

Applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

INNOPROLATTE

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2017 - 2020

Durata

36 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Basilicata

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF51 - Potenza

ITF52 - Matera

Costo totale

€260.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP017: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Basilicata

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Gestione della biodiversità

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://www.innoprolatte.it/>



Obiettivi

La crisi del mercato del latte bovino e del settore caseario, sia tradizionale sia industriale, spinge gli allevatori e gli imprenditori lucani alla ricerca di innovazione. Obiettivo del progetto è rispondere a questa domanda di innovazione trasferendo innovazioni mature all'intera filiera zootecnica della Regione: aziende bovine, asinine e caprine, nonché caseifici. Le opportunità offerte dal mondo della ricerca lucana, nel rispetto del binomio "innovazione-tradizione", di processo come di prodotto, vogliono rappresentare un'occasione di sviluppo per l'intera filiera, anche a livello organizzativo.

Attività

Le attività sono: Preparatorie e adattamento dell'innovazione - standardizzazione della filiera latte d'asina, delle tecnologie casearie innovative e di arricchimento del latte con fibre funzionali. Valutazione e definizione della migliore tecnica produttiva dei formaggi innovativi e ottimizzazione dell'organizzazione della filiera caprina. Introduzione delle innovazioni in aziende partner - valutazione sensoriale dei formaggi e prove in campo. Divulgazione delle innovazioni pronte e dei risultati per mezzo di sito web, comunicati stampa, brochure, opuscoli, convegni intermedi e finale, giornate di dimostrazione e trasferimento delle innovazioni, produzione di video.

Applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata

2/7

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-innovazioni-di-processo-e-di-prodotto-lo>

Stato del progetto
completato

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	CREA-ZA Sede di Bella	Via Appia Bella Scalo 85054 Muro Lucano PZ Italia	0976-72915	za.bella@crea.gov.it
Partner	OP Platano Melandro Latte - Società cooperativa agricola	Contrada Lagarelli 39 85051 Bella PZ Italia	347 6274799	opplatanomelandro@open.legalmail.it
Partner	Caseificio Viola Pietro Mario	Contrada Santa Maria 110 75010 Gorgoglione MT Italia	0838 560500	
Partner	Azienda Agricola Asineria Barone s.s.	Contrada Vallone San Leo snc 85018 Trivigno PZ Italia	320 0580261	asineriabarone@cia.legalmail.it
Partner	Russo Donato	Contrada Lama snc 75012 Bernalda MT Italia	333 9160276	ageacoop@pec.it
Partner	Fresca Italia	Frazione Frusci 85021 Avigliano PZ Italia	346 8299164	frescaitalia@legalmail.it
Partner	EvolutionCISF s.r.l.u.	Via del Seminario Maggiore 35 85100 Potenza PZ Italia	0971 51099	info@evolutioncisf.com

Applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata

3/7

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-innovazioni-di-processo-e-di-prodotto-lo>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Energaia Srl Impresa Sociale	Piazzale Istria 1-3 85100 Potenza PZ Italia	0971 1930077	segreteria@scambiologico.it
Partner	Centro Ricerche ENEA Trisaia	SS106 Ionica km 419.5 75026 Rotondella MT Italia	0835 974714	salvatore.dimatteo@enea.it
Partner	Università degli Studi della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali	Viale dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza PZ Italia	0971 205409	safe.direttore@unibas.it
Partner	Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali	Via dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza PZ Italia		
Partner	ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Bosco Galdo di Villa d'Agri	Via Grumentina 118 85050 Potenza PZ Italia	0835 244600	antonio.imperatrice@alsia.it
Partner	Azienda Agricola Donna Tina	Via Piscicolo 12 75018 Stigliano MT Italia		info@donnatina.it
Partner	Azienda Agricola Tommaso Di Palma	Ruoti PZ Italia		
Partner	Associazione regionale allevatori della Basilicata - ARA	Via Dell'Edilizia 85100 Potenza PZ Italia	0971 470000	segreteria@arabasilicata.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CNR - Istituto per i beni archeologici e monumentali (IBAM) - Potenza	Contrada Santa Loja 85050 Tito Scalo PZ Italia	0971 427322	segreteria@ibam.cnr.it

Innovazioni

Descrizione

Formaggi a caglio di carciofo. I risultati di questa innovazione riguardano due filiere: quello orticola, per la produzione di carciofi, e quella lattiero-casearia.

Nel primo caso, grazie all'utilizzazione dell'ultimo raccolto delle carciofaie, che spunta un prezzo basso tale da non coprire i costi di mano d'opera, le imprese orticole potranno vendere ad un prezzo maggiore i capolini dell'ultimo raccolto, che di solito spuntano un prezzo di mercato che non copre le spese di mano d'opera. Infatti i carciofi avranno un valore aggiunto in quanto saranno utilizzati per la produzione di caglio.

