

Innovazione nella filiera di produzione del prosciutto Veneto DOP

Riferimenti

Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
PROVENDOP

Tematica
Marchi e certificazioni

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

Informazioni

Periodo
2018 - 2023

Durata
70 mesi

Partner (n.)
7

Regione
Veneto

Comparto
Zootecnia - suini

Localizzazione
ITH33 - Belluno
ITH34 - Treviso
ITH36 - Padova

Costo totale
€471.609,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development
Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave
Allevamento e benessere animale
Pratiche agricole
Risorse genetiche

Stato del progetto
completato



Obiettivi

Obiettivi specifici: 1) il trasferimento ad un'azienda veneta suinicola di una nuova tecnologia per la selezione degli animali, basata sulla genomica e finalizzata a ridurre l'incidenza dei difetti dei prodotti DOP; 2) identificare la migliore combinazione di alcune strategie alimentari, che migliorano la qualità della carne suina e riducono l'impatto ambientale dell'allevamento suino e le tecniche di allevamento per modificare il peso della macellazione; 3) la validazione nella realtà operativa dell'allevamento suinicolo degli interventi 1) e 2), 4) la divulgazione dei risultati e la formazione professionale per gli agricoltori

Attività

Le attività del piano operativo saranno: 1) Uno studio comparativo in cui 4 gruppi di suini saranno nutriti e allevati utilizzando 4 strategie differenti nel tipo di alimentazione e nel tasso di crescita target per valutare gli effetti sull'idoneità delle cosce alla stagionatura e l'incidenza di difetti; 2) Lo sviluppo di uno strumento di selezione, basato sulla genomica, per la qualità del prosciutto crudo; 3) due prove in due allevamenti commerciali finalizzate a testare la migliore strategia identificata in 1) e a convalidare lo strumento di selezione sviluppato in 2); 4) La divulgazione dei risultati la formazione professionale per gli agricoltori e le parti interessate della filiera

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Gorzagri Soc. Sem. Agr.	Via Marconi 31 32030 Fonzaso BL Italia	04395083	gorzagri@legalmail.it
Partner	Agricola San Luigi sas di Attilio Gorza & C.	Via Marconi 31 32030 Fonzaso BL Italia	04395083	agricolasanluigi@legalmail.it
Partner	Società Agricola Polato Fiorenzo, Fabiano & C.	Via San Marco 75 30010 Campagna Lupia VE Italia	041467162	societaagricolapolato@pec.coldiretti.it
Partner	Società Agricola Milani di Milani Maurizio, Orazio e Renzo ss	Via Milan 53 31059 Zero Branco TV Italia	0422978774	allevamentomilani@legalmail.it
Partner	Attilio Fontana sas di Pietro Fontana & C.	Via Campana 8 35044 Montagnana PD Italia	042981010	fontanaprosciutti@pec.it
Partner	Impresa Verde Treviso e Belluno srl	Via Sante Biasuzzi 20 31023 Paese TV Italia	0422954111	treviso@coldiretti.it
Partner	Università degli Studi di Padova - Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione	Via 8 Febbraio, 2 35122 Padova PD Italia	049 8272602	dipartimento.bca@pec.unipd.it

Innovazioni

Descrizione

Il piano del gruppo operativo affronta la problematica dello scadimento qualitativo della materia prima utilizzata per la produzione del prosciutto veneto DOP con la finalità di ridurre gli scarti produttivi e supportare la redditività e sostenibilità della filiera. I risultati più rilevanti attesi dal progetto riguardano: a) l'identificazione della miglior combinazione, scelta fra 4 diverse alternative poste a confronto in una prova di alimentazione e ingrasso, di dieta e ritmo di accrescimento da impiegare nell'allevamento di suini destinati alla produzione del prosciutto veneto con l'obiettivo di massimizzare la qualità del prodotto finale; b) la produzione di uno strumento innovativo per poter effettuare la selezione di suini da riproduzione con la finalità di migliorare le caratteristiche della materia rendendola più idonea alla produzione del prosciutto veneto; c)

verificare in allevamenti commerciali l'efficacia e l'efficienza delle innovazioni a) e b). Particolare attenzione sarà posta alla quantificazione dei risultati economici d'impresa (costi e ricavi) derivanti dalla applicazione delle soluzioni tecniche individuate. Il valore aggiunto garantito dal piano riguarda il miglioramento della redditività e sostenibilità economica della filiera di produzione del prosciutto crudo DOP. L'adozione delle tecniche di allevamento più idonee per la produzione di prosciutti di alta qualità e l'impiego di animali capaci, per caratteristiche genetiche, di garantire una maggior qualità del prodotto trasformato consentiranno agli allevatori, grazie alla differenziazione di prodotto e a rapporti di vendita diretta al settore della trasformazione, di beneficiare dei miglioramenti di reddito conseguiti dalla filiera

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web su BCA - UNIPD	https://bca.unipd.it/provendop	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Article - An Italian recordo Veneto Ham: PROVENDOP is the demonstration of this	https://treviso.coldiretti.it/news/un-prosciutto-veneto-da-primatoitaliano-pro...	Materiali utili
Article - Provendop is born, the project to guarantee and increase the quality of Veneto ham	https://www.padovaoggi.it/attualita/provendop-prosciutto-venetomontagnana-23-m...	Materiali utili
Article - Provendop, more quality and sustainability for Veneto ham PDO	https://www.qualivita.it/news/provendop-piu-qualita-e-sostenibilitaper-il-pros...	Materiali utili
Prosciutto from Veneto, Provendop was born to aim for Italian primacy	https://mattinopadova.gelocal.it/padova/cronaca/2018/05/23/news/pr_osciutto-ven...	Materiali utili
Video del progetto	https://www.youtube.com/watch?v=mly5qe3wLxs	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Evento conclusivo	https://treviso.coldiretti.it/news/un-prosciutto-veneto-da-primato-italiano-pro...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
