

A cura di: Clara Sargentini, Roberto Tocci, Roberto Fratini, Andrea Martini, Marco Failoni, Matteo Campostrini, Eleonora Pippi



## La filiera della carne ovina punta all'innovazione per conquistare nuovi spazi di mercato

*Nuovi processi produttivi, qualità delle carni ovine, tendenze e prospettive del mercato al centro dell'attività del progetto V.A.C.A.S.O.P.I.N.U.M.*

**da** FIRENZE - È giunto al termine il progetto integrato di filiera VAL.CAR.OVI.T., co-finanziato dal PSR 2007-2013 della Regione Toscana, e riguardante l'ovicoltura da carne. Il progetto ha avuto come scopo quello di valorizzare le carni degli ovini adulti presenti sul territorio regionale, promuovendo investimenti nelle aziende agricole e nelle strutture di trasformazione, al fine di potenziare la filiera. In

questo contesto si è inserito il progetto V.A.C.A.S.O.P.I.N.U.M., co-finanziato dalla Misura 124 del PSR, che ha riguardato in particolare la valorizzazione delle carcasse e delle carni di ovini adulti destinate al mercato tradizionale e a quello di nuova tendenza rappresentato dalle popolazioni immigrate principalmente da paesi africani ed asiatici. Le carni del nuovo mercato, provenienti

dalla macellazione rituale islamica (halal) sembrano avere potenzialità di diffusione anche nel mercato regionale, in cui i cibi etnici vengono sempre più apprezzati. Al progetto, che si conclude dopo oltre due anni di attività, hanno partecipato l'azienda agricola e la società Lanini (capofila del progetto), il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) dell'Università di Firenze e la Cia

Toscana, che ha curato le attività di trasferimento dell'innovazione. Con il progetto VACASOPINUM è stata svolta un'indagine territoriale del mercato ovino e sono state studiate le caratteristiche quali-quantitative delle carcasse e delle carni presenti nel mercato toscano tradizionale ed halal. Vi presentiamo in queste pagine i principali risultati emersi dal progetto.

### IL SETTORE OVICAPRINO IN CIFRE

Il settore ovi-caprino incide sull'agricoltura nazionale per l'1,1% (0,8% quello ovi-caprino da latte e 0,3% quello ovi-caprino da carne).

Il valore economico delle sue produzioni è pari a 457.000.000 di euro per il latte e 188.000.000 di euro per la carne. Gli allevamenti ovini erano, nel 2011, 51.032 concentrati per l'81% nel centro sud, macro-area in cui si trova l'88% degli ovini.

In Toscana il settore ha conosciuto, purtroppo, un drastico ridimensionamento negli ultimi anni. Attualmente sono presenti poco più di 2.500 allevamenti con 479.819 capi, il 48,7% dei quali è allevato in provincia di Grosseto, il 25,8% in provincia di Siena, il 10,2% in provincia di Pisa, il 5,2% in provincia di Firenze; il rimanente 10,04% è

ripartito tra le altre 6 province.

Il 78,2% del patrimonio ovino appartiene a razze da latte (Sarda per il 45%) e il 21,8% a razze autoctone utilizzate per lo più per la carne (Appenninica, Pomarancina, Garfagnina bianca e Zerasca).

La richiesta del mercato toscano è indirizzata quasi esclusivamente verso agnelli leggeri e limitatamente ai periodi di Natale e Pasqua.

La ormai forte presenza di immigrati dai paesi nordafricani e dall'est europeo, di fede prevalentemente islamica ed usi a carni ovine più mature, potrebbe favorire l'incremento del consumo di agnelli pesanti, ma anche di ovini adulti, specie se sacrificati secondo la macellazione rituale islamica (*halal*).



### IL MERCATO DELLE CARNI OVINE IN TOSCANA

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 vissanini (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 € 9,00



al kg, quello di vendita di € 17,50; quello di ovino adulto è rispettivamente di 3,5 e 7,0 €. Le carcasse di agnello comprendono testa e corata, che vengono vendute a prezzi modici (es. € 1,00-2,00 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 3.00 €, quello di vendita di 5.00 €.

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 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.

La valutazione delle nuove opportunità di mercato rappresentate dalla domanda delle popolazioni di fede islamica, ha reso necessario lo studio delle diverse caratteristiche dei processi di macellazione tradizionale e *halal*: sia in termini di "performance" produttive che di qualità delle carni.

# PROGETTO CARNE OVINA

A cura di: Clara Sargentini, Roberto Tocci, Roberto Fratini, Andrea Martini, Marco Failoni, Matteo Campostrini, Eleonora Pippi

## MACELLAZIONE TRADIZIONALE E HALAL A CONFRONTO

Il confronto tra i metodi di macellazione ha riguardato: le carcasse, le caratteristiche fisico-chimiche delle carni, il gradimento dei consumatori.

**Carcasse:** sono state valutate 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). Poche sono state le differenze percentuali tra gli organi interni e gli scarti di macellazione delle due tipologie di ovini. Le pecore destinate al mercato halal hanno mostrato una maggiore incidenza delle estremità distali degli arti posteriori (0,72 vs 0,60%) e dell'apparato respiratorio (polmoni+ trachea: 4,40 vs

2,21). La resa lorda, non diversa, è stata mediamente del 45%, la resa netta del 53%.

Diverso è stato invece il punteggio attribuito alla conformazione della carcassa, in base alla griglia (S) EUROP, che è risultato significativamente migliore nelle pecore del mercato tradizionale (R vs O). Ciò può essere dovuto alla lunghezza della

coscia, maggiore nelle carcasse halal, che ha influito negativamente sulla compattezza della regione e sulla rotondità dei profili. È da tenere presente che in questa sede non è stato possibile, per motivi organizzativi, effettuare rilievi in occasione della festa del Sacrificio (fine del Ramadan) quando tradizionalmente vengono sacrificati i capi migliori.



**Caratteristiche chimico-fisiche delle carni:** le carni provenienti dalla lombata (*M. longissimus thoracis+lomborum*) hanno mostrato per i soggetti del mercato tradizionale 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%).

La composizione acidica della frazione lipidica ha mostrato differenze per ciò che riguarda gli acidi grassi monoinsaturi, percentualmente più elevati nelle pecore tradizionali (38,2% vs 43,8%), e per quelli polinsaturi, sia della serie ω-3 che della serie ω-6, maggiori invece nelle pecore halal (5,0% vs 3,6% e 10,2% vs 7,8% rispettivamente). Nessuna differenza è stata riscontrata nel contenuto in acidi grassi saturi (45%

in media) e nei principali indici di salubrità (ω-6/ω-3=2,20; Indice Aterogenico=0,55 ed Indice Trombogenico=0,48 in media).

**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.

In sintesi i test hanno evidenziato due principali risultati:

- **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 di queste carni;

- **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.

Il progetto VA.CA.S.O.P.I.NU.M. ha messo in risalto come in Toscana si preferisca ancora la carne di agnello da latte, mentre l'ovino adulto ha diffusione solo in aree limitate. Le analisi chimico-fisico-nutrizionali delle carni mostrano tuttavia, per gli ovini adulti, caratteristiche apprezzabili come apprezzabile risulta anche il loro gradimento da parte dei consumatori.

Pertanto 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.

### CARCASSA TRADIZIONALE



### CARCASSA HALAL



In questa pagina due esempi di piatti a base di carne di pecora serviti durante i consumer test:

*Bistecchina scottadito (nella foto in alto a destra)*

*Tajine di pecora (foto sotto)*



## PERCORSI DI INNOVAZIONE NEI PROGETTI DI FILIERA PER L'AGRICOLTURA TOSCANA

### VA.CA.S.O.P.I.NU.M. - VALORIZZAZIONE DELLE CARNI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA MACELLAZIONE OVINA TRAMITE LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI INNOVATIVI E PER NUOVI MERCATI

Progetti integrati di filiera anno 2012 misura 124

PIF "Valorizzazione delle carni ovi-caprine della Toscana" (VAL.CAR.OVI.T.)

## MERCOLEDÌ 6 MAGGIO 2015 - ORE 10:30 | CONVEGNO FINALE L'INNOVAZIONE NELLA FILIERA DELLE CARNI OVINE PER PROMUOVERE NUOVI SBOCCHI DI MERCATO SIENA - SALA CONVEGNI CONFCOOPERATIVE (VIALE EUROPA 59)

ore 10:30 - Apertura dei lavori: **LUCIA LANINI**, della Lanini s.r.l. Società Agricola, capofila del progetto. Seguiranno le comunicazioni a cura dei ricercatori del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) e del Dipartimento di Gestione Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali (GESAAF) dell'Università di Firenze

- **CLARA SARGENTINI** (DISPAA), responsabile scientifico del progetto, **Il progetto VA.CA.S.O.P.I.NU.M., obiettivi, attività e risultati**
- **ROBERTO FRATINI** (GESAAF) e **ELEONORA PIPPI** (DISPAA), **Indagine di mercato sulla carne di ovino adulto in Toscana**
- **ROBERTO TOCCI** (DISPAA), **Caratteristiche alla macellazione di ovini adulti e qualità della carne**
- **MATTEO CAMPOSTRINI** (DISPAA), **Consumer test sulla carne di ovino adulto**

ore 12:00 - Dibattito

ore 13:00 - Conclusione dei lavori

Al termine dei lavori ai partecipanti sarà offerto un buffet a base di prodotti tipici