



tua a 169€ al mese

Passa con il mouse per espandere

Home

Cronaca

Economia

Q Inchieste & Speciali

Imprese & Professioni

Rubriche ▾

Servizi ▾

Contatti

Prima / Economia / Toscana carnivora: come lupi per agnelli

Cerca in archivio

Cerca

Toscana carnivora: come lupi per agnelli

mercoledì 06 maggio 2015 ore 17:42 | Economia

Mi piace

Condividi

8

Tweet

4

178

1

Hai un Agriturismo?

Siamo gli specialisti della Toscana
Ricevi prenotazioni online da ora!



Ristoratori fiorentini hanno già inserito nel menù carne di pecora

Tutti i dati dei consumi in tutta la Toscana. Il convegno a Siena, conclude il progetto Vacasopinum, si inserisce nell'ambito dei progetti di filiera per l'agricoltura, co-finanziati nell'ambito del PSR 2007-2013 della Regione Toscana.

In Toscana si preferisce la carne di agnello da latte, mentre l'ovino adulto è diffuso solo in aree circoscritte. Le analisi chimico-fisico-nutrizionali delle carni hanno comunque dimostrato, per gli ovini adulti, caratteristiche apprezzabili come apprezzabile risulta anche il loro gradimento da parte dei consumatori. Per questo le carni ovine più mature sembrano suscettibili di una più larga diffusione sul territorio toscano, sia nel mercato tradizionale che in quello di nuova tendenza.

E' in sintesi quanto emerge dai risultati del progetto Vacasopinum (valorizzazione delle carni e dei sottoprodotti della macellazione ovina tramite la realizzazione di prodotti innovativi e per nuovi mercati), - presentati oggi a Siena - che si inserisce nell'ambito dei progetti di filiera per l'agricoltura toscana, co-finanziati nell'ambito del PSR 2007-2013 della Regione Toscana, e vuole essere un momento importante di confronto tra agricoltori, allevatori, tecnici e ricercatori. «Le carni del nuovo mercato - spiega **Marco Failoni** di Cia Toscana, responsabile comunicazione del progetto -, provenienti dalla macellazione rituale islamica (*halal*) sembrano avere potenzialità di diffusione anche nel mercato regionale, in cui i cibi etnici vengono sempre più apprezzati».

Il confronto tra i metodi di macellazione ha riguardato le caratteristiche delle carcasse provenienti da 30 ovini adulti del mercato tradizionale e 20 di quello halal. Le carcasse del mercato tradizionale sono risultate di poco più pesanti (kg 42,9 vs 36,4). Fra le **caratteristiche chimico-fisiche delle carni** (provenienti dalla lombata) è stato evidenziato che per i soggetti del mercato tradizionale ci sono minori perdite di cottura (32,0% vs 37,9%) e più elevati indici cromatici, con carni più rosse. La tenerezza non è risultata diversa tra le due tipologie di ovini. Le carni tradizionali hanno un maggior contenuto in acqua e in grasso ed un minor contenuto in proteina (20,3% vs 28,2%).

Per il **gradimento dei consumatori**, i consumer test dedicati alla carne di pecora, sono stati effettuati complessivamente da 250 consumatori coinvolgendo alcune prestigiose strutture della ristorazione dell'area fiorentina. Il gradimento della carne di pecora è risultato complessivamente superiore alle attese dei consumatori, confermando che un'efficace azione di promozione ed informazione può contribuire a far superare pregiudizi e rilanciare il mercato

Ultimi articoli



Beyond the line, l'arte dissidente azera del periodo 1960-1980



La stagione ronconiana a Prato

Codice Italia. La Biennale di Venezia 2015



Calcio: l'Empoli raggiunge in anticipo la salvezza

Ti potrebbe interessare



7.650 euro al mese? Ndre single di Roma gagna 7650 euro al mese casa! Così (*stockpair.cc*)

di queste carni. Tanto che alcuni noti ristoratori fiorentini hanno già inserito nei loro menù la carne di pecora, prima conseguenza concreta del progetto. Inoltre che le carni destinate al mercato *halal*, soprattutto se cotte alla griglia, risultano complessivamente più delicate e più tenere di quelle tradizionali, adattandosi potenzialmente alle esigenze di un target di consumatori più ampio di quello legato alle tradizioni etniche e religiose.

L'indagine svolta dal progetto sul marketing toscano delle carni ovine, ha riguardato complessivamente 107 esercizi commerciali di cui 77 tradizionali e 30 *halal*, questi ultimi diffusi soprattutto a Pisa, Livorno, Firenze e Prato. Il mercato tradizionale conferma la forte stagionalità del consumo di carne ovina, che rappresenta meno del 5% della carne commercializzata, legato alle festività di Pasqua e Natale, e riguardante esclusivamente agnelli leggeri. Solo il 7,3% delle macellerie tratta carne di ovino adulto. Mediamente vengono commercializzati 203 agnelli all'anno, le cui carcasse pesano in media kg 9,5. In due punti vendita, uno specializzato di Campi Bisenzio, e l'altro di Ponte a Signa, centri in cui il consumo di ovino adulto ha radici antichissime, vengono commercializzate annualmente 330 pecore, la cui carcassa pesa mediamente kg 24.

Nel 78% dei casi gli agnelli sono di provenienza locale ed anche di razze autoctone: in Lunigiana vengono prevalentemente commercializzati agnelli zeraschi, in Garfagnana Garfagnini bianchi e Massesi, in alcune aree dell'entroterra pisano pomarancini, nel grossetano vissani (amiatini). Per queste carni il consumatore sembra disposto a spendere anche cifre più alte del prodotto standard. Il prezzo medio al produttore della carne di agnello leggero è di € 9 al kg, quello di vendita di € 17,50; quello di ovino adulto è rispettivamente di 3,5 e 7 €. Le carcasse di agnello comprendono testa e corata, che vengono vendute a prezzi modici (es. € 1-2 al kg per la testa). Questi prodotti di valore accessorio sono richiesti soprattutto dai consumatori stranieri o comunque non toscani.

