

Valorizzazione Foraggi Campani (VALFOCAM)

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

VALFOCAM

Tematica

Prodotti di qualità

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.)

4

Regione

Campania

Comparto

Coltivazioni foraggere

Localizzazione

ITF32 - Benevento

ITF35 - Salerno

Costo totale

€372.829,39

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

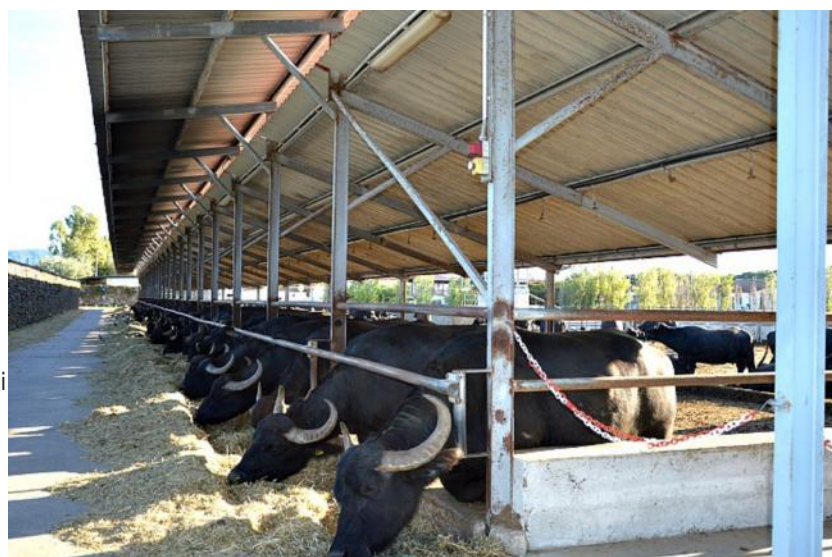
Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Miglioramento della produzione foraggera Campana con l'introduzione nei piani colturali di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose che permetterebbero di innalzare la quota proteica della razione riducendo l'acquisto di concentrati.

Miglioramento delle qualità organolettiche e nutrizionali della mozzarella di bufala, del fiordilatte e del latte bovino.

Miglioramento del metodo di selezione genetica degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità del latte bufalino al fine di stabilizzare i risultati nel lungo periodo.

Miglioramento del reddito degli agricoltori con una riduzione degli input produttivi ed un aumento del prezzo per i prodotti caseari.

Risultati

Il Progetto Valfocam si è rivelato progetto coerente con le strategie di valorizzazione orientata alla agricoltura sostenibile e al concetto di Bioterritorio intelligente. Bioterritorio o Bioregione è definito come "un modello di gestione sostenibile delle risorse naturali di un territorio da parte delle comunità locali (World Resources Institute, World Conservation Union, Fao, Unesco, United Nations, 1992).

La composizione botanica del foraggio fresco non ha sostanzialmente influenzato le caratteristiche qualitative del latte. La sostituzione della graminacea in purezza con foraggi polifiti ad alta incidenza di leguminose ha permesso di mantenere inalterati i livelli produttivi a fronte di una riduzione degli apporti di concentrato. L'utilizzo di foraggio fresco in sostituzione del fieno ha comportato un piccolo ma significativo aumento degli acidi grassi polinsaturi senza modificare i livelli produttivi. È stata confermata, dunque, l'ipotesi del progetto secondo cui la reintroduzione di leguminose foraggere nei sistemi colturali dell'allevamento da latte in Campania può contribuire a limitare l'uso di input alimentari.

I beneficiari di questo lavoro di divulgazione sono state le comunità locali e sono tuttora le associazioni, le strutture di ricerca, gli ordini professionali e tutte le istituzioni culturali e scientifiche del territorio campano.

