

CCBI

CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE

La valorizzazione delle carni attraverso la filiera corta



Il prototipo di "macelleria mobile"

3

Il Consorzio

Il CCBI è nato nel 1982 a San Martino in Colle (PG), con l'obiettivo di **valorizzare le carni derivate dalle 5 razze italiane**, Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica. Dal 1984 il Consorzio gestisce il **Marchio "5R"**, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che garantisce la qualità della carne e consente la tracciabilità del singolo capo, dal produttore al consumatore. Nel 1999 il Consorzio ha adottato il **Disciplinare di Etichettatura**, approvato dal Ministero, che mira a **tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini italiani da carne**.

Nell'ambito del **Programma di sviluppo Rurale dell'Umbria 2007/2013**, il CCBI ha aderito alla **misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" per la realizzazione del **progetto "Strumenti di valorizzazione delle carni bovine di qualità attraverso la filiera corta"**, volto alla **realizzazione** di un prototipo di **"macelleria mobile"** che favorisca la **competitività** di piccole e medie aziende.

Per la partecipazione alla misura 124 è stata costituita una **partnership**, di cui il **Consorzio** è **capofila**, composta da **5 aziende zootecniche** che hanno messo a disposizione i capi di



bestiame per la sperimentazione (azienda Alberta Ceccagnoli, azienda Angela Ercoli e Giovanni Battista Tosti, azienda Il Passaggio, azienda Basilio e Claudio Luchetti e azienda Flavia Elisabetta Ventura), dal **3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria** e dall'**Università di Perugia - DSEEA** (Dipartimento di Scienze Economico Estimative e degli Alimenti). Il progetto ha previsto il **miglioramento** delle condizioni di frollatura delle carni, la **sperimentazione** di tecnologie innovative per sezionamento, confezionamento e surgelazione delle carni su struttura mobile, realizzati da CCBI, DSEEA e 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, e la ricerca, la sperimentazione e la **produzione** di **specialità gastronomiche** tradizionali a base di carni di razza Chianina ed incroci, dall'Università dei Sapori di Perugia.

Gli interventi realizzati con il PSR Umbria 2007/2013

Il Progetto proposto ha avuto come scopo quello di creare aggregazione tra i produttori con l'ottica di valorizzare le produzioni zootecniche di qualità e migliorare la competitività del comparto tramite il potenziamento della filiera corta.

L'idea progettuale ha previsto, attraverso la **misura 124** l'esecuzione dei seguenti interventi:

- il miglioramento delle condizioni di frollatura delle carni
- la sperimentazione di tecnologie innovative per sezionamento, confezionamento e surgelazione delle carni
- la realizzazione di un prototipo di "macelleria mobile"
- la ricerca, la sperimentazione e la produzione di specialità gastronomiche tradizionali

L'investimento complessivo ammesso è stato di € 402.253, di cui € 281.577 di contributo pubblico.

Il Consorzio e il potenziamento della filiera

Alla base del progetto c'è il **rafforzamento della filiera corta** per permettere alle aziende di piccole dimensioni del comparto zootecnico di essere più **competitive**. L'innovazione di processo e di prodotto è un elemento importante alla base dell'idea **progettuale**. La **sperimentazione** ha consentito la realizzazione della "**macelleria mobile**" che gli imprenditori possono affittare per **ampliare la loro rete di vendita**. Fondamentale per arrivare a questo risultato è stato il **partenariato** che ha coinvolto le aziende zootecniche e gli Istituti di Ricerca; mondo scientifico e mondo imprenditoriale hanno collaborato per la creazione di **nuove opportunità per i produttori**. Lo sforzo del CCBI è stato infatti quello di premettere ai produttori di immettere il prodotto "carne bovina di qualità" in **canali alternativi alla GDO**,



tramite la **riorganizzazione** e la **diversificazione** dei **circuiti distributivi brevi**, per contrastare la forte competizione da parte dei produttori esteri.

3

I fattori dell'eccellenza rurale

- **Innovazione e tutela delle varietà bovine pregiate autoctone:** il progetto, finalizzato a valorizzare le carni bovine di qualità da razze italiane autoctone ha permesso l'introduzione di innovazioni di processo, di prodotto e di organizzazione, che hanno consentito ai produttori di aumentare la redditività delle aziende, conservando biodiversità
- **Rafforzamento della filiera corta:** l'intervento realizzato ha offerto alle aziende l'opportunità di adottare il canale della vendita diretta, grazie al prototipo di "macelleria mobile", e di inserirsi in canali alternativi alla GDO
- **Innovazione a servizio dei piccoli imprenditori:** grazie alla realizzazione del progetto i piccoli produttori hanno migliorato i processi produttivi - sperimentazione sulla frollatura, e incrementato la vendita diretta, garantendo al consumatore un prodotto di qualità a Km 0

I numeri del progetto

Partnership: CCBI (Capofila del progetto), 2 Centri di Ricerca (3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria) e Università di Perugia, 5 aziende zootecniche

Attività:

- miglioramento di processo e di prodotto
- realizzazione di un prototipo di "macelleria mobile"
- sperimentazione di specialità gastronomiche tradizionali

Contributi PSR Umbria 2007/2013

Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale"

Investimento complessivo ammesso: € 402.253

Contributo concesso: € 281.577

Fonte: Regione Umbria

A cura di Michela Ascani

I dati sono aggiornati a settembre 2013