Gli ovini adulti, poco apprezzati in Toscana, sono invece graditi dalle popolazioni di fede islamica, soprattutto dalle popolazioni delle aree marginali del Maghreb. Per il 50% le carcasse del mercato *halal* provengono da Francia e Irlanda, risultando le carni italiane, troppo rosse e dure. I consumatori di carne *halal* preferiscono ovini di sesso maschile, e tra i tagli la regione anteriore del tronco. Nelle macellerie *Halal* vengono venduti mediamente 163 agnelli all'anno e 153 pecore. Il prezzo al produttore è di circa 3 €, quello di vendita di 5 €. Per valutare le tendenze del mercato sono stati intervistati anche 250 consumatori, 200 toscani e 50 di origine nordafricana, ai quali è stato chiesto quali carni preferissero, con quale frequenza e quale fosse il luogo di reperimento.

I consumatori italiani (non musulmani) per il 52,4% consumano carne 2 volte in media per settimana, per il 25% due o più volte al mese, il 14,3% quotidianamente ed l'8,3% raramente. La carne consumata, prevalentemente bovina, avicola e suina, è acquistata per lo più (58,1%) al supermercato, per il 29,5% in macelleria e per il 12,4% direttamente dall'allevatore. Il 71,4 % dei consumatori acquista anche carne ovina, ma nel 98% dei casi sporadicamente. Si conferma ancora una volta come il prodotto ovi-caprino più consumato, sia pure saltuariamente, sia l'agnello.

Seguono agnellone, castrato, adulto e capretto. La preparazione gastronomica è per lo più domestica (75%). I consumatori di fede islamica consumano carne per il 55% 2 volte per settimana, e per il 45% tutti i giorni. La carne, prevalentemente bovina e ovina (91%) ma anche avicola (63%) è acquistata esclusivamente in macelleria, dove è certificata l'origine *halal*, e pur essendo molto diffusa in occasione di feste e ritrovi conviviali, non è consumata nei ristoranti.

Redazione Nove da Firenze

Centro Sicurezza Google

Scopri come essere sicuro online. Segui i consigli di



Tag toscana siena agricoltura carne pecore latte ovini cia halal lombata proteine
 firenze marketing pisa livorno prato carne di pecora pasqua campi bisenzio
 ponte a signa lunigiana garfagnana maghreb francia irlandia musulmani maiale
 capre castrato bovini

Ti potrebbe interessare anche



La Fine delle Rughe! /
 nativa non chirurgica
 attenua le Rughe in 3
 nuti (beautywebnews.co



Sara:Ho perso 38Kg in
 2 mesi,leggi il mio BL
 vedi le FOTO.Scopri c
 me.. (wiltu.com)

LinkWeLove

Articoli più letti

Ultima Settimana	Ultimo Mese
Tramvia: Firenze inaugura cento metri e la Francia si stupisce 1935 233 3	
Fiorentina: sconfitta amara contro la Juventus 1269 4 10	
Invasione di 'ragnetti rossi' sui muri delle case: attenzione agli insetticidi 15392 52 0	
Scuola: corteo con presidio a Firenze, sciopero il 5 maggio 1146 22 5	
Musei fiorentini aperti il 1° maggio 2015 742 3 0	
Inferno, Firenze nel caos: Oltrarno diventa un girone dantesco 708 114 3	
Pronostico Torino-Empoli? Al massimo un gol per squadra 379 0 4	
Ragnetti rossi, stanno per tornare, ecco alcuni consigli per allontanarli 1824 33 1	
Noite Bianca: ecco gli eventi della Black Night a Firenze 403 14 11	
Rom di Firenze: Quinta Colonna al capannone occupato 325 99 6	



Pasqua con abbacchio, agnellone o castrato: consigli per l'acquisto



Agnelli uccisi per Pasqua, attivisti infiltrati in un macello



Pasqua: l'agnello giù nelle vendite, colpa della crisi e degli animalisti

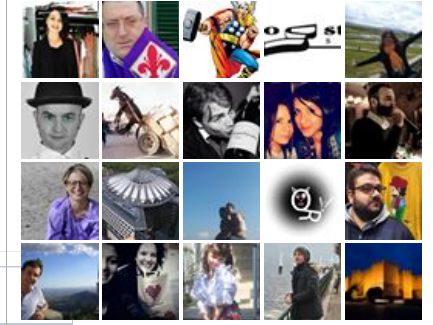


Carne ecosostenibile a km zero contro la crisi da Coldiretti Massa Carrara

Trovaci su Facebook

Nove da Firenze
Mi piace

Nove da Firenze piace a 6.937 persone.



Listino Prezzi

Prezzi e Modelli su Quattroruote. Scopri Ora il Listino!



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come **Andrea Frullanti**

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Plug-in sociale di Facebook

Nove da Firenze

On line sin dal 1997, il primo giornale web fiorentino è editato da Comunicazione Democratica, associazione culturale (iscritta al Registro regionale delle associazioni di promozione sociale), che raccoglie il gruppo dei fondatori.

Aperion.it - Web Agency

Da oltre 19 anni siamo partner delle aziende che vogliono far decollare il proprio business. Abbiamo aiutato centinaia di imprese a costruire e consolidare la propria presenza sul web, gestendo ogni progetto in maniera personalizzata.

Rubriche

Tutte le notizie di oggi

Archivio notizie

Personaggi

Luoghi

Temi

Redazione

Chi siamo

Contatti

Pubblicità

I link dell'informazione in Toscana