



**INTERVENTO COFINANZIATO DALL'U.E. – F.E.S.R. SUL P.O. REGIONE PUGLIA 2007-2013 –
Asse I Linea 1.1 “Aiuti agli Investimenti in Ricerca per le PMI”**

**RICERCA SULLE INNOVAZIONI TRASFERIBILI ALLE PMI DELLE FILIERE:
CEREALICOLA, LATTIERO-CASEARIA E UVA DA TAVOLA DEL SISTEMA AGRO-
ALIMENTARE PUGLIESE. MODELLI DI TRASFERIBILITÀ BASATI SULLA
DIFFERENZIAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI PRIMARI, INTERMEDI E FINALI**
[C.P. LJSAB64]

PRODOTTO P1

**REPERTORIO AGGIORNATO DELLE INNOVAZIONI DI
PROCESSO/PRODOTTO-SERVIZIO**

Beneficiario: Territorio s.p.a. Via E. Montale, 22 - 70022 Altamura (BA)
Tel. e fax +39 080.3149861 www.territoriospa.it

GRUPPO DI LAVORO

TERRITORIO S.P.A.

Dott. Leonardo CUOCO, *Responsabile del progetto*

Arch. Michele SCAVETTA, *Ricercatore*

Dott. Giovanna CUOCO, *Ricercatrice*

Dott. Cristina PIETRANTUONO, *Ricercatrice*

Dott. Lorenzo TACCOGNA, *Ricercatore*

Dott. Paolo Direnzo, *Ricercatore/Rilevatore*

Dott. Rosa Lucarelli, *Ricercatrice*

Ing. Paolo CUOCO, *Project Manager*

Dott. Angela Cicirelli, *Rilevatrice*

Dott. Stefania Barile, *Rilevatrice*

Dott. Andrea Lorusso, *Rilevatore*

Dott. Salvatore PARADISO, *Responsabile amministrativo*

Rag. Barbara CARLUCCI, *Segreteria tecnico-organizzativa*

ORGANISMI DI RICERCA

CRA – UTV Turi (Filiera Uva da Tavola)

Donato Antonacci, *Ricercatore*

Angelo Caputo, *Ricercatore*

CRA – CER Foggia (Filiera Cerealicola)

Giuditta De Santis, *Responsabile scientifico*

Pasquale De Vita, *Ricercatore*

CRA – ZOE Bella (Filiera Lattiero-casearia)

Roberto Rubino, *Responsabile scientifico*

Michele Pizzillo, *Ricercatore*

Salvatore Claps, *Ricercatore*

CRA – SCA Bari

Donato Ferri, *Responsabile scientifico*

Annamaria Castrignanò, *Ricercatrice*

Domenico Palumbo, *Ricercatore*

INDICE

INTRODUZIONE	1
CAPITOLO I	7
LE INNOVAZIONI: DEFINIZIONI, TIPOLOGIE CLASSIFICAZIONI.....	7
1. PREMESSA.....	7
2. DEFINIZIONI	7
3. LA CLASSIFICAZIONE DELLE INNOVAZIONI	10
1.3.1. LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE	11
1.3.2.1 <i>Le innovazioni orizzontali</i>	12
1.3.2. LE INNOVAZIONI SETTORIALI DI FILIERA	17
1.3.3. LE INNOVAZIONI ORGANIZZATIVE (NON TECNOLOGICHE)	18
4. CODIFICA E CATALOGAZIONE DELLE INNOVAZIONI	28
1.4.1. LE FILIERE DI RIFERIMENTO	28
1.4.2. LE FONTI DELLE INNOVAZIONI	28
1.4.3 LA SCHEDA DI CATALOGAZIONE	28
5. LA CODIFICA DELLE INNOVAZIONI	30
6. IL QUADRO DI SINTESI	35
CAPITOLO II.....	36
IL REPERTORIO AGGIORNATO DELLE INNOVAZIONI	36
1. PREMESSA.....	36
2. RILETTURA CRITICA	36
3. AGGIORNAMENTO	40
4. VALIDAZIONE	41
5. STRUTTURA DEL REPERTORIO AGGIORNATO	43
6. NUOVO QUADRO DI SINTESI.....	44
P1 – IL REPERTORIO AGGIORNATO DELLE INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO/SERVIZIO	45
PARTE PRIMA: INNOVAZIONI TRASFERIBILI ATTINENTI CON I TEMI DEL PROGETTO	46
INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO	47
INNOVAZIONI DI PROCESSO	87
PRODOTTO/PROCESSO.....	205
ORGANIZZATIVE.....	247
PARTE SECONDA: ALTRE INNOVAZIONI TRASFERIBILI.....	260
INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO	261
INNOVAZIONI DI PROCESSO	263
INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO	314
PARTE TERZA: INNOVAZIONI NON TRASFERIBILI ED INNOVAZIONI NON VALIDABILI.....	324
INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO	325
INNOVAZIONI DI PROCESSO	337
INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO	380



INTRODUZIONE

1. La rilevanza che le innovazioni tecnologiche assumono nelle filiere agro-alimentari della Puglia risulta dalla registrazione di due specifici fenomeni di natura speculare:
 - a. la progressiva riduzione di competitività del sistema agro-alimentare regionale, determinata dalla sensibile riduzione delle quote pugliesi nelle esportazioni sia dei prodotti agricoli che dei prodotti alimentari della trasformazione e, al contrario, dal sensibile aumento delle quote di importazione dei due comparti dell'agroalimentare, come risulta dal prospetto seguente:

**Prospetto – Indicatori di competitività della Filiera Agro-alimentare in Puglia - Anni 1999-2008:
Quote regionali, in percentuale, sul totale nazionale**

Anni	Esportazioni		Importazioni	
	<i>Prodotti dell'agricoltura, della caccia, della silvicoltura e della pesca</i>	<i>Prodotti alimentari, bevande e tabacco</i>	<i>Prodotti dell'agricoltura, della caccia, della silvicoltura e della pesca</i>	<i>Prodotti alimentari, bevande e tabacco</i>
1999	13,73	2,85	3,54	2,72
2000	14,83	2,85	3,75	2,46
2001	16,47	2,40	4,61	2,66
2002	12,05	2,14	4,48	3,51
2003	13,05	2,15	4,77	3,71
2004	11,26	2,11	4,54	4,49
2005	12,92	2,27	4,43	3,44
2006	11,15	2,04	4,66	2,78
2007	11,88	1,86	5,68	2,49
2008	12,97	1,87	5,62	2,45

Fonte: Dati ISTAT, "Commercio estero e attività internazionali delle imprese". Annuario Istat-ICE 2008.

- b. la modesta posizione che la Puglia occupa nella graduatoria delle regioni innovative italiane. Secondo il recente Rapporto Annuale sull'Innovazione (2008) risulta, infatti, che la Puglia¹:
 - spende solo lo 0,66 % del PIL in R&S (13° posto tra le regioni italiane);
 - assorbe solo il 3,4% degli addetti nazionali alla R&S (Lombardia: 18,4%; Lazio: 17,5%; Piemonte 10,7%; Emilia Romagna 10,0%; etc.);

¹ CRESPI F. (a cura di), 2008 Rapporto Annuale sull'Innovazione, COTEC Fondazione per l'Innovazione Tecnologica, Roma 2008.

- è al quintultimo posto tra le regioni italiane nelle richieste di brevetti;
- è al quartultimo posto tra le regioni italiane nella graduatoria nazionale delle spese in R&S delle imprese in percentuale sul PIL;
- assorbe solo l'1,5 % degli addetti alla R&S nelle imprese delle regioni italiane (Lombardia: 27,9%; Piemonte: 18,7%; Emilia Romagna 13,1%; etc.).

2. Nell'ambito di questi scenari di riferimento vanno considerati:

- a. Il "Report sulle possibili innovazioni" elaborato da Territorio spa nel 2008 nell'ambito del progetto "Analisi conoscitiva delle filiere agroalimentari della regione Puglia finalizzata alla individuazione dei profili professionali destinati a sostenere l'introduzione, al loro interno, di innovazioni di processo" (di seguito chiamato Report 2008);
- b. Il "Repertorio aggiornato delle Innovazioni di processo/prodotto/servizi" che è in corso di completamento nell'ambito del presente Progetto di ricerca, cofinanziato dalla Regione Puglia: "Ricerca sulle Innovazioni trasferibili alle PMI delle filiere: cerealicola, lattiero-casearia e uva da tavola del sistema agro-alimentare Pugliese. Modelli di trasferibilità basati sulla differenziazione della qualità dei prodotti primari, intermedi e finali" (di seguito denominato Report 2010).

3. Il Report 2010 ha come punto di partenza i risultati delle indagini conoscitive del Report 2008 ed in particolare l'ambito entro cui sono state individuate le innovazioni suscettibili di essere introdotte nelle imprese di filiera. È noto, infatti, che le innovazioni richiamano fenomeni estremamente complessi che fanno capo alle nuove frontiere del sapere ed alle numerose forme che gli scenari del sapere assumono.

L'impianto del Report 2008 è stato realizzato attraverso le seguenti fasi:

- a. Individuazione preliminare delle innovazioni di reale interesse per le filiere oggetto della ricerca, risultanti dai progetti di enti di ricerca pubblici e privati rese pubbliche su web, quelle espressamente richiamate e generalmente incentivate, per la loro rilevanza, nelle politiche di programmazione regionale, nazionale e comunitaria e quelle cui fanno riferimento le normative di recente emanazione riguardanti i temi della sicurezza alimentare e della condizionalità.
- b. Le innovazioni individuate sono state quindi inventariate utilizzando in proposito il glossario e le classificazioni ormai consolidati ed in uso a livello degli istituti nazionali ed internazionali di indagine (ISTAT, EUROSTAT, OCSE). Per la definizione e classificazione

delle innovazioni, sono stati ampiamente utilizzati i contributi tecnico-conoscitivi contenuti nei **Manuali dell'OCSE**, (Manuale di Frascati e Manuale di Oslo) che, come è noto, rappresentano un primo approccio al problema della valutazione dell'innovazione, con importanti considerazioni sui concetti di “input” e “output” tecnologici e sulle metodologie di analisi riguardanti i livelli di impresa, di settore industriale e di economia in generale. Nella Terza Edizione del Manuale di Oslo², sono state avanzate inoltre prime osservazioni sulla dimensione regionale delle politiche per l'innovazione. Contributi metodologici sulla Ricerca e sull'Innovazione, cui si è fatto riferimento, sono, anche, quelli sulla qualità scientifica, contenuti nelle: **Linee Guida per la Valutazione della Ricerca** recentemente pubblicate dal CIVR³. Infine, per garantire le necessarie analisi comparative e/o facilitare gli approcci applicativi, è stato assunto il glossario delle definizioni delle innovazioni e/o degli strumenti di interventi, assunto a base dell'ISTAT nelle indagini sulle innovazioni⁴ e/o della normativa comunitaria e nazionale in materia di agevolazione della R&S e delle Innovazioni⁵.

