



**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**