

## Valorizzazione della carne di pecora sarda

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

VALPESA

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2023 - 2025

Durata

24 mesi

Partner (n.)

8

Regione

Sardegna

Localizzazione

ITG26 - Nuoro

ITG28 - Oristano

ITG29 - Sassari

Costo totale

€499.850,59

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP016: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sardegna

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Gestione della biodiversità

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche

Stato del progetto

in corso



### Obiettivi

L'obiettivo generale è la valorizzazione della filiera ovina sarda con l'incremento del valore aggiunto delle carni di pecora a fine carriera per incrementare il reddito delle aziende di allevamento e per rafforzare tutto il comparto. L'obiettivo generale è conseguibile attraverso il raggiungimento dei seguenti obiettivi specifici: miglioramento e standardizzazione delle caratteristiche qualitative della carne di pecora a fine carriera, sia in termini di colore che di gusto; realizzazione di prodotti a base di carne di pecora ad alto valore aggiunto (es. hamburger, spiedini ecc.) e coerenti con le richieste del mercato odierno.

### Attività

Le attività previste possono essere così sintetizzate:

- sperimentazione degli effetti di diverse tecniche di finissaggio delle pecore a fine carriera con impiego di piani alimentari funzionali per conseguire il miglioramento della qualità delle carni, sia in termini di colore che di sapore;
- sperimentazione nel processo di trasformazione per la produzione di prodotti ad alto valore aggiunto;
- analisi di mercato; product test e indagine di mercato per comprendere se alla carne, ottenuta nel corso della sperimentazione, è riconosciuta una qualità percepita e oggettiva superiore rispetto alle altre carni ottenute con il metodo tradizionale.

### Contesto

L'allevamento della pecora da latte di razza Sarda è diffuso su tutto il territorio regionale. La Sardegna con oltre 3 milioni di capi, ovini allevati contribuisce per il 45% della consistenza nazionale. (Istat, 2017). Questa stessa consistenza zootecnica fa in modo che la Sardegna sia la terza regione europea per numero di ovini allevati (elaborazione SSEO su dati Eurostat, 2016). Circa 11.000 sono gli allevamenti di ovini operanti in Sardegna (Anagrafe nazionale zootecnica, 2020). Il 50% circa delle aziende

ha meno di 200 capi per allevamento che costituiscono il 20% dei capi ovini presenti in Sardegna. Gli allevamenti con oltre 400 capi ovini sono circa il 15% seppure detengano circa il 40% del patrimonio ovino sardo. La pecora di razza Sarda, è di medio piccola mole, ed è il risultato di selezione orientata per la produzione di latte in allevamenti che fanno amplissimo ricorso al pascolamento per l'alimentazione del gregge. Nella gestione standard del gregge le pecore a fine carriera sono scartate e destinate alla macellazione alla fine della lattazione. Il valore commerciale di questi animali è attualmente piuttosto limitato per cui contribuisce in maniera estremamente esigua al reddito delle aziende di allevamento.

### Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	FORMA S.R.L.	ZONAINDUSTRIALE TOSSILO, 1 08015 Macomer NU Italia		info@formasrl.net
Partner	Società Cooperativa dorgali Pastori	Italia		
Partner	Università degli Studi di Sassari	Italia		
Partner	NUOVA CENTRO CARNI S.R.L.	Italia		
Partner	MANGIMIFICIO VALLE TIRSO S.A.S. DI PAIS ALDO PIETRO & C.	Italia		
Partner	VICINO A TE S.R.L.	Italia		
Partner	Dott. Agr. MAURIZIO FOIS	Italia		
Partner	AZ. AGR. L' Agrifoglio di Aldo Pietro Pais	Italia		

### Innovazioni

#### Descrizione

L'innovazione consiste in una combinazione organica di azioni che confluiscono in una proposta di innovazione dei prodotti a base di carne ovina ottenuta da pecore da latte a fine carriera produttiva. L'articolazione delle attività è quindi funzionale e

prevede la seguente:

- definizione di un protocollo di allevamento e alimentazione delle pecore da fine carriera per ottenere carcasse con caratteristiche qualitative idonee per la valorizzazione delle carni;
- la standardizzazione di un protocollo di finissaggio per ottenere carni da pecore a fine carriera con colorazione e sapore migliore rispetto a quella oggi disponibile;
- definizione di procedure di produzione della carne (dalla macellazione degli animali al taglio delle mezzene) funzionale per il suo successivo impiego per i processi di trasformazione e confezionamento;
- definizione delle procedure di trasformazione delle carni di pecora per prodotti nuovi e ad elevato valore aggiunto;
- consolidare la percezione dei consumatori sull'elevato contenuto qualitativo dei nuovi prodotti a base di carne di pecora;
- consolidare nei consumatori l'apprezzamento per il contenuto innovativo dei prodotti a base di carne di pecora con elevato valore aggiunto.
- trasferimento delle nuove conoscenze acquisite con l'attività del progetto per la loro implementazione stabile nei diversi livelli del ciclo di produzione (allevamento, trasformazione, e commercializzazione)

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Sicurezza alimentare

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

---