UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute,
la produzione animale e la sicurezza alimentare

CARNI DI GRANDI UNGULATI SELVATICI

qualità, valore e posizionamento di mercato

Demartini Eugenio – eugenio.demartini@unimi.it

Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale
e la sicurezza alimentare (VESPA) - Università Statale di Milano

SIEF Società Italiana di Ecopatologia della Fauna
IV CONGRESSO NAZIONALE DI ECOPATOLOGIA DELLA FAUNA
11-13 Ottobre 2017| Domodossola [VB]

CREDITS

Il contenuto delle prossime slide deriva dalle attività di ricerca del Progetto Filiera Eco-Alimentare

SIEF
Società Italiana di Ecopatologia della Fauna

Grazie a SIEF per l'attenzione al tema
e per realizzare la multidisciplinarietà!

I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Da prodotti «per pochi»…

Enrico VIII d'Inghilterra - Hans Holbein il Giovane

Fu Re d'Inghilterra e Signore d'Irlanda e famoso malato di gotta, la «malattia dei Re»

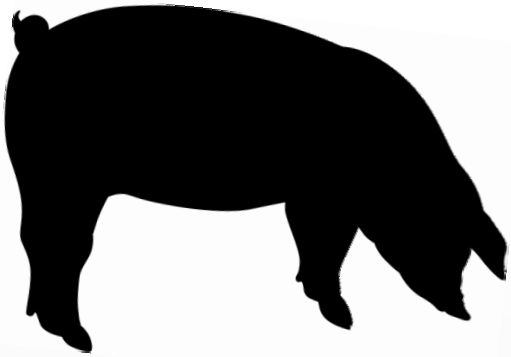
…a prodotti che «potendo, scelgo altro»

Il «Clean Eater» - Brice Hall | National Post

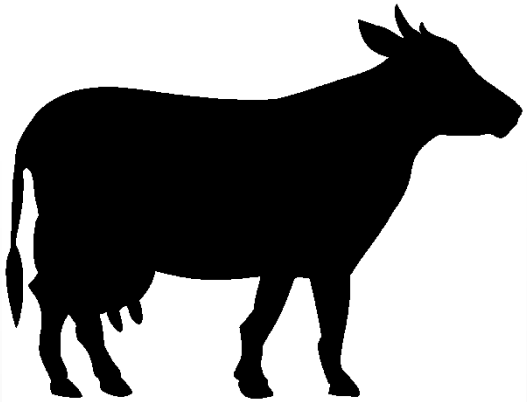
Dice «sono vegetariano» invece di «mangio vegetariano», segue una morale alimentare

