Un allevamento di pollame rurale sostenibile e innovativo

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Tematica
Gestione aziendale

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni
Periodo
2016 - 2021

Durata
51 mesi

Partner (n.)
9

Regione
Provincia autonoma di Bolzano

Comparto
Zootecnia - avicoli

Localizzazione
ITH10 - Bolzano/Bozen

Costo totale
€352.120,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP002: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Bolzano

Parole chiave
Competitività e diversificazione agricola e forestale
Filiera, marketing e consumo
Sistemi di produzione agricola

Sito web
https://www.sbb.it/service/innovationsschalter/projekte/inno-gefl%C3%BCgel

Stato del progetto
completato

Obiettivi
Creazione di una solida conoscenza di base per una produzione di carne di pollame sostenibile e innovativa come nuovo modello di impresa agricola
Identificazione di un semplice modello di impresa per una produzione regionale di carne di pollame di alta qualità e sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale.

Attività
Analisi del potenziale regionale per quanto riguarda l'allevamento e la commercializzazione di pollame; sviluppo, validazione e perfezionamento di modelli di business di base; sviluppo di un concetto di sicurezza alimentare; sviluppo di un piano di formazione e istruzione; networking; comunicazione e diffusione dei risultati; gestione di progetto

Contesto
Scarsità di carne di pollame prodotta a livello regionale e sostenibile; molto richiesto per i prodotti avicoli; gli agricoltori sono alla ricerca di fonti di reddito alternative

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Südtiroler Bauernbund	K.-M.-Gamper-Straße 5 39100 Bolzano BZ Italia	0471 999363	innovation-energie@sbb.it
Partner	Südtiroler Bauernbund Weiterbildungsgenossenschaft	Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5 39100 Bolzano BZ Italia	0471 999333	info@sbb.it
Partner	Facoltà di Scienze e Tecnologie - Libera Università di Bolzano	Piazza Università 5 39100 Bolzano BZ Italia	0471 017000	science.technology@unibz.it
Partner	Centro Di Sperimentazione Laimburg	Laimburg 6 39040 Auer BZ Italia	0471 969500	Laimburg@provinz.bz.it
Partner	Beratungsring für Berglandwirtschaft	Galvanistr. 38 39100 Bolzano BZ Italia	0471 063890	info@bring.bz.it
Partner	Moserhof	Steinhaus - Oberdorf 19 39030 Ahrntal BZ Italia	0474 652274	info@moserhof-ahrntal.com
Partner	Hintersteurerhof	Nikolausstraße 1a 39040 Natz-Schabs BZ Italia	328 1651985	hintersteurerhof@gmail.com
Partner	Innovative Gemeinschaft Voralpenland	Klosterstrasse 11 Schlierbach Austria	+43 07582/81017-15	max.gala@igv.at
Partner	Metzgerei Alexander Holzner	Andreas-Hofer-Straße 15 39011 Lana BZ Italia	0473 561348	info@lanaspeck.it

Innovazioni

Descrizione
Creazione delle basi per lo sviluppo di una produzione regionale di carne di pollame sostenibile e di alta qualità in Alto Adige come nuova fonte di reddito per le aziende agricole

Settore/comparto

Carni di pollame

Area problema
Obiettivo VII – Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi
Miglioramento produttività

Descrizione
Preparazione delle basi per una diversificazione dell'offerta di carne di pollame, compreso un nuovo rilancio dell'allevamento di animali da cortile tradizionali per la produzione di carne di alta qualità.

Settore/comparto
Carni di pollame

Effetti attesi
Miglioramento produttività

Descrizione
Sviluppo di principi di base per un uso secondario nel settore dei polli.

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo V – Miglioramento dell’efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Effetti attesi
Diversificazione dei prodotti
Miglioramento produttività

Descrizione
Preparazione delle basi per una produzione regionale di carne di pollame sostenibile dal punto di vista economico ed ecologico (biologica certificata).

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Miglioramento produttività

Descrizione
Analisi fondamentale e adattamento di tecnologie, procedure e metodi per una produzione regionale di pollame attenta ai costi, estensiva e rispettosa degli animali (esempio: pascolo estensivo e stalle mobili).

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema

Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Diversificazione dei prodotti

Descrizione
Preparazione delle possibilità di base per la specializzazione dei mangimi e per il rafforzamento della quota regionale di mangimi.

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Diversificazione dei prodotti

Descrizione
Preparazione delle basi per una lavorazione regionale economicamente ed ecologicamente sostenibile della carne di pollame con particolare attenzione alla macellazione per conto terzi

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Miglioramento produttività

Descrizione
Analisi fondamentale e adattamento di tecnologie, procedure e metodi per una macellazione regionale del pollame attenta ai costi e rispettosa degli animali (ad es. macelli decentralizzati o macellazione mobile)

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo V – Miglioramento dell’efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Effetti attesi
Miglioramento commercializzazione
Miglioramento produttività

Descrizione
Preparazione delle basi per una lavorazione regionale economicamente ed ecologicamente sostenibile della carne di pollame

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo V – Miglioramento dell’efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Effetti attesi
Miglioramento commercializzazione

Descrizione
Valutazione fondamentale e adattamento di tecnologie, processi e metodi per una lavorazione regionale della carne di pollame attenta ai costi e al risparmio di risorse

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Diversificazione dei prodotti
Miglioramento commercializzazione

Descrizione
Preparazione delle basi per varie costellazioni di cooperazione tra aziende agricole, ad esempio nei settori dell'allevamento e dell'allevamento, della lavorazione e dell'affinamento o della commercializzazione della carne di pollame.

Settore/comparto
Carni di pollame

Area problema
Obiettivo VI – Protezione della salute e miglioramento della nutrizione dei consumatori

Effetti attesi
Salute consumatori
Salute e sicurezza addetti

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Website	https://www.sbb.it/service/innovationsschalter/projekte/inno-gefl%C3%BCgel	Sito web
Elenco di attrezzature per la macellazione	https://www.sbb.it/docs/default-source/innovation_downloads/180413_schlachtungg...	Materiali utili
Poster	https://www.sbb.it/docs/default-source/innovation_downloads/poster-og-innogefl%...	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Riassunto	https://www.innovarurale.it/it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/nachh...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Attrezzature per la macellazione	https://bit.ly/2qrZ2kb	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Mappa delle macellerie con sala di macellazione in Alto Adige	https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1S1u-UJ2NhAU3EM3a4stqTtr2ZHBPFVxz&ll=4...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Principio di pianificazione di un locale per la macellazione del pollame	https://www.sbb.it/docs/default-source/innovation_downloads/gefl%C3%BCgelschlac...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Rapporto televisivo Rai Südtirol	http://www.raibz.rai.it/de/index.php?media=Ptv1539894000	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto