

validazione di MOdelli economicamente Sostenibili per la produzione di carne nelle Aree Interne Campane

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

MOSAIC

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 - 2023

Durata

48 mesi

Partner (n.)

3

Regione

Campania

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF34 - Avellino

Costo totale

€352.458,20

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://www.territoriomosaic.it/>

Stato del progetto

completato



MOSAIC

Modello Sostenibile
Aree Interne Campane

Obiettivi

Creazione di un modello innovativo di produzione e trasformazione delle carni, attraverso la creazione di un sistema integrato di filiera che metterà in rete produttori e trasformatori delle aree interne campane. Si mirerà alla trasformazione delle tecniche di produzione del vitellone da carne e si effettueranno trasferimenti tecnologici innovativi nelle fasi di maturazione e trasformazione, utili a migliorarne le caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche. La produzione di un disciplinare servirà a creare un prodotto qualitativamente superiore grazie anche ad un sistema di tracciabilità.

Risultati

Work Package 1: Dai risultati, come atteso, sono emerse differenze di fermentazione tra le categorie di foraggio analizzate strettamente influenzate dalla loro composizione chimica (contenuto in carboidrati strutturali). In particolare, i campioni di pascolo, presentano valori più elevati di digeribilità, produzione di gas e acidi grassi volatili; le paglie hanno mostrato valori più bassi, ma non molto diversi dai fieni, di digeribilità e di acidi grassi volatili; al contrario, la produzione di gas è risultata più alta nella paglia rispetto al fieno. Tali risultati hanno influenzato anche la velocità di fermentazione, infatti il pascolo risulta essere il più rapidamente fermentescibile, mentre la paglia, più ricca in carboidrati

strutturali, mostra un andamento più lento durante il processo di fermentazione.

Work Package 2: le razze Charolaise e Limousine sono quelle che si sono dimostrate più performanti in termini di accrescimento ed ingestione perché sono quelle che a parità di alimentazione e management, hanno registrato i valori più alti, seguiti dalla Podolica e dagli Incroci.

Work Package 3 e 4: I risultati preliminari ottenuti evidenziano per la lombata un potere antiossidante ed un contenuto di biomolecole maggiore nel campione CHL1. Nello stesso campione è particolarmente evidente che il processo di maturazione si associa ad un progressivo incremento del potere antiossidante con un picco significativo dopo 60 giorni ($p < 0.01$). Lo stesso risultato, anche se meno efficace è stato riscontrato nel campione CHL2 ($p < 0.05$). Il processo di cottura del campione sembra influenzare negativamente il contenuto di biomolecole ed il potere antiossidante dell'alimento.

Attività

Verranno caratterizzate le essenze foraggere fresche e conservate dell'area irpina, al fine di selezionare le migliori da poter somministrare ai vitelloni. Saranno poi valutate le performances produttive in vivo ed ex vivo degli animali e le caratteristiche quantitative e qualitative delle carni post maturazione e trasformazione. In seguito verranno messi a punto protocolli sperimentali e procedure per validare i processi di allevamento, produzione e trasformazione delle carni. Infine, attraverso l'uso di biotecnologie innovative verranno propagate le razze più performanti sul territorio.

Contesto

L'Irpinia rappresenta una delle principali aree interne della Regione Campania e risente, come tutte quelle distanti dalla costa, di una cronica carenza di servizi essenziali che ne ha limitato lo sviluppo socio-economico, con conseguente marginalizzazione e perdita di identità, che ha trasformato località e comunità agricolo-pastorali in pseudo-industriali. La valorizzazione delle produzioni locali, delle caratteristiche ambientali e delle aree monumentali presenti in Irpinia può rappresentare un volano di sviluppo in un'area che soffre di disoccupazione giovanile. In questo contesto la creazione di un contratto di rete e la stesura di un disciplinare di produzione di carne di bovini allevati in maniera estensiva o semi-estensiva rappresenta un vantaggio per il territorio e un modello zootecnico ed economico che creando occupazione risulta utile a ridurre il fenomeno dell'abbandono delle terre e limitare il degrado ambientale. In questo quadro si inserisce l'implementazione di attività rurali garanzia di salvaguardia dell'ambiente e qualità dei prodotti quali la produzione di carne a basso impatto ambientale e elevato valore nutrizionale potrebbe rappresentare una vera opportunità economica per l'agricoltura del Sud Italia.