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare

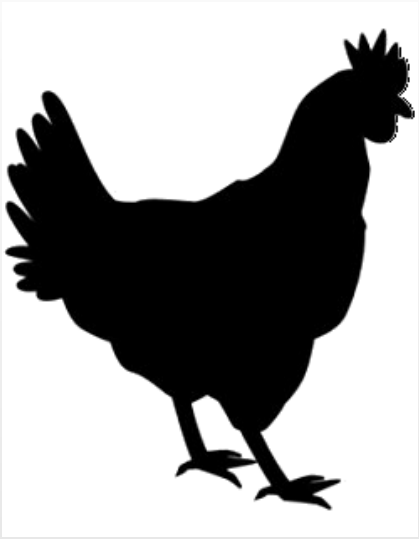
DAL LUOGO COMUNE…



IL MAIALE FA MALE



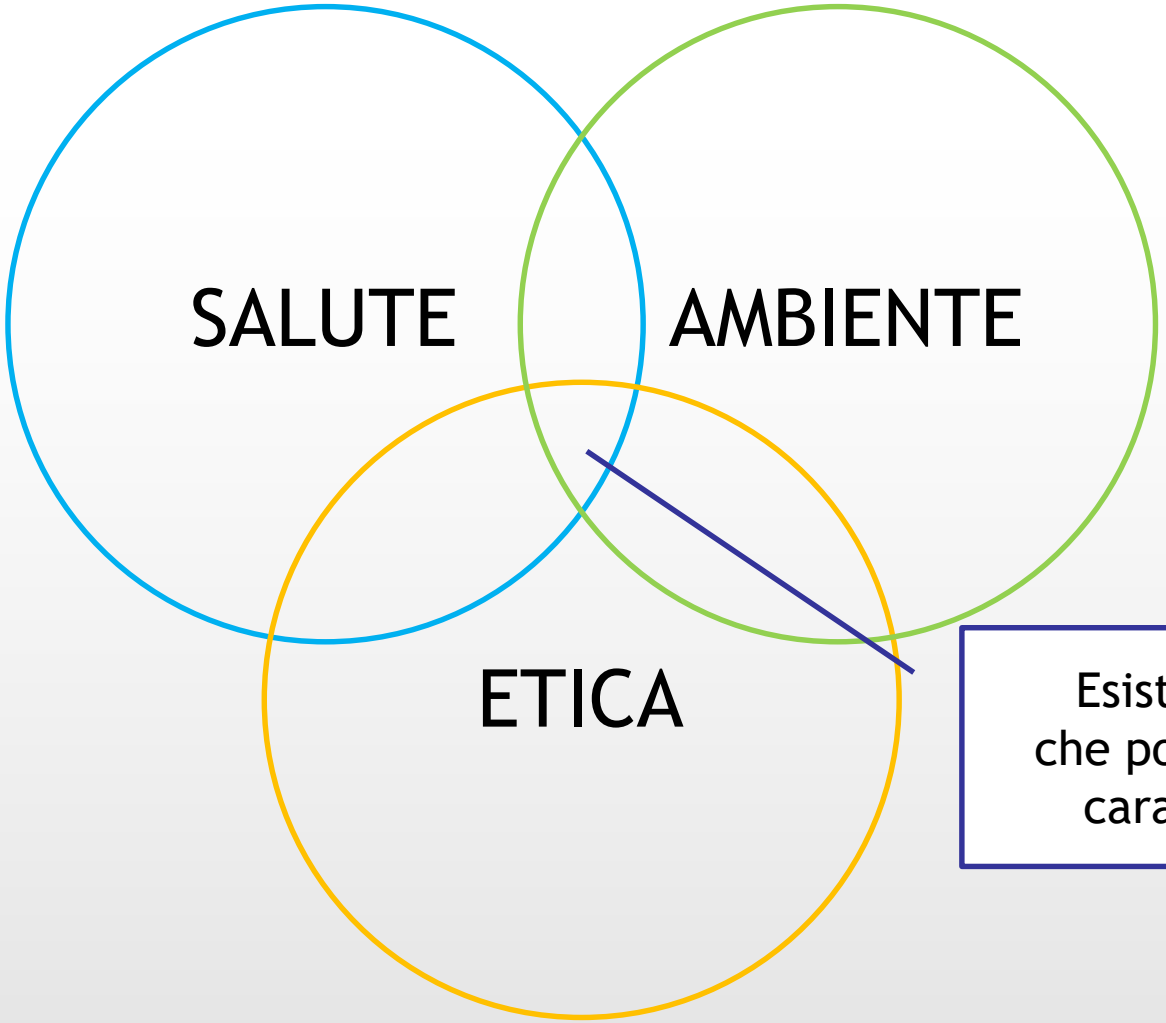
LE VACCHE INQUINANO



I POLLI SOFFRONO

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare

…AL LEGAME CON IL PENSIERO IMPLICITO



Esiste una carne che possiede queste caratteristiche?