- c. Le innovazioni individuate sono state oggetto di ulteriore classificazione utilizzando una scheda contenente informazioni riguardanti: il titolo, l'istituzione di riferimento, la descrizione sintetica dell'innovazione o del progetto di ricerca, le parole chiave, i destinatari, gli eventuali riferimenti programmatici, il profilo professionale ed i requisiti d'ingresso ovvero le conoscenze di base che deve possedere la figura professionale di sostegno dell'innovazione. Il Report 2008 contiene, in particolare, le schede di innovazione classificate secondo il Metodo OSLO e ISTAT ed articolate secondo sezioni.
4. Il Report 2010, tuttavia, pur partendo da un impianto non dissimile da quello del Report 2008, se ne discosta negli obiettivi, che sono questa volta centrati sul “Trasferimento Tecnologico” piuttosto che sull'individuazione dei profili professionali necessari all'introduzione ed implementazione delle innovazioni.

A questi fini, si è proceduto:

- a modificare le schede utilizzate nel Report 2008. Le sezioni utilizzate nel 2008 per l'individuazione dei profili, sono state sostituite da sezioni aventi contenuti più specificatamente connessi al Trasferimento Tecnologico.

² COMMISSIONE EUROPEA - Manuale di Oslo, Principi direttori proposti per la raccolta e l'interpretazione dei dati sull'innovazione tecnologica. EUROSTAT 2003.

³ Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca, CVR, Linee guida per la valutazione della ricerca, Roma 2003.

⁴ ISTAT, Statistiche sull'innovazione delle imprese. Anno 2002-2004, Informazioni n.1/2008.

⁵ Comunicazione della Commissione Europea sulla “Disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore di ricerca, sviluppo e innovazione” 2006/C323/01, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE C 323/1 del 30-12-2006.

- a riadattare le sezioni della scheda tipo 2008 enfatizzando gli elementi più specificatamente connessi al Trasferimento Tecnologico.

Inoltre, in relazione alle filiere oggetto del presente progetto:

- le schede di innovazione sono state costruite in funzione della loro attinenza alle tematiche delle filiere.

Infine per rendere più facile la lettura delle schede di innovazione in funzione delle imprese:

- sono state introdotte notevoli semplificazioni nella codificazione adottata nel Report 2008, specificando le filiere di riferimento, la tipologia di innovazione, la descrizione degli oggetti dell'innovazione.

5. In sede di impostazione del Progetto 2010, è stata avvertita la necessità:

- a) di acquisire ulteriori conoscenze nel campo delle innovazioni trasferibili alle Piccole e Medie Imprese dell'agro-alimentare pugliese;
- b) di verificare la congruità delle innovazioni già inventariate rispetto agli avanzamenti della ricerca industriale in materia;
- c) di indagare, in particolare, sull'offerta attuale delle innovazioni a maggiore grado di trasferibilità nelle imprese.

Per questi fini sono state intraprese azioni di:

- Rilettura critica
- Aggiornamento
- Validazione

La fase di rilettura critica ha interessato congiuntamente tutti i ricercatori coinvolti nel progetto. Sono emerse, nel corso delle diverse riunioni del comitato tecnico-scientifico (CTS), esigenze di interpretazione e riadattamento del concetto di innovazione, funzionale al trasferimento tecnologico e all'implementazione da parte dei diversi attori delle filiere oggetto di studio. Da tale fase di confronto è emersa la necessità di classificare le schede del Report 2008 sulla base delle conoscenze tecnico-scientifiche disponibili per il loro immediato trasferimento e sulla congruità con i temi di ricerca che il presente progetto persegue poiché ritenuti strategici ai fini di uno sviluppo competitivo delle principali filiere agroalimentari regionali, cioè inerenti alla differenziazione di materie prime, prodotti intermedi e finali sulla base di parametri edonistici e salutistici. La rilettura critica ha portato inoltre a classificare le

innovazioni definendo meglio e completando la classificazione operata secondo il Manuale d'Oslo, individuando meglio il settore produttivo possibile scenario dell'innovazione e lo specifico argomento oggetto dell'innovazione. La fase di rilettura critica ha di conseguenza fornito una ottima chiave di lettura per la fase di validazione, eseguita proprio tenendo conto di quanto emerso dalla rilettura critica.

La fase di aggiornamento ha riguardato la verifica delle schede già inventariate e la realizzazione di nuove schede, con particolare riferimento alla filiera dell'uva da tavola, non oggetto di indagine nel Report 2008.

