

Formaggi ottenuti all'origine da animali domestici di razza in estinzione o reliquia

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

FORMAGGI DI RAZZA

Tematica

Biodiversità

Focus Area

4a) Salvaguardia, ripristino della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

32 mesi

Partner (n.)

8

Regione

Toscana

Comparto

Zootecnia

Localizzazione

ITI1A - Grosseto

Costo totale

€281.506,80

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche

Sito web

<https://formaggidirazza.it>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Sviluppo e introduzione di nuovi prodotti caseari fatti con latte da razze autoctone dell'Amiata; standardizzazione del ciclo produttivo dei prodotti caseari (protocolli di prelievo, conservazione, conferimento e lavorazione del latte) e delle aziende partner; sviluppo e introduzione di nuovi prodotti tessili per il riutilizzo delle lane della pecora amiatina.

Attività

Con riferimento ai metodi e strumenti da adottare per introdurre l'innovazione nelle aziende coinvolte nel partenariato, sono previste:

- Coordinamento e animazione
- Valutazione delle produzioni animali e sperimentazione
- Trasformazione del prodotto primario (latte, lane)
- Valutazione delle produzioni
- Divulgazione, informazione

Contesto

Il territorio amiatino è caratterizzato da naturalità e da spiccata ruralità. Nell'ambito della zootecnia territoriale si distinguono, come fonte di biodiversità animale, tanto la razza asinina "Asino dell'Amiata" quanto la razza ovina "Pecora dell'Amiata". Per la loro importante fonte di biodiversità e di localizzazione territoriale è importante studiare percorsi di valorizzazione che ne permettano la salvaguardia.

Formaggi ottenuti all'origine da animali domestici di razza in estinzione o reliquia

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/formaggi-ottenuti-allorigine-da-animali-domestici-di>

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	GENOMAMIATA	Loc. Colonia,19 58031 Arcidosso GR Italia	0564 990502	giovanni.alessandri@agricis.it
Partner	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)	Piazzale delle Cascine, 18 50144 Firenze FI Italia	055 2755700	direttore@dagri.unifi.it
Partner	Azienda agraria Bindi Elisa	Podere Dei Frati SNC 58031 Arcidosso GR Italia	0564 966351	amiatina80@yahoo.it
Partner	CIPA-AT Grosseto	Via Monte Rosa 182 58100 Grosseto GR Italia	0564 450662	info@qmtt.net
Partner	Parco Faunistico dell'Amiata	Podere dei Nobili, snc 58031 Arcidosso GR Italia	0564 966867	g.ginanneschi@uc-amiata.gr.it
Partner	Caseificio Fontemozza	Località Poggi la Bella, 21 58037 Santa Fiora GR Italia	0564 977032	info@fontemozza.it
Partner	Heimat servizi ambientali Soc. Coop. arl	Via Bagnoli, 2 58031 Arcidosso GR Italia	380 7031993	savelli@heimat.toscana.it
Partner	Next Technology Tecnotessile	Via del Gelso, 13 59100 Prato PO Italia	0574 634040	chemtech@tecnotex.it

Innovazioni

Descrizione

Sviluppo e introduzione di nuovi prodotti caseari, (formaggi e yogurt), che possano affiancarsi sinergicamente alle attuali applicazioni economiche rivolte al mercato della carne

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/formaggi-ottenuti-allorigine-da-animali-domestici-di>

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Descrizione

Recupero economico della lana, che oggi rappresenta un costo d'impresa

Settore/comparto

Altri prodotti agricoli

Area problema

Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Nuovi e migliorati prodotti non alimentari di origine animale

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Link utili

Titolo/Descrizione	Uri	Tipologia
Pagina web sul sito UNIFI-GAGRI	https://www.dagri.unifi.it/p729.html	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Articolo su In Toscana	https://www.intoscana.it/it/articolo/in-arrivo-i-formaggi-di-razza-per-salvare-...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito web del progetto	https://formaggidirazza.it	Sito web

Formaggi ottenuti all'origine da animali domestici di razza in estinzione o reliquia

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/formaggi-ottenuti-allorigine-da-animali-domestici-di>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Relazione finale formaggi di razza	https://formaggidirazza.it/wp-content/uploads/2023/02/RELAZIONE-FINALE-FORMAGGI...	Materiali utili
Relazione finale tecnico scientifica Unifi-Dagri	https://formaggidirazza.it/wp-content/uploads/2023/02/FORMAGGI-DI-RAZZA_RELAZIO...	Materiali utili
Relazione finale tecnico scientifica Next	https://formaggidirazza.it/wp-content/uploads/2023/02/FORMAGGI-DI-RAZZA_RELAZIO...	Materiali utili