



**RELAZIONE TECNICA DI COLLAUDO DEL SOGGETTO CAPOFILA**

**Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020**

**Reg. (UE) 1305/2013**

**BANDO ATTUATIVO DELLA SOTTOMISURA 16.2**

**PIF N. 25 CARNE BOVINA DELLA MAREMMA**

**CUP ARTEA 726538**

**ANNUALITÀ 2015**

**MA.MAR. MATTAZIONE MAREMMANA SRL**

**CUAA: 01164040535**

## PIF CARNE BOVINA DELLA MAREMMA

---

### RELAZIONE TECNICA DI COLLAUDO DEL SOGGETTO CAPOFILA

Il presente progetto è inserito all'interno del PIF N. 25 Carne Bovina della Maremma approvato con decreto dirigenziale n. 1494 del 01/04/2016.

#### 1.TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEL RICHIEDENTE

##### SOGGETTO CAPOFILA SOTTOMISURA 16.2 PSR

Denominazione dell'impresa	MA.MAR. MATTAZIONE MAREMMANA SRL	
Rappresentante legale	CHRISTIAN HEINZMANN	
Via e numero	VIALE IV MAGGIO 1954 snc	
Città - Provincia	ROCCASTRADA GR	Cap 58036
Telefono	0564/1768147	Fax
Indirizzo E-mail	presidenza@mamar.it	
Indirizzo PEC	mamarsrl@arubapec.it	
C.F.	01164040535	P.IVA 01164040535
Persona fisica di riferimento per il PIF	CHRISTIAN HEINZMANN Ruolo: PRESIDENTE - Cell 348/3534020	

La società ha svolto il ruolo di capofila del Progetto PIF, nell'intento di migliorare la qualità delle produzioni e la competitività aziendale sono stati effettuati investimenti all'interno della Misura 16.2 **PRO**duzione **Sostenibile** nella **MAREmma** Toscana di carne bovina (**PRO-SMART**beef).

#### SITUAZIONE AZIENDALE

La **Ma.Mar Mattazione Maremmana s.r.l.** con sede in Roccastrada è una società recentemente costituitasi per la realizzazione di un nuovo stabilimento di macellazione di cui la provincia di Grosseto, ed in particolare il settore

zootecnico del territorio, ha sentito per anni il bisogno. L'impianto, realizzato nell'area artigianale di Roccastrada, lottizzazione del polo industriale del Madonnino, posto in prossimità del centro fieristico di Braccagni, vede una compagine sociale mista con la presenza di alcuni privati che operano nel settore delle carni, il Consorzio Agrario del Tirreno, le organizzazioni di categoria e nasce per offrire agli allevatori locali i servizi di macellazione, lavorazione e confezionamento della carne bovina. Le finalità dello stabilimento sono perfettamente in linea con i contenuti del PIF n. 25, rappresentando per la filiera della carne bovina uno degli anelli fondamentali; inoltre, la società MA.MAR. Srl, oltre a partecipare come partecipante diretto al PIF presentando una domanda di aiuto sulla sottomisura 4.2 **è stata inserita quale capifila della sottomisura 16.2 relativa al trasferimento dell'innovazione nella filiera produttiva.**

**L'adesione al PIF della Carne bovina della Maremma** e gli impegni presi per la partecipazione al progetto integrato con la sottoscrizione dell'accordo di filiera, confermano la validità complessiva del progetto di filiera, che proprio nel mattatoio trova una ragione fondamentale che giustifica l'interesse manifestato dalla numerose aziende agricole e zootecniche che hanno aderito al PIF in oggetto, che è stato capace anche di coinvolgere con determinazione ed interesse ulteriori soggetti finali della filiera carne bovina quali la grande distribuzione organizzata (Unicoop Tirreno) e la ristorazione locale.

