

## La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Lattemilia

Tematica

Benessere animale

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2016 - 2019

Durata

36 mesi

Partner (n.)

16

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH52 - Parma

ITH53 - Reggio nell'Emilia

Costo totale

€381.209,42

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web



### Obiettivi

1) Perseguire una maggiore longevità delle bovine; 2) Valutare il benessere animale; 3) Adottare tecniche di alimentazione più consone alla fisiologia ruminale, mirate ad aumentare salute, longevità e fertilità delle bovine; 4) Analizzare la validità economica di modelli di produzione aziendali basati su vacche longeve; 5) Sviluppo di nuovi prodotti lattiero caseari per valorizzare il latte prodotto nella filiera del GOI, con packaging idoneo; 6) Monitoraggio e benchmarking aziendali tecnico ed economico.

### Risultati

Con la fine del 2019 il progetto è giunto a compimento, e ha dato importanti risultati e soddisfazioni. Le caseificazioni, iniziate a livello sperimentale nel laboratorio dell'Università di Bologna, sono state più volte replicate in scala reale presso un noto caseificio della montagna reggiana, e dopo molti tentativi durante i quali abbiamo studiato la miglior composizione in termini di latte, panne e latticello, siamo arrivati ad ottenere, una caciotta ed una ricotta prodotta dal suo siero che, a giudizio dei casari e dei clienti dello spaccio aziendale, temono pochi rivali in termini di qualità e gusto. Questi 2 prodotti hanno mostrato di possedere le caratteristiche che le ipotesi di partenza suggerivano si potessero ottenere.

Le analisi in laboratorio ne confermano la qualità superiore alla media, i test sensoriali le elevate caratteristiche organolettiche, i semplici assaggi la bontà. Le tecnologie proposte e sperimentate sono facilmente trasferibili nelle realtà dei caseifici, permettendo loro di diversificare l'offerta con nuovi

[http://www.lattemilia.com/prog\\_muccadalatte\\_it\\_a.html](http://www.lattemilia.com/prog_muccadalatte_it_a.html) prodotti lattiero caseari ad alto valore aggiunto. L'inclusione di latticello consente l'ottenimento di prodotti (caciotta e ricotta) a più alto contenuto in fosfolipidi e vitamina A. Il reimpiego di latticello in caseificio si è dimostrato una pratica possibile e favorevole, non solo in termini di resa casearia: infatti, nei prodotti ottenuti, e tra questi in particolare nella ricotta, si è osservato un positivo incremento delle qualità nutrizionali.

Stato del progetto  
completato

Pertanto, i prodotti ottenuti possono costituire una valida alternativa per l'impiego delle eccedenze di latte destinato alla produzione di Parmigiano-Reggiano, valorizzando allo stesso tempo un sottoprodotto dalle ottime caratteristiche nutrizionali, come il latticello.

I risultati non hanno però riguardato solamente i prodotti caseari. Elementi d'interesse, meritevoli di successive più approfondite indagini, sono venute da altri ambiti indagati dal progetto.

Attività

#### Attività

- Analisi dei dati storici dei controlli funzionali in area Parmigiano-Reggiano. Indagine sulle tecniche di alimentazione in uso nelle stalle aderenti al progetto.
- Adozione razioni con maggior uso di foraggi; uso di sostanze naturali ad azione antimicrobica e antiossidante.
- Analisi degli alimenti.
- Valutazione delle caratteristiche compositive del latte e dei prodotti tradizionali derivati.
- Valutazione del benessere animale e dei sistemi di stabulazione.
- Sviluppo nuovi prodotti: caratterizzazione nutrizionale, compositiva, sensoriale, analisi di mercato, studio di packaging.
- Analisi tecnico-economica.

#### Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società Cooperativa Agricola LattEmilia	Via Pier Paolo Cadoppi 6 42100 Reggio Emilia RE Italia	3393579786	tamburini@legacoopemiliaovest.coop
Partner	Azienda Agricola Dall'Aglio	Via Rino Setti 24 42043 Gattatico RE Italia	0522 678449	info@dallaglio-farm.com

## La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità

3/6

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/la-bovina-da-latte-nella-zona-del-parmigiano-reggiano>

