

Sviluppo di nuovi prodotti a base di latte ovino a forte connotazione territoriale

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

NUOVINO

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Regione

Campania

Comparto

Zootecnia - ovi-caprini

Localizzazione

ITF34 - Avellino

Costo totale

€254.856,42

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://carmasciando.it/pages/progetto-nuovino>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

La proposta progettuale si prefigge l'obiettivo di vivacizzare e rendere maggiormente competitiva una delle filiere più tradizionali e meno valorizzate del comparto lattiero-caseario campano, quale quella del latte ovino. L'obiettivo sarà conseguito tramite un approccio multidisciplinare, volto alla caratterizzazione del latte proveniente da pecore allevate sul territorio campano e dei prodotti da esso derivati, nonché all'ottenimento di nuove tipologie di formaggio assenti nel paniere dei prodotti lattiero-caseari campani e contraddistinti da spiccate caratteristiche di interesse nutrizionale e funzionale, nonché di legame con il territorio.

Risultati

Il progetto ha consentito di raggiungere gli obiettivi prefissati in fase di programmazione e di validare importanti innovazioni tali da permettere il miglioramento della competitività della filiera lattiero-casearia ovina campana. In dettaglio sono stati raggiunti i seguenti obiettivi :

- Valorizzazione del latte ovino campano e di suoi derivati attraverso analisi della composizione chimica e microbiologica atte a mettere in evidenza caratteri peculiari e distintivi;
- Formulazione di una coltura starter ad attività funzionale per formaggio spalmabile a base di latte ovino campano;
- Protocollo per la produzione di formaggi spalmabili;
- Protocollo per la produzione di formaggi spalmabili probiotici;
- Collaudo dei protocolli di impiego di microrganismi probiotici in formaggi spalmabili;
- Acquisizione di indicazioni di valutazione sensoriale da parte di consumatori
- Divulgazione delle innovazioni introdotte.

Detti risultati hanno introdotto positive ricadute economiche sia sul comparto produttivo sia su quello di trasformazione. L'azienda di trasformazione che ha partecipato al progetto ha acquisito precocemente i

risultati della sperimentazione, individuando altresì potenziali e significativi vantaggi competitivi conseguenti all'introduzione delle innovazioni. Il trasferimento dell'innovazione, anche in forza delle significative attività di divulgazione svolte, può, a questo punto, costituire il presupposto per virtuose dinamiche di tipo imitativo.

Pertanto, le azioni progettuali hanno consentito di raggiungere pienamente gli obiettivi

prefissati in fase di programmazione.

Attività

Le attività progettuali prevedono l'accertamento della qualità di latte ovino proveniente da pecore allevate in differenti comuni delle province di Avellino, Caserta e Salerno e la verifica di peculiarità specifiche dei pecorini ottenuti con tale latte. In particolare saranno utilizzati approcci chimici, microbiologici e statistici di nuova generazione per valutare possibili variazioni dei prodotti in relazione all'areale di provenienza. Inoltre, la definizione di nuovi prodotti lattiero-caseari vuole rappresentare la base per l'instaurarsi di una reale competitività da parte del comparto lattiero-caseario ovino campano.

Contesto

Secondo i dati forniti dall'Anagrafe Nazionale Zootecnica, attualmente in Italia vengono allevati oltre 7.4 milioni di capi ovini, dei quali circa 200.000 in Campania. Degli oltre 5500 allevamenti campani, circa la metà è dedicata alla produzione di carne, solo una cinquantina vede un orientamento produttivo esclusivo verso il latte e i rimanenti producono sia carne che latte. A partire dal 2010 si è osservata una contrazione del numero degli allevamenti, alla quale non è però seguito un idoneo piano di rilancio e salvaguardia del comparto. Tuttavia, negli ultimi anni sta emergendo con forza la consapevolezza che la pastorizia e, in particolare l'allevamento ovino, possono rappresentare una grande potenzialità di sviluppo locale e una risorsa contro lo spopolamento. In tale contesto, il sostegno alle aggregazioni di allevatori, la promozione delle reti d'impresa, la valorizzazione della multifunzionalità aziendale e la salvaguardia del legame con il territorio rappresentano fattori sui quali poter agire per una auspicabile valorizzazione del comparto ovino. Inoltre, non è trascurabile il positivo apporto che può essere fornito lavorando anche sulle innovazioni dei processi produttivi e dei prodotti, seguendo le tendenze di un mercato nazionale ed internazionale sempre più propenso ad accogliere alimenti naturali, funzionali e a forte connotazione territoriale. Su questa tematica si inserisce l'attività progettuale, volta alla valorizzazione di prodotti già presenti sul territorio campano, per i quali è necessario fare emergere caratteri di identità distintivi e peculiari e alla realizzazione di nuovi prodotti contraddistinti da spiccati caratteri di interesse nutrizionale, funzionale e di legame con il territorio.

