

Valorizzazione delle carni caprine e dei prodotti trasformati

Riferimenti

Acronimo

HIRCUS MEAT

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Istituto Sperimentale Italiano "Lazzaro

Spallanzani"

Periodo

10/10/2003 - 09/10/2005

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€100.000,00

Contributo concesso

€ 100.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1. Valorizzare la produzione delle carni caprine attraverso un'indagine approfondita delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche sia del prodotto fresco che di quello trasformato. 2. Verificare la possibilità di incrementare la produzione di salumi e insaccati, valutando la possibilità di utilizzare le carni di maschi castrati al di sotto dell'anno allevati su pascolo. 3. Considerare la pratica di produzione di carne da animali castrati sul pascolo come forma di sfruttamento alternativa sia della categoria commerciale degli animali che come possibile alternativa di sfruttamento delle risorse pabulari del territorio con soggetti destinati al comparto di produzione della carne fresca. 4. Valutare, nei soggetti risultati migliori dalla griglia di valutazione delle carcasse, se la conformazione delle spalle e delle cosce raggiungono pezzature minime per poterle sfruttare nella produzione del violino.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

310 Organizzazione dei sistemi di produzione animali

Ambiti di studio

3.4.2. Comparto caprino

1.1.1. Modelli produttivi ecosostenibili

Parole chiave

carne + derivati

sistemi agro-zootecnici

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Centri di produzione animale

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Definire le rese alla macellazione e le caratteristiche organolettiche della carne caprina sia fresca che trasformata; verificare la possibilità di utilizzare le carni di giovani maschi castrati per la produzione di salumi e insaccati.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Recupero di zone marginali a pascolo degradato o ad elevata pendenza ad altitudini variabili (700-2000 m s.l.m.) attraverso l'utilizzo di soggetti destinati alla produzione del caprettone castrato.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Istituto Sperimentale Italiano "Lazzaro Spallanzani"

Action manager

Lorenzo Noè

Details
