



L'INNOVAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO ED I NUOVI PRODOTTI PER LA COMPETITIVITÀ DELLA CARNE CHIANINA I.G.P.

Dott. Fabio Grassi

CHIANINO srl
Loc. Malpasso n°30 Sansepolcro (AR) 52037

Pisa 17/06/2019

ANALISI DEI DATI SU CAPI MACELLATI

- **CAPI CERTIFICABILI I.G.P. (PREVALENTEMENTE DI RAZZA CHIANINA)
PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI TOSCANI**
 - **DISOMOGENEITA' DEI PESI E DELLE FORME**
 - **Ph 7/24H NELLA NORMA (ANOMALIE <1%)**
 - **DANNI SULLE CARCASSE (24h) <1%**
 - **DANNI PREGRESSI (MASSE CICATRIZIALI) =2%**

RICERCA SULLA QUALITA' DELLE CARNE DI CHIANINA

OBBIETTIVI:

- TROVARE IL MODO PER AUMENTARE LA **TENEREZZA** DELLE CARNI
- GESTIRE AL MEGLIO **LA DISOMOGENITA'** DEI TAGLI ANATOMICI
- AUMENTARE GRADO DI **APPREZZAMENTO** DA PARTE DEL CONSUMATORE MODERNO

RICERCA SULLA QUALITA' DELLE CARNE DI CHIANINA

METODI:

- **TEST DI INTENERIMENTO MECCANICO E TERMICO**
- **ANALISI DELLE DIMENSIONI MEDIE DEI TAGLI ANATOMICI E DEI RANGE OTTIMALI DI UTILIZZO**
- **RICERCA DEL RAPPORTO OTTIMALE TRA SINGOLO TAGLIO ANATOMICO E METODO DI LAVORAZIONE/COTTURA**
- **TEST PRODUTTIVI DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE ATTRAVERSO SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO E COTTURA MODERNI**
 - **REALIZZAZIONE DI PREPARATI PRONTO-USO**

TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



ANOMALIE IN PRODOTTI CONFEZIONATI IN SKIN



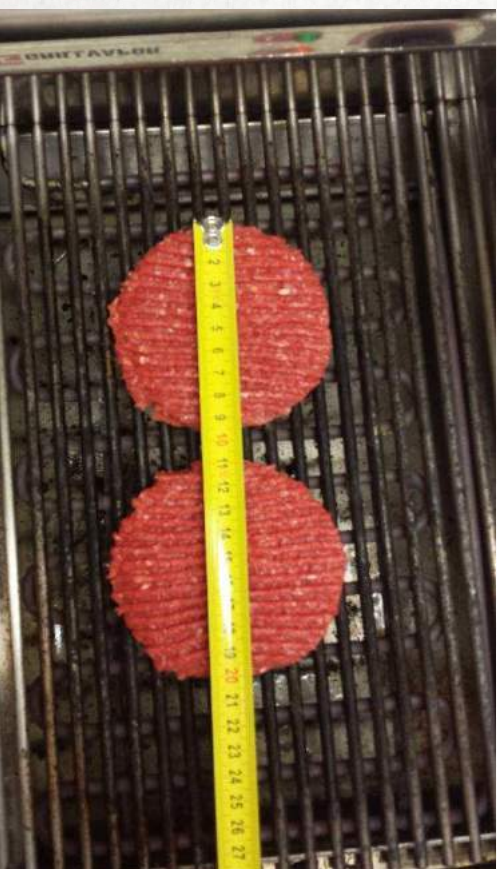
SVILUPPO DEL PROGETTO IL PRODOTTO TRAINANTE: L'HAMBURGER

- SVILUPPO DELLA COMPOSIZIONE DELLA «SVIZZERA» O «PATTY»
 - STUDIO DEI SISTEMI DI COTTURA (ATTREZZATURE)
 - RICERCA DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI
 - RICERCA DELLE MIGLIORI RICETTE
- STUDIO DEI SISTEMI PIU' IDONEI DI CONFEZIONAMENTO
 - STUDIO DI UN SISTEMA PRODUTTIVO OTTIMIZZATO
 - RICERCA SULLA MIGLIORE FORMULA DI SERVIZIO

RICETTA E FORMA



SISTEMI DI COTTURA ED EFFICACIA



ABBINAMENTI E PRESENTAZIONE



SVILUPPO DEL PROGETTO

RICERCA SULLE TECNICHE DI COTTURA DELLE CARNI

COTTURE TRADIZIONALI



COTTURE TRADIZIONALI CON ATTREZZATURE INNOVATIVE



COTTURE CON ATTREZZATURE MODERNE



COTTURE CON TECNICHE INNOVATIVE



RISULTATI:

- **OTTIMA RISPOSTA DEI TAGLI DI LOMBO/COSCIA ALL'INTENERIMENTO MECCANICO**
- **TAGLI DI ANTERIORE E POSTERIORE CON ELEVATO TENORE DI GRASSO: OTTIMI RISULTATI DAI TEST DI COTTURA UMIDA A BASSA TEMPERATURA**
 - **TAGLI DI POSTERIORE E ANTERIORE MAGRI BUONI RISULTATI AI TEST DI TENUTA DI COLORE E SHELF LIFE PER PREPARATI CRUDI O PRONTO COTTURA**
 - **DIFFICOLTA' DI GESTIONE DELLE DISOMOGENEITA' ANATOMICHE**
 - **ANTICHE RICETTE PER NUOVE TENDENZE (BRASATI/OSSOBUCCO)**
- **NUOVE TENDENZE (HAMBURGER) GRANDE RISORSA PER LA COMPENSAZIONE**
 - **PREPARATI PRONTO-USO NUOVA FRONTIERA**

TEST SUI CONSUMATORI:

- DEGUSTAZIONI GUIDATE
- TEST PROMOSIONALI ALL'INTERNO DI EVENTI E FIERE
 - PROMO PER ADDETTI AI LAVORI

TEST SUI CONSUMATORI:



TEST SUI CONSUMATORI:



TEST SUI CONSUMATORI:



TEST SUI BUYER:



TEST BUYER:



TEST BUYER:

TAGLIATA DI CHIANTINA

QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA
Il marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze italiane: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale. Il disciplinare prevede rigide regole e garanzie del benessere animale e dell'alimentazione a base di foraggi tipici del territorio. Anche per questo la Chianina certificata è garanzia di carni di pregio: qualità apprezzata e ricercata per le caratteristiche nutrizionali ed il gusto inconfondibile.

APERTURA FACILITATA
Basta una leggera pressione per aprire.

I VANTAGGI DELLO SKIN PACK
Mantiene il prodotto fresco più a lungo. Valorizza la tenerezza della carne (follatura).
Conserva i sapori naturali. Ideale anche per congelare il prodotto.

Prodotto e confezionato da
CEM Snc. Coop. Via Guarnari, 497
47521 Cesena FC

TAGLIATA DI CHIANTINA


Le Pregiate
BONTÀ DI RAZZA
TAGLIATA DI CHIANTINA

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di pura razza Chianina, nato, allevato e macellato in Italia
PER DUE PERSONE

ITALY


250 g e

PRODOTTO IN 5 MINUTI



TAGLIATA DI CHIANTINA

RACCOLTA DIFFERENZIATA

 FACCHETTI DI CARTONCINO
 RACCOLTA CARTA-PAPIER
 VASCHETTE
 RACCOLTA PLASTICA-PPS

Letto da smontarsi entro il
"vedi etichetta sul reverse".

Conservare in frigo da 0°C a +4°C

FETTINE DI CHIANTINA

QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA
Il marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale. Il disciplinare prevede rigide regole e garanzie del benessere animale e dell'alimentazione a base di foraggi tipici del territorio. Anche per questo la Chianina certificata è garanzia di carni di pregio: qualità apprezzata e ricercata per le caratteristiche nutrizionali ed il gusto inconfondibile.

APERTURA FACILITATA
Basta una leggera pressione per aprire.

I VANTAGGI DELLO SKIN PACK
Mantiene il prodotto fresco più a lungo. Valorizza la tenerezza della carne (follatura).
Conserva i sapori naturali. Ideale anche per congelare il prodotto.

Prodotto e confezionato da
CEM Snc. Coop. Via Guarnari, 497
47521 Cesena FC


FETTINE DI CHIANTINA

Le Pregiate
BONTÀ DI RAZZA
FETTINE DI CHIANTINA

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di pura razza Chianina, nato, allevato e macellato in Italia
PER DUE PERSONE





ITALY

PRODOTTO IN 3 MINUTI



FETTINE DI CHIANTINA

RACCOLTA DIFFERENZIATA

 FACCHETTI DI CARTONCINO
 RACCOLTA CARTA-PAPIER
 VASCHETTE
 RACCOLTA PLASTICA-PPS

Letto da smontarsi entro il
"vedi etichetta sul reverse".

Conservare in frigo da 0°C a +4°C

BUYER INTERESSATI:

- CONAD
- AUCHAN
- BENNET
- CARREFOUR
- EATALY

COLLABORAZIONE CON CONAD: LINEA SAPORI E DINTORNI CHIANINA



CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- RICERCA E SVILUPPO DI UN FORMAT OTTIMALE PER LA **VENDITA DIRETTA** DELLE CARNI CERTIFICATE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
- RICERCA DEL MIGLIOR METODO PER PORTARE UN PRODOTTO DI QUALITA' E DIFFICILE DA GESTIRE NEL MERCATO RISTORATIVO DI MASSA
 - STUDIO DEL MERCATO DELLO STREAT FOOD
 - PROVE DI GESTIONE TEMPORANEE IN EVENTI E FIERE
 - CORREZIONE DEGLI ERRORI E SVILUPPO DELLE IDEE VINCENTI
 - RICERCA DEI PUNTI DI FORZA DA COMUNICARE
 - RICERCA DI SOLUZIONI INNOVATIVE PER LA RISTORAZIONE ITINERANTE
 - **SUPPORTO ALLA COOP. BOVINITALY PER SVILUPPO DI UN PROTOTIPO RISTORATIVO MOBILE**

CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- STRUTTURA DI FACILE TRASPORTO ED INSTALLAZIONE
- SPAZI E ATTREZZATURE IDONEI PER I VOLUMI DESIDERATI
- ATTREZZATURE MODULABILI PER DIVERSE SITUAZIONI RISTORATIVE
- DOTAZIONI FUNZIONALI PER LA COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE
- SVILUPPO DI REFERENZE A BASE DI CARNI CERTIFICATE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE OTTIMALI PER LA CUCINA ITINERANTE

CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Dott. Fabio Grassi

Pisa 17/06/2019