

L . E . S . S .

Partenariato

Renzini SpA
Az. Agr. Guido Vivarelli Colonna
Soc. Agr. Luchetti Basilio E Claudio S.S.
La Melaggine S.S. Agricola di Roberta Osti e C.
Lupini Oriana
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Salumi Gran-CRU di Carni Autoctone umbre iposodici affettati in confezioni ATM riciclabili e con materiali innovativi

CONVEGNO FINALE ED ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
Venerdì 3 ottobre 2014
H 15.00 > 16.00
"Fa la cosa giusta" presso Umbriafiere

Il progetto di sperimentazione riguarda la filiera zootecnica ed in particolare la tematica dello sviluppo di innovazione per la trasformazione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti. La sperimentazione è tesa a realizzare un prototipo di salumi di carni autoctone (Cinghiale, Cinta senese e Bovini di razza Chianina) a basso contenuto di sodio, affettati in vaschette riciclabili ed in atmosfera controllata, da poter poi essere, eventualmente, immesse nel mercato, una volta analizzato il miglior mercato e prezzo di riferimento.

OBIETTIVI

L'implementazione di un prototipo di affettato con caratteristiche innovative da un punto di vista salutistico, nutrizionale e di packaging.



ATTIVITÀ PREVISTE

Analisi di mercato e fattibilità

In questa fase della sperimentazione verrà effettuata un'analisi di mercato condotta da esperti esterni, in collaborazione del personale interno. Ogni figura seguirà un aspetto particolare dello studio. Ci sarà un'analisi rivolta al posizionamento del prodotto sia sui canali esteri che nazionali rivolta sia alla ristorazione che alla GDO. Lo studio servirà anche per definire eventuali importatori e distributori del prodotto.

Progettazione, sviluppo, sperimentazione e collaudo di nuovi prodotti e processi

Saranno fatte delle prove tecniche iniziali per definire la migliore tecnologia di trasformazione. La Renzini concentrerà l'attenzione sulla riduzione del livello di cloruro di sodio bilanciando questo deficit con l'aggiunta di estratti naturali di origine vegetali che assolvono le stesse funzioni del sale.

Realizzazione di test e prove

Saranno perfezionati i processi di lavorazione e le additivazioni necessarie a garantire la salubrità dei prodotti una volta affettati. Verranno inoltre effettuate delle analisi di Shelf-Life che consentiranno di assegnare ad ogni tipo di prodotto una data di scadenza scientificamente calcolata.

Investimenti materiali per la realizzazione di prototipi precedenti all'uso commerciale

Per la realizzazione della sperimentazione si procederà al noleggio di una macchina per l'affettatura e di un impianto di refrigerazione, condizionamento, asciugatura e stagionatura, abbattimento, scongelamento e affumicatura dei salumi. Inoltre sono stati computati anche i beni di consumo relativamente al concept delle vaschette riciclabili e alla carne utilizzata nella sperimentazione.

Divulgazione dei risultati acquisiti e diffusione dell'innovazione

Le attività di diffusione dei risultati prevedono la realizzazione di una specifica pagina web del progetto nell'ambito della quale verrà pubblicata la scheda progettuale e tutti gli aggiornamenti relativi alle attività svolte ed ai risultati ottenuti; nella pagina web verrà inoltre pubblicato un video che verrà realizzato in occasione del convegno finale di diffusione dei risultati. Il convegno finale che, si terrà alla fine della sperimentazione, avrà lo scopo di diffondere sul territorio regionale i risultati dell'iniziativa con l'obiettivo di trasferirla ad altre realtà locali.

Programma

> INTRODUCONO:

COME INNOVARE L'INNOVAZIONE. DALLA MISURA 124 UNA LEZIONE PER LA NUOVA PROGRAMMAZIONE 2014-2020

Giuliano Polenzani

*Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitario
Regione Umbria*

I PROGETTI DELLA MISURA 124 DEL PSR PER L'UMBRIA

Andrea Sisti

*Amministratore unico
3A-PTA*

> INTERVENTI TECNICI:

ILLUSTRAZIONE DEL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE NEL SETTORE DI LAVORAZIONE DELLE CARNI DI ORIGINE UMBRA

Franco Renzini

*Amministratore delegato
Renzini Spa*

PRINCIPALI ASPETTI TECNOLOGICI IN FASE DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Alessio Minestrini

*Responsabile di produzione
Renzini Spa*

CONTRIBUTO DELLE AZIENDE PARTNER DEL PROGETTO CHE PORTERANNO LA LORO ESPERIENZA AZIENDALE

> CONCLUSIONI:

Fernanda Cecchini

*Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari
Regione Umbria*

Coordina:

Luciano Concezzi

*Resp. Innovazione e ricerca
3A-PTA*