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Carmasciando Società Agricola S.r.l.	Contrada Carmasciando snc 83040 Guardia Lombardi AV Italia	0827 45118	amministrazione@carmasciando.it
Partner	Università degli Studi del Molise	Via De Sanctis snc 86100 Campobasso CB Italia	0874.404.325	tremonte@unimol.it

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni proposte nel presente progetto si collocano all'interno della Focus Area A2 e, in particolare, possono essere riassunte come segue:

- Valorizzazione dell'autenticità di latte e formaggi ovini prodotti in Campania attraverso la loro caratterizzazione tramite la presenza di markers composizionali (chimici e/o microbiologici) e nutrizionali;
- Collaudo e validazione di tecnologie innovative finalizzate alla produzione di formaggi spalmabili a base di latte ovino campano in possesso di caratteri funzionali

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Protezione e conservazione della variabilità genetica naturale

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

Effetti attesi

Salute consumatori

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risultati

Il latte ovino è caratterizzato dalla presenza di spiccate note aromatiche e di componenti di interesse nutrizionale, quali microelementi, acidi grassi w3 e w6, CLA, acidi grassi insaturi ed altri. Peraltro, non va dimenticato che alcuni allevamenti sono situati in aree vulcaniche dove il latte si arricchisce, attraverso il pascolo, di componenti tipiche del territorio di provenienza. L'insieme di queste caratteristiche potrebbe consentire l'affermazione sul territorio nazionale di formaggi a base di latte ovino prodotti nella regione Campania.

Descrizione

Il progetto ha consentito di raggiungere gli obiettivi prefissati in fase di programmazione e di validare importanti innovazioni tali da permettere il miglioramento della competitività della filiera lattiero-casearia ovina campana. In dettaglio sono stati raggiunti i seguenti obiettivi :

- Valorizzazione del latte ovino campano e di suoi derivati attraverso analisi della composizione chimica e microbiologica atte a mettere in evidenza caratteri peculiari e distintivi;
- Formulazione di una coltura starter ad attività funzionale per formaggio spalmabile a base di latte ovino campano;
- Protocollo per la produzione di formaggi spalmabili;
- Protocollo per la produzione di formaggi spalmabili probiotici;
- Collaudo dei protocolli di impiego di microrganismi probiotici in formaggi spalmabili;
- Acquisizione di indicazioni di valutazione sensoriale da parte di consumatori
- Divulgazione delle innovazioni introdotte.

Detti risultati hanno introdotto positive ricadute economiche sia sul comparto produttivo sia su quello di trasformazione. L'azienda di trasformazione che ha partecipato al progetto ha acquisito precocemente i risultati della sperimentazione, individuando altresì potenziali e significativi vantaggi competitivi conseguenti all'introduzione delle innovazioni. Il trasferimento dell'innovazione, anche in forza delle significative attività di divulgazione svolte, può, a questo punto, costituire il presupposto per virtuose dinamiche di tipo imitativo.

Pertanto, le azioni progettuali hanno consentito di raggiungere pienamente gli obiettivi prefissati in fase di programmazione.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Diversificazione dei prodotti

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
PROGETTO NUOVINO sito web	https://carmasciando.it/pages/progetto-nuovino	Sito web
Progetto Nuovino Pagina Facebook	https://www.facebook.com/profile.php?id=61550806426108&locale=it_IT	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto