

**Progetto FEASR approvato dalla Regione Emilia Romagna a valere sul REG. (UE) N. 1305/2013 – PSR 2014/2020 – Tipo operazione 16.2.01**

## **SOGGETTO RICHIEDENTE**

**CLAI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA**

**Sede legale e produttiva Via Gambellara 62/A Sasso Morelli (Imola)**

**REG. (UE) N. 1305/2013 – PSR 2014/2020 – Tipo operazione 16.2.01 – Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale – Avviso pubblico regionale 2017 – Approccio di sistema” nell’ambito dei Progetti di Filiera di cui alla D.G.R. n. 227 del 27/02/2017 e s.m.i. “Approvazione Avvisi Pubblici Regionali per i Tipi di Operazione 4.1.01, 4.2.01, 16.2.01 e Proposta Formativa per il Tipo di Operazione 1.1.01.”**

## **TITOLO DEL PIANO DI INNOVAZIONE**

### **Innovazione nella commercializzazione della carne bovina**

*Nell’ambito del Progetto di Filiera avente come capofila CLAI S.C.A., con il Kick-Off meeting (24 ottobre) sono partite le attività dell’Operazione 16.2.01 FOCUS AREA 3A Qualità e sicurezza di filiera dei prodotti freschi e trasformati – ACRONIMO: ‘ICCABO’.*

Obiettivo generale del piano di innovazione è quello di aumentare i volumi di vendite di carni bovine sia fresche che elaborate attraverso interventi che puntano sull’innovazione, sulla commercializzazione e mirano a fornire al consumatore informazioni qualitative sul prodotto al momento dell’acquisto e del consumo.

Disporre di indicazioni esaustive e precise sull’origine della carne, sulla qualità dei tagli e sulle loro modalità d’uso, permette di fare scelte di acquisto più consapevoli.

Gli obiettivi specifici sono:

- 1) individuare i bisogni dei consumatori nei confronti dei piatti pronti (focus group);
- 2) caratterizzare la qualità dei tagli bovini destinati alla produzione dei piatti pronti (analisi chimico fisiche e sensoriali);
- 3) sviluppare piatti pronti a base di carne bovina “easy to eat”;
- 4) sviluppare un sistema di comunicazione dell’informazione tramite un’etichetta intelligente.

Inizialmente il lavoro sarà incentrato su un’indagine di mercato, attraverso lo strumento del focus group condotto in diverse città del centro e nord Italia, per approfondire i bisogni e le attese dei consumatori sui piatti pronti a base di carne bovina e i relativi tagli di provenienza. Successivamente, si prevede la raccolta dei

dati aziendali salienti e dei principali indicatori di qualità in sede di macellazione. Diversi tagli bovini saranno caratterizzati dal punto di vista chimico-fisico e sensoriale (QDA) a differenti tempi di frollatura. Mentre i piatti pronti, che verranno sviluppati nel presente piano a partire dai differenti tagli, saranno sottoposti al giudizio dei consumatori (consumer test) per valutarne il livello di gradimento e definirne le 3 migliori ricette.

Inoltre, sarà realizzato uno studio relativo alla predisposizione di una etichetta intelligente, utile al consumatore per avere in tempo reale informazioni sull'origine e la qualità del prodotto. Infine, sarà realizzato un piano di divulgazione fondato sulla comunicazione diretta e la produzione di materiale a stampa. Lo scopo del piano di divulgazione e trasferimento dei risultati è quello di ottenere, con un mix di iniziative, un'ampia ricaduta dei risultati ottenuti dalle attività del Piano di Innovazione: in primo luogo a favore delle aziende che partecipano alla filiera perché prime utilizzatrici dirette degli strumenti e dei prodotti dal Piano.

Divulgazione a cura della Società Cooperativa Agricola CLAI S.C.A con il supporto tecnico-scientifico di CRPA S.p.A. – Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.2.01 — Focus Area 3A Innovazione nella commercializzazione della carne bovina—  
ACRONIMO: 'ICCABO'.