La fase di validazione consiste nell'espressione di un giudizio in ordine all'efficacia dell'innovazione inventariata rispetto agli obiettivi del progetto di ricerca, sintetizzabili nei seguenti:

- individuare e misurare la qualità dei prodotti primari agricoli (latte, grano, uva da tavola) e di quelli intermedi, che concorrono a determinare differenziali di qualità dei prodotti per il consumo finale;
- valorizzare la qualità “misurata”, non solo in termini di promozione della specificità, che sarà definita nel progetto di ricerca, ma anche in termini di conservazione di detta specificità (l'esperienza dimostra che talvolta le innovazioni sono distruttive della qualità/specificità: in questi casi l'innovazione inventariata nelle schede del Report può essere giudicata non efficace rispetto agli obiettivi del progetto);
- mettere a punto prodotti “innovativi” nelle filiere oggetto di studio, in relazione alle griglie di classificazione che verranno adottate in funzione dei parametri salutistici, dei parametri edonistici e delle variabili ambientali.

6. Nella costruzione delle schede di innovazioni, infine, particolare attenzione è stata prestata al concetto di Trasferimento Tecnologico, le cui tematiche saranno, in particolare, declinate nell'OR4. Nel Report 2010 le innovazioni vengono distinte in almeno in due categorie:

- Innovazioni trasferibili intese come le innovazioni che identificano nuovi processi e/o nuovi prodotti e/o nuovi servizi che risultano già collaudati e quindi di facile implementazione. Tra queste sono indicate anche le innovazioni che attengono specificamente alle filiere oggetto del presente progetto;
- Innovazioni non ancora trasferibili, quelle cioè che richiedono ulteriori fasi di ricerca e/o di sviluppo pre-competitivo per essere trasferibili nei processi produttivi delle imprese.

7. La necessità di aggiornare continuamente le conoscenze nelle specifiche tematiche delle innovazioni, conducono a ritenere i Report come strumenti aperti suscettibili di subire continue

evoluzioni per essere utili fonti di informazioni per le imprese. Il Repertorio delle innovazioni, infatti, rappresenta uno strumento aggiornabile attraverso cui viene offerta alle imprese e alle istituzioni interessate la conoscenza, la più sistematica possibile, delle innovazioni già disponibili con un grado di definizione tale da essere acquisibili e implementabili da parte delle imprese. Allo stato attuale, infatti, le informazioni sulle innovazioni sono spesso offerte singolarmente senza consentire alle imprese di valutare e scegliere in sistemi di informazioni i più ampi possibili. Il Rapporto sulle innovazioni è destinato ad essere utilizzato come strumento di individuazione e monitoraggio della domanda di innovazione e come strumento di facilitazione dei collegamenti tra soggetti di offerta e soggetti di domanda di innovazione.

CAPITOLO I

LE INNOVAZIONI: DEFINIZIONI, TIPOLOGIE CLASSIFICAZIONI

1. PREMESSA

L'impianto del presente Repertorio è stato costruito sull'impianto metodologico del Report 2008, con talune integrazioni risultanti dalla legislazione sullo sviluppo approvata nel 2009 (reti di imprese).

Per questa motivazione è sembrato utile riportare:

- le definizioni
- la classificazione delle innovazioni
- la codifica e la catalogazione

già utilizzate nel Report 2008.

2. DEFINIZIONI

Le attività innovative sono tutte quelle attività che si rendono necessarie per sviluppare e introdurre prodotti, servizi o processi produttivi tecnologicamente nuovi (o significativamente migliorati).

Sono da considerarsi attività innovative secondo l'ISTAT⁶:

- la ricerca e lo sviluppo (R&S) svolta all'interno dell'impresa;
- l'acquisizione dall'esterno di servizi di R&S;
- l'acquisto di impianti, attrezzature, hardware e software tecnologicamente avanzati finalizzati all'introduzione di innovazioni di prodotto, servizio e processo;
- l'acquisizione di tecnologia dall'esterno sotto forma di brevetti, invenzioni non brevettate, licenze, know-how, marchi commerciali, progetti e servizi tecnici di consulenza (con l'esclusione di quelli relativi alla R&S), connessi alla introduzione di innovazioni tecnologiche;

⁶ ISTAT, Statistiche sull'innovazione delle imprese. Anno 2002-2004, Informazioni n.1/2008.

- la progettazione industriale e altre attività preliminari alla produzione e alla fornitura di servizi. Sono compresi in questa categoria i progetti e i disegni tecnici finalizzati alla definizione di procedure, specifiche tecniche e soluzioni operative necessarie per la realizzazione di prodotti, servizi e processi tecnologicamente nuovi o significativamente migliorati;
- le attività di formazione del personale che si rendono necessarie per l'introduzione di prodotti o servizi o processi tecnologicamente nuovi o significativamente migliorati. Le spese per formazione comprendono sia l'acquisto di servizi di formazione all'esterno dell'impresa, sia le spese per attività formative con risorse interne;
- il marketing di prodotti innovativi, che comprende le attività legate al lancio di prodotti o servizi tecnologicamente nuovi o significativamente migliorati. Sono incluse le ricerche preliminari di mercato, i test di mercato e la pubblicità di lancio.

Secondo la definizione del Manuale di Frascati⁷, la R&S viene definita come il “complesso di attività creative intraprese in modo sistematico allo scopo di accrescere l'insieme delle conoscenze, ivi comprese quelle sull'uomo, sulla cultura e sulla società e di utilizzare per nuove applicazioni”.

La R&S viene tradizionalmente distinta in tre tipologie:

- **la ricerca di base o fondamentale** che consiste nel lavoro teorico o sperimentale intrapreso principalmente per acquisire nuove conoscenze sui fondamenti dei fenomeni e dei fatti suscettibili di osservazione, non finalizzato ad una specifica applicazione o utilizzazione;
- **la ricerca applicata** che consiste nel lavoro originale intrapreso al fine di acquisire nuove conoscenze e finalizzato principalmente ad una pratica e specifica applicazione;
- **lo sviluppo sperimentale** che riguarda il lavoro sistematico, basato sulle conoscenze acquisite attraverso la ricerca e l'esperienza pratica, condotto al fine di completare, sviluppare o migliorare materiali, prodotti e processi produttivi, sistemi e servizi.

Le **imprese innovatrici** sono le imprese che hanno introdotto con successo sul mercato o nel proprio processo produttivo innovazioni nel periodo di riferimento⁸.

Ai fini della presente ricerca consistente nell'individuare i profili professionali destinati a sostenere l'introduzione di innovazioni nelle filiere agroalimentari regionali, l'inventario delle innovazioni è stato effettuato dal punto di vista delle imprese che operano nei processi produttivi lungo i quali i

⁷ Manuale di Frascati, OCSE, Parigi, 2002.

⁸ Vedi nota 3.

beni e i servizi intermedi vengono trasformati in beni per il consumo finale (“*approccio per soggetti*”⁹).

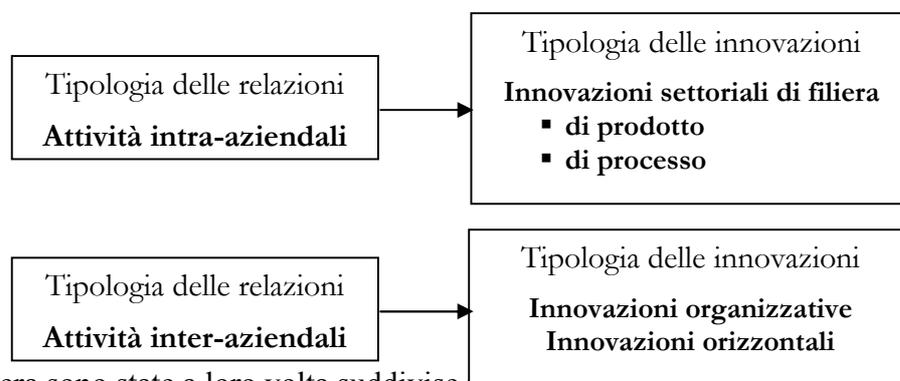
Nelle analisi delle imprese di filiera, si è tenuto conto in particolare di quelle che sono localizzate nei territori regionali e, per quanto riguarda i casi di studio, delle imprese che, localizzate nell’Area Murgiana, operano nelle filiere della cerealicoltura (grano duro), delle attività lattiero-casearia e nella filiera della carne.

La considerazione degli aspetti localizzativi nelle analisi risulta dall’obiettivo assunto nel progetto finanziato dalla Regione Puglia: quello cioè di approfondire i processi di innovazione dal punto di vista della domanda e dell’offerta, ai fini della loro diffusione nei processi di filiera delle imprese agroalimentari operanti in Puglia e segnatamente nell’Area Murgiana.

Si ritiene in particolare, che la diffusione delle innovazioni costituisca uno strumento in grado di aumentare le condizioni di competitività delle imprese delle filiere agroalimentari murgiane soprattutto per quei prodotti “simbolo” che già godono di vantaggi naturali, in relazione al grado elevato di tipicità e di identificazione con il territorio.

Per queste motivazioni, nelle analisi:

- il concetto di filiera è stato inteso in modo restrittivo come addensamento di imprese operanti nell’Area Murgiana e/o nelle aree immediatamente contigue;
- le attività di filiera sono state scomposte non solo nelle fasi tradizionali delle attività agricole, della trasformazione e della distribuzione, ma anche dal punto di vista della tipologia delle relazioni che le imprese intrattengono tra di loro e verso l’esterno e delle innovazioni che vi corrispondono (come da prospetto seguente di sintesi).



Le imprese di filiera sono state a loro volta suddivise ...

⁹ Manuale di Oslo. La mesure des activités scientifiques et technologiques, pag. 13.

- imprese dirette di filiera, imprese cioè che producono prevalentemente e/o esclusivamente beni agroalimentari intermedi e/o finali o in altri termini le imprese che aggiungono valore ai prodotti di base nelle fasi di trasformazione e di distribuzione;
- imprese indirette di filiera, imprese che vendono o acquistano dalle imprese dirette beni non agroalimentari di natura tecnologica e/o di servizio.

La scomposizione, per quanto sintetica, delle attività di filiera e la suddivisione delle imprese corrispondenti alle singole attività, sono in realtà operazioni utilizzate:

- per definire i passi da compiere rispetto all'obiettivo di ampliare le condizioni di competitività delle imprese agroalimentari dell'Area Murgiana e, in ultima analisi, per specificare i possibili percorsi di sviluppo;
- per individuare, di conseguenza, le innovazioni che si ritengono necessarie per sostenere e/o attivare i percorsi competitivi delle imprese così come individuati.

I territori con percorsi di sviluppo competitivo vengono definiti come quelli dove si concentrano il massimo possibile delle attività di filiera e/o dove è elevato il grado di integrazione tra le imprese che operano nelle varie fasi della filiera stessa. In questi territori, infatti:

- è localizzato il massimo possibile di valore aggiunto generabile dalle attività di filiera;
- è più alto il contributo delle attività agricole ad agroalimentari allo sviluppo complessivo;
- è la più elevata possibile la competitività delle attività di filiera;
- è il più elevato possibile il potere contrattuale e organizzativo del mercato dei soggetti gestionali.

