
Analisi e influenza dei locali di stagionatura sulla qualità dei formaggi

Riferimenti

Regione
Basilicata

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Leader
A.A.S.D.
Periodo
01/01/1997 - 31/12/2003

Durata
84 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€30.167,34

Contributo concesso
€ 30.167,34 (100,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Monitoraggio e qualificazione di locali di stagionatura nell'area del "pecorino di Filiano" e del pecorino "Canestrato di Moliterno".

Classificazione

Tipologia di ricerca
Sperimentazione

Area disciplinare
4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Ambiti di studio
3.4.1. Comparto ovino
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali
9.1.1. Lavorazione e trasformazione
13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

Parole chiave

formaggi
stagionatura

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo

Risultati Attesi

Protocollo di ricerca che dovrebbe eliminare le variabili che possono dare un impulso ai formaggi inserendo come unico fattore il locale di stagionatura

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Risultati Realizzati

Informazioni per poter uniformare il processo di stagionatura e quindi la standardizzazione della qualità dei formaggi tipici lucani. (Il Pecorino di Filiano e il Canestrato di Moliterno)

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

A.A.S.D.

Action manager

Dott. Michele Pizzillo

Details
