

NOVOROD: Validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del sistema vacca da latte

Regione

Campania

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2012

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

P&P srl

Indirizzo

Località Mattina 18

84030 Caggiano SA

Italia

L'attività nasce da un'esperienza trentennale nel settore della produzione lattiero-casearia.

La nostra posizione geografica, a cavallo tra due territori, la Campania e la Basilicata, ci ha dato la possibilità di fondere le diverse tradizioni nel settore. La gamma dei nostri prodotti infatti va dai formaggi a pasta filata sino a quelli prodotti con latte di pecora e di capra.

Con il subentro della nuova generazione alla guida dell'attività, si è cercato di coniugare sempre più l'innovazione tecnologica nel rispetto della tradizione, con un'attenzione particolare alle norme di corretta prassi igienico-sanitaria.

In quest'ottica va la scrupolosa attuazione del piano di autocontrollo e tracciabilità del prodotto.

Tutto ciò ha permesso il consolidamento delle posizioni di mercato a livello regionale e nazionale e, con viva soddisfazione, la conquista di innumerevoli clienti in Germania ed in Francia.

Un obiettivo che ci proponiamo è quello della divulgazione e della cura del prodotto.

Nel nostro piccolo cerchiamo di informare il cliente su cosa andrà a consumare, i nostri prodotti infatti al momento della vendita, sono accompagnati da idonee etichette informative.

La confezione che consigliamo ai nostri clienti è rappresentata da una busta in carta kraft a 2 strati che, oltre a rispettare l'ambiente lascia traspirare il prodotto custodendone in contemporanea tutta la sua essenza., l'abbiamo fatta nostra dopo varie ricerche sul tema.

Presso il nostro stabilimento è attivo anche un punto vendita ben fornito con annessa area verde e parcheggio.



Origine dell'idea innovativa

L'idea del progetto consiste nella validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del sistema vacca da latte permettendo di differenziare la produzione, creando formaggi alternativi alle paste filate tradizionali

Il progetto Novorod ha avuto come scopo quello di trasferire e validare elementi innovativi lungo tutta la filiera di produzione del settore lattiero-caseario bovino, contribuendo ad aumentare la competitività attraverso l'introduzione di nuove tecnologie ed innovazioni di prodotto e di processo.

Descrizione innovazione

Fra gli obiettivi del progetto Novorod c'era quello di testare l'introduzione negli ordinamenti colturali di foraggi ad elevato potenziale di modifica del contenuto di sostanze ad azione nutrizionale nel latte e nel formaggio. Fra queste, in particolare sono state scelte graminacee e leguminose, e una specie come il lino, ad elevato contenuto di acidi grassi insaturi come l' Omega 3 e CLA. Le specie scelte sono adatte per la coltivazione nella nostra regione secondo le tecniche e le esigenze pedo-climatiche di ognuna di esse.

Il gruppo di ricerca, con il progetto, ha messo a punto un coagulante vegetale innovativo ottenuto dal carciofo bianco di Pertosa.

Questo caglio vegetale utilizzato nella lavorazione del latte vaccino della razza Frisona e Pezzata Rossa, ha dato alla luce a tre tipi di formaggio: caciotta, un semicotto e un formaggio molle.

Il formaggio che ne è derivato è innovativo, ricco, unico, nutre in modo diverso e bene l'organismo del consumatore soddisfacendone anche le esigenze del palato.

Il prodotto ottenuto è stato sottoposto a valutazione sensoriale che ha coinvolto sia un panel di esperti che un gruppo di consumatori. Il giudizio è stato più che positivo nei confronti della caciotta prodotta a caglio vegetale, che lo hanno

NOVOROD: Validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del sistema vacca da latte

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/novorod-validazione-di-nuove-produzioni-casearie-e-di-alimenti-zootecnici>

apprezzato per il carattere innovativo, la spiccata morbidezza e l'equilibrio fra dolcezza, sapidità e nota amara finale.

Il nome prescelto per questo formaggio innovativo è stato "CARCIOCACIO".



NOVOROD: Validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del sistema vacca da latte

4/4

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/novorod-validazione-di-nuove-produzioni-casearie-e-di-alimenti-zootecnici>



Benefici dell'Innovazione

Per l'ambiente

Il progetto non solo prevede l'utilizzo del caglio vegetale ottenuto dal carciofo bianco di Pertosa, ovvero la sperimentazione di nuove tecniche e sostanze coagulanti ma prevede anche una fase di sperimentazione a monte in particolare nell'allevamento e nella dieta dei bovini da latte.

Tutto ciò ha portato all'implementazione di sistemi di allevamento finalizzati ad una zootecnia da "formaggio" e non più da "latte", a modelli d'allevamento meno intensivi con tutto ciò che ne deriva in termini di rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

Per il benessere

Le forme di allevamento intensivo causano impoverimento della componente organica del latte con perdita di sapori ed odori e quindi della qualità finale del prodotto.

Con questo progetto di innovazione si sostiene, invece, un modello più ecocompatibile basato su foraggiere (meno dispendiose in termini idrici e in trattamenti culturali) in grado di aumentare significativamente le qualità nutrizionali del latte e del prodotto finale, con l'utilizzo di formulazioni alimentari con concentrati di natura oleaginosa ricchi di acidi grassi polinsaturi.

Per il sociale

Il beneficio per la nostra comunità potrebbe essere uno stimolo ulteriore alla salvaguardia e alla conservazione di una specie di carciofo che si coltiva solo ed esclusivamente nel nostro territorio (Auletta, Caggiano, Pertosa) e che è fonte di reddito per piccole imprese agricole locali.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Si tratta di un'azienda molto aperta alle innovazioni ed è pronta ogni qualvolta si presenta l'occasione per collaborare con istituti di ricerca.

E' un'occasione per migliorare ed affinare le tecniche di produzione già collaudate ma principalmente questo permette di acquisire nuove competenze che vanno a migliorare il prodotto finale.