3. LA CLASSIFICAZIONE DELLE INNOVAZIONI

Le innovazioni considerate rilevanti dal punto di vista delle imprese delle filiere agroalimentari sono articolabili orientativamente nel modo seguente:

I. INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

A) Innovazioni orizzontali

A1) qualità

A2) ambiente

A3) logistica

A4) ICT (tecnologie informatiche e della comunicazione).

B) Le innovazioni settoriali di filiera

B1) Innovazioni di prodotto o di servizio

B2) Innovazioni di processo

B3) Innovazioni di prodotto/processo

II. INNOVAZIONI NON TECNOLOGICHE

C) Innovazioni Organizzative

C1) I Distretti

C2) La Filiera

C3) Patti agricoli/Patti territoriali

C4) P.I.A. (Progetti Integrati Agevolati)

C5) Contratti di programma

C6) Poli d'innovazione

C7) Reti di imprese

1.3.1. Le innovazioni tecnologiche

Le innovazioni tecnologiche comprendono tutti i prodotti, servizi o processi, introdotti dall'impresa, che possono essere considerati nuovi o significativamente migliorati, rispetto a quelli precedentemente disponibili, in termini di caratteristiche tecniche e funzionali, prestazioni, facilità d'uso, ecc. Un'innovazione tecnologica si realizza nel momento della sua introduzione sul mercato (innovazione di prodotto o servizio) o del suo utilizzo in un processo produttivo (innovazione di processo). Le innovazioni di prodotto e di processo non devono necessariamente consistere in prodotti, servizi o processi totalmente nuovi, è, infatti, sufficiente che risultino nuovi per l'impresa che li introduce¹⁰.

Nell'ambito delle innovazioni tecnologiche si distinguono:

1) Le Innovazioni di prodotto o servizio

Le innovazioni di prodotto o servizio includono:

- i prodotti/servizi tecnologicamente nuovi introdotti sul mercato dall'impresa;

¹⁰ ISTAT: Statistiche sull'innovazione delle imprese. Anno 2002-2004 informazioni n.1/2008.

- le modifiche significative nelle caratteristiche funzionali di prodotti/servizi, inclusi i miglioramenti ai componenti, ai materiali o al software incorporato in prodotti già esistenti¹¹

2) *Le Innovazioni di processo*

Le innovazioni di processo possono riguardare modifiche significative:

- nelle tecniche di produzione;
- nella dotazione di attrezzature o software;
- nell'organizzazione produttiva al fine di rendere l'attività aziendale economicamente più efficiente.

Tali innovazioni possono anche essere introdotte per migliorare: gli standard di qualità; la flessibilità produttiva o per ridurre i pericoli di danni all'ambiente; i rischi di incidenti sul lavoro.

Le innovazioni di processo possono essere raggruppate in tre principali categorie:

- i processi di produzione tecnologicamente nuovi (o significativamente migliorati);
- i sistemi di logistica ed i metodi di distribuzione o di fornitura all'esterno di prodotti o servizi tecnologicamente nuovi (o significativamente migliorati);
- altri processi tecnologicamente nuovi (o significativamente migliorati) concernenti la gestione degli acquisti, le attività di manutenzione e supporto, la gestione dei sistemi amministrativi e informatici, le attività contabili.

Le innovazioni di processo escludono i processi modificati solo marginalmente; l'incremento delle capacità produttive mediante l'applicazione di sistemi di fabbricazione o di logistica molto simili a quelli già adottati.

1.3.2.1 *Le innovazioni orizzontali*

Le innovazioni orizzontali sono innovazioni implementabili in ogni singola azienda, indipendentemente dalla sua appartenenza settoriale e/o territoriale. Queste innovazioni possono

¹¹ Le innovazioni tecnologiche di prodotto/servizio escludono:

- a. i prodotti/servizi con modifiche che ne migliorano le performance o le migliorano in misura estremamente ridotta;
- b. la personalizzazione dei prodotti/servizi diretta a rispondere alle esigenze di specifici clienti, sempre che tale operazione non comporti variazioni significative nelle caratteristiche del prodotto rispetto a quelle dei prodotti venduti correttamente;
- c. le variazioni delle caratteristiche estetiche o nel design di un prodotto che non determinano alcuna modifica nelle caratteristiche tecniche e funzionali dello stesso (come il lancio di nuove linee di abbigliamento o di una nuova gamma di prodotti per l'arredamento della casa);
- d. la semplice vendita di nuovi prodotti o servizi acquistati da altre imprese.

essere definite anche come innovazioni di tipo trasversale, in quanto interessano orizzontalmente tutte le imprese che operano sia nelle attività di produzione, sia nelle attività pubbliche o private di servizi per le imprese e/o per l'operatore famiglia.

Per queste motivazioni, esse rientrano generalmente tra le innovazioni di processo in quanto destinate ad introdurre cambiamenti nelle tecniche di produzione, nell'organizzazione del lavoro, nelle modalità distributive etc...

Le innovazioni di tipo orizzontale sono state raggruppate in quattro tipologie: qualità, ambiente, logistica e ICT (tecnologie informatiche e della comunicazione).