A tal fine la società ha attivato anche la sottomisura 16.2, connessa al criterio del trasferimento dell'innovazione dal mondo universitario al settore produttivo, ed è stata SOGGETTO CAPOFILA per la sottomisura 16.2, che ha visto partecipare l'Università di Pisa e la Scuola Superiore Sant'Anna, la cooperativa COAGRI soggetto capofila della sottomisura 4, e tre aziende agricole che si sono messe a disposizione per prove agronomiche di coltivazione di foraggi e tecniche di pascolamento e prove zootecniche di allevamento.

### **Sottomisura 16.2 - Punti salienti del progetto di trasferimento dell'innovazione**

Il progetto di cooperazione, denominato **PROduzione Sostenibile nella MAREmma Toscana di carne bovina** (acronimo PRO-SMARTbeef) ha visto come capofila lo stabilimento Mattazione Maremmana S.r.l. ed aveva come obiettivi il miglioramento della redditività della filiera zootecnica bovina per la produzione della carne in Maremma. Le azioni che hanno composto il progetto erano 6, riassunte nel miglioramento delle produttività e sostenibilità dei sistemi cerealicolo - foraggeri aziendali e nell'ottimizzazione della fase di allevamento, di maturazione delle carni e della sua conservazione in relazione ai diversi sistemi foraggeri e di allevamento.

Le valutazioni sono state eseguite sia sulla fase di produzione delle foraggere, sia sulla fase dell'allevamento:

- 1) **Ottimizzazione della fase di produzione delle foraggere** con caratterizzazione pedologica delle aziende-partner e dei sistemi produttivi foraggero-zootecnici aziendali mediante trasferimento delle innovazioni agronomiche quali l'introduzione di tecniche di lavorazione ridotta e non lavorazione, coltivazione di prati e prati-pascoli poliennali migliorati e introduzione di tecniche di coltivazione in ambienti agro-silvo-pastorali (ASP);
- 2) **Ottimizzazione della fase di allevamento** in relazione ai diversi sistemi foraggeri e di allevamento con valutazione delle performance produttive in vita, valutazione delle performance al macello e post mortem, valutazione della qualità della carne in relazione ai diversi sistemi foraggeri e di allevamento trasferiti, con valutazione della qualità igienico

sanitaria, della qualità fisica e organolettica, dei parametri microbiologici e dei parametri biochimici della carne e valutazione del benessere animale.

I risultati e le ricadute economiche e ambientali previste sono la produzione di una carne dal valore organolettico e nutrizionale - nutraceutico superiore; la creazione di una filiera ottimizzata dal punto di vista delle pratiche agronomiche, con riduzione dell'impatto sull'ambiente degli allevamenti in termini di maggiore efficienza degli animali e delle pratiche agricole e minor consumo di risorse.

Per una più ampia disamina dei contenuti progettuali si veda il testo del progetto **PRO-SMARTbeef** parte integrante del PIF n. 25.

### **EVOLUZIONE DEL PROGETTO**

La valorizzazione delle produzioni locali di carne bovina nell'area della Maremma Toscana si inserisce in un contesto globale in cui la crescita costante della popolazione mondiale e la contemporanea necessità di ridurre l'impatto ambientale legato alle produzioni agricole, in particolare a quelle zootecniche, pongono un difficile duplice obiettivo per le produzioni animali: da un lato aumentare la produzione di carne a livello mondiale per soddisfare la crescente richiesta, dall'altro ridurre l'impronta ecologica degli allevamenti. Oltre a questo non può essere trascurato il fatto che il consumatore è sempre più attento al benessere degli animali, ai metodi di allevamento e al potenziale impatto che questi possono rappresentare per l'ambiente e che ciò assume una crescente importanza al momento dell'acquisto, tanto da essere uno dei motivi della notevole diminuzione dei consumi di carne bovina.