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Le Masserie Piano Società Agricola S.r.l	C/da Oppido n. 308 83047 Lioni AV Italia	3493665385	lemasseriepiano@gmail.com
Partner	Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali	Via Federico Delpino,1 80137 Napoli NA Italia	081 2536012	dip.medicina-veterinaria-prodan@unina.it
Partner	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno	Via Salute, 2 80055 Portici NA Italia	0817865111	federico.capuano@izsmportici.it

Innovazioni

Descrizione

Il progetto ha dimostrato come l'utilizzo di modelli di allevamento innovativi, attraverso l'utilizzo di pascoli locali è perfettamente trasferibile a tutte le aziende bovine operanti in Campania, dando vita a prodotti (carne nello specifico) di altissimo valore nutraceutico.

Settore/comparto

Carni bovine

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Programmi di sostegno pubblico per equilibrare le produzioni e la domanda di mercato e per garantire un reddito equiparabile alle imprese agricole

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Tutela della biodiversità

Valorizzazione/tutela paesaggio

Inclusione sociale

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Risultati

Le analisi preliminari effettuate indicano che al tempo zero della maturazione, i campioni di carne presentavano il maggior potere antiossidante ed il maggior contenuto di biomolecole tra i campioni analizzati. Al tempo 0 della maturazione un'elevata concentrazione di betaine e carnitine è stata osservata anche nel campione proveniente da INR2. Il processo maturativo, così come osservato nella lombata, anche nel girello si associa nel tempo ad un aumento del potere antiossidante con picco dopo 60 giorni ($p < 0.05$).

Descrizione

Work Package 1: Dai risultati, come atteso, sono emerse differenze di fermentazione tra le categorie di foraggio analizzate strettamente influenzate dalla loro composizione chimica (contenuto in carboidrati strutturali). In particolare, i campioni di pascolo, presentano valori più elevati di digeribilità, produzione di gas e acidi grassi volatili; le paglie hanno mostrato valori più bassi, ma non molto diversi dai fieni, di digeribilità e di acidi grassi volatili; al contrario, la produzione di gas è risultata più alta nella paglia rispetto al fieno. Tali risultati hanno influenzato anche la velocità di fermentazione, infatti il pascolo risulta essere il più rapidamente fermentescibile, mentre la paglia, più ricca in carboidrati strutturali, mostra un andamento più lento durante il processo di fermentazione.

Work Package 2: le razze Charolaise e Limousine sono quelle che si sono dimostrate più performanti in termini di accrescimento ed ingestione perché sono quelle che a parità di alimentazione e management, hanno registrato i valori più alti, seguiti dalla Podolica e dagli Incroci.

Work Package 3 e 4: I risultati preliminari ottenuti evidenziano per la lombata un potere antiossidante ed un contenuto di biomolecole maggiore nel campione CHL1. Nello stesso campione è particolarmente evidente che il processo di maturazione si associa ad un progressivo incremento del potere antiossidante con un picco significativo dopo 60 giorni ($p < 0.01$). Lo stesso risultato, anche se meno efficace è stato riscontrato nel campione CHL2 ($p < 0.05$). Il processo di cottura del campione sembra influenzare negativamente il contenuto di biomolecole ed il potere antiossidante dell'alimento.

Settore/comparto

Carni bovine

Area problema

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

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Valorizzazione/tutela paesaggio

Miglioramento produttività

Link utili

Titolo/Descrizione	Uri	Tipologia
Sito web dedicato al progetto	http://www.territoriomosaic.it/	Sito web
Pagina web Regione Campania dedicato al progetto MOSAIC	http://www.agricoltura.regione.campania.it/PSR_2014_2020/1611_2/MOSAIC.html	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/progettomosaic	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

validazione di MOdelli economicamente Sostenibili per la produzione di carne nelle Aree Interne Campane

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/validazione-di-modelli-economicamente-sostenibili-la>
