

Partenariato

Renzini SpA
Flea Società Agricola
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.

www.mollydesign.com



NORCINARTE
fine food passion since 1889

misura
>> 124
PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a.r.l.

www.parco3a.org

LightStreetFood



**Nuovi concept di vendita
di salumi norcini e di
porchetta con etichetta
senza E**



CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Venerdì 2 ottobre 2015 - ore 10:00

NORCINARTE - Ristorante e vendita di prodotti tipici

Loc. Coldipozzo - Uscita E45 Promano km. 128

OBIETTIVI

Nei prossimi anni le imprese agroalimentari dovranno innovare sempre di più il prodotto o il processo produttivo. Il consumatore italiano odierno si trova ad acquistare prevalentemente presso la GDO prodotti di qualità nutrizionali scadenti e tipologie di panini come hamburger ed hot dog estranei alla cultura gastronomica italiana e allo stile di vita italiano.

Il progetto di sperimentazione riguarda la filiera della commercializzazione di prodotto agroalimentare ed in particolare la tematica dello sviluppo di innovazione per la trasformazione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti. In particolare la sperimentazione è tesa a realizzare un set di prodotti di salumi d'alta gamma e porchetta privi di conservanti e coloranti con una logica salutistica di tipo "light" e con un sistema di commercializzazione rivolto allo street food.

Ad oggi sul mercato poche imprese si sono "dedicate" alla commercializzazione di cibi da strada in modo professionale con particolare attenzione al tema salutistico, logistico e di packaging.

La sperimentazione di durata complessiva di circa 10 mesi prevede la realizzazione di un nuovo concept di vendita della porchetta e di salumi d'alta gamma norcini legati ad uno stile Street food, con la riduzione del contenuto di grassi e la riduzione (e dove possibile la totale esclusione) di additivi tecnologici e chimici (E205, E252 E300) e con l'abbinamento ad una birra artigianale umbra.

ATTIVITÀ PREVISTE

L'idea vuole che si identifichi una linea di prodotti esclusivi che possano essere venduti "per strada" mantenendo le garanzie di sanità alimentare.

Si ipotizza di studiare in prima fase le possibili piazze italiane ed europee dove poter offrire il prodotto e la potenzialità di assorbimento di prodotto street food. Andrà analizzata la catena logistica e studiata un'organizzazione dei rifornimenti che sia veloce e sicura.

I prodotti del progetto, vista la delicatezza degli stessi, dovranno quindi essere "trasportati" e "conservati" in maniera sicura e soprattutto dovranno essere imballati con sistemi particolari di protezione e garanzia della "catena del freddo" etichette con memoria termica.

Inoltre, si dovrà capire anche le tendenze del consumatore in merito all'apporto calorico e alimentare dei prodotti e suggerire una serie di tecniche di lavorazione e abbinamenti di consumo utili a invogliare il consumatore a provare sempre nuovi sapori. Per ciò è necessario fare delle prove con i seguenti prodotti:

- Porchetta umbra
- Mortadella di suino e cinghiale
- Prosciutto crudo stagionato
- Prosciutto cotto Francese
- Salsiccia fresca da griglia
- Hamburger "Gourmet"
- Stinco arrosto al tartufo "free"
- Stinco arrosto ai funghi porcini "free"

che non dovranno contenere tracce di additivi chimici, dove possibile o in piccolissime quantità (-75% della normale condizione di mercato) quali:

Conservanti:

- E250 nitrito di sodio
- E252 nitrato di potassio

Antiossidanti:

- E300 acido ascorbico
- E301 ascorbato di Sodio

RISULTATI ATTESI

Dalla presente sperimentazione ci si aspetta di ottenere dei prototipi dei panini da Street food dalle particolari caratteristiche salutistiche che abbiano un forte appeal nei confronti del consumatore globale e in grado di offrire un packaging innovativo per il "consumo da strada" e per la facilità di trasporto vista la modalità di distribuzione. Il tutto con il supporto di un birrificio artigianale in grado di conferire tipicità locale ed esaltare il menù.



Programma

> 10.00 Registrazione dei partecipanti

> Saluti

Fernanda Cecchini

Assessore alle politiche Agricole e Agroalimentari,
Regione Umbria

Giuliano Polenzani

Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie
Regione Umbria

> 10.15 Interventi programmati

**La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013:
il progetto LIGHT STREET FOOD**

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Presentazione del progetto:

lo Street Food in chiave moderna

Franco Renzini

AD - Renzini SpA

Prodotti per lo Street Food

Alessio Minestrini

Responsabile produzione - Renzini SpA

**La Birra Artigianale nel menu
dello Street Food**

Alessandro Bazzucchi

Direttore Commerciale - Birra Flea

> 11.30 Dibattito

> 12.30 Conclusioni

Andrea Sisti

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> Buffet