Obiettivo specifico dei numerosi incontri tenutesi in tutto il territorio regionale è stato quello di accrescere e migliorare l'informazione e la comunicazione a enti locali, stakeholders, cittadini etc. su un tema di grande interesse, che riguarda il rapporto tra alimentazione e salute, tra ambiente e benessere

Attività

- WP1 Miglioramento della produzione foraggera Campana con Introduzione nei piani colturali di erbai polifita ad alta incidenza di leguminose
- WP2 Valutazione della quantità e della qualità del latte e del formaggio ottenuto utilizzando i foraggi ottenuti nel WP1
- WP3 Valutazione sensoriale del latte e dei formaggi ottenuti nel WP2
- WP4 Analisi della variabilità di geni che influenzano la produzione qualitativa del latte di bufala
- WP5 Analisi economica dei costi e strategie di valorizzazione sul mercato
- WP 6 Divulgazione delle fasi di collaudo e dei risultati ottenuti

Contesto

La zootecnia da latte campana presenta caratteristiche diversificate in funzione dei diversi areali. Nelle aree costiere predomina l'allevamento bufalino intensivo, mentre nelle aree interne collinari e montane predominano allevamenti bovini a carattere semi-estensivo. Per entrambi i settori, ridurre i costi di produzione e migliorare la qualità, anche in termini di maggiore ecosostenibilità, del prodotto finale ai fini di un premio di prezzo, rappresentano obiettivi da raggiungere nel breve periodo, pena la stessa permanenza sul mercato delle aziende più fragili. I foraggi rappresentano in media il 60% della sostanza secca della razione per ruminanti da latte. Ne consegue che la qualità dei foraggi influenza quantità e qualità delle produzioni, il bilancio dei nutrienti e dell'energia, e il risultato economico aziendale dato che, qualunque sia la specie allevata e il prodotto finale, l'alimentazione rappresenta la parte più consistente dei costi variabili.

In Campania, gli erbai autunno-vernini rappresentano una quota importante dell'approvvigionamento foraggero. Un loro miglioramento è potenzialmente in grado di ridurre l'approvvigionamento esterno degli alimenti, di influenzare positivamente la qualità dei prodotti caseari, e di limitare l'impatto ambientale degli allevamenti.

Attualmente il miglioramento genetico vegetale ha messo a disposizione nuove miscugli varietali con diverse opzioni di utilizzo e conservazione che possono consentire di innalzare la quota proteica ed energetica della razione derivante dai foraggi

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università degli studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria	via Università 100 80055 Portici NA Italia	0812539173	dip.agraria@unina.it
Partner	Azienda Agricola Antonio Pacifico	Contrada Setolara 82022 Castelfranco in Miscano BN Italia	3294118608	
Partner	Eredi Di Gaetano Iemma SS agricola	Via Velia 2 84091 Battipaglia SA Italia	0828 300336	caseificioemma@gmail.com
Partner	Università degli Studi della Basilicata	Via Nazario Sauro, 85 Potenza PZ Italia	0971 202473	rettore@unibas.it

Innovazioni

Descrizione

L'innovazione di processo si basa essenzialmente sull'introduzione di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose in un contesto quale quello campano in cui l'approvvigionamento foraggero si basa soprattutto su erbai monofiti autunno - vernini. Essa interesserà gran parte del comparto zootecnico campano ed avrà ripercussioni positive su vari aspetti: agronomici, economici e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

La contemporanea presenza di leguminose e graminacee nel foraggio permetterà, infatti, di innalzare la quota proteica della razione senza penalizzare la produzione/ha e di limitare l'acquisto di concentrati riducendo, di conseguenza, i costi di alimentazione che normalmente rappresentano un'ingente voce di spesa. Ripercussioni positive si avranno anche sul miglioramento della ecosostenibilità aziendale e sulla fertilità del suolo senza costi aggiuntivi e riducendo degli input nutrizionali esterni grazie all'azione azoto fissatrice e alle caratteristiche dell'apparato radicale delle leguminose. L'aumento nella razione di foraggi prodotti in loco, inoltre, può migliorare il profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti caseari considerati nel POI che, abbinata alla selezione degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità (profilo acido) del latte bufalino, potrebbe garantire di stabilizzare i risultati nel lungo periodo e spuntare un premio di prezzo. L'azione positiva dell'innovazione introdotta sarà evidenziata anche sul miglioramento dello stato di salute e del benessere animale grazie all'utilizzo di razioni più vicine alla fisiologia nutrizionale dei ruminanti, con conseguente riduzione delle spese veterinarie.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività
Miglioramento qualitativo dei suoli
Miglioramento qualità prodotto

