

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.

