Valorizzazione Foraggi Campani (VALFOCAM)

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
VALFOCAM

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
2019 - 2022

Durata
36 mesi

Partner (n.)
4

Regione
Campania

Comparto
Coltivazioni foraggere

Localizzazione
ITF32 - Benevento
ITF35 - Salerno

Costo totale
€372.829,39

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
Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
Miglioramento della produzione foraggera Campana con l'introduzione nei piani colturali di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose che permetterebbero di innalzare la quota proteica della razione riducendo l'acquisto di concentrati.

Miglioramento delle qualità organolettiche e nutrizionali della mozzarella di bufala, del fiordilatte e del latte bovino.

Miglioramento del metodo di selezione genetica degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità del latte bufalino al fine di di stabilizzare i risultati nel lungo periodo.

Miglioramento del reddito degli agricoltori con una riduzione degli input produttivi ed un aumento del prezzo per i prodotti caseari.

Attività
- WP1 Miglioramento della produzione foraggera Campana con Introduzione nei piani colturali di erbai polifita ad alta incidenza di leguminose
- WP2 Valutazione della quantità e della qualità del latte e del formaggio ottenuto utilizzando i foraggi ottenuti nel WP1
- WP3 Valutazione sensoriale del latte e dei formaggi ottenuti nel WP2
- WP4 Analisi della variabilità di geni che influenzano la produzione quali-quantitativa del latte di bufala
- WP5 Analisi economica dei costi e strategie di valorizzazione sul mercato
- WP 6 Divulgazione delle fasi di collaudo e dei risultati ottenuti

Contesto
La zootecnia da latte campana presenta caratteristiche diversificate in funzione dei diversi areali. Nelle aree costiere predomina l'allevamento bufalino intensivo, mentre nelle aree interne collinari e montane predominano allevamenti bovini a carattere semi-estensivo. Per entrambi i

settori, ridurre i costi di produzione e migliorare la qualità, anche in termini di maggiore ecosostenibilità, del prodotto finale ai fini di un premio di prezzo, rappresentano obiettivi da raggiungere nel breve periodo, pena la stessa permanenza sul mercato delle aziende più fragili. I foraggi rappresentano in media il 60% della sostanza secca della razione per ruminanti da latte. Ne consegue che la qualità dei foraggi influenza quantità e qualità delle produzioni, il bilancio dei nutrienti e dell'energia, e il risultato economico aziendale dato che, qualunque sia la specie allevata e il prodotto finale, l'alimentazione rappresenta la parte più consistente dei costi variabili.

In Campania, gli erbai autunno-vernini rappresentano una quota importante dell'approvvigionamento foraggero. Un loro miglioramento è potenzialmente in grado di ridurre l'approvvigionamento esterno degli alimenti, di influenzare positivamente la qualità dei prodotti caseari, e di limitare l'impatto ambientale degli allevamenti.

Attualmente il miglioramento genetico vegetale ha messo a disposizione nuove miscugli varietali con diverse opzioni di utilizzo e conservazione che possono consentire di innalzare la quota proteica ed energetica della razione derivante dai foraggi

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università degli studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria	via Università 100 80055 Portici NA Italia	0812539173	dip.agraria@unina.it
Partner	Azienda Agricola Antonio Pacifico	Contrada Setolara 82022 Castelfranco in Miscano BN Italia	3294118608	
Partner	Eredi Di Gaetano Iemma SS agricola	Via Velia 2 84091 Battipaglia SA Italia	0828 300336	caseificioiemma@gmail.com
Partner	Università degli Studi della Basilicata	Via Nazario Sauro, 85 Potenza PZ Italia	0971 202473	rettore@unibas.it

Innovazioni

Descrizione

L’innovazione di processo si basa essenzialmente sull’introduzione di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose in un contesto quale quello campano in cui l’approvvigionamento foraggero si basa soprattutto su erbai monofiti autunno – vernini. Essa interesserà gran parte del comparto zootecnico campano ed avrà ripercussioni positive su vari aspetti: agronomici, economici e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

La contemporanea presenza di leguminose e graminacee nel foraggio permetterà, infatti, di innalzare la quota proteica della razione senza penalizzare la produzione/ha e di limitare l’acquisto di concentrati riducendo, di conseguenza, i costi di alimentazione che normalmente rappresentano un’ingente voce di spesa. Ripercussioni positive si avranno anche sul miglioramento della ecosostenibilità aziendale e sulla fertilità del suolo senza costi aggiuntivi e riducendo degli input nutrizionali esterni grazie all’azione azoto fissatrice e alle caratteristiche dell’apparato radicale delle leguminose. L’aumento nella razione di foraggi prodotti in loco, inoltre, può migliorare il profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti caseari considerati nel POI che, abbinata alla selezione degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità (profilo acidico) del latte bufalino, potrebbe garantire di stabilizzare i risultati nel lungo periodo e spuntare un premio di prezzo. L’azione positiva dell’innovazione introdotta sarà evidenziata anche sul miglioramento dello stato di salute e del benessere animale grazie all’utilizzo di razioni più vicine alla fisiologia nutrizionale dei ruminanti, con conseguente riduzione delle spese veterinarie.

Settore/comparto
Latte e prodotti lattiero-caseari

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

Effetti attesi
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento produttività
Miglioramento qualitativo dei suoli
Miglioramento qualità prodotto

Descrizione
L’innovazione di processo si basa essenzialmente sull’introduzione di erbai polifiti ad alta incidenza di leguminose in un contesto quale quello campano in cui l’approvvigionamento foraggero si basa soprattutto su erbai monofiti autunno – vernini. Essa interesserà gran parte del comparto zootecnico campano ed avrà ripercussioni positive su vari aspetti: agronomici, economici e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

La contemporanea presenza di leguminose e graminacee nel foraggio permetterà, infatti, di innalzare la quota proteica della razione senza penalizzare la produzione/ha e di limitare l’acquisto di concentrati riducendo, di conseguenza, i costi di alimentazione che normalmente rappresentano un’ingente voce di spesa. Ripercussioni positive si avranno anche sul miglioramento della ecosostenibilità aziendale e sulla fertilità del suolo senza costi aggiuntivi e riducendo degli input nutrizionali esterni grazie all’azione azoto fissatrice e alle caratteristiche dell’apparato radicale delle leguminose. L’aumento nella razione di foraggi prodotti in loco, inoltre, può migliorare il profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti caseari considerati nel POI che, abbinata alla selezione degli individui in grado di garantire migliore quantità e qualità (profilo acidico) del latte bufalino, potrebbe garantire di stabilizzare i risultati nel lungo periodo e spuntare un premio di prezzo. L’azione positiva dell’innovazione introdotta sarà evidenziata anche sul miglioramento dello stato di salute e del benessere animale grazie all’utilizzo di razioni più vicine alla fisiologia nutrizionale dei ruminanti, con conseguente riduzione delle spese veterinarie.

Settore/comparto
Foraggi essiccati
Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Miglioramento qualitativo dei suoli