Risultati

L'innovazione di processo si incentra essenzialmente sull'introduzione di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose in un contesto, quello campano, in cui l'approvvigionamento foraggero è basato soprattutto su erbai monofiti autunno - vernini. Essa interessa gran parte del comparto zootecnico campano con ripercussioni positive su vari aspetti: agronomici, economici e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

La contemporanea presenza di leguminose e graminacee nel foraggio permette, infatti, di innalzare la quota proteica della razione senza penalizzare la produzione/ha e di limitare l'acquisto di concentrati riducendo, di conseguenza, i costi di alimentazione che normalmente rappresentano un'ingente voce di spesa. Ripercussioni positive si avranno anche sul miglioramento della ecosostenibilità aziendale e sulla fertilità del suolo senza costi aggiuntivi e riducendo degli input nutrizionali esterni grazie all'azione azoto fissatrice e alle caratteristiche dell'apparato radicale delle leguminose. L'aumento nella razione di foraggi prodotti in loco, inoltre, può migliorare il profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti caseari considerati nel POI che, abbinata alla selezione degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità (profilo acidico) del latte bufalino, potrebbe garantire di stabilizzare i risultati nel lungo periodo e spuntare un premio di prezzo. L'azione positiva dell'innovazione introdotta sarà evidenziata anche sul miglioramento dello stato di salute e del benessere animale grazie all'utilizzo di razioni più vicine alla fisiologia nutrizionale dei ruminanti, con conseguente riduzione delle spese veterinarie.

Descrizione

L'innovazione di processo si basa essenzialmente sull'introduzione di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose in un contesto quale quello campano in cui l'approvvigionamento foraggero si basa soprattutto su erbai monofiti autunno - vernini. Essa interesserà gran parte del comparto zootecnico campano ed avrà ripercussioni positive su vari aspetti: agronomici, economici e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

La contemporanea presenza di leguminose e graminacee nel foraggio permetterà, infatti, di innalzare la quota proteica della razione senza penalizzare la produzione/ha e di limitare l'acquisto di concentrati riducendo, di conseguenza, i costi di alimentazione che normalmente rappresentano un'ingente voce di spesa. Ripercussioni positive si avranno anche sul miglioramento della ecosostenibilità aziendale e sulla fertilità del suolo senza costi aggiuntivi e riducendo degli input nutrizionali esterni grazie all'azione azoto fissatrice e alle caratteristiche dell'apparato radicale delle leguminose. L'aumento nella razione di foraggi prodotti in loco, inoltre, può migliorare il profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti caseari considerati nel POI che, abbinata alla selezione degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità (profilo acidico) del latte bufalino, potrebbe garantire di stabilizzare i risultati nel lungo periodo e spuntare un premio di prezzo. L'azione positiva dell'innovazione introdotta sarà evidenziata anche sul miglioramento dello stato di salute e del benessere animale grazie all'utilizzo di razioni più vicine alla fisiologia nutrizionale dei ruminanti, con conseguente riduzione delle spese veterinarie.

Settore/comparto
Foraggi essiccati
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
Miglioramento qualitativo dei suoli

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito Futuridea	https://www.futuridea.net/l/valfocam/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Instagram del progetto	https://www.instagram.com/valfocam1/?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Profilo Twitter del progetto	https://x.com/valfocam?t=egaHVF73JvqXOLrSQnTyqQ&s=08	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/p/Valfocam-Valorizzazione-Foraggi-Campani-100070567551...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Canale Youtube del progetto	https://www.youtube.com/@valfocam3690	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Video dell'evento finale	https://www.facebook.com/watch/?v=1491328474775348&rdid=0T0rwOhkozWy04fl	Materiali utili