

Applicazione di Innovazioni di Processo e Prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata - INNOPROLATTE

Membri del gruppo

Coordinatore GO: CREA Zootecnica e Acquacoltura, Bella Muro (PZ)
Imprese agricole: Asineria Barone, Di Palma, Donna Tina, Az. Russo D., Az. Viola, O.P. Platano Melandro Latte
Ricerca: CREA, UNIBAS-SAFE, UNIBAS-DIS, ENEA, CNR ISPC
Consulenza/formazione: ALSIA, EvolutionCisf
PMI: FRESCA ITALIA, Energaia
Altri: ARA Basilicata



Regione: Basilicata

Risorse finanziarie
240.000,00 euro

Inizio maggio 2018
Fine maggio 2021

Il nostro network

BE-U-HEALTHY Horizon 2020 – SFS16-2018 Topic “Towards healthier and sustainable food”, **GO** “ALIMINTEGRA”, PROG MIS. 10.2
 “Sostegno per la conservazione, l’uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura”

IL PROBLEMA AFFRONTATO

In Basilicata le aziende da latte evidenziano: alte produzioni di qualità ma con scarsa redditività; mancanza di innovazione; scarsi collegamenti con i settori della ricerca. Le aziende produttrici di latte (vaccino, caprino, asinino) richiedono maggiori attenzioni per la produzione di formaggi innovativi, al fine di aumentare la redditività e migliorare la qualità.

SOLUZIONI INDIVIDUATE DAL GO

Introduzione di innovazioni di processo e di prodotto lattiero-caseario secondo 4 linee:

- 1. Formaggi a caglio vegetale**
- 2. Formaggi a latte misto d’asina (modulatore processi fermentativi)**
- 3. Formaggi funzionali con fibre digeribili aggreganti**
- 4. Formaggi caprini e nuovo modello organizzativo.**

LE ATTIVITÀ

Collaudo e standardizzazione dell’uso degli elementi innovativi, definizione della migliore tecnica produttiva: **1.** dal carciofo di scarto ai formaggi a caglio vegetale; **2.** sistema di produzione latte d’asina e sua qualità e tecnologia dei formaggi misti vaccino-asina; **3.** arricchimento del latte con fibre alimentari, prove di caseificazione; **4.** studi per ipotesi di miglioramento di diverse tipologie di formaggi caprini, adattamento parametri tecnologici. Valutazione della qualità dei formaggi innovativi prodotti e introduzione delle innovazioni nelle aziende

LE ATTIVITÀ DEI PARTNERS:

CREA ZA, SAFE e DIS validazione e trasferimento delle innovazioni, valutazione qualità; **ENEA-SSPT** partecipazione alla caratterizzazione del caglio vegetale e analisi sensoriale; **ALSIA** caseificazioni dimostrative di trasferimento; **CNR-ISPC** realizzazione filmato didattico-promozionale; **AZIENDE** collaudo e introduzione innovazioni; **ARA** analisi latte e formaggi; **FRESCAITALIA** filiera formaggi caprini; **ENERGAIA** incontro target consumer test; **EvolutionCISF** comunicazione e divulgazione



RISULTATI REALIZZATI E ATTESI

PRINCIPALI RISULTATI REALIZZATI

- Collaudo, standardizzazione e caratterizzazione sensoriale formaggi a caglio vegetale (**CREA ZA**, ENEA, ALSIA, ARA e partner privati)
- Inizio trasferimento agli operatori del settore dei mezzi tecnici e dei know how per la realizzazione del nuovo prodotto; Consumer test sul nuovo prodotto sia fresco sia semistagionato; (**UNIBAS SAFE**, CREA, ARA aziende private)
- Collaudo, caratterizzazione e inizio produzione di formaggi misto vaccino-asinino
- Pubblicazione sulla rivista scientifica Journal of Dairy Science - Abatement of the clostridial load in the teats of lactating cows with lysozyme derived from donkey milk <https://doi.org/10.3168/jds.2019-16311> (**UNIBAS DIS**, CREA ZA, Fresca Italia, ENEA, ARA e partner privati)
- Collaudo, caratterizzazione e inizio produzione di formaggi con fibre solubili
- Caratterizzazione, standardizzazione, inizio produzione e trasferimento alle aziende di formaggi caprini innovativi (**Fresca Italia**, CREA ZA; ENEA, ARA ALSIA)
- Reperimento, catalogazione di materiale storico sulle produzioni lattiero-casearie tipiche lucane (**CNR ISPC**)

PRINCIPALI RISULTATI ATTESI

Collaudo presso le aziende e immissione sul mercato di formaggi innovativi. Salvaguardia della biodiversità asinina; Carta sensoriale dei formaggi prodotti. Nuovo modello organizzativo di produzione e commercializzazione dei formaggi caprini

COMUNICAZIONE E DIVULGAZIONE

Coordinati dal Capofila i partners hanno sviluppato: giornate tecniche e prove pilota di trasformazione con gli imprenditori; riunioni in itinere di coordinamento e monitoraggio dello stato di avanzamento; veicolazione delle informazioni verso gli stakeholder; diffusione delle attività realizzate e dei risultati ottenuti vs. R.R.N. e R. Europea dell’EIP; articoli su riviste divulgative e scientifiche, social media. Conferenza stampa iniziale. Sito web dinamico e multilingua: www.innoprolatte.it
Team CREA ZA S. Claps (Coord. GO): L. Sepe, Morone, a. Losasso
Team SAFE: C. Cosentino (Resp. Sc.), P. Freschi, R. Paolino, M. Rubino, A. Dimotta, M. Musto, L. Vignozzi, A. Calluso
Team DIS: F. Bisaccia, S. Todisco
Team ENEA: R. Balducci, S. Dimatteo, R. Lamanna
Team CNR ISPC: C. Sabia, D. Gioia, A. Maggio
Team ALSIA: A. Imperatrice, M. Catalano
Team ARA: D. Pisani
Team Fresca Italia: G. Samela - **Team Asineria Barone:** A.M. Guarini
Team Az. Di Palma: T. Di Palma - **Team Az. Donna Tina:** S. Capaldi
Team Az. Russo: D. Russo - **Team Az. Viola:** V. Viola
Team OP Platano Melandro Latte: D. Stolfi
Team Energaia: M. De Biase - **Team EvolutionCisf:** I. Fezzuoglio

Contatti Leader di Prog.: S. Claps - salvatore.claps@crea.gov.it; Contatti Unità SAFE: C. Cosentino - carlo.cosentino@unibas.it; Contatti: info@innoprolatte.it