

# Valorizzazione delle carni bovine siciliane

---

### Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma Interegionale "Sviluppo rurale"

### Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio di Ricerca Filiera Carni

Periodo

01/04/2003 - 30/06/2004

Durata

14 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€35.000,00

Contributo concesso

€ 35.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Ottenere utili indicazioni sul sistema di gestione degli allevamenti e della nutrizione per migliorare/standardizzare la qualità della carne bovina siciliana (nell'ottica di avviare percorsi di filiera e di certificazione per valorizzare la produzione), agendo in particolare sui seguenti fattori: - tecniche di allevamento; - piani alimentari e gestione nutrizionale; - aspetti igienico-sanitari delle carni; - periodo di finissaggio e frollatura delle carni; - formazione e divulgazione agli operatori.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

---

308 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni animali

Ambiti di studio

3.1.2. Comparto bovino da carne

8.4.1. Tecniche di allevamento e relativi input

8.7.2. Macellazione, stoccaggio e maturazione carni

Parole chiave

carne

frollatura carni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

---

Sistemi di gestione degli allevamenti

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

Indicazioni per il finissaggio e la frollatura delle carni

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio di Ricerca Filiera Carni

Responsabile

Vincenzo Chiofalo

Dettagli

---