A1) Qualità

Secondo la norma UNI ISO 8402 la qualità viene definita come l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite. Essenzialmente consiste nella capacità con cui un prodotto soddisfa le esigenze e le aspettative dei consumatori finali. Questo grado di soddisfazione dipende da tanti fattori alcuni misurabili e altri non misurabili o comunque non apprezzabili.

In particolare:

- la assicurazione della qualità, che è equivalente a garanzia della qualità, viene definita come l'insieme delle azioni pianificate e sistematiche necessarie a dare adeguata confidenza che un prodotto o servizio soddisfi determinati requisiti di qualità;
- per **sistema qualità** si intende la struttura organizzativa, le responsabilità, le procedure, i procedimenti e le risorse messi in atto per la conduzione aziendale per la qualità;
- il sistema di assicurazione della qualità è rappresentato dalla struttura organizzativa, le responsabilità, le procedure, i procedimenti messi in atto per la conduzione aziendale per la qualità e comprende l'insieme delle azioni pianificate e sistematiche necessarie a dare adeguata confidenza che un prodotto o servizio soddisfi determinati requisiti di qualità.

Certificare la qualità, avere la qualità certificata significa che un organismo terzo indipendente dalle parti interessate allo scambio commerciale, cioè indipendente dal cliente e dal fornitore, ha attestato che il prodotto o il sistema di assicurazione qualità attuato dalla organizzazione produttiva è conforme a quanto previsto dal modello di riferimento indicato.

Nelle innovazioni orizzontali che fanno riferimento alla qualità, rientrano tutte quelle innovazioni che riguardano:

- la valorizzazione dei prodotti legati al territorio: le valenze geografiche legate al prodotto, cioè le forme di riconoscimento a Denominazioni di Origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta;
- l'approccio qualitativo, utilizzato per attestare che una o più caratteristiche conferiscono un livello qualitativo superiore al prodotto attraverso la certificazione volontaria di conformità (certificazioni iso, emas, eurep gap, etc...);
- la valorizzazione sulla base del metodo di produzione quale a certificazione del metodo di produzione biologico, l'agricoltura con metodo integrato, le Specialità Tradizionali Garantite (Regolamento CEE 2082/9212).

A2) Ambiente

Le innovazioni orizzontali in riferimento all'ambiente fanno capo alla normativa in materia di condizionalità con riferimento al decreto del Mi.P.A.F. del 15 dicembre 2005, n. 4432 di applicazione del Regolamento (CE) 1782/03¹³.

La condizionalità rappresenta una delle principali novità introdotte a seguito della riforma della Politica Agricola Comune (PAC) approvata nel 2003. Essa coinvolge tutti gli agricoltori che dal 1° gennaio 2005 intendono beneficiare dei finanziamenti messi a disposizione dall'Unione Europea attraverso la stessa PAC; a partire da tale data, infatti, tutti gli agricoltori sono tenuti ad assicurare il rispetto di una serie di impegni di corretta gestione agronomica dei terreni salvaguardia dell'ambiente, salute pubblica e degli animali, benessere animale. La non conformità a tali impegni comporta l'attivazione di un meccanismo di riduzione dell'insieme dei pagamenti diretti a cui ciascun agricoltore avrebbe diritto. Gli impegni a cui ogni agricoltore deve fare riferimento sono suddivisi in due grandi categorie:

- Criteri di Gestione Obbligatori (CGO), ovvero disposizioni di legge successivamente indicate con "Atti" già in vigore e derivanti dall'applicazione nazionale di corrispondenti disposizioni comunitarie.
- Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali (BCAA) successivamente indicate con "Norme" stabilite a livello nazionale per garantire il raggiungimento di quattro obiettivi prioritari fissati dall'Unione Europea ovvero:
 1. proteggere il suolo mediante misure idonee;

¹² Regolamento CE n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992: attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari. In Gazzetta ufficiale n. L 208 del 24.07.1992

¹³ Pubblicato nella G.U.C.E. L. n. 270 del 21 ottobre 2003.

2. mantenere i livelli di sostanza organica del suolo mediante opportune pratiche;
3. proteggere la struttura del suolo mediante misure adeguate;
4. assicurare un livello minimo di mantenimento dell'ecosistema ed evitare il deterioramento degli habitat.

L'insieme degli impegni da rispettare in relazione ai quali l'agricoltore sottoscrive una specifica dichiarazione di intenti in fase di domanda sono raggruppati in campi di condizionalità ognuno dei quali fa riferimento a quattro settori omogenei quali:

- a. Ambiente
- b. Sanità pubblica, salute delle piante e degli animali
- c. Igiene e benessere degli animali
- d. Buone condizioni agronomiche ed ambientali

A3) Logistica

Le innovazioni orizzontali che fanno riferimento alla logistica vengono intese come gestione globale e integrata dei flussi di merci e di informazioni, dove gli attori che partecipano alla valorizzazione di un prodotto non appartengono soltanto al settore agroalimentare ma svolgono anche altre funzioni fondamentali lungo la catena della fornitura, come il trasporto e la distribuzione fisica delle merci, la gestione delle scorte, la commercializzazione, l'internazionalizzazione, etc... Inoltre la logistica riveste un ruolo chiave nella valorizzazione qualitativa dei prodotti e nella determinazione della dimensione spaziale delle filiere agroalimentari. E' noto che il fattore distanza¹⁴ è in grado di giocare un ruolo importante nel determinare decisioni localizzative da parte delle imprese. Tali iniziative, infatti, possono essere decise in relazione alla loro localizzazione o nelle aree di produzione delle materie agricole o nelle aree dei mercati di sbocco dei prodotti finali o intermedi oppure nelle aree dove è ampia la disponibilità di economie esterne.

