

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

BURRATA

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

13

Regione

Puglia

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF47 - Bari

ITF48 - Barletta-Andria-Trani

Costo totale

€438.661,40

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Obiettivo del progetto sarà migliorare la redditività delle aziende zootecniche tramite un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP con interventi in processo prevalentemente di tipo fisico e microbiologico. L'eventuale impiego di additivi di supporto prevederà esclusivamente l'uso di sostanze "naturali". Le tecnologie innovative verranno introdotte dopo aver studiato il processo attualmente utilizzato. Questo consentirà di intervenire preliminarmente nella sua ottimizzazione, onde creare i presupposti per massimizzare l'efficacia delle innovazioni.

Attività

- Definizione degli indici di decadimento del prodotto;
- Ottimizzazione della catena del freddo con l'introduzione di agenti criogeni nel processo
- Miglioramento della fase di confezionamento mediante applicazione di tecnologie di risanamento superficiale
- Miglioramento della fase di confezionamento attraverso strategie in grado di rallentare lo sviluppo di alteranti.
- Valutazione dell'impatto ambientale.
- Valutazione dell'impatto economico delle innovazioni introdotte tramite l'analisi di redditività.
- Condurre l'analisi di mercato, che esplorerà e valuterà i potenziali mercati di destinazione della Burrata di Andria IGP;
- Analisi della filiera.

Contesto

Il settore dei Formaggi è ad oggi la principale categoria delle DOP e IGP in termini di volume d'affari in Italia, con un valore alla produzione che supera i 3,7 miliardi di euro e un'incidenza del 57% sul totale del comparto Food (Rapporto Ismea-Qualivita).

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

Tra questi vi è la Burrata di Andria IGP, formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. Confronti con le aziende partner del GO hanno evidenziato che prodotto deve essere consumato fresco poiché è caratterizzato da una shelf-life breve. Infatti, a causa del suo microbiota scarsamente competitivo, degli alti valori di attività dell'acqua e del pH poco acido, le alterazioni di natura microbiologica sono frequenti e prevalentemente dovute allo sviluppo di *Pseudomonas* spp. e *Enterobacteriaceae*. Esse determinano alterazione del gusto (che evolve inizialmente verso l'acido, per giungere con il tempo a percezioni sgradevoli connesse a fenomeni putrefattivi e ossidativi), e della struttura (alterazioni cromatiche superficiali, perdita di elasticità, consistenza interna spugnosa e non più liquida e filamentosa, etc.).

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Consorzio della burrata di Andria IGP	CONTRADA BARBADANGEL O 55/57 76123 ANDRIA BT Italia		consorzio@burratadiandria.it
Partner	ALIMENTA S.R.L.	VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia	0883 349144	info@alimentaonline.it
Partner	Areté srl	Via del Gomito 26/4 40127 Bologna BO Italia	051 4388500	lgruppioni@areteonline.net
Partner	CASEIFICIO F.LLI SIMONE S.R.L.	VIA SAVERIO MERCADANTE N 41 76123 ANDRIA BT Italia		caseificiosimone@libero.it
Partner	CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE	VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia		info@cassandro.it
Partner	Distretto Agroalimentare Regionale SOC. CONS. A R.L.	VIA GRAMSCI 71122 FOGGIA FG Italia		milena.sinigaglia@unifg.it

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	F.LLI NUZZI S.N.C. DI NUZZI SALVATORE & C.SNC	VIA MONTEGRAPPA N 101 76123 ANDRIA BT Italia		fratellinuzzi@libero.it
Partner	MONTRONE SPA	VIA CORATO 391 76123 ANDRIA BT Italia		info@montrone.net
Partner	OLANDA RICCARDO - CASEIFICIO	VIA SANTA MARIA DEI MIRACOLI N 150 76123 ANDRIA BT Italia		caseificio.olanda@virgilio.it
Partner	PARCO MURGIA LATTE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	VIA SAN MARTINO N.41 70023 GIOIA DEL COLLE BA Italia		parcomurgialatte@libero.it
Partner	SANGUEDOLCE S.R.L.	S P 130 ANDRIATRANI KM 200 76123 ANDRIA BT Italia		tommaso@sanguedolce.com
Partner	Università degli Studi di Bari Aldo Moro (UNIBA)	Piazza Umberto I 70121 Bari BA Italia		urp@uniba.it
Partner	Università degli studi di Foggia	Via Antonio Gramsci, 89 71122 Foggia FG Italia	0881 338415	rettorato@unifg.it

Innovazioni

Descrizione

I vantaggi derivanti dal Progetto sono riconducibili a:

1. Promozione della competitività e sicurezza del sistema socio-economico del comparto;
2. Miglioramento dei processi di qualità e trasformazione attraverso processi produttivi di modernizzazione trasferiti alle aziende coinvolte;
3. Salvaguardia del patrimonio tradizionale artigianale locale, nel quadro di una politica di razionalizzazione e valorizzazione delle produzioni locali;
4. Promozione della qualità del prodotto intesa come tradizione, tipicità e salubrità.

Infine, se trasferiti in maniera compiuta e con un processo sostenibile alle aziende coinvolte, i risultati attesi potranno offrire ad esse concrete opportunità di incrementare la loro competitività, portando sul mercato un prodotto di qualità e incrementando l'esportazione di prodotti tipici di origine nazionale.

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito del partner CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE	http://www.cassandra.it/progetti/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-att...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/ProgettoBurrata	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Canale Youtube del progetto	https://www.youtube.com/channel/UC2usV9sgt43ibbBgcFrqPew	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Video del convegno finale del progetto	https://www.youtube.com/watch?v=5wJHGURZATE	Materiali utili
Account Twitter del progetto	https://twitter.com/ProgettoBurrata	Altro
Comunicato Stampa del convegno finale	https://www.origin-italia.it/wp-content/uploads/2024/03/CS_BURRATA__14.03.2024-...	Materiali utili