

FILAMI - La filiera latte dell'asino amiatino: valorizzazione, innovazione tecnologica sostenibile e conservazione della biodiversità

Regione
Toscana

Comparto/Prodotto
Zootecnia - allevamenti minori (conigli, equidi, selvaggina, altro) » Animali da vita e da riproduzione

Anno di realizzazione
2014

Validazione dell'innovazione
Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione
Biodiversità

Tipo di innovazione
Di processo
Di prodotto
Organizzativa

Fase processo produttivo
Organizzazione di filiera
Prima trasformazione
Produzione agricola

Benefici dell'innovazione
Creazione di nuovi mercati
Diminuzione dei costi di produzione
Incremento della redditività

Complesso Agricolo Forestale Regionale Bandite di Scarlino



Indirizzo
Via Martiri D'Istria 1
58020 Scarlino GR
Italia

L'azienda occupa una superficie di circa 8700 ettari, di cui circa 3900 nel comune di Scarlino, 3000 in quello di Follonica, 1450 in quello di Castiglione della Pescaia e 380 in quello di Gavorrano.

Le attività svolte sono di tipo agricolo e forestale tese alla valorizzazione, conservazione e salvaguardia degli ecosistemi.

Da oltre un decennio si allevano pernici rosse in purezza e fagiani per il ripopolamento nelle aree protette e nel territorio libero della provincia di Grosseto. Dal 2005 è iniziato l'allevamento di asini amiatini con lo scopo di conservare la biodiversità, favorire la produzione di latte, l'onoterapia ed il trekking someggiato.

Da circa un decennio è presente in azienda un nucleo di vacche Maremmane allevate allo stato brado nell'aria umida di Scarlino.



Origine dell'idea innovativa

Nel contesto zootecnico l'allevamento asinino è una realtà in continuo accrescimento e può rappresentare un'alternativa produttiva per le aziende agricole.

L'asino, da sempre utilizzato come animale da lavoro è un animale versatile, rustico e si adatta bene alle zone marginali. Oggi, l'asino, è impiegato nell'onoterapia, nel trekking someggiato e per la produzione di latte; quest'ultima continua a suscitare interesse in campo medico per gli effetti positivi riscontrati nell'alimentazione umana, soprattutto per bambini allergici alle proteine del latte vaccino (APLV).

Alla luce di quanto esplicitato in precedenza è nata l'idea di creare una filiera del latte di asina nella regione Toscana sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Descrizione innovazione

Il progetto è stato realizzato attraverso la creazione di una azienda-tipo e di una struttura idonea alla mungitura per le asine da latte.

L'area di mungitura è costituita da uno spazio esterno dove le madri vengono separate dai puledri dove stazionano per un paio d'ore. Da questa si sviluppa un corridoio interno alla struttura di mungitura, in cui gli animali transitano per raggiungere le postazioni di mungitura. La fossa di mungitura è stata calibrata per trattare contemporaneamente 6 asine indirizzate in un doppio corridoio realizzato in metallo. Il latte passa direttamente dalla mammella attraverso un sistema automatico ad un'ampolla di raccolta. A fine delle operazioni il latte viene spedito attraverso un apposito lattodotto direttamente nel pastorizzatore. La sala destinata alla conservazione e trasformazione del latte è costituita da una macchina di trattamento termico (pastorizzazione), per poi essere imbottigliato, etichettato e consumato come prodotto fresco. Una parte dello stesso viene inserito in apposite sacche per la successiva fase di congelamento da utilizzare nell'industria della cosmesi. L'intera struttura è dotata di un sistema autonomo di approvvigionamento energetico mediante un sistema di pannelli fotovoltaici

posti sulla parte ovest del tetto che garantiscono circa 20 Kwh di produzione. Ciò genera un notevole risparmio sui costi di gestione e soprattutto è ecocompatibile.

Inoltre è stato realizzato un prototipo di una unità mobile per la mungitura adatta alla specie in oggetto, di facile trasporto e con possibilità di integrazione nelle strutture fisse, e di un prototipo di struttura leggera per la zona mungitura destinata alla permanenza per periodi più estesi.

Sono stati effettuati controlli sanitari sugli animali quanti-qualitativi ed igienico sanitari del latte, è stata messa a punto la gestione dell'attività riproduttiva e sono stati individuati programmi alimentari per gli animali in relazione alle disponibilità aziendali. Infine, sono stati realizzati dei corsi di formazione, gratuiti, per allevatori di asini proprio allo scopo di formare le persone ma soprattutto di creare una rete stabile di allevatori, per creare lavoro e reddito.

