

PEcorino ROmano a LATte CRUdo. Dall'erba al formaggio - Ambiente, Economia e Identità

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

PEROLACRU

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2021 - 2023

Durata

24 mesi

Partner (n.)

14

Regione

Sardegna

Localizzazione

ITG29 - Sassari

Costo totale

€421.413,11

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP016: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Sardegna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Filiera, marketing e consumo

Gestione del paesaggio e del territorio

Gestione della biodiversità

Gestione delle risorse idriche

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

I principali obiettivi del progetto sono:

- Integrazione dei settori pastorale, industriale e della ricerca;
- Applicare evidenze scientifiche di filiera (dall'erba al formaggio) per la produzione di pecorino romano DOP a latte crudo;
- Valutazione quanti-qualitativa delle cotiche e gestione pascolamento;
- Caratterizzare le qualità sensoriali, nutraceutiche e salutistiche di latte e formaggi da sistemi foraggero-zootecnici a elevato grado di biodiversità vegetale;
- Tracciabilità e riconoscibilità del formaggio pecorino romano a latte crudo con caratteristiche geografiche definite quale strumento di tutela e qualità;
- Quantificare la reale C-footprint del ciclo produttivo del Pecorino Romano a latte crudo.

Attività

Le attività principali del progetto sono:

- Analisi floristica, valutazione della biodiversità e qualità dei pascoli mediante il valore pastorale;
- Semina di pascoli migliorati con leguminose;
- Composizione chimico-bromatologica, metaboliti secondari e antiossidanti di campioni di vegetali;
- Individuazione di biomarkers e resilienza nelle fasi tra il pascolamento e la produzione casearia;
- Profilo proteico e peptidico di latte e formaggio in un'ottica di

valorizzazione dei prodotti da un punto di vista salutistico-nutrizionale e sul benessere animale;

- Evidenziare legami tra alimentazione e prodotti per disporre a posteriori di elementi utili per la tracciabilità anche su base isotopica;
- Life Cycle Assessment.

Contesto

Le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei formaggi dipendono sia dalla composizione del latte impiegato, sia dalle attività microbiche che si sviluppano all'interno del formaggio a carico dei carboidrati, lipidi e proteine, in conseguenza dell'aggiunta degli starter batterici e, nel caso dei formaggi a latte crudo, della flora microbica spontanea presente nella materia prima. Quindi, tecnica di allevamento e regime alimentare sono in grado di modificare profondamente il profilo lipidico del latte, il livello di acidi grassi ad azione bioattiva e il contenuto in polifenoli e terpeni volatili da essenze vegetali che influenzano notevolmente il gusto e l'aroma dei formaggi. Tutti fattori che contribuiscono alla produzione di un latte migliore ma sano per formaggi di qualità. Limitata risulta l'influenza sul profilo proteico, minerale e glucidico, che dipende da fattori genetici e fisiologici. La caratterizzazione della frazione proteica del latte di partenza è importante, invece, ai fini della coagulazione e della resa alla caseificazione. In un contesto nazionale ed europeo sempre più competitivo e che punta all'intensificazione dei processi produttivi nasce la necessità di valorizzare la qualità dei prodotti offerti, il loro valore aggiunto ed i vantaggi competitivi derivanti dall'allevamento estensivo tradizionale a basso impatto ambientale contro la cronica carenza di innovazione, costi di produzione elevati, mancanza di tracciabilità e qualità media-bassa, fattori penalizzanti l'economia dei nostri sistemi agro-silvo-pastorali. Parte delle suddette criticità possono essere superate con modelli gestionali che unitamente alla qualità del prodotto offerto puntino a salubrità e sostenibilità ambientale.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Latteria Sociale "La Concordia"	zona industriale 07016 Pattada SS Italia		
Partner	CNR ISPAAM Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per il Sistema Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo	Italia		
Partner	Università degli Studi di Sassari - Dipartimento di Agraria	Italia		

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Falchi Giuseppe	Italia		
Partner	Falchi Bachisio	Italia		
Partner	Terrosu Manuela	Italia		
Partner	Cosseddu Mario	Italia		
Partner	Dore Pinuccio	Italia		
Partner	Cortes Antonio	Italia		
Partner	Società Agricola Dettori s.s.	Italia		
Partner	Mulas Roberto	Italia		
Partner	Dessena Mario	Italia		
Partner	Manca Daniele	Italia		
Partner	Dessena Antonio	Italia		

Innovazioni

Descrizione

Base dell'innovazione è la produzione di un nuovo tipo di formaggio pecorino romano DOP da tavola ottenuto da latte crudo, trasformato entro le due ore successive la mungitura e destinato ad aumentare l'offerta diversificata nel mercato. I pascoli mediterranei sono una componente essenziale dei sistemi agrosilvopastorali sardi quale primaria fonte energetica per gli animali. Composizione floristica, biodiversità e contenuto di composti bioattivi in specie da pascolo, caratterizzano il foraggio influenzando sulle caratteristiche chimico-nutraceutiche del latte e dei formaggi ottenuti. La resilienza del patrimonio silvopastorale è assicurata dal miglioramento delle disponibilità foraggere, da appropriati carichi di bestiame e la semina di specie foraggere leguminose è una strategia sostenibile garantendo disponibilità proteica naturale e l'azotofissazione. Di recente, si è iniziato a valutare promotori di crescita di origine naturale sulla base dell'etnobotanica, applicando tecnologie sperimentali per studiare i composti bioattivi nell'ottica del benessere animale. Recenti studi dell'ISPAAM-CNR hanno individuato in cotiche erbacee composti fenolici il cui contenuto sembra controllato dalla diversa esposizione ombra/sole. Cotiche naturali o migliorate, tecnica di allevamento, regime alimentare comportano modifiche del profilo lipidico del latte, sugli acidi grassi ad azione bioattiva, polifenoli e composti volatili dando identità e qualità ai prodotti caseari. Il progetto si

caratterizza per un'elevata innovazione, applica recenti novità scientifiche in tema di agroforestry e apre ad ampie prospettive di interesse scientifico-applicativo immettendo sul mercato un nuovo e tracciato prodotto alimentare

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

Studio e valutazione delle foreste e delle aree a pascolo

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione
