

## Progetti approvati con il bando PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

**Sviluppo di un modello di sinergie finalizzato a qualificare e valorizzare i formaggi storici naturali del meridione d'Italia nelle Regioni Sicilia, Sardegna, Basilicata, Calabria e Campania - Canestrum casei**

**Contributo:** € 600.000,00

**Partners:** Università degli Studi di Palermo (capofila), Fondazione Università Magna Graecia (UMG), Libera Università di Lingue e Comunicazione (IULM), Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambiente - Università della Basilicata, Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università di Messina, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca Zootecnia e Acquicoltura (CREA-ZA), AGRIS - Agenzia per La ricerca in agricoltura, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania, Fondazione per lo sviluppo sostenibile del Mediterraneo (MEDES)

**Descrizione:** Il progetto "Canestrum casei" intende focalizzare l'interesse verso quei prodotti a rischio di estinzione o che presentano delle oggettive difficoltà relativamente alla loro qualificazione e valorizzazione nei mercati. Dei Formaggi Storici Naturali del Meridione d'Italia ne sono stati scelti 16 (Selezione AGER), secondo i seguenti requisiti: prodotti con sistemi tradizionali ed eco-sostenibili; prodotti in aree montane e/o marginali nelle regioni coinvolte; presenza di giovani nei sistemi aziendali; siano stati oggetto di ricerche scientifiche che dimostrano delle peculiarità dei sistemi produttivi e dei prodotti; predisposizione dei produttori a sostenere il progetto partecipando alle attività progettuali. Sui formaggi della Selezione AGER verranno colmati alcuni aspetti di ricerca scientifica, verranno caratterizzati sotto il profilo nutrizionale così da poter realizzare delle etichette "parlanti" e verrà studiato e messo a punto un nuovo approccio di promozione e marketing.

### **Farm-level interventions supporting dairy industry innovation (FARM-INN)**

**Contributo:** € 900.000,00

**Partners:** Consiglio Nazionale delle Ricerche - Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari (capofila), Università Cattolica del Sacro Cuore, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Padova

**Descrizione:** In Italia il settore lattiero-caseario costituisce uno dei principali comparti dell'economia agroalimentare. La produzione annua di latte, che ammonta oggi a 11 milioni di tonnellate, unitamente alla produzione di formaggio, costituisce l'11% dell'intera produzione alimentare italiana. Tuttavia, il numero degli allevamenti da latte in Italia ed anche il margine di profitto, ha subito, e continua a subire, un'importante contrazione come conseguenza della politica agricola adottata dall'Unione Europea che nel 2015 ha abolito il regime delle quote latte dopo oltre 30 anni. E' quindi urgente per l'intera filiera acquisire nuovi strumenti e conoscenze che consentano di migliorare l'efficienza del sistema produttivo e il valore aggiunto del latte e dei prodotti caseari, preservando nel contempo il benessere degli animali, la sicurezza dei prodotti

### **Progetto Ager**

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

**TEL** +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

**EMAIL** [valentinacairo@fondazionecariplo.it](mailto:valentinacairo@fondazionecariplo.it) [comunicazione@progettoager.it](mailto:comunicazione@progettoager.it)

**WEB** [www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)

lattiero-caseari e la sostenibilità ambientale. Inoltre, le evidenze riscontrate sui servizi ecosistemici forniti dalla gestione degli allevamenti serviranno a stimare le preferenze dei consumatori per gli attributi ambientali dell'agricoltura montana.

## Innovations in Italian Dairy Industry for the enhancement of farm sustainability, milk technological traits and cheese quality

**Contributo:** € 500.000,00

**Partners:** Associazione Regionale Allevatori del Piemonte (capofila), Università degli Studi di Padova, Università degli Studi di Torino, Consiglio Nazionale Ricerche (Istituto di Fotonica e Nanotecnologie), Università degli Studi di Parma (Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie), Libera Università di Bolzano, Associazione Regionale Allevatori del Veneto (ARAV), Associazione Regionale Allevatori della Sardegna (ARAS)

**Descrizione:** Il progetto si inserisce nel comparto nazionale rivolgendosi a produzioni casearie di pregio DOP (Grana Padano, Gorgonzola, Asiago, Casatella, Pecorino) e affronta esigenze moderne e attuali. Il progetto di filiera prevede una prima azione in allevamento con lo sviluppo di sistemi innovativi per la produzione di foraggi ad alta qualità per l'alimentazione delle vacche e il conseguente miglioramento dell'efficienza tecnica, nonché della sostenibilità economica e ambientale. L'implementazione di modelli MIRS/NIRS per l'analisi della qualità nutrizionale ed organolettica dei prodotti, rivolta con particolare attenzione ai parametri connessi alla resa casearia, rappresenta un elemento fondamentale di innovazione e sostegno tecnico per gli operatori del settore. I nuovi approcci integrati per il monitoraggio dei microbioti anti-caseari e tecnologici e la realizzazione di sensori di gas non distruttivi per MAP dei prodotti lattiero-caseari rappresentano una forte evoluzione del grado di innovazione.

### Progetto Ager

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | FAX +39.02.6239235

EMAIL [valentinacairo@fondazionecariplo.it](mailto:valentinacairo@fondazionecariplo.it) [comunicazione@progettoager.it](mailto:comunicazione@progettoager.it)

WEB [www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)