Nel secondo caso, il comparto lattiero-caseario potrà produrre formaggi innovativi tali da occupare nuove nicchie di mercato, sia locale sia nazionale, in espansione, e cioè quelle dei prodotti innovativi e dei formaggi senza caglio animale. Infatti la domanda di novità e di formaggi per "vegetariani" è in crescita, nel Mezzogiorno ma anche a livello nazionale e internazionale. Questi prodotti si prospettano, infatti, molto competitivi, sia per la tecnologia sia per il gusto. Inoltre, l'indotto per la produzione del caglio vegetale, ancora da creare, consentirà sviluppo per l'occupazione, e in particolare quella femminile, essendo questa categoria naturalmente vocata a questa particolare attività.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Descrizione

Questa innovazione riguarda tre comparti della filiera lattiero-casearia: il latte bovino, in crisi, l'allevamento di asine, biodiversità a rischio, e quello caseario, assetato di diversificazione. La standardizzazione della produzione di latte d'asina consentirà l'eliminazione dei punti di critici del processo tramite il miglioramento e/o la modifica delle procedure di allevamento e di mungitura, stoccaggio e trasporto latte. Inoltre fornirà agli allevatori un nuovo planning di lavoro-processo. Questa maggiore efficienza di produzione si traduce in aumento della produttività e di reddito, che contribuisce alla conservazione "attiva" della biodiversità. Questo prezioso latte ha importanti caratteristiche antibatteriche per la presenza del lisozima, un enzima che rappresenta una potenziale alternativa al lisozima estratto dalle uova e utilizzato per combattere il gonfiore nei formaggi a latte vaccino e ovino.

La tecnologia di produzione di formaggi vaccini con aggiunta di latte d'asina, precedentemente studiata e standardizzata durante il progetto, rappresenta la possibilità di produrre formaggi dalla qualità costante e replicabili. I formaggi ottenuti nelle tre varianti (tre fasi di maturazione e quindi consistenza e flavour diversi), saranno unici e versatili nelle possibilità di utilizzo, sia a livello di consumo tal quale che per la preparazione di piatti elaborati, potendo così intercettare un target di consumatori più ampio possibile, mirando ad una platea ampia di possibili acquirenti per consistenza e flavour differenti. Per quanto suddetto si tenderà ad ottenere un prodotto di alta palatabilità, delicato ma con carattere, specialmente nella stagionatura più lunga.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Descrizione

L'applicazione di questa innovazione consiste in tecnologie validate per la produzione di formaggi a basso tenore di grassi, da latte vaccino, di asina, caprino, soli o miscele, dalla migliorata consistenza grazie all'arricchimento con fibre alimentari che presentano capacità aggreganti: l'inulina e le pectine.

Questi formaggi risponderanno all'esigenza di sviluppare nuovi prodotti caseari per la pressante richiesta di mercato di prodotti a ridotto contenuto calorico e "funzionali" per la salute ma buoni al palato. L'utilizzo del latte d'asina in sostituzione parziale (o totale) del latte vaccino potrebbe essere un valido approccio per formaggi a basso contenuto di grassi. Il latte d'asina, infatti, presenta un ridotto contenuto di grassi rispetto il latte vaccino, ma proprio questa caratteristica può rappresentare un ostacolo allo sviluppo di formaggi di adeguata consistenza. Le difficoltà di produzione possono essere superate grazie all'aggiunta di fibre aggreganti naturali, come l'inulina e le pectine. Dal punto di vista nutrizionale l'inulina presenta svariate proprietà, tra cui le prebiotiche, favorire la digestione, ridurre il gas intestinale. Un altro aspetto molto interessante dell'utilizzo dell'inulina è rappresentato dalle sue proprietà nutraceutiche perché capace di prevenire malattie come il diabete o le cardiovascolari (per aumento dei grassi nel sangue) e l'insorgenza del cancro al colon. Un altro aspetto da considerare è la funzione prebiotica attribuita all'inulina con aumento della densità di Bifidobatteri e diminuzione dei livelli di batteri patogeni. L'impiego contemporaneo di latte d'asina e di inulina potrebbe costituire un'importante innovazione nella filiera della zootecnia da latte.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Salute consumatori

Descrizione

Razionalizzazione della filiera produttiva caprina.

L'innovazione prevede un nuovo modello organizzativo e nuove tecniche e nuovi prodotti. Modello organizzativo che parte dall'allevamento, continua nella raccolta, fino alla trasformazione e commercializzazione. Un modello che sia alla base di un futuro progetto di filiera dell'allevamento caprino di Basilicata.

Infatti l'obiettivo principale alla base è offrire una nuova occasione di sviluppo alle aziende caprine della Basilicata, ove di tutte le specie zootecniche allevate, la capra è senz'altro quella che sconta i maggiori ritardi dal punto di vista dell'innovazione.

In estrema sintesi i prodotti saranno: un modello organizzativo del comparto caprino, da adattare alle esigenze lucane; nuovi prodotti caseari ottenuti da latte di capra; nuove strategie commerciali per questi prodotti. Il prodotto principale, in questo caso, consiste nel fatto che tutti i protagonisti della filiera lavoreranno in un'ottica integrata e di filiera e questo, per una realtà come quella lucana, sarebbe una innovazione assoluta.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
CREA	http://www.crea.gov.it	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
UNIBAS SAFE	http://agraria.unibas.it	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
EVOLUTIONCISF	http://www.evolutioncisle.com	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Fresca Italia	http://www.frescaitalia.com	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/innoprolatte/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Brochure Progetto INNOPROLATTE	https://www.crea.gov.it/documents/58839/0/Brochure+evento+INNOPROLATTE-salone22...	Materiali utili
Secondo appuntamento con i seminari del progetto INNOPROLATTE	https://www.youtube.com/watch?v=Fx4humFQcGU	Materiali utili
Video del progetto	https://www.facebook.com/ilmioviaggionellagricoltura/videos/783368269205666	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Primo appuntamento con i seminari del progetto INNOPROLATTE	https://www.youtube.com/watch?v=e3rGr8cYVSs	Materiali utili
Poster del progetto InnoProLatte	https://www.alsia.it/opencms/export/sites/alsia/.allegati/Progetti/risultati/Po...	Materiali utili