

Migliorare la sostenibilità ambientale ed economica, nel Mercato Globale, della Produzione Locale dei Prodotti Caseari

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

EGLOCAL DAIRY

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.)

11

Regione

Veneto

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH31 - Verona

ITH33 - Belluno

ITH35 - Venezia

Costo totale

€490.315,52

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione



Obiettivi

I targeht del progetto sono la scarsa integrazione degli attori della filiera casearia veneta e la scarsa presenza di prodotti caseari innovativi. Questi problemi associati al calo dei consumi (soprattutto di latte alimentare) ed alla concorrenza dei prodotti di importazione, genera risultati economici scadenti.

La soluzione innovativa adottata è di favorire un processo sinergico tra le maggiori realtà di produzione, trasformazione e commercializzazione del settore caseario del Veneto, mediante investimenti nei caseifici, trasferendo le conoscenze scientifiche, l'adozione di innovazioni tecniche organizzative e lo sviluppo di nuovi prodotti in linea con le richieste dei consumatori.

Attività

Sviluppo derlle produzioni casearie garantite dalla naturalezza e garanti la sostenibilità ambientale. Riduzione dei costi e aumento della produttività mediante il miglioramento dell'efficienza produttiva della filiera lattiero casearia. Innovazione dei sistemi produttivi e creazione di valore mediante la valorizzazione degli attributi di qualità delle produzioni casearie in linea con le nuove esigenze espresse dal mercato e aumento della competitività mediante lo sviluppo di una strategia Glocal.

Contesto

Il settore lattiero-caseario Veneto evidenza al pari dello scenario nazionale, una dinamica di progressiva contrazione dei consumi ed una crescente competizione di prezzo dei prodotti di importazione. Questo scenario è aggravato dalla scarsa integrazione, sia orizzontale che verticale, delle varie

Sito web
<https://eglocaldairy.it/>

Stato del progetto
completato

componenti dell'intera filiera. La frammentazione nella fase di trasformazione e commercializzazione rappresenta un grosso limite per la valorizzazione degli eccellenti prodotti caseari veneti, soprattutto nel mercato internazionale dove ad oggi esistono le maggiori opportunità di crescita. In definitiva i problemi da risolvere riguardano la frammentazione dell'offerta e la scarsa focalizzazione sui prodotti innovativi che si traducono in risultati economici al di sotto delle aspettative.

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
Partner	Lattebusche sca	Via Nazionale 59 32030 Busche BL Italia	0439 3191	info@lattebusche.it
Partner	Latteria Soligo società agricola cooperativa	Via 1° Settembre 32 31020 Soligo TV Italia	0438 985111	info@latteriasoligo.it
Partner	Latterie vicentine sca	Via San Benedetto 19 36050 Bressanvido VI Italia	0444 1425000	info@latterievicentine.it
Partner	Coldiretti Veneto	Via Torino 180 30172 Mestre VE Italia	0415455260	veneto@coldiretti.it
Partner	Associazione Produttori Latte Veneto	Vicolo Mazzini, 2/4 31020 Fontane di Villorba TV Italia	0422 422040	info@aprolav.it
Partner	Impresa Verde Treviso e Belluno srl	Via Sante Biasuzzi 20 31023 Paese TV Italia	0422954111	treviso@coldiretti.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Associazione Regionale Allevatori del Veneto	Viale Leonardo da Vinci 52 36100 Vicenza VI Italia	0444 396920	direzione@arav.it
Partner	Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano	Via XXIV Giugno, 8 25015 Desenzano del Garda BS Italia	030 9109811	info@granapadano.it
Partner	Consorzio per la tutela del formaggio Asiago	Corso Fogazzaro, 18 36100 Vicenza VI Italia	0444 321758	info@formaggioasiago.it
Capofila	Caseifici Granterre SPA	Via Polonia n 30-33 41100 Modena MO Italia	045 8971800	agriform@agriform.it

Innovazioni

Descrizione

I principali risultati del progetto E-Glocal Dairy si possono così riassumere:

Confrontare tra caseifici le diverse strategie per la produzione di Grana Padano senza l'impiego del lisozima, quale conservate naturale.

Definire protocolli operativi per la produzione casearia di Grana Padano ed Asiago senza l'uso del lisozima, quale conservate naturale.

Confrontare tra caseifici le diverse strategie per la produzione di Grana Padano senza l'uso di caglio animale, mediante coagulante microbico.

Definire protocolli operativi per la produzione casearia di Grana Padano ed Asiago senza l'uso di caglio animale, mediante coagulante microbico.

Quantificare l'impatto ambientale del Grana Padano ed Asiago in termini di kg di CO2 equivalente (Anidride carbonica equivalente) prodotta per kg/formaggio.

Individuare ed elencare gli attributi (fattori) di qualità delle produzioni casearie in linea con le nuove esigenze espresse dal mercato.

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 qualità prodotto

Salute consumatori

Descrizione

La soluzione innovativa adottata è di favorire un processo sinergico tra le maggiori realtà di produzione, trasformazione e commercializzazione del settore caseario del Veneto, mediante l'attuazione di investimenti nei caseifici, favorendo il trasferimento delle conoscenze scientifiche, l'adozione di innovazioni tecniche ed organizzative, favorendo nel contempo lo sviluppo di nuovi prodotti in linea con le richieste emergenti espresse dai consumatori e dalla collettività.

Messa a punto di 2 strategie di produzione del Formaggio (es. Grana Padano e Asiago) senza l'uso del lisozima, utilizzando:

- modifiche sulla composizione della dieta
- dimensione e peso delle forme di formaggio

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Obiettivo VI - Protezione della salute e miglioramento della nutrizione dei consumatori

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

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito dell'Università degli studi di Padova	https://www.tesaf.unipd.it/e-glocal-dairy	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina web sul sito A.R.A Veneto	http://www.arav.it/Home/E_GLOCAL_DAIRY	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Poster informativo del progetto	http://www.arav.it/Data/E_GLOCAL_DAIRY/TABELLA_POSTER%20INFORMATIVO_FORMATO_42x...	Materiali utili
Sito web del progetto	https://eglocaldairy.it/	Sito web

Migliorare la sostenibilità ambientale ed economica, nel Mercato Globale, della Produzione Locale dei Prodotti Caseari

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/migliorare-la-sostenibilita-ambientale-ed-economica-nel>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Reterurale - The interactive approach to innovation: the OG experience	https://www.youtube.com/watch?v=odGcnz7nlHo	Materiali utili