Per limitare l'impatto sull'ambiente dell'allevamento bovino in Maremma, i sistemi cerealicolo-foraggeri a supporto delle produzioni animali dovranno essere in grado di mitigare le emissioni gas-alteranti provenienti dalle fermentazioni enteriche e dalla gestione dei reflui e incrementare le produzioni areiche di foraggi e granelle utilizzando minori input energetici allo scopo di ridurre l'impronta di carbonio del sistema produttivo. Al fine di intensificare sostenibilmente le produzioni areiche e allo stesso tempo incrementare la fertilità del suolo e limitare i rischi di erosione, diversi autori indicano una serie di pratiche agro-ecologiche: riduzione delle lavorazioni del terreno, conversione da colture annuali a poliennali, consociazioni nel tempo e nello spazio, irrigazione a goccia e implementazione di tecniche agro-silvo-pastorali (ASP).

Le suddette pratiche consentono anche di massimizzare il benessere degli animali allevati, che incide sullo stato di salute fisica e mentale dell'animale e abbate le perdite di tipo economico legate al minor accrescimento degli animali, al deprezzamento delle carcasse e al numero di morti in allevamento.

### **Obiettivo generale del progetto**

Il progetto PRO-SMARTbeef vuole contribuire a risolvere le problematiche della produzione di carne bovina in Maremma tramite interventi innovativi nell'ambito della produzione primaria, e nelle successive fasi di pre-commercializzazione (preparazione e conservazione del prodotto) e commercializzazione (valorizzazione del prodotto).

### FASE PRIMARIA

1. *Problematica*: migliorare la produttività e la sostenibilità dei sistemi cerealico-foraggeri aziendali nel rispetto della salvaguardia del territorio

*Risoluzione della problematica*: effettuare una preliminare caratterizzazione pedologica delle aziende-partner e dei sistemi produttivi foraggero-zootecnici aziendali. Sulla base di queste informazioni sono stati definiti itinerari tecnici per favorire tecniche di lavorazione ridotta o non lavorazione, di coltivazione di prati e prati-pascoli poliennali migliorati. In alcuni casi è stato favorito un incremento della produzione tramite l'utilizzo di tecniche di irrigazione ad alta efficienza.

2. *Problematica*: miglioramento della redditività della filiera zootecnica per la produzione della carne bovina.

*Risoluzione della problematica*: l'ottimizzazione dei sistemi cerealico-foraggeri, in particolare della formulazione di razioni e delle tecniche di pascolamento e la sincronizzazione della fase di allevamento alla fase di produzione foraggiera.

### FASE DI PRE-COMMERCIALIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

1. *Problematica*: valorizzazione delle caratteristiche del prodotto ottenuto nella fase di produzione primaria
2. *Risoluzione della problematica*: l'ottimizzazione dell'età di macellazione, della lunghezza del periodo di frollatura e della tecnica di conservazione della carne in pre-commercializzazione. I parametri che definiscono ciascuna di queste fasi, sono modulati e ottimizzati in relazione alle esigenze delle diverse razze bovine allevate.

Il raggiungimento degli obiettivi del progetto viene favorito anche tramite lo svolgimento di 2 azioni articolate in diverse attività, espletate dai partner della sottomisura.

#### **Azione: Ottimizzazione della fase di allevamento in relazione ai diversi sistemi foraggeri e di allevamento trasferiti.**

4.1 Valutazione benessere animale mediante check list.

9.1 Divulgazione del progetto

#### **Azione 4.1 - Valutazione del benessere degli animali**

Per benessere si intende generalmente “la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale”.

Il benessere animale nel suo complesso non include solo la salute e il benessere fisico dell'animale ma anche il suo benessere psicologico e la capacità di esprimere i suoi comportamenti naturali. Il benessere può essere considerato rispettato se gli animali sono in buona salute, si sentono bene e sono liberi dal dolore, come viene descritto dalle “Cinque libertà”.

#### **Le cinque libertà**

Prima libertà: dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione garantendo all'animale l'accesso ad acqua fresca e ad una dieta che lo mantenga in piena salute

Seconda libertà: di avere un ambiente fisico adeguato dando all'animale un ambiente che includa riparo e una comoda area di riposo

Terza libertà: dal dolore, dalle ferite, dalle malattie prevenendole o diagnosticandole/trattandole rapidamente

Quarta libertà: di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche fornendo all'animale spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali della propria specie

Quinta libertà: dalla paura e dal disagio assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.

