

## POLO DELLA CARNE FRIULANA DI PEZZATA ROSSA

18 Imprese agricole di 16 Comuni della Regione



con capofila Società agricola PRIS,  
assieme a: due Cooperative agricole carni e  
una Ditta di macellazione e lavorazione carne  
in collaborazione con: Associazione Allevatori FVG,  
Associazione Nazionale Allevatori PRI e  
Università di Udine



FRIULI · DOC



VINI · VIVANDE · VICENDE · VEDUTE



UDINE, 13 - 16 SETTEMBRE 2018



Presso l'Area Degustazioni n. 9  
in via Mercato Vecchio

**DEGUSTAZIONE  
DI MANZO MARINATO  
DI PEZZATA ROSSA**

15 settembre 2018 - ore 14.30

**ASSAGGIO DI HAMBURGER  
DI PEZZATA ROSSA**

15 settembre 2018 - ore 19.00

A cura di:



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI  
Sezione di Scienze Animali e Veterinarie  
<https://sav.uniud.it/>



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale: l'Europa  
investa nelle zone rurali



**PSR**  
2014-2020

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

MISURA 16.2.1  
CREAZIONE DI POLI O RETI PER LO SVILUPPO  
DI PROGETTI DI INNOVAZIONE AZIENDALE  
E DI FILIERA



**La Pezzata Rossa  
in Friuli Venezia Giulia:  
Innovazione di processo e  
di prodotto per sviluppare la  
filiera  
della carne di qualità**

Rafforzamento delle potenzialità  
e della governance,  
per migliorare l'approccio  
alle richieste dei consumatori,  
sfidare le opportunità  
di un mercato in trasformazione

## Obiettivi

**Consolidare la base produttiva regionale, aumentando il valore aggiunto delle imprese nei settori agricolo e della lavorazione della carne friulana di Pezzata rossa.**

**Fornire al consumatore prodotti riconoscibili e affidabili per identità territoriale, elevato standard qualitativo, sostenibilità ambientale, rispetto del benessere animale e riduzione dello spreco alimentare.**

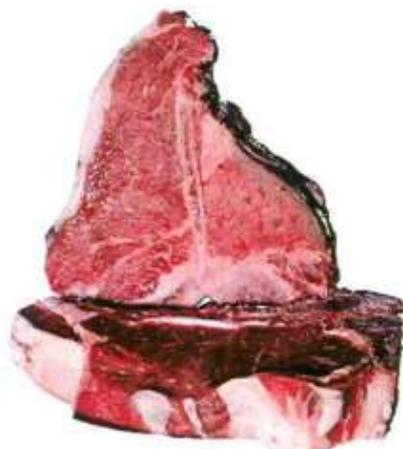


## Azioni

**Organizzazione e potenziamento della gestione della filiera della carne friulana di Pezzata rossa, integrazione di attività e servizi, dimensionamento del flusso di rete.**

**Elaborazione, sperimentazione e applicazione di buone pratiche, tecniche e tecnologie di allevamento e lavorazione della carne.**

**Divulgazione dei risultati verso produttori, consumatori e altri stakeholders, con la partecipazione attiva dei partner del polo.**



## Risultati

**Aumento della produzione sostenibile e responsabile, della trasformazione e della commercializzazione regionale della carne di Pezzata rossa.**

**Le vacche a fine carriera restano in azienda.**

**Più vitelloni e scottone allevati.**

**Impatto ambientale e benessere animale controllati.**

**Offerta di carne e hamburger friulani di Pezzata rossa, buoni e sicuri.**

**Vendita nelle filiere corte, agriturismi e nuovi mercati.**

**Packaging attivo e intelligente.**