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare

UNA «INASPETATTA» RISPOSTA

- Valori nutrizionali eccellenti
- Cresciuto selvaggio
- Prelevato libero nel proprio habitat

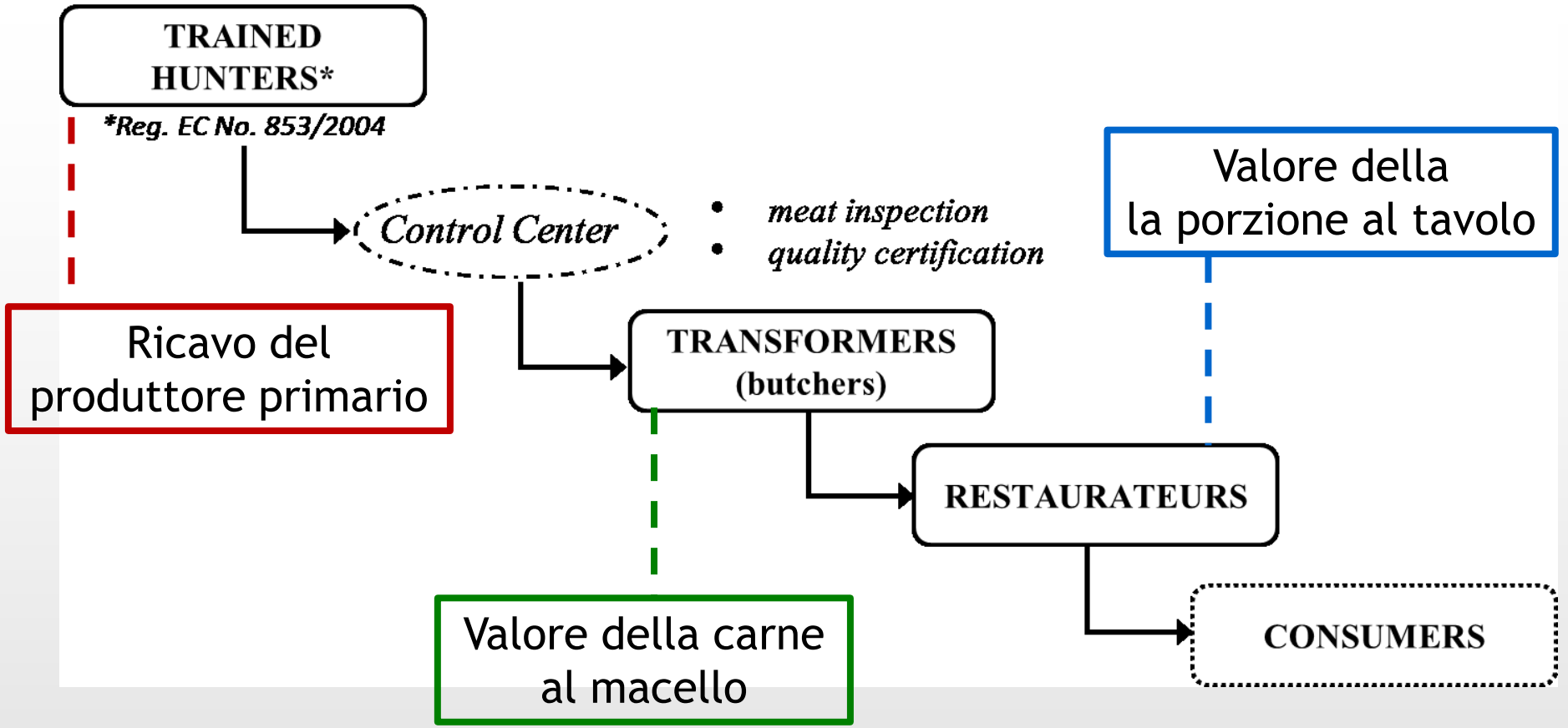
- Valori nutrizionali → Contenuti lipidici = **Massima SALUBRITÀ**
- Selvaggio → Nessun input = **Massimo rispetto AMBIENTALE**
- Prelevato libero → Sparo corretto = **Massimo rispetto ETICO**