Il benessere animale è stato valutato mediante check list, i cui dati sono riportati nelle tabelle successive, realizzato con visite bimestrale a partire da giugno 2017.

In primo luogo è stato effettuato un sopralluogo in cui sono state definite le caratteristiche aziendale e di allevamento (allegate alla presente) documento redatto da BARTUSSEK, H., CH. LEEB AND S. HELD **ANIMAL NEEDS INDEX FOR CATTLE ANI 35 L/2000 - cattle**

December 2000 ; La valutazione è stata realizzata in riferimento ai seguenti parametri: Locomozione; Interazione sociale; Pavimentazione; Luce e aria; Fattore uomo.

Lo svolgimento dell'attività sopraindicata è stata realizzata dalla ditta Cofinagri srl su tre aziende aderenti alla misura 16.2, Soc. Agr. Podere dei Fiori, Soc. Agr. Pietratonda, Tenuta di Paganico Soc. Agr.

1. **Soc. Agr. Podere dei Fiori**: Valutazione degli animali allo stato brado, in Feed Lot e a Stabulazione fissa.
2. **Soc. Agr. Pietratonda**: Valutazione degli animali allo stato brado, semibrado e in Feed Lot.
3. **Tenuta di Paganico Soc. Agr.**: Valutazione degli animali allo stato brado.

Le tre aziende sono state monitorate per 33 settimane a partire da giugno 2017 fino ad agosto 2018, valutando per ognuna le diverse tipologie di allevamento.

Di seguito sono riportati i valori ottenuti, dai quali si può evincere che per le quattro tipologie di allevamento valutate, brado, semibrado, feed lot e stabulazione fissa agli animali è garantito un ottimale benessere in conformità anche con la normativa cogente che regola la materia.

**BRADO**: Tutte e tre le aziende presentano indici molto soddisfacenti, in particolare la Tenuta di Paganico in ragione della maggiore esperienza maturata nella gestione del bestiame allo stato brado. Chiaramente l'aspetto più carente è il fattore uomo determinato proprio dalla tipologia stessa di forma di allevamento.

**SEMIBRADO**: Questa tipologia è stata adottata per un gruppo di bovini dall'azienda Pietratonda, i dati non si discostano molto da quelli rilevati sulla tipologia allevamento brado se non una eccessiva presenza di fango nelle aree di abbeverata e somministrazione dei foraggi in particolare nei mesi invernali. Nonostante tale problematica non abbia portato a patologie è consigliare ruotare le postazioni di abbeverata e somministrazione dei foraggi.

### **FEED LOT:**

Questa tipologia di allevamento è utilizzata dalle aziende Podere dei Fiori e Pietratonda, in generale tutti i parametri sono risultati buoni per entrambe le realtà; Un aspetto migliorabile riguarda la pavimentazione dell'azienda di Pietratonda.

**STABULAZIONE FISSA**: Questa tipologia di allevamento è presente solo nell'azienda Podere dei Fiori, nonostante i valori di movimento, pavimentazione, luce e aria risultino inferiori alle altre tipologie sono comunque all'interno dei valori richiesti dalla normativa in materia di benessere animale.

L'aspetto importante da evidenziare risulta sia il fattore uomo con valori molto elevati e il miglioramento nel corso dell'ultimo anno degli altri parametri dovuto ad una più razionale gestione dei capi all'interno dei box.

### DIVULGAZIONE DEL PROGETTO

#### A) Corso di foraggicoltura

Nell'ambito del Progetto PIF Carne bovina della Maremma e più precisamente all'interno del progetto PRO-SMART BEEF (MIURA 16.2), la Società Cooperativa Agricola – COAGRI, soggetto capofila del PIF, attraverso l'azione 9.1 Divulgazione, ha organizzato un approfondimento sull'attività di foraggicoltura e sistemi agrosilvopastorali, realizzando un corso di aggiornamento.

