



## 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**

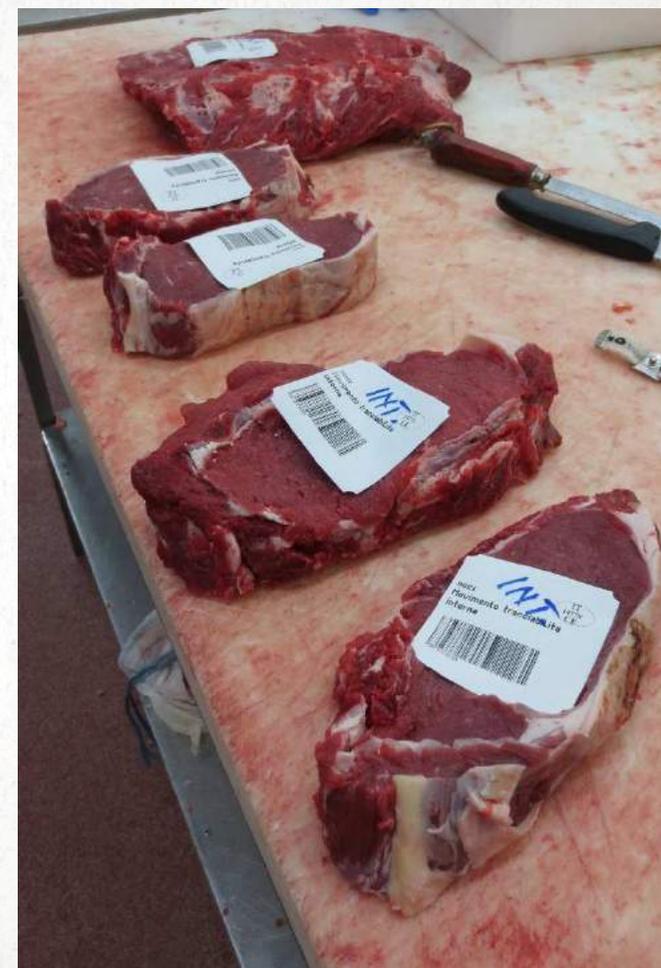
## **METODI:**

- **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**

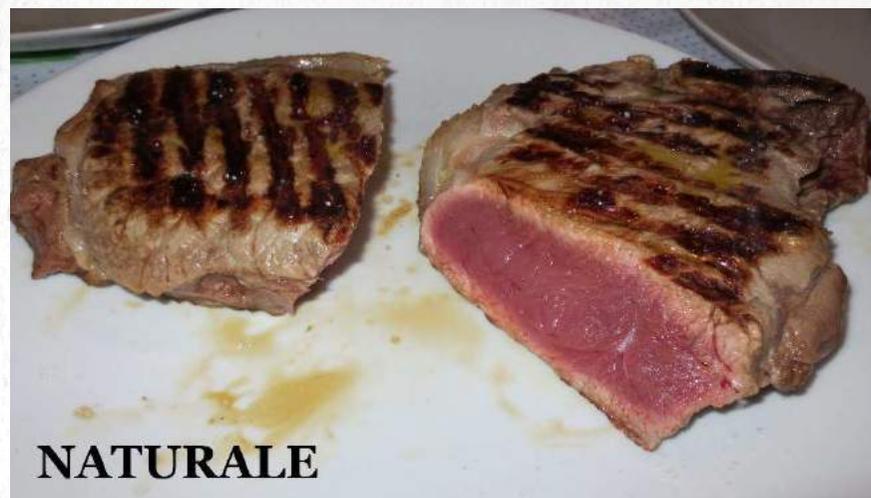
# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



# TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



# TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



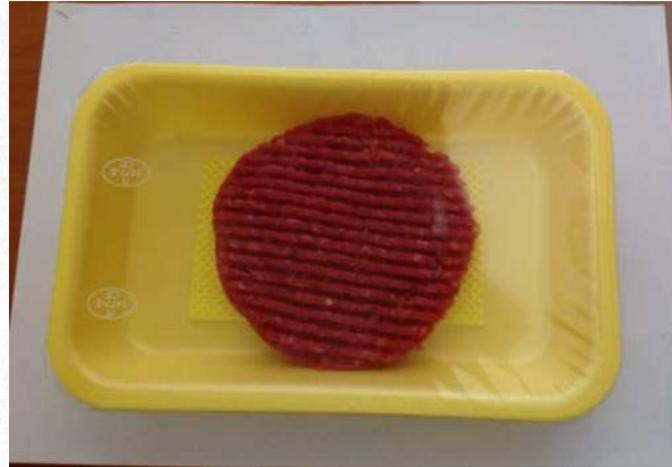
# ANOMALIE IN PRODOTTI CONFEZIONATI IN SKIN



# **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 PROMOZIONALI 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**  
Sforzo in lieve  
in modo più facile

**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

**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

250 g e

PRODOTTO IN  
**5**  
MINUTI



TAGLIATA DI CHIANTINA

**RACCOLTA DIFFERENZIATA**

FAVOLETTE DI CARTONCINO  
RACCOLTA CARTA - PAPERI

VASCHETTE  
RACCOLTA PLASTICA - PPS

Letto da smontarsi entro il  
voti etichetta sul reverse.

Conservare in frigo da 0°C a +4°C

TAGLIATA DI CHIANTINA



TAGLIATA DI CHIANTINA



**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**  
Sforzo in lieve  
in modo più facile

**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

**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

250 g e

PRODOTTO IN  
**3**  
MINUTI



FETTINE DI CHIANTINA

**RACCOLTA DIFFERENZIATA**

FAVOLETTE DI CARTONCINO  
RACCOLTA CARTA - PAPERI

VASCHETTE  
RACCOLTA PLASTICA - PPS

Letto da smontarsi entro il  
voti etichetta sul reverse.

Conservare in frigo da 0°C a +4°C

FETTINE DI CHIANTINA



FETTINE DI CHIANTINA



# BUYER INTERESSATI:

- CONAD
- AUCHAN
- BENNET
- CARREFOUR
- EATALY

# COLLABORAZIONE CON CONAD: LINEA SAPORI E DINTORNI CHIANINA



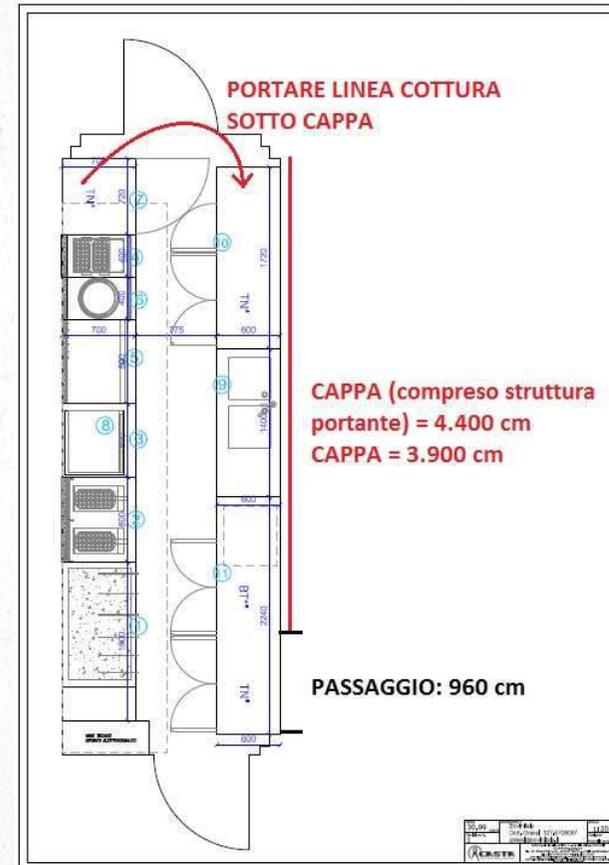
# CREAZIONE DEL PROTOTIPO RISTORATIVO

- 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**