

Dai prati ai formaggi

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

FITOCHE

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

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Veneto

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH32 - Vicenza

ITH33 - Belluno

ITH34 - Treviso

Costo totale

€338.235,29

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave

Clima e cambiamenti climatici

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<http://www.arav.it/Home/ProgettoFitoche>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

I problemi da risolvere sono: la mancanza di specifici disciplinari di produzione al fine di tutelare e promuovere la produzione di latte crudo di montagna (che potrà avere anche altra valenza, come ad esempio di prodotto biologico) destinato alla produzione di prodotti caseari di eccellenza spesso poco conosciuti e documentati; la riduzione delle essenze foraggere, tradizionalmente presenti nei prati-pascoli di montagna, a causa delle moderne pratiche agronomiche; il possibile degrado del pascolo.

Risultati

Il progetto FITOCHE ha affrontato i seguenti problemi: 1) la riduzione delle essenze foraggere, tradizionalmente presenti nei prati e pascoli di montagna, a causa delle moderne pratiche agronomiche, nonché l'abbandono dello sfalcio e del pascolamento con il conseguente avanzamento del bosco; 2) il possibile degrado del pascolo; 3) il rischio di compromettere nel tempo il "comune sentire dei consumatori" che riconoscono al prodotto di montagna una genuinità e una qualità superiori; 4) la mancanza di specifici disciplinari di produzione al fine di tutelare e promuovere la produzione di latte crudo di montagna (che potrà avere anche altra valenza, come ad esempio di prodotto biologico) destinato alla produzione di prodotti caseari di eccellenza, talvolta poco conosciuti e documentati. La soluzione innovativa adottata è stata quella di favorire un processo sinergico tra le maggiori cooperative del lattiero-caseario della Montagna Veneta, mediante un approccio olistico con l'approfondimento degli aspetti storico-culturali dei caseifici, l'adattabilità dei sistemi zootecnici montani al territorio e le loro relazioni con la biodiversità vegetale. Sono stati, inoltre, analizzati gli aspetti della tracciabilità geografica e aromatica dei prodotti caseari, favorendo il trasferimento delle conoscenze scientifiche, con il controllo e lo sviluppo di buone pratiche di allevamento e produzione.

Attività

Le attività consistono in:

- Creazione di organi di gestione del progetto tecnico-scientifico
- Monitoraggio del progresso, realizzazione di reports, linee guida e manuali di strumenti
- Storia ed origine dei caseifici
- Ruolo e benefici dei prodotti caseari
- Schede tecnico-nutrizionali dei vari prodotti
- Mappatura ed analisi del degrado del suolo
- Analisi della composizione floristica
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prati e formaggi
- Censimento attività agro-zootecnica
- Identificazione delle buone pratiche di gestione
- Analisi dei costi di produzione e analisi del mercato
- Integrazione o sinergie con altri progetti
- Workshop, comunicazione al pubblico, scienziati, produttori di latte, agli esperti di trasformazione e cooperative distributrici

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Padova - Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE)	Viale dell'Università 16 35020 Legnaro PD Italia	049 8272664	ricerca.dafnae@unipd.it
Capofila	Caseificio Pennar Asiago	Via Pennar, 313 36012 Asiago VI Italia	0424 462374	caseificio.pennar@tiscalinet.it
Partner	Latteria di Livinallongo Soc. Coop. Agricola	Via Renaz, 57 32020 Livinallongo del Col di Lana BL Italia	0436 79237	livinallongo@rolmail.net
Partner	Centro Caseario e Agriturismo dell'altipiano Tambre-Spert-Cansiglio	Viale Marconi, 82 32010 Tambre BL Italia	0437 439722	info@cansiglio.eu
Partner	Società Agricola Cooperativa delle Prealpi Trevigiane e del Cansiglio	Viale dell'Industria, 37 31010 Fregona TV Italia	0438 916189	info@agricansiglio.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CA' Verde Bio Soc. Coop. Agricola	Via delle Fosse 10, 37050 Vallese di Oppeano VR Italia	0458 415354	info@caverde.com
Partner	Associazione Regionale Allevatori del Veneto	Viale Leonardo da Vinci 52 36100 Vicenza VI Italia	0444 396920	direzione@arav.it

Innovazioni

Descrizione

Documento/testo corredato di foto e testimonianze sugli aspetti storici ed origini dei caseifici partner.

Documento sui ruoli ed aspetti benefici dei prodotti lattiero-caseari nell'alimentazione umana di varie fasce di età.

Schede tecnico-nutrizionali (composizione chimica e caratteristiche tecniche) dei vari prodotto caseari coinvolti nel progetto.

Mappatura ed analisi del degrado e conservazione del suolo utilizzato per la produzione foraggera destinata alla produzione di latte nelle malghe dei soci/conferenti i 5 caseifici coinvolti nel progetto.

