

validazione di MOdelli economicamente Sostenibili per la produzione di carne nelle Aree Interne Campane

Riferimenti

Acronimo

MOSAIC

Tematica

Filiere agroalimentari
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

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITF34 - Avellino

Costo totale

€391.818,91

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Tipologia di sovvenzione

Pacchetto a misure

Parole chiave

Allevamento e benessere animale
Filiera, marketing e consumo
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso

Obiettivi

Creazione di un modello innovativo di produzione e trasformazione delle carni, attraverso la creazione di un sistema integrato di filiera che metterà in rete produttori e trasformatori delle aree interne campane. Si mirerà alla trasformazione delle tecniche di produzione del vitellone da carne e si effettueranno trasferimenti tecnologici innovativi nelle fasi di maturazione e trasformazione, utili a migliorarne le caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche. La produzione di un disciplinare servirà a creare un prodotto qualitativamente superiore grazie anche ad un sistema di tracciabilità.

Attività

Verranno caratterizzate le essenze foraggere fresche e conservate dell'area irpina, al fine di selezionare le migliori da poter somministrare ai vitelloni. Saranno poi valutate le performances produttive in vivo ed ex vivo degli animali e le caratteristiche quantitative e qualitative delle carni post maturazione e trasformazione. In seguito verranno messi a punto protocolli sperimentali e procedure per validare i processi di allevamento, produzione e trasformazione delle carni. Infine, attraverso l'uso di biotecnologie innovative verranno propagate le razze più performanti sul territorio.

Contesto

L'Irpinia rappresenta una delle principali aree interne della Regione Campania e risente, come tutte quelle distanti dalla costa, di una cronica carenza di servizi essenziali che ne ha limitato lo sviluppo socio-economico, con conseguente marginalizzazione e perdita di identità, che ha trasformato località e comunità agricolo-pastorali in pseudo-industriali. La valorizzazione delle produzioni locali, delle caratteristiche ambientali e delle aree monumentali presenti in Irpinia può rappresentare un volano di sviluppo in un'area che soffre di disoccupazione giovanile. In questo contesto la creazione di un contratto di rete e la stesura di un disciplinare di produzione di carne di bovini allevati in maniera estensiva o semi-estensiva rappresenta un vantaggio per il territorio e un modello zootecnico ed economico che creando occupazione risulta utile a ridurre il fenomeno dell'abbandono delle terre e limitare il degrado ambientale. In questo quadro si inserisce l'implementazione di attività rurali garanzia di salvaguardia dell'ambiente e qualità dei prodotti quali la produzione di carne a basso impatto ambientale e elevato valore nutrizionale potrebbe rappresentare una vera opportunità economica per l'agricoltura del Sud Italia.

Informazioni aggiuntive

Nell'immaginario comune il consumo di carne rossa rappresenta un pericolo per la salute umana in quanto incriminato di rappresentare una delle principali cause di neoplasie. Le analisi generaliste non tengono conto delle diversità che esistono sulla produzione e trasformazione delle carni e in

special modo della carne bovina. Infatti, le caratteristiche qualitative e nutrizionali della carne di bovino dipendono da numerosi fattori quali razza, età, peso, stato di ingrassamento, tecnica di allevamento, dalla dieta fornita agli animali, dalle modalità di trasporto, dalla macellazione, dallo stato di benessere degli animali allevati e dal processo di frollatura. Recenti ricerche hanno evidenziato che, l'applicazione di particolari tecniche di allevamento, unitamente a nuove tecnologie di frollatura, utili a ridurre lo sviluppo batterico e favorire processi di maturazione, aumentano la concentrazione di alcune molecole fondamentali per garantire la salute del consumatore. Una corretta rimodulazione delle tecniche di allevamento del vitellone da carne e una corretta riprogrammazione delle curve e delle modalità di frollatura delle carni risulterebbe utile a produrre alimenti di origine animali sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico e con caratteristiche nutraceutiche evidenti. Ciò risulterebbe particolarmente importante e facilmente attuabile nelle aree interne della regione Campania sia per caratteristiche territoriali sia per le condizioni ambientali.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali	Via Delpino 1 80137 Napoli NA Italia	+39 081 2536012	dip.medicina-veterinaria-prodan@unina.it
Capofila	Le Masserie Piano Società Agricola S.r.l	C/da Oppido n. 308 83047 Lioni AV Italia	3493665385	lemasseriepiano@gmail.com
Partner	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno	Via Salute n. 2 80055 Napoli NA Italia	0825755157	

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni derivanti dalle attività del progetto sono molteplici e facilmente trasferibili. In primo luogo, l'utilizzo di modelli di allevamento e razionamento innovativi, attraverso l'utilizzo di pascoli locali è perfettamente trasferibile a tutte le aziende bovine operanti in Campania e consentirebbe una notevole evoluzione delle tecniche di produzione del vitellone da carne, con inestimabili risvolti di ordine nutrizionale, economico e soprattutto ambientale per l'entroterra. Successivamente, i sistemi di maturatori della carne bovina di ultima generazione caratterizzati da specifici ricettari climatici controllati anche in

remoto potranno essere utilizzabili da tutte le aziende, dai trasformatori e dai ristoratori locali consentendo, attraverso la trasformazione e il consumo del prodotto direttamente nel luogo di produzione, un incremento del margine di guadagno duraturo per il produttore primario.

Inoltre, il ricorso alle biotecnologie della riproduzione, garantirebbe un miglioramento della genetica locale, attraverso la produzione di embrioni derivanti da razze autoctone che potranno essere trasferiti durante il corso del POI o stoccati in una banca genetica, che garantirà continuità al progetto. Infine, la creazione di un disciplinare favorirà la penetrazione del prodotto in mercati esigenti e, in particolare, nell'alta ristorazione

Settore/comparto

Carni bovine

Area problema

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

Programmi di sostegno pubblico per equilibrare le produzioni e la domanda di mercato e per garantire un reddito equiparabile alle imprese agricole

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Valorizzazione/tutela paesaggio

Inclusione sociale

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Costi