Si tratta indubbiamente della carne **meno valorizzata** sul mercato

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare
Vespa

PROFITTABILITÀ E MERCATO

Filiera del valore per la carne di selvaggina



Fonte: Gaviglio, Marescotti, Demartini, 2017 – Under Review

PROFITTABILITÀ E MERCATO

TRAINED HUNTERS*

Da interviste in profondità ad esperti del settore e cacciatori – n. 30

Capo intero **6 €/Kg ca.**
Per cervo di 84 kg - 504 €/capo

Non scarti o cessione «in nero», ma finanziamento di una passione

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare
Vespa

PROFITTABILITÀ AL MACELLO

Elaborazione originale da analisi con esperti del settore

Costo di acquisto a prezzo di mercato all'ingrosso di un cervo maschio - **84 kg**

Taglio	Quantità (kg)	Valore (€/kg)	Valore taglio (€)
Carré scalzato	2,0	26,00	52,00
Sella	5,0	15,20	76,00
Coscia in osso (x 2)	32,0	10,00	320,00
Spalle (polpa senza osso)	6,0	15,00	90,00
Spezzatino spalla	6,0	7,70	46,20
- scarto spalla*	4,0	6,00	24,00
Collo (polpa senza osso)	9,0	7,70	69,30
- scarto collo*	5,0	6,00	30,00
Costine e scarti vari	15,0	7,70	115,50
Totale	84,0	9,8 €/Kg	823,00

9,8 €/Kg in media - Differenziazione dell'offerta

Dr. Eugenio DEMARTINI - eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare
Vespa

PROFITTABILITÀ AL RISTORANTE

Elaborazione originale da analisi con esperti del settore

Stima del valore dello stesso cervo al ristorante

Piatto	Taglio di carne usata	Peso	Ricavi	Costo	Profitto	IPOTETICHE Porzioni/capo		IPOTETICO Profitto/capo	
		kg/porzione	€/porzione						
Tartare	Spezzatino, ritagli di spalla e coscia	0,15	€ 15,0	€ 1,03	€ 13,97		80	€	1,117.8
Carpaccio	Coscia	0,12	€ 13,0	€ 1,50	€ 11,50		140	€	1,610.0
Costata	Carrè	0,20	€ 16,0	€ 4,12	€ 11,88		35	€	415.8
Spezzatino e polenta	Spezzatino, ritagli di spalla e coscia	0,25	€ 12,5	€ 1,76	€ 10,75		108	€	1,160.5
					TOTALE		363	€	4.304,06

