



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



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

COMUNICATO STAMPA CONFERENZA DI PRESENTAZIONE PROGETTO BURRATA

Il **02 febbraio 2022 alle ore 10.30**, sulla **piattaforma Zoom** (questo è il link per registrarsi all'evento: <https://us02web.zoom.us/j/8446121212>), si terrà la Conferenza di presentazione del progetto **BURRATA**, finanziato nell'ambito del **PSR Puglia 2014-2020 - SM 16.2** “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”, per un **importo pari ad Euro € 438.661,40**.

Obiettivo del progetto sarà aumentare la redditività delle aziende zootecniche attraverso un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP, nel rispetto del disciplinare di produzione, 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.

L'aspetto innovativo principale del progetto sta nell'applicazione di diverse “mild technologies conservative” di ultima generazione, alcune delle quali provenienti da altri settori agroalimentari. Ulteriore elemento innovativo sarà rappresentato dalla loro applicazione secondo un approccio “intelligente a cascata” che consentirà di massimizzarne i vantaggi senza stravolgere il processo. Queste tecnologie innovative dovranno essere infatti applicate all'interno di un contesto produttivo “vincolato” dalla necessità di rispettare le caratteristiche sensoriali originarie del prodotto.

Premessa:

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. In Puglia l'incidenza del settore è testimoniata da una produzione industriale annua di 551.740 quintali nel 2017, in crescita ad un tasso medio annuo del 6%



REGIONE
PUGLIA



dal 2011, che fanno della regione la sesta realtà nazionale e la seconda nel Mezzogiorno nella produzione di formaggi (ISTAT). 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. Il prodotto deve essere consumato fresco poiché è caratterizzato da una shelf-life breve che, se da un lato è indice di uno stretto legame tra il prodotto ed il suo territorio di provenienza, dall'altro ne limita significativamente le potenzialità di mercato. La sua durabilità è limitata da svariati meccanismi, ascrivibili a processi chimici, biochimici, fisico-chimici e, soprattutto, di natura microbiologica. Esse determinano alterazione del gusto, e della struttura. Individuare un metodo in grado di prolungare la shelf-life del prodotto, oltre a costituire un vantaggio in termini di garanzia di qualità igienico sanitaria per il consumatore, consentirebbe alle aziende operanti nel settore di incrementare redditività e la competitività ampliando i confini del proprio mercato.

I partner di progetto costituiscono un **Gruppo Operativo del PEI AGRI**, un modello di cooperazione basato sul "modello di innovazione interattivo" che comporta la collaborazione tra i vari attori per utilizzare al meglio i diversi tipi complementari di conoscenza, il cui principale obiettivo è la co-creazione e diffusione di soluzioni/opportunità pronte per essere implementate nella pratica.

Il GO BURRATA è composto da importanti esponenti quali: CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLA BURRATA DI ANDRIA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA; PARCO MURGLIA LATTE S.C.A; UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA; DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE SCRL; CASSANDRO SRL; UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO; ARETE' SRL; F.LLI NUZZI S.N.C.; OLANDA RICCARDO – CASEIFICIO; MONTRONE SPA; CASEIFICIO F.LLI SIMONE SRL; SANGUEDOLCE SRL.

Durante questo primo appuntamento verranno illustrati gli obiettivi ed i primi risultati del progetto.

Vi aspettiamo mercoledì 02 febbraio 2022 dalle ore 10:30 alle 12.30 sulla piattaforma Zoom.

Questo è il link per registrarsi all'evento:

<https://us02web.zoom.us/join/863754266>

Per ulteriori informazioni contattare:

Maria Pia Liguori

Resp. Comunicazione del Progetto

Dare Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare)

mp.liguori@darepuglia.it