

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

BURRATA

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

13

Regione

Puglia

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF47 - Bari

ITF48 - Barletta-Andria-Trani

Costo totale

€438.661,40

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Obiettivo del progetto sarà migliorare la redditività delle aziende zootecniche tramite un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP con interventi in processo prevalentemente di tipo fisico e microbiologico. L'eventuale impiego di additivi di supporto prevederà esclusivamente l'uso di sostanze "naturali". Le tecnologie innovative verranno introdotte dopo aver studiato il processo attualmente utilizzato. Questo consentirà di intervenire preliminarmente nella sua ottimizzazione, onde creare i presupposti per massimizzare l'efficacia delle innovazioni.

Attività

- Definizione degli indici di decadimento del prodotto;
- Ottimizzazione della catena del freddo con l'introduzione di agenti criogeni nel processo
- Miglioramento della fase di confezionamento mediante applicazione di tecnologie di risanamento superficiale
- Miglioramento della fase di confezionamento attraverso strategie in grado di rallentare lo sviluppo di alteranti.
- Valutazione dell'impatto ambientale.
- Valutazione dell'impatto economico delle innovazioni introdotte tramite l'analisi di redditività.
- Condurre l'analisi di mercato, che esplorerà e valuterà i potenziali mercati di destinazione della Burrata di Andria IGP;
- Analisi della filiera.

Contesto

Il settore dei Formaggi è ad oggi la principale categoria delle DOP e IGP in termini di volume d'affari in Italia, con un valore alla produzione che supera i 3,7 miliardi di euro e un'incidenza del 57% sul totale del comparto Food (Rapporto Ismea-Qualivita).

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

Tra questi vi è la Burrata di Andria IGP, formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. Confronti con le aziende partner del GO hanno evidenziato che prodotto deve essere consumato fresco poiché è caratterizzato da una shelf-life breve. Infatti, a causa del suo microbiota scarsamente competitivo, degli alti valori di attività dell'acqua e del pH poco acido, le alterazioni di natura microbiologica sono frequenti e prevalentemente dovute allo sviluppo di *Pseudomonas* spp. e *Enterobacteriaceae*. Esse determinano alterazione del gusto (che evolve inizialmente verso l'acido, per giungere con il tempo a percezioni sgradevoli connesse a fenomeni putrefattivi e ossidativi), e della struttura (alterazioni cromatiche superficiali, perdita di elasticità, consistenza interna spugnosa e non più liquida e filamentosa, etc.).

Partenariato

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|----------|---|--|----------------|------------------------------|
| Capofila | Consorzio della burrata di Andria IGP | CONTRADA BARBADANGEL O 55/57 76123 ANDRIA BT Italia | | consorzio@burratadiandria.it |
| Partner | ALIMENTA S.R.L. | VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia | 0883 349144 | info@alimentaonline.it |
| Partner | Areté srl | Via del Gomito 26/4 40127 Bologna BO Italia | 051 4388500 | lgruppioni@areteonline.net |
| Partner | CASEIFICIO F.LLI SIMONE S.R.L. | VIA SAVERIO MERCADANTE N 41 76123 ANDRIA BT Italia | | caseificiosimone@libero.it |
| Partner | CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE | VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia | | info@cassandro.it |
| Partner | Distretto Agroalimentare Regionale SOC. CONS. A R.L. | VIA GRAMSCI 71122 FOGGIA FG Italia | | milena.sinigaglia@unifg.it |

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|---------|--|---|----------------|-------------------------------|
| Partner | F.LLI NUZZI S.N.C. DI NUZZI SALVATORE & C.SNC | VIA MONTEGRAPPA N 101 76123 ANDRIA BT Italia | | fratellinuZZi@libero.it |
| Partner | MONTRONE SPA | VIA CORATO 391 76123 ANDRIA BT Italia | | info@montrone.net |
| Partner | OLANDA RICCARDO - CASEIFICIO | VIA SANTA MARIA DEI MIRACOLI N 150 76123 ANDRIA BT Italia | | caseificio.olanda@virgilio.it |
| Partner | PARCO MURGIA LATTE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA | VIA SAN MARTINO N.41 70023 GIOIA DEL COLLE BA Italia | | parcomurgialatte@libero.it |
| Partner | SANGUEDOLCE S.R.L. | S P 130 ANDRIATRANI KM 200 76123 ANDRIA BT Italia | | tommaso@sanguedolce.com |
| Partner | Università degli Studi di Bari Aldo Moro (UNIBA) | Piazza Umberto I 70121 Bari BA Italia | | urp@uniba.it |
| Partner | Università degli studi di Foggia | Via Antonio Gramsci, 89 71122 Foggia FG Italia | 0881 338415 | rettorato@unifg.it |

Innovazioni

Descrizione

I vantaggi derivanti dal Progetto sono riconducibili a:

1. Promozione della competitività e sicurezza del sistema socio-economico del comparto;
2. Miglioramento dei processi di qualità e trasformazione attraverso processi produttivi di modernizzazione trasferiti alle aziende coinvolte;
3. Salvaguardia del patrimonio tradizionale artigianale locale, nel quadro di una politica di razionalizzazione e valorizzazione delle produzioni locali;
4. Promozione della qualità del prodotto intesa come tradizione, tipicità e salubrità.

Infine, se trasferiti in maniera compiuta e con un processo sostenibile alle aziende coinvolte, i risultati attesi potranno offrire ad esse concrete opportunità di incrementare la loro competitività, portando sul mercato un prodotto di qualità e incrementando l'esportazione di prodotti tipici di origine nazionale.

Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-attraverso>

Link utili

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|---|---|---|
| Pagina web sul sito del partner CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE | http://www.cassandra.it/progetti/valorizzazione-della-burrata-di-andria-igp-att... | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Pagina Facebook del progetto | https://www.facebook.com/ProgettoBurrata | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Canale Youtube del progetto | https://www.youtube.com/channel/UC2usV9sgt43ibbBgcFrqPew | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Video del convegno finale del progetto | https://www.youtube.com/watch?v=5wJHGURZATE | Materiali utili |
| Account Twitter del progetto | https://twitter.com/ProgettoBurrata | Altro |
| Comunicato Stampa del convegno finale | https://www.origin-italia.it/wp-content/uploads/2024/03/CS_BURRATA__14.03.2024-... | Materiali utili |