Il corso si è tenuto da TELLUS, Spin-off Accademico Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ed ha coinvolto i seguenti docenti:

Enrico Bonari, Professore ordinario di agronomia e coltivazioni erbacee

Marcello Mele, Professore ordinario di scienze animali

Simona Bosco, assegnista di ricerca in agronomia e coltivazioni erbacee

Alice Cappucci, assegnista di ricerca in scienze animali

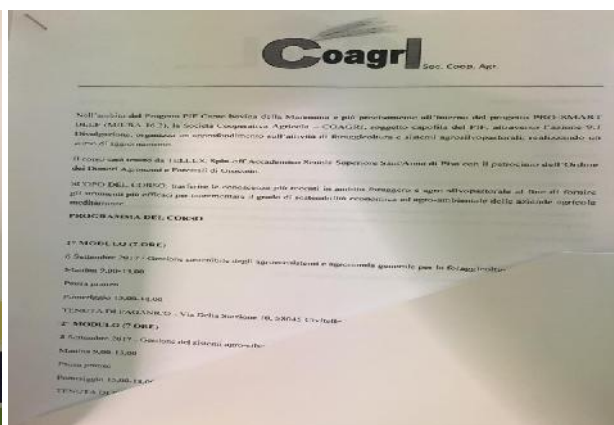
Alberto Mantino, assegnista di ricerca in agronomia e coltivazioni erbacee

Ricardo Villani, assegnista di ricerca in agronomia e coltivazioni erbacee

SCOPO DEL CORSO: trasferire le conoscenze più recenti in ambito foraggero e agro-silvopastorale al fine di fornire gli strumenti più efficaci per incrementare il grado di sostenibilità economica ed agro-ambientale delle aziende agricole mediterranee, il corso si tenuto dal 6 al 25 Settembre 2017 all'interno di aziende partner di progetto (Podere dei Fiori SSA e Tenuta di Paganico SSA), il corso ha avuto una durata complessiva di 38 ore di cui 28 in aula e 8 in azienda; sono stati trattati i seguenti argomenti:

- Gestione sostenibile degli agroecosistemi e agronomia generale per la foraggicoltura mediterranea
- Gestione dei sistemi agro-silvo-pastorali, produttività e valorizzazione.
- Foraggicoltura mediterranea: sostenibilità e moderne tecniche di produzione di foraggi freschi e conservati
- Foraggicoltura mediterranea: gestione sostenibile delle risorse naturali in agricoltura, impatti legati alle pratiche agricole, strumenti di misura degli impatti e valorizzazione delle produzioni agricole.

Il corso ha visto la partecipazione delle aziende coinvolte nel PIF, professionisti e associazioni di categoria, con una presenza media di circa 25 discenti ogni corso.



### B) Viaggio studio in Veneto

L'attività si è svolta nei giorni del 16 e 17 Aprile 2018, con il duplice obiettivo di divulgare/sensibilizzare e raccogliere informazioni utili per gli allevatori della Provincia di Grosseto relative alle modalità di allevamento e gestione dei capi.

La visita si è sviluppata in due giorni, il primo giorno presso l'Azienda Agricola pilota dimostrativa a Valle Vecchia (Caorle-Ve) di Veneto Agricoltura nella quale oltre ad una visita presso l'azienda si è tenuto un convegno sui progetti in essere nell'azienda con particolare riferimento al tema dell'Agroforestry.

Il secondo giorno la visita ha portato la delegazione presso l'Azienda Casaria di Masi (PD), sede di AIAF e nell'Azienda Da Schio a Villadose (RO), sede di una misura 16.1 che comprende anche agroforestazione (si allega foglio firme presenza).

Il viaggio studio ha visto la partecipazione di oltre 30 persone, inizialmente il viaggio era stato strutturato per 42 partecipanti, tale aspetto ha determinato un'economia che in parte è stata utilizzata per la realizzazione del video divulgativo.



### C) Video divulgativo

Inizialmente questa attività non era stata prevista, ma la direzione ha ritenuto opportuno realizzare un video nel quale venissero raccontate le esperienze degli "attori" che hanno partecipato a PRO-SMARTbeef, permettendo altresì di rendere il progetto più facilmente divulgabile attraverso i mezzi di informazione e fruibile anche dai non addetti ai lavori. Sono stati realizzati due video, uno della durata di 7 minuti riassuntivo del progetto che è stato utilizzato in apertura dei due convegni conclusivi organizzati il 30 agosto a Paganico (Grosseto) e il 14 settembre a Firenze, ed uno della durata di 30 minuti contenente molte interviste a tanti dei protagonisti del progetto (Unipi, Scuola Sant'Anna di Pisa, Aziende Agricole partecipanti diretti e partecipanti indiretti, MAMAR, ecc.).

### D) Organizzazione eventi divulgativi

Sono state realizzate due giornate per parlare della carne bovina della Maremma, nelle quali trova la sua sintesi Prosmartbeef.

Il 30 agosto, presso l'Hotel Relais Santa Genoveffa a Paganico, dalle 9 alle 13 si è tenuto il primo incontro in cui sono intervenuti alcuni dei maggiori esperti e docenti universitari come Marcello Mele, Enrico Bonari, Alberto Mantino,



## PIF CARNE BOVINA DELLA MAREMMA

Domenico Cerri, Roberta Nuvoloni, Giuseppe Conte ma anche relazioni più approfondite sulla carne bovina con Giovanni Brajon, e sulla sua lavorazione con Vasco Tacconi della Accademia della Fiorentina o le esperienze produttive dell'allevatore Filippo Avidano e quelle culinarie di Aimo Moroni, all'incontro ha partecipato anche Gennario Gilberti funzionario della Regione Toscana.

**Misura 16.2**  
PRoDUzione Sostenibile nella MAREmma Toscana  
di carne bovina (PRO-SMARTbeef)

**30 AGOSTO 2018**  
ora 9:00  
Hotel Relais Santa Genoveffa - PAGANICO (GR)

**PROGRAMMA**

9:00 Accoglienza e registrazione partecipanti  
9:30 Saluti istituzionali e introduzione al convegno  
**DOMENICO SABBIONI** Dottore Agronomo - Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Grosseto  
**GIANNI PEGALUZZA** Dottore Agronomo - Coordinatore Progetto PIF MiU 4.1 - Co.Agr. Grosseto - soggetto capofila  
**CRISTIAN NENCINI** Presidente M.A.P. SR - soggetto capofila Progetto ProSmart beef - MiU 16.2  
**FRANCESCO** Dottore Agronomo - Dirigente Regione Toscana - Gestione programmazione leader attività gestionale sul livello territoriale di Siena e Grosseto

**INTERVENTI SCIENTIFICI**  
Conferenza **PROF. ENRICO BONARI** Scuola Superiore Sant'Anna - Pisa

10:00 Allevamento sostenibile del vitellone da carne nella Maremma Toscana: percorsi produttivi e qualità della carne  
**PROF. MARCELLO MELI** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari, Agro-ambientali - Università di Pisa - Direttore del Centro Interdipartimentale per le Ricerche Agro-ambientali "Enrico Basso" Pisa

10:20 Fenotipizzazione sostenibile per l'allevamento del vitellone da carne nella Maremma Toscana  
**PROF. ENRICO BONARI, ALBERTO MARINO** Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa

10:40 Profilo nutrizionale e di carne di vitellone allevato nella Maremma Toscana  
**PROF. DOMENICO CONI - PROF. SARA ROBERTA NUVOLONI** Dipartimento di Scienze Alimentari - Università di Pisa

11:00 Coffee Break

**INTERVENTI A TEMI**  
Conferenza **PROF. ENRICO BONARI**

11:30 Valutazione organolettica della carne di manzo del territorio  
**DR. GIUSEPPE CONTE** Ricercatore Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari, Agro-ambientali - Università di Pisa

