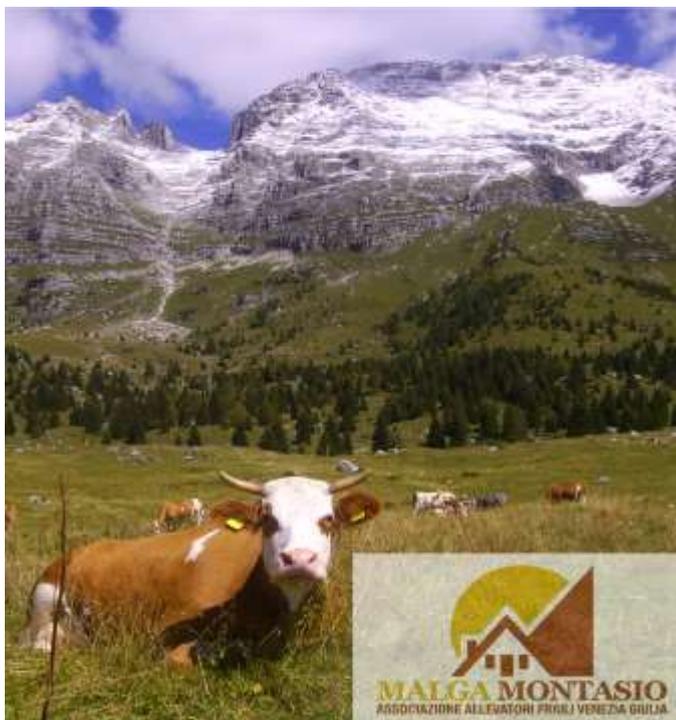


# POLO DELLA CARNE FRIULANA DI PEZZATA ROSSA

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



## ASSAGGIO DI HAMBURGER DI PEZZATA ROSSA

*Malga Montasio*  
7 settembre 2018, a pranzo

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/>



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.**

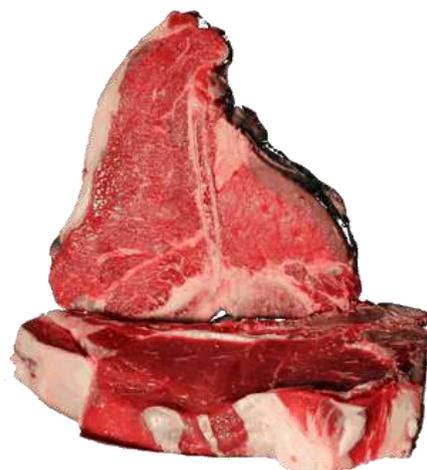


## Azioni

**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.**