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Partner	Azienda Agricola Fratelli Rossi	Via Leopardi 18 42020 Quattro Castella RE Italia	0522 886813	fattoriarossi@fattoriarossi.it
Partner	Caseificio Pascoli Alti	Via San Bartolomeo 1 42030 Villa Minozzo RE Italia	0522 818159	pascoli.altisnc@libero.it
Partner	CILA	Via Levata 46 42017 Novellara RE Italia	0522 657131	gsalsi@tiscali.it
Partner	CREA - ZA - Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura di Lodi	Viale Piacenza, 29 26900 Lodi LO Italia	0371 40471	za.lodi@crea.gov.it
Partner	C.R.P.A. S.p.A.	V.le Timavo 42/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522 436999	info@crpa.it
Partner	Fondazione CRPA Studi Ricerche	Viale Timavo 43/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522- 436999	info@fondazionecrpa.it
Partner	Foqus Studio Professionale	Via Taddei 7/2 42020 Quattro Castella RE Italia	339 6587781	antoninipf@alice.it

## La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità

4/6

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/la-bovina-da-latte-nella-zona-del-parmigiano-reggiano>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Latteria sociale Paverazzi	Via Piave 6 42021 Reggio Emilia RE Italia	0522 871150	latteriapaverazzi@pec.it
Partner	Montanari & Gruzza	Via Roma 90 42049 Sant'Ilario d'Enza RE Italia	0522 944251	carlo.pontiroli@montanari-gruzza.it
Partner	Stalla sociale Rinascita	Via Copellini 1/A 42027 Montecchio Emilia RE Italia	0522 871137	stallarinascita@pec.it
Partner	Stalla sociale San Martino	Strada Borghetto 32/A 43122 Parma PR Italia	0521 607145	stallasanmartino@pec.cgn.it
Partner	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - DISTAL   Università di Bologna	Viale Fanin 44 40127 Bologna BO Italia	051 2096240	distal.amm.dipartimento.respammgest@unibo.it
Partner	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita	Via Giuseppe Campi 287 41125 Modena MO Italia	0592055418	daniela.quaglino@unimore.it
Partner	Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Ingegneria e Architettura	Parco Area delle Scienze 181/A 43124 Parma PR Italia	0521 905800	dia.amministrazione@unipr.it

Innovazioni

### Descrizione

Re-orientare l'allevamento della bovina da latte nella direzione di una maggiore longevità, alimentandola prevalentemente con foraggi di fibra in linea con i dettami del disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano. Ci si propone di applicare criteri di alimentazione e di management aziendali che puntino a orientare le curve di lattazione delle bovine verso il raggiungimento di picchi di produzione meno elevati ma con prolungata fase di persistenza, a vantaggio della produzione globale nella lattazione, della salute delle bovine e della loro longevità e fertilità. In questo ambito, un ulteriore obiettivo è costituito dall'introduzione nelle diete, fin dalle fasi più precoci di vita delle vitelle, di sostanze naturali ad attività antibatterica, in contrapposizione all'uso di antibiotici, il cui impiego verrà sempre più limitato in futuro in sede comunitaria per la crescente e preoccupante incidenza di antibiotico-resistenza. Ciò consentirà la riduzione delle patologie e dell'utilizzo di farmaci, con miglioramento economico dell'allevamento.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Controllo di malattie del bestiame, del pollame, delle ittiocolture ed altri animali

### Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

### Descrizione

Valutare lo stato del benessere animale della vacca longeva rispetto alla vacca a ciclo produttivo breve. L'orientamento delle curve di lattazione delle bovine verso il raggiungimento di picchi di produzione meno elevati può comportare un migliore stato di benessere della vacca da latte e un conseguente miglioramento dell'utile lordo d'impresa.

### Descrizione

Analizzare la validità economica di modelli di produzione aziendali basati su vacche longeve. L'obiettivo è di dimostrare a quali condizioni tecniche ed economiche la vacca più longeva è in grado di produrre un reddito simile a vacche a più breve ciclo produttivo.

### Descrizione

Sviluppo di nuovi prodotti lattiero caseari per valorizzare latte prodotto nella filiera del GOI ad alto contenuto nutrizionale dopo un'attenta analisi di mercato e supportata da analisi nutrizionali, sensoriale e consumer test. L'obiettivo verrà pienamente raggiunto dopo la progettazione di un packaging idoneo che mantenga inalterate le peculiarità nutrizionali e sensoriali.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

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

### Effetti attesi

Salute consumatori

### Descrizione

Monitoraggio e benchmarking aziendali tecnico ed economico. L'obiettivo esplicito è mettere a confronto diversi modelli di sviluppo aziendale mediante il sistema di valutazione tecnico-economica collaudata Milk Money.

## La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità

6/6

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/la-bovina-da-latte-nella-zona-del-parmigiano-reggiano>

---

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	<a href="http://www.lattemilia.com/prog_muccadalatte_ita.html">http://www.lattemilia.com/prog_muccadalatte_ita.html</a>	Sito web

---