11:45 Sostenibilità qualitative e quantitative della carne bovina nella Maremma Toscana  
**DR. GIOVANNI BRAJON** Responsabile Settore Fiere - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri" - membro dell'Accademia della Fiorentina

12:00 La maremma luogo della cultura e dell'arte della lavorazione della carne  
**VASCO TACCONI** Accademia della Fiorentina - Gran Maestro dell'Arte del Boccon

12:15 Le scelte individuali per la produzione di carne bovina di qualità  
**DR. FILIPPO AVIDANO** Allevatore - Società Agraria Proletto De Fari s.r.l.

12:30 Commercializzazione della Carne bovina: allevato in Maremma nella 1000 Camp  
**Dario Cecconi** Responsabile Commerciale Carni Unisop - Torino

12:45 Diete e cucina del futuro: uso della carne bovina  
**AIMO MORONI** Gran Maestro Chef - Ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" - Milano

13:00 Conclusioni  
**DR. GEMINIO GILBERTI** Responsabile Settore Produzioni Agricole, Vegetali e Zootecniche, Promozione - Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana

**SEDE WORKING LUNCH**  
presso Hotel Relais Santa Genoveffa  
Prelazione a base di carne bovina prodotta dalle aziende partner del progetto PIF **ENRICO BONARI** Scuola La Seta - Ter - GR

Dalle 16:00 alle 18:00  
**VISITA GUIDATA** presso le aziende zootecniche partner del PIF nelle quali saranno visitati i prototipi realizzati con il contributo della misura 16.2

Per informazioni e prenotazioni: ep.agronomist@gmail.com - accademidellafiorentina@gmail.com

Il 12 Settembre, presso il Palazzo dell'arte dei Beccai a Firenze, dalle 14,30 alle 18 si è tenuto il secondo incontro che ha visto la presentazione del video divulgativo realizzato e a seguire interventi scientifici e una tavola rotonda che si è conclusa con le considerazioni dell'Assessore all'agricoltura della regione Toscana Marco Remaschi.

**Misura 16.2**  
IPSR **PROduzione Sostenibile nella MAREmma Toscana di carne bovina (PRO-SMARTbeef)**

**12 SETTEMBRE 2018**  
ore 14.30  
Palazzo dell'arte dei Beccai  
Via Orsanmichele 4 - Firenze

**PROGRAMMA**

14.30 Accoglienza e registrazione partecipanti  
15:00 Salvo istituzionali e introduzione al convegno  
**ANDREA GIUNTI** Presidente dell'Accademia della Fiorentina  
**GIORGIO MARCELLI** Sindaco del Comune di Firenze  
**CRISTINA ACCIOLI** Presidente dell'Accademia delle arti del disegno di Firenze  
**VASSO TACCIONI** Gran maestro dell'arte dei Beccai - Accademia della Fiorentina  
**EDUARDO PASSALUNGA COJAGRI** - Grosseto - Coordinatore progetto Progetto PIF

**PRESENTAZIONE DEL FILMATO:**  
"Allevamento bovino in Maremma: esperienza del progetto integrato di filiera"  
IL PROGETTO PRO-SMARTbeef

**INTERVENTI SCIENTIFICI**

15:50 **Ferroggiocultura sostenibile per l'allevamento del vitellone da carne nella Maremma Toscana**  
**PIRELLA, ENRICO BONARI, ALBERTO MANTINO** Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa

16:10 **Allevamento sostenibile del vitellone da carne nella Maremma Toscana: parametri produttivi e qualità della carne**  
**MARCELO MELE** Direttore Centro di Ricerche Agroambientali "E. Avanzi"

16:30 **IL PARTE**  
**TAVOLA ROTONDA:**  
Qualità della Carne Bovina e Benessere Allevatore  
Coordinata **STEFANO TESI** - Giornalista - Presidente Aeat

