

La Chianina dalla stalla alla tavola. Le prospettive commerciali nei risultati del progetto Meat&Value

By **Redazione** - 03/10/2018



SINALUNGA. Nuove prospettive commerciali per la carne Chianina grazie ai risultati del progetto Meat &Value. "La filiera della Chianina dalla stalla alla tavola" è il tema del convegno, in programma sabato 6 ottobre a Sinalunga (Si) – Piazzale Stazione Ferroviaria – in occasione della Fiera dell'Agricoltura.

«L'attività del progetto – spiega il coordinatore del progetto **Stefano Mengoli**, di Bovinitaly – si è sviluppata con due principali obiettivi: migliorare l'efficienza produttiva degli allevamenti, partendo dalla conoscenza dei fattori ambientali e gestionali che incidono su una equilibrata

crescita dei vitelloni IGP. E quindi, quello di sviluppare, a partire dalla macellazione fino al confezionamento, nuovi prodotti a base di chianina in grado di intercettare i gusti e le esigenze dei consumatori».

«Sinalunga si conferma – aggiunge il Sindaco Riccardo Agnoletti – patria della razza Chianina, e più in generale luogo di rilancio per la competitività sui mercati delle carni IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Un risultato raggiunto grazie al lavoro congiunto tra tutti gli attori della filiera. Ringrazio Cia Toscana per il convegno e Regione Toscana per aver finanziato il progetto della 'cucina traslabile' per la preparazione della carne Chianina. Un impianto innovativo ad induzione che sarà sperimentato e inaugurato proprio in occasione della Fiera dell'Agricoltura».

L'innovazione sviluppata dal progetto, ha reso possibili importanti ricadute in termini di rilancio della competitività delle carni IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con particolare riferimento alla Chianina, in termini di tecniche di preparazione e somministrazione e di qualità percepibili delle stesse, consentendo lo sviluppo di protocolli commerciali con importanti catene di distribuzione.

Il programma – Alle 9.30 l'apertura dei lavori apertura dei lavori moderati da **Marco Failoni**, Cia Toscana; saluto del sindaco di Sinalunga **Riccardo Agnoletti**. Presentazione del progetto Meat & Value con le relazioni tecnico-scientifiche. "L'innovazione proposta dal progetto Meat & Value", **Paolo Canestrari**, direttore Bovinitaly scarl; "Correlazione tra i dati rilevati negli allevamenti di Chianina visitati e i dati rilevati nei mattatoi", **Francesco Filippini**, Artemis; "L'innovazione del processo produttivo ed i nuovi prodotti per la competitività della carne Chianina"; **Fabio Grassi**, Chianino srl; "Il progetto Meat & Value e le prospettive di commercializzazione per la carne Chianina"; **Stefano Mengoli**, Bovinitaly scarl.

A seguire la Tavola rotonda dal titolo "**Quali strategie per valorizzare la carne chianina**" con la partecipazione di **Eugenio Giani**, presidente del Consiglio regionale della Toscana; **Stefano Scaramelli**, consigliere regionale; **Giordano Pascucci**, direttore Cia Toscana; **Giovanni Corti**, associazione amici della Chianina; **Stefano Mengoli**, Bovinitaly scarl; **Roberto Scalacci**, direttore Agricoltura e Sviluppo rurale della Regione Toscana. In conclusione un buffet tematico "La carne Chianina a tavola"

Redazione

<https://www.twitter.com/agenziaimpress>
