti **Braceria Era Ora**, **Locanda Gallo Bianco** e **Trattoria Margherita**, che hanno dato vita nelle giornate precedenti a una rassegna gastronomica con menù a base di specialità di carne bovina.





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

LA CARNE È DEBOLE?



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
SOTTOMISURA 3.2
"Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno". Progetto: "PROMOzione della conoscenza della qualità, sicurezza e sostenibilità della carne biologica di BOVino nato e allevato in Sardegna"

la carne bovina: qualità di prodotto e di processo

Saluti istituzionali

Manuela Pintus, Sindaca di Arborea
Walter Mureddu, Presidente Cooperativa Produttori Arborea

Introduzione ai lavori

Roberto Lai, agronomo, coordinatore progetto PROMOBOVIS
Maurizio Arosio, macellaio, presidente Federcarni

Marco Tassinari, Università di Bologna
La qualità della carne "from farm to butcher"

Luciano Gutierrez, Università di Sassari
Carne bovina biologica: valutazioni dei consumatori su una filiera regionale

Christian Scarano, Università di Sassari
Bovino nato e allevato in Sardegna, frollatura e quinto quarto: l'esperienza del progetto MeatCulture

Andrea Serraino, Università di Bologna

La frollatura a secco: sicurezza alimentare, GHP e GMP

Tavola Rotonda

Marco Peterle, Direttore generale Coop. Produttori Arborea
Alberto Lelli, Direttore amministrativo Coop. Prod. Arborea
Fabio Manconi, responsabile carni Coop. Produttori Arborea
Giovanni Sardo, assessore Agricoltura Comune di Arborea
Aldo Manunta, Direttore AAR Sardegna
Maria Grazia Farbo, Docente di Biochimica
Alberto Stanislao Atzori, Scienze Zootecniche Uniss

ARBOREA (OR)
Centro Fieristico
29 settembre 2024 ore 9.30

