



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

MISURA 16 – “COOPERAZIONE”

SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”

SCHEDA DI SINTESI INIZIALE

Comparto prevalente	Bovini da latte
Titolo	Sviluppo di tecniche e processi di filiera (allevamenti e caseifici) per ottimizzare i fattori ambientali territoriali e gestionali finalizzati a ottenere una maggiore efficienza produttiva e eccellenza qualitativa nelle produzioni di formaggi DOP e tipici
Acronimo	USEFUL
Focus area	2A
Sintesi progetto a cura del richiedente	<p>Il GO è costituito da 4 imprese agricole cooperative impegnate nella produzione e valorizzazione di prodotti lattiero caseari di qualità, principalmente Grana Padano DOP e Taleggio DOP, 1 Università e 1 centro di ricerca e 1 Ente per la diffusione e trasferimento della conoscenza e innovazione.</p> <p>Date le condizioni di mercato che il settore sta attraversando e le sempre più mutevoli esigenze dei consumatori per il GO risulta essenziale adottare strategie nuove per valorizzare ancor di più le produzioni DOP, con un approccio integrato alla filiera (produzione primaria e trasformazione).</p> <p>Il progetto USEFUL (Unicità dei prodotti, Sostenibilità ed Efficienza di produzione: l'Unione della Filiera del Latte) si pone come obiettivo generale: trovare soluzioni innovative per affrontare le criticità dovute all'andamento della qualità del latte e del siero-innesto, alla variazione del livello delle rese nel tempo, e al variare delle condizioni di stagionatura dei formaggi, allo scopo di ottenere produzioni di formaggi tipici di alta qualità, legati al territorio di riferimento, derivati da processi efficienti, in grado di garantire la redditività e la competitività delle imprese di settore.</p> <p>A tal fine saranno quindi sviluppate strategie e strumenti operativi di filiera che permettano di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - migliorare la qualità microbiologica e tecnologica del latte a livello di stalla; - controllare e migliorare tutti i processi di caseificazione e stagionatura nei caseifici e magazzini. <p>Da qui si delineano gli obiettivi specifici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Individuare i fattori a livello di stalla che maggiormente influenzano le caratteristiche qualitative (microbiologiche e tecnologiche) del latte e del formaggio Grana Padano DOP. A questo proposito si considereranno: la tipologia di lettiera adottata; l'impiego di prodotti a base di cloro per la pulizia della cute dei capezzoli degli animali e degli impianti di mungitura; la presenza di residui di antibiotici nel latte come residuo (RML), anche al di sotto delle quantità consentite; la temperatura di conservazione del latte alla stalla. 2) Verificare l'influenza delle condizioni di stagionatura del formaggio Taleggio DOP sul microbiota superficiale del formaggio, con particolare riguardo ai microrganismi caratterizzanti la DOP e alla presenza di muffe. 3) Sviluppare un modello matematico che consenta di prevedere la resa per valorizzare al meglio il latte in funzione della qualità e ottenere forme omogenee e conformi ai disciplinari DOP. 4) Sviluppare strumenti operativi e prassi aziendali di facile e semplice impiego,

	<p>utili al monitoraggio dell'efficienza e la sostenibilità dei processi produttivi e della qualità dei prodotti ottenuti.</p> <p>5) Sperimentare e diffondere linee guida e best practice tecnico-produttivo-gestionali per migliorare l'efficienza e la sostenibilità dei processi produttivi e la qualità dei prodotti ottenuti.</p> <p>Tali obiettivi saranno realizzati attraverso l'integrazione dei 3 sottoprogetti: Coordinamento, Innovazione e Trasferimento.</p> <p>I risultati attesi sono quindi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare nuove procedure aziendali per migliorare la salute degli animali, la sicurezza alimentare e la qualità microbiologica e tecnologica del latte prodotto in stalla (a livello di gestione degli animali, management aziendale, condizioni igienico-sanitarie, ecc.). - individuare procedure innovative e strumenti operativi da usare in caseificio per monitorare le fasi di caseificazione e stagionatura dei formaggi (curve di calibrazione e modelli predettivi della resa casearia e delle caratteristiche del formaggio in formazione). - Definire linee guida, manuali tecnici e fact sheet sulle diverse procedure e tecniche aziendali. - Sito web e strumenti innovativi di comunicazione e diffusione della conoscenza. <p>I prodotti concreti attesi come risultato dal presente progetto saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linee guida con tecniche specifiche da adottare a livello di stalla per migliorare qualità microbiologica e tecnologica del latte. - Linee guida con procedure e strumentazioni da adottare a livello di caseificio per produzione Grana Padano DOP (in un'ottica di maggior efficienza del processo produttivo e qualità dei prodotti finiti). - Linee guida con procedure e strumentazioni da adottare a livello di caseificio per produzione Taleggio DOP (in un'ottica di maggior efficienza del processo produttivo e qualità dei prodotti finiti). <p>I risultati, all'interno del sottoprogetto trasferimento, saranno diffusi all'interno e all'esterno del GO con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pubblicazioni, brochure, schede tecniche - Sito web e Pagina Facebook - Giornate dimostrative - Eventi <p>L'ampiezza della diffusione riguarda sia il territorio lombardo ma anche nazionale e europeo attraverso lo sviluppo di azioni che portano a collegarsi alla rete RRN e PEI AGRI, attraverso la condivisione di esperienze e l'organizzazione di eventi ad hoc.</p>
Durata progetto (mesi)	36
Partner	<ul style="list-style-type: none"> • Santangiolina Latte Soc. Coop. Agricola • Consorzio Cooperativo Produttori Latte di Torre Pallavicina e Pumenengo Soc. Coop. Agricola • Latteria Agricola S. Pietro Soc. Coop. Agricola • Latteria Sociale di Calvenzano Soc. Coop. Agricola • Università degli Studi di Parma • Consiglio Nazionale delle Ricerche - Dipartimento di Scienze Bio-Agro-Alimentari (DISBA-CNR) • Promocoop Lombardia Società Cooperativa
Responsabile del progetto	Santangiolina Latte Soc. Coop. Agricola Dott. Martin Sanna
Coordinatore scientifico	Consiglio Nazionale delle Ricerche (DISBA-CNR) Dott.ssa Bianca Castiglioni
Coordinatore del trasferimento	Consiglio Nazionale delle Ricerche (DISBA-CNR) Dott.ssa Milena Brasca
Valore totale progetto	€ 632.550,29
Contributo concesso	€ 532.559,71
Collegamenti ad altri progetti	Farm-inn- Farm-level interventions supporting dairy industry innovation