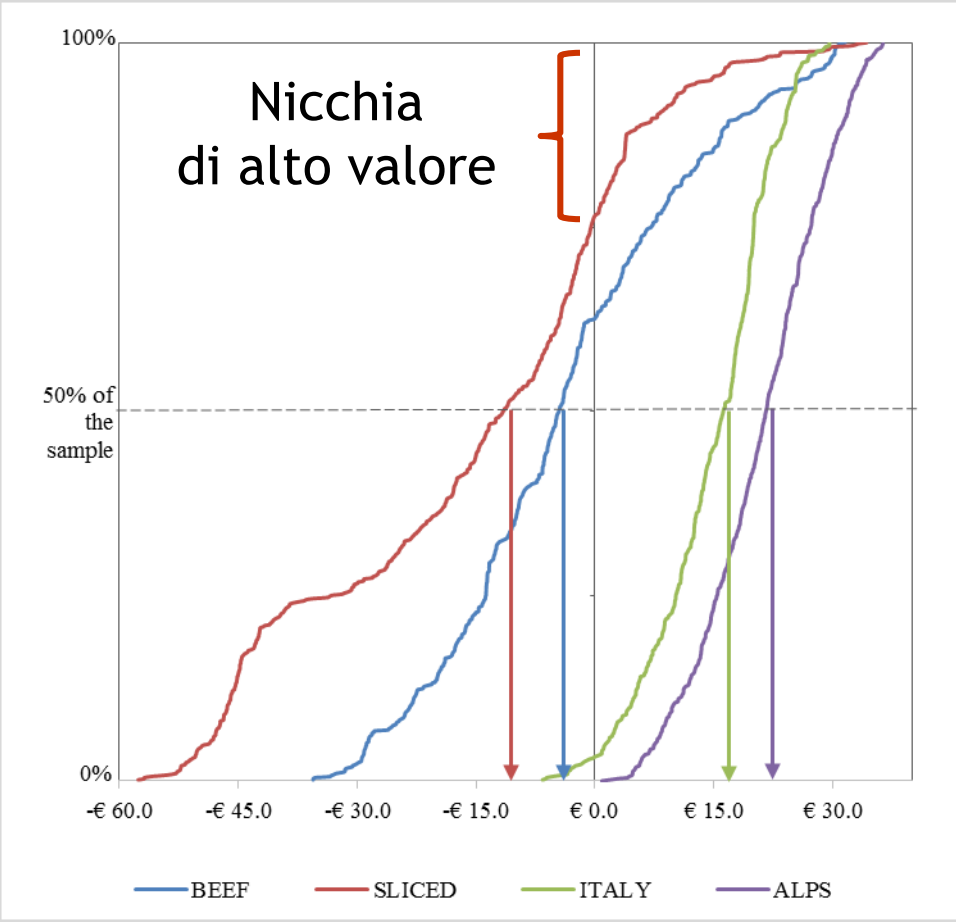
51,2 €/kg – Core Business

CONSUMATORE E POSIZIONAMENTO

Esperimento di scelta ipotetico "al ristorante"

Portata di Cervo VS Portata di Bovino

	Coef.	Base Sign.	WTP
Random parameters in utility functions			
Beef	-0.278	***	-€ 3.64
Sliced	-1.283	***	-€ 16.82
Italy	1.212	***	€ 15.87
Alps	1.711	***	€ 22.42
Nonrandom parameters in utility functions			
Opt out	-2.074	***	
Price	-0.076	***	
Distns. of RPs. Std.Devs			
NsBeef	1.675	***	
NsSliced	2.285	***	
NsItaly	0.984	***	
NsAlps	1.052	***	
Model fit			
Log like	-2257.65		
R-squared	0.244		
Obs.	2720		
n subj.	680		
n of straightliners	41		



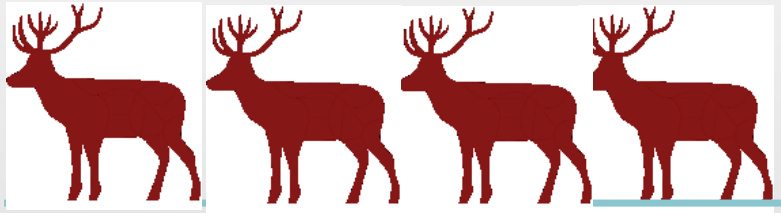
Dr. Eugenio DEMARTINI - eugenio.demartini@unimi.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare

ULTIMA DOMANDA: QUALE FATTIBILITÀ?

In questo momento c'è una disponibilità tale di carne di ungulati selvatici da poter creare un mercato?

- NO → *No filiera!*
- Sì → La **qualità** è adeguata?
  - NO → *No filiera!*
  - Sì → *Sì filiera!*



Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare
Vespa

LA RISPOSTA: FILIERA ECO-ALIMENTARE

- **PRIMO STEP:** *Progetto «Filiera Eco-Alimentare»*

  - ***RISULTATO: Valutazione volumi e appetibilità della filiera***

  consultazione libera on-line sul sito di ArsUniVCO:
  http://www.univco.it/uploads/Fondazione%20CARIPLO/Ebook_filiera.pdf

- **SECONDO STEP:** *Progetto «Processi di Filiera Eco-Alimentare»*

  - ***OBIETTIVO: certificare la qualità, raggiungere il mercato***

Non sempre cambiare equivale a migliorare,
ma per migliorare bisogna cambiare [W. Churcill]

Dr. Eugenio DEMARTINI – eugenio.demartini@unimi.it
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare

Prosciutto tipico del Monte Rosa
Macelleria di Maffeis Marcello
[Pagina Facebook]

Thanks!

eugenio.demartini@unimi.it