



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

hic sunt futura

AZIENDA AGRARIA
'ANTONIO SERVADEI'



ANAPRI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ALLEVATORI BOVINI DI
PEZZATA ROSSA ITALIANA

AAFVG
ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



FOTO ARCHIVIO ANAPRI (dove non indicato)



PROGETTO DI INNOVAZIONE AZIENDALE E DI FILIERA

LA ROSSA PEZZATA IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Se c'è il prato, c'è una mucca che lo conserva

AZIENDA AGRARIA 'ANTONIO SERVADEI'
VIA POZZUOLO 324, UDINE
LUNEDÌ 16 DICEMBRE 2019
ORE 10.30

INFO
Ufficio Divulgazione Scientifica
dott.ssa Alessandra Missana
alessandra.missana@uniud.it
T. 0432 55 63 97



MISURA 16.2.1



IL TEMA

Il Convegno è l'esito di una ricerca scientifica e di un'attività di trasferimento tecnologico che hanno portato alla creazione in regione di una filiera integrata della carne bovina con la costituzione della Cooperativa "La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia".

I protagonisti: il Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine, diciotto imprese agricole, un'impresa di produzione e lavorazione delle carni, due cooperative agricole, l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia e l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Pezzata Rossa Italiana (PRI).

La PRI è la più importante razza a duplice attitudine italiana che assicura, oltre al latte, una consistente e qualificata produzione di carne. In FVG, dove è nata, i 26.000 capi rappresentano oltre un terzo del patrimonio bovino regionale.

Sinora le aziende friulane valorizzavano il latte ma non la carne: la quasi totalità dei vitelli e delle vacche a fine carriera era venduta fuori regione. Veniva così perso quel valore aggiunto ricavato dalla produzione, trasformazione e commercializzazione della carne e derivati.

Ora il FVG è in grado di offrire al consumatore carne riconoscibile e affidabile per identità territoriale, elevato standard qualitativo, sostenibilità ambientale, rispetto del benessere animale e riduzione dello spreco alimentare. Il convegno ha lo scopo di contribuire alla disseminazione dei risultati della ricerca-azione per accrescere la consapevolezza che i prodotti regionali, frutto di sperimentazione scientifica, passione e perizia degli allevatori nonché capacità di mettersi in rete, possiedono qualità che li rendono altamente competitivi nel mercato agroalimentare.

IL PROGRAMMA

SALUTI DI BENVENUTO

ROBERTO PINTON

Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Udine

STEFANO ZANNIER

Assessore alle risorse agroalimentari, forestali e ittiche e alla montagna

MANLIO PALEI

Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria

PAOLO CECCON

Direttore del Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali

COORDINAMENTO DEI LAVORI

EDI PIASENTIER

Responsabile scientifico di Progetto

INTERVENTI

Per l'ANAPRI

Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Pezzata Rossa Italiana

DANIELE VICARIO

Allevamento regionale della Pezzata Rossa Italiana

Per l'AAFVG

Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

ANDREA LUGO

La "Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia"

IL PROGRAMMA

Per il DI4A

Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine

MIRCO CORAZZIN

Finissaggio della vacca e impatto ambientale

ANNA ZULIANI

Benessere animale nelle aziende regionali

EDI PIASENTIER

Qualità della carne di Pezzata Rossa

LUCILLA IACUMIN

L'hamburger di Pezzata Rossa nella filiera friulana

SANDRO SILLANI e FEDERICO NASSIVERA

Criticità ed opportunità per il mercato della carne di Pezzata Rossa

CONCLUSIONI E PRESENTAZIONE VOLUME

La Pezzata Rossa in Friuli Venezia Giulia: la filiera della carne di qualità

FRANCO MORAS

Presidente dell'Azienda PRIS (Pezzata Rossa Innovazione e Servizi), Capofila di Progetto

ORE 13.00

RINFRESCO CON ASSAGGIO DI PEZZATA ROSSA

Cucinato dai futuri cuochi allievi dell'Isis 'B. Stringher', su ricetta del prof. **Luca Grosso** e il coordinamento del prof. **Alessandro Pareschi**