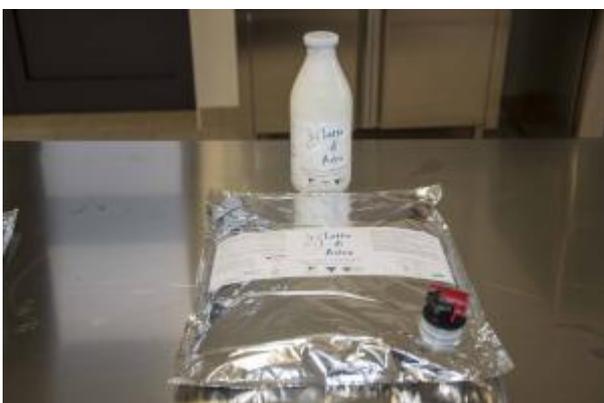
Dal 2016 lo stabilimento di lavorazione e trasformazione ha ottenuto il riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 (Pacchetto Igiene) per il trattamento termico del latte che lo autorizza alla vendita e commercializzazione in tutti i Paesi della UE. A tale proposito è stato predisposto un manuale di autocontrollo (HACCP) a cui ogni singola fase o attività deve sottostare. Considerato che i destinatari del latte sono principalmente soggetti sensibili, il manuale prevede un sistema di controlli ed analisi in continuo sia sul prodotto primario che sul prodotto trasformato e lavorato.



FILAMI - La filiera latte dell'asino amiatino: valorizzazione, innovazione tecnologica sostenibile e conservazione della biodiversità

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/filami-la-filiera-latte-dellasino-amiatino-valorizzazione-innovazione>





Benefici dell'Innovazione

Economici

I benefici economici della filiera del latte di asina derivano dalla vendita di tale prodotto che assume un elevato valore aggiunto, grazie alle caratteristiche organolettiche che lo rendono simile al latte umano. Il latte d'asina, infatti è impiegato per risolvere problemi di intolleranze alimentari alle proteine del latte vaccino nei neonati, o per soggetti adulti in sovrappeso grazie al basso contenuto in grassi. E' inoltre un valido supporto alla dieta per anziani in virtù della facile digeribilità e alla presenza di vitamina D in notevole quantità che favorisce l'assorbimento del calcio a livello intestinale. Inoltre è crescente il suo utilizzo anche nell'industria della cosmesi. Si consideri che oggi il prezzo di vendita del latte d'asina si attesta tra le 12 e le 17 euro al litro per prodotto fresco e attorno a 30 euro/100 gr per il prodotto liofilizzato.

Per l'ambiente

Prendendo a riferimento la nostra realtà, grandi sono le potenzialità di utilizzo dell'asino a scopi turistici e gestionali dell'area. Ci troviamo inseriti in uno dei poli turistici più importanti della Toscana - Follonica, Punta Ala, Castiglione della

Pescaia - e disponiamo di un patrimonio ambientale caratterizzato da una vasta superficie boscata dove vi è la presenza di una ricca rete di sentieri che ben si prestano al trekking someggiato. Inoltre, l'attività di pulizia del sottobosco, quello ad alto fusto, le sugherete e i viali parafuoco, dove gli animali possono essere utili e avere ulteriori effetti positivi sull'ambiente e gli animali selvatici, come il non utilizzo di mezzi meccanici nel bosco. Oppure la raccolta dei rifiuti in aree, ad esempio, non accessibili con i mezzi a motore come l'area boschiva che si affaccia sulla spiaggia.

Per il benessere

L'asino amiatino è una delle 6 razze di asini italiane dichiarata in via di estinzione. Il progetto quindi ha puntato sia alla conservazione e salvaguardia della razza sia alla sua valorizzazione. Nelle varie fasi di allevamento è tenuto in alta considerazione il benessere degli animali, sia le madri che i piccoli. Infatti a tale scopo è stato approntato uno specifico manuale di buona pratica di allevamento che comprende sia la fase di approvvigionamento degli alimenti (fieno e concentrati) che di tecniche di allevamento e produzione (sistema BCS - body condition score, dieta alimentare giornaliera, trattamenti sanitari, integrazione alimentare nei puledri).

Per il sociale

Il progetto assume un'importanza sociale elevata grazie all'attività di mediazione avvicinamento all'asino e alla didattica. Per far ciò l'allevamento ha instaurato una collaborazione stabile con l'Associazione AsiniAmo, che si è originata in conseguenza all'attività dell'azienda. Gli operatori dell'associazione sono formati sia per la didattica che per il trekking someggiato all'interno del complesso forestale delle Bandite.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Il modello gestionale è strutturato in maniera tale da essere replicabile e trasferibile in altre realtà che vogliono intraprendere tale attività.

Dati Partner



Dipartimento di Scienze Veterinarie -Università di Pisa

Sito web

<http://www.vet.unipi.it/dipartimento/>

Indirizzo

Viale delle Piagge 2
56124 Pisa PI
Italia



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana M. Aleandri (IZSLT)

Sito web

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

Indirizzo

Via Appia Nuova 1411
00178 Roma RM
Italia

Indirizzo

Piazza Dante Alighieri 35

FILAMI - La filiera latte dell'asino amiatino: valorizzazione, innovazione tecnologica sostenibile e conservazione della biodiversità

7/7

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/filami-la-filiera-latte-dellasino-amiatino-valorizzazione-innovazione>



Provincia di Grosseto: area ambiente, conservazione della natura

58100 Grosseto GR
Italia
