

Innovazioni sostenibili per la qualità e l'identità del latte dell'Alto Sannio

Riferimenti**Acronimo**

LATTE&SANNIO

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**

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Campania

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF32 - Benevento

Costo totale

€417.929,95

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
Gestione del paesaggio e del territorio
Gestione energetica
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso

**Obiettivi**

Latte&Sannio intende incrementare la competitività della filiera latte dell'Alto Sannio.

La riconoscibilità del prodotto, l'identità, il carattere di sostenibilità e l'elevata valenza qualitativa fortemente legata al territorio rappresentano i cardini intorno ai quali ruota il progetto.

In particolare, il miglioramento della qualità del latte (acidi grassi, microbiota, molecole odorose) conseguita attraverso pratiche basate sulla valorizzazione di risorse identitarie del territorio e sul riutilizzo di sottoprodotti di altri segmenti produttivi saranno funzionali all'implementazione di un modello per la gestione della filiera latte in realtà produttive di piccola dimensione.

Attività

Innovazioni, ad elevato contenuto tecnico scientifico, pur senza ricorrere ad investimenti durevoli, sono tali da migliorare significativamente la qualità delle produzioni legandole al territorio e ottimizzare i fattori produttivi che includono il benessere dell'animale e la sostenibilità ambientale.

Le attività procederanno all'individuazione di marcatori di qualità derivanti dall'introduzione di diete innovative basate sulla valorizzazione di materie prime fortemente legate al territorio e sull'impiego di sotto-prodotti di altre segmenti di filiere produttive dello specifico comprensorio geografico.

Contesto

Il progetto si sviluppa nell'area dell'Alto Sannio beneventano che vede al suo interno un'interessante potenzialità rappresentata dalle aziende riferibili alla filiera lattiero-casearia. Infatti nell'area beneventana la filiera zootecnica mostra un trend crescente con la sua massima espressione

proprio nelle zone che rientrano nell'Alto Sannio. Le aziende, generalmente a conduzione familiare e di piccola dimensione, non riescono ad esprimere le reali potenzialità. Il limitato dinamismo rende difficile l'adozione di innovazioni, condizione che condanna le aziende e l'intera filiera ad un basso livello di competitività. Il latte bovino prodotto nell'Alto Sannio, così come in gran parte della regione, è trasformato in prodotti consolidati sotto l'aspetto tecnologico ma stagnanti per quanto concerne i mercati. Comportamento che favorisce l'instaurarsi di una spietata concorrenza al prezzo più basso e un costante declino dei consumi. Dunque un quadro ben lontano dalle tendenze dei consumi di beni alimentari di elevata qualità e all'insegna del salutare, del salubre nonché della sostenibilità. Il POI, attraverso il coinvolgimento diretto di un elevato numero di aziende zootecniche intende offrire un impulso all'innovazione proprio nel segmento della filiera più restio alle novità. L'introduzione di soluzioni sostenibili finalizzate al miglioramento del benessere animale e della qualità rappresenta un interessante elemento di novità che offrirebbe una chiara identità al latte alimentare del Sannio. Elemento strategico, quest'ultimo, che permetterebbe anche la valorizzazione di segmenti competitivi a valle quale la produzioni casearie da latte salubre, salutistico, sostenibile e chiaramente identitario.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi del Molise	Via De Sanctis snc 86100 Campobasso CB Italia	0874.404.325	tremonte@unimol.it
Partner	Federazione Provinciale Coldiretti di Benevento	Via Mario Vetrone snc 82100 Benevento BN Italia	0824334654	benevento@coldiretti.it
Partner	EATLAB s.r.l.s.	via Verdi n.2 82010 Sant'Angelo a Cupolo BN Italia	0824441600	eatlabsrls@gmail.com
Partner	Azienda Agricola di Maria Ezchiele Matteo	c.da Cese Alta n.29 82020 Circello BN Italia	3498049953	ezechielematteo.dimaria@pec.agritel.it
Capofila	LATTESANNIO società cooperativa agricola	CONTRADA OLIVOLA S.N.C. 82016 BENEVENTO BN Italia	0824776090	lattesannio@pec.confcooperative.it

Innovazioni

Descrizione

Riuso di sottoprodotti e residui di produzione

Si procederà allo sviluppo di biotecnologie innovative per la stabilizzazione e il riutilizzo nella dieta di bovini da latte di sottoprodotti (siero e scotta del processo di caseificazione) e residui di produzione (vinaccioli etc) provenienti anche da segmenti di altre filiere produttive dell'area sannita.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Diminuire l'inquinamento dell'aria, acqua, e suolo

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Risparmio energetico

Descrizione

Sviluppo di Diete Probiotiche e Sostenibili per Bovine da Latte

L'innovazione intende validare e collaudare una dieta a base di materie prime locali altamente eco-sostenibili, bilanciata per le bovine in lattazione e caratterizzata da una elevata valenza probiotica.

Pertanto l'innovazione intende validare l'effetto derivante dall'impiego di microrganismi di interesse salutistico sul benessere animale in genere, sulla resa produttiva e sulla qualità del latte. Infatti, specifici microrganismi oltre a produrre una serie di effetti positivi sull'animale e sulla resa produttiva influenzano la presenza di sostanze di interesse nutrizionali all'interno del latte. Proprio questa/e sostanze potrebbero essere alcuni marcatori di qualità che si vanno ad unire a quelli di identità derivanti dalla dieta fortemente legata al territorio e al carattere di sostenibilità. A tal proposito gli ingredienti convenzionali saranno sostituiti con materie prime locali, privilegiando il farro e soprattutto legumi ricchi in proteine alternative alla soia transgenica. Attenzione sarà rivolta ai legumi locali (ceci, piselli etc.) che rappresentano interessanti colture ben adattate all'area del Sannio.

Settore/comparto

Foraggi essiccati

Latte e prodotti lattiero-caseari

microrganismi

Area problema

Miglioramento delle risorse da pascolo

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

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Tutela della biodiversità