Analisi della composizione floristica dei prati e pascoli dei soci/conferenti i 5 caseifici coinvolti nel progetto

Censimento dei soci/conferenti i 5 caseifici coinvolti nel progetto con descrizione delle attività agro-zootecniche adottate nella area di attività dei 5 caseifici partner

Report dell'analisi del mercato lattiero-caseario al fine di proporre strategie di commercializzazione dei prodotti FITOCHE ai 5 caseifici partner

Organizzazione di incontri e attività di co-partecipazione, integrazione e sinergie con altri progetti PSR interessati/interessanti

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Obiettivo I - Gestione equilibrata delle risorse naturali da parte di agricoltura, forestazione, pesca e acquacoltura

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Valorizzazione/tutela paesaggio

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Il GO di Fitoche (GO-Fitoche)si caratterizza per la presenza di una organizzazione di rete particolarmente ampia, se non completa in termini di presenza di caseifici operanti nell'arco alpino del Veneto (dalla Lessinia (VR), all'altipiano di Asiago (VI), a Col di Lana di Livinallongo (BL) sino al Cansiglio (TV-BL)), alla quale afferiscono numerosi Partner di tipo istituzionale e aziendale.

E' stata messa a punto una scheda per la raccolta di dati storici, sui 5 caseifici coinvolti che hanno riguardato le seguenti informazioni e documenti:

Statuto e/o atto costitutivo

Missione del caseificio

Sede iniziale ampliamenti ed eventuali integrazioni/fusioni

Elenco dei presidenti e dei casari del caseifici

Elenco dei prodotti a latte crudo e prodotti più significativi

Prospettive ed obiettivi futuri del caseificio.

Tali informazioni saranno disponibili sia agli allevatori che ai consumatori per qualificare i prodotti caseari e dar loro un valore aggiunto. "

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Obiettivo I - Gestione equilibrata delle risorse naturali da parte di agricoltura, forestazione, pesca e acquacoltura

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Valorizzazione/tutela paesaggio

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

In questa fase del progetto si stanno affrontando, gli aspetti promozionali e di marketing dei prodotti caseari, il tutto con l'attuazione di investimenti lungo la filiera lattiero-casearia, favorendo il trasferimento delle conoscenze scientifiche, con il controllo e lo sviluppo di buone pratiche di allevamento e produzione. Si è pertanto definito il logo del FITOCHE che richiama la tipica filiera lattiero-casearia montana. Gli animali sono al pascolo liberi di godersi il paesaggio e la natura delle Dolomiti ed Alpi Venete. Il formaggio è quello che acquisisce gli aromi e caratteristiche sensoriali dei prati e dei pascoli più ricchi in specie floristiche.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo V - Miglioramento dell'efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

Per valutare la ricchezza floristica di prati e pascoli, sono stati eseguiti nel primo anno di attività, e proseguiranno anche quest'anno, rilievi con un metodo che prevede la delimitazione di un'area di saggio in cui vengono classificate le specie presenti e per ciascuna ne viene riportata l'abbondanza.

Per il primo anno di progetto, o meglio per la prima stagione vegetativa, la campagna di rilievi è stata concentrata sul saggio di superfici a pascolo coinvolgendo 3 dei 5 caseifici partner del progetto. La quota dei pascoli rilevati va da 1000 a 1700 m s.l.m. I più elevati si trovano nell'area riferita a Cà Verde Bio, seguiti da quelli relativi al Caseificio Pennar, che mostrano infatti un numero di specie maggiore rispetto ad Agricansiglio.

Altre caratteristiche vegetazionali, come la percentuale di specie suddivisa per Graminoidi, Leguminose e Altre specie,

permettono di avere un quadro generale della vegetazione che ha un impatto sul prodotto finale. È normale che le cenosi di pascolo abbiano dei valori di Graminoidi comprese tra 70 e 90% e che la percentuale di Leguminose si assesti intorno al 4%. È invece molto importante che la percentuale di altre specie sia elevata perché queste specie comprendono essenze foraggere che sono in grado di dare al latte aromaticità e un gusto caratteristico."

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Obiettivo I - Gestione equilibrata delle risorse naturali da parte di agricoltura, forestazione, pesca e acquacoltura

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
TESAF - UNIPD	https://www.tesaf.unipd.it/fitoche	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
ARAV	http://www.arav.it/Home/ProgettoFitoche	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
AGRICANSIGLIO	https://www.agricansiglio.it/pagina/progetti	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Fitoche Presentation	https://www.youtube.com/watch?v=v7t2exFENXM	Materiali utili
Article - Fitoche, the project that unites farms and dairies for mountain enhancement	https://www.ruminantia.it/fitoche-il-progetto-che-unisceallevamenti- e-caseific...	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Article - From Fitoche project in Veneto: pastures enrich cheeses - Edagricole	https://informatorezootecnico.edagricole.it/aiainforma/progetto-fitoche-pascol...	Materiali utili
Breeders and farmers guardians of the Italian territory		Materiali utili
Fitoche - Longarone Fiera Dolomiti	https://www.youtube.com/watch?v=RyHoltykxA	Materiali utili
Scientific article: Dairy Cows' Health during Alpine Summer Grazing as Assessed by Milk Traits, Including Differential Somatic Cell Count: A Case Study from Italy	https://www.mdpi.com/2076-2615/11/4/981	Materiali utili
The special project "Fitoche"	https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/slowtourpadano/ilprogetto-speciale-...	Materiali utili