**INTERVENZIONI**

**GIOVANNI BRAIONI** Responsabile della Sezione Firenze - Istituto Zootecnico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Alleacci"  
**ROBERTO NICENTINI** Presidente dell'Associazione Italiana Allevatori  
**MAURIZIO AROSIO** Presidente Nazionale Federcarne  
**LUCIA BACCATTINI** Nutrizionista - docente UNIFI  
**EMILIO SIGNORI** Chef e titolare del ristorante Locanda La Luna - Tetti (GR)  
**MICHELE CALENZO** Rappresentante ADICONSUM assoc. in difesa dei consumatori e ambiente  
**LORENZO SCIADINI** Consulente Marketing & Food - eSociety Firenze

17:45 Domande e interventi del pubblico  
18:00 Conclusioni  
**MARCO REMASCHI** Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

Per informazioni e prenotazioni: [ep.agronomist@gmail.com](mailto:ep.agronomist@gmail.com) - [accademidellaforontina@gmail.com](mailto:accademidellaforontina@gmail.com)

## E) Pubblicazione dei dati su un sito web

I dati sopra riportati, relativi alla divulgazione degli eventi relativi al progetto **PROduzione Sostenibile nella MAREmma Toscana di carne bovina (PRO-SMARTbeef)** sono stati caricati sul sito di **CONFAGRICOLTURA GROSSETO**.

## Nota

Nella presente relazione sono stati riportati in linea generale i contenuti dell'azione di trasferimento dell'innovazione promossa dai diversi soggetti coinvolti. Per un maggiore approfondimento delle azioni e dei risultati conseguenti si rimanda alle singole relazioni dei partners che hanno aderito alla sottomisura 16.2.

Di seguito il riepilogo degli investimenti eseguiti, così come rendicontati dai singoli partners del progetto **PROduzione Sostenibile nella MAREmma Toscana di carne bovina (PRO-SMARTbeef)**.

Si conclude allegando una tabella riepilogativa degli investimenti eseguiti dai soggetti aderenti alla sottomisura 16.2.

## PIF CARNE BOVINA DELLA MAREMMA

### RIEPILOGO DEGLI INVESTIMENTI DEI PARTNERS SOTTOMISURA 16.2

#### PROduzione Sostenibile nella MAREmma Toscana di carne bovina (PRO-SMARTbeef)

BENEFICIARI	Investimento domanda iniziale	Spesa ammessa	% contributo	Contributo assegnato	Investimento domanda di saldo	Contributo richiesto a saldo
UNIVERSITA' DI PISA CENTRO AVANZI	169.500,00	169.500,00	90	152.550,00	169.500,00	<b>152.550,00</b>
SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA PISA	97.000,00	97.000,00	100	97.000,00	97.275,43	<b>97.000,00</b>
MA.MAR. SRL	37.000,00	37.000,00	90	33.300,00	30.180,00	<b>27.162,00</b>
SOCIETA' AGRICOLA PODERE DEI FIORI S.S.	64.500,00	64.500,00	90	58.050,00	62.273,89	<b>56.046,50</b>
SOCIETA' AGRICOLA PAGANICO SRL	74.034,15	72.500,00	90	65.250,00	72.500,00	<b>65.250,00</b>
SOCIETA' AGRICOLA PIETRATONDA SRL	29.500,00	19.010,00 *	90	17.109,00	19.010,00	<b>17.109,00</b>
<b>TOTALE</b>				<b>420.259,00</b>		<b>415.117,50</b>

\* spesa ammessa a seguito di approvazione di variante

*Antonio...*  
**MA. MAR.**  
 MATTAZIONE MAREMMANA S.R.L.  
 Sede leg. e stabilimento: Polo Industriale  
 Madonna di Viale IV Maggio 1954 snc  
 58036 ROCCA STRADA (GR)  
 C.F. e P.IVA 01164040535  
 Tel. 0564 1766147



*Domenico Saraceno*  
 Il Tecnico  
 Dr. Agr. Domenico Saraceno

Grosseto, 14 settembre 2018