Rispetto a queste alternative localizzative, le innovazioni connesse alla logistica, riducendo i costi delle distanze, possono costituire, se opportunamente introdotte e sostenute con le necessarie competenze tecniche, lo strumento non solo per rafforzare la competitività delle singole imprese di filiera, ma per rafforzare la competitività¹⁵ dell'intera filiera così come articolata su un determinato territorio e di conseguenza per facilitare le attività di import-export.

¹⁴A. LOI, Lo studio della dimensione spaziale di una filiera agroalimentare. Una proposta metodologica. Pisa 2000.

¹⁵ ISMEA, La logistica come leva competitiva per l'agroalimentare italiano. Roma, Dicembre 2006.

A4) ICT (Information and communication technology)

Le innovazioni orizzontali che fanno riferimento all'ICT, per gli impatti che esse determinano nei processi di produzione e nella qualità della vita, sono generalmente considerate di natura epocale¹⁶.

L'integrazione delle tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, e la loro impressionante diffusione nel sistema economico e sociale, hanno contribuito in modo determinante alla profonda trasformazione che è in atto nelle modalità di produrre, distribuire e consumare beni e servizi, attraverso la creazione di nuovi processi operativi per la gestione dei clienti e fornitori. Le tecnologie ICT sono responsabili della creazione di un nuovo paradigma "teco-economico" che è alla base di quella che è ormai nota come "l'economia basata sulla conoscenza".

Una caratteristica distintiva delle tecnologie ICT è la rapidità della loro evoluzione, notevolmente superiore a quella d'altri settori. Tale peculiarità è essenzialmente legata all'esponenziale sviluppo delle tecnologie microelettroniche, basate sulla ben nota legge di Moore ("raddoppio di prestazioni ogni 18 mesi a parità di costo"). La legge di Moore, applicata ai principali aspetti che interessano i sistemi d'elaborazione e di comunicazione (potenza elaborativa dei microprocessori, entità delle memorie di massa, bande e velocità di comunicazione, ecc.) si manterrà ancora valida per vari anni, assicurando uno sviluppo sempre più rapido di prodotti e sistemi. In questo quadro, la dinamica dell'innovazione nel settore ICT ha messo in crisi il modello lineare (Ricerca di base – Ricerca applicata - Sviluppo industriale) e pone come conseguenza problemi anche nei criteri di indirizzo e promozione della Ricerca pubblica, nelle forme di collaborazione e integrazione tra Ricerca privata e universitaria e nel versante di un'integrazione spinta tra Ricerca e Tecnologia.

La Regione Puglia ha adottato in materia di ICT il "Piano regionale per la Società dell'Informazione" affidandone il compito al Consorzio Interuniversitario Regionale Pugliese.

Il documento si articola in cinque parti: nella prima, dopo un richiamo al primato della conoscenza, che nella società contemporanea è il motore dello sviluppo economico e sociale, sono presentate le linee guida del Piano: coerenza con le strategie nazionali ed europee: valorizzazione degli enti territoriali, cooperazione tra i fondamentali protagonisti della Società dell'Informazione nel Sistema Puglia (sottosistemi della pubblica amministrazione, della comunità dei cittadini, delle piccole e medie imprese e della ricerca e formazione).

¹⁶ Si considerano appartenere a tale area: i servizi di CT ("Communication Technology") forniti dai gestori TLC, i molteplici servizi IT ("Information Technology"), gli apparati professionali di rete TLC, le relative installazioni in rete, tutti gli apparati hardware IT (per computer, terminali e di rete), il vasto campo dei prodotti di software per piattaforme e a carattere applicativo (il software di base è normalmente considerato parte integrante del relativo hardware) nonché, infine, la fascia alta del mercato consumer degli apparati terminali (in particolare telefoni cellulari, PDA-"Personal Digital Assistant", "set-top-box" televisivi, ecc.).Ovviamente la Componentistica elettronica - che tende ad avere un valore aggiunto sempre maggiore - è inclusa nel valore di mercato degli apparati hardware sopra menzionati.

Vengono, così, indicati gli obiettivi generali del Piano nella valorizzazione dei caratteri distintivi della Puglia (autonomia), nel rafforzamento delle relazioni tra le componenti del sistema Puglia (coesione), nella capacità di adattamento ai rapidi mutamenti tecnologici ed organizzativi.

La seconda parte è dedicata ad un'ampia ed accurata analisi del sistema Puglia e di ciascuno dei sottosistemi che lo costituiscono di cui vengono indicati i ruoli, i punti di forza e di debolezza, analizzate le opportunità e le minacce presenti nell'ambiente circostante.

È questo un passaggio metodologico fondamentale per individuare gli obiettivi specifici riportati nella terza parte del Piano e le quattro linee di intervento:

1. Diffusione della quarta conoscenza nella Comunità dei Cittadini.
2. Potenziamento e valorizzazione della Pubblica Amministrazione.
3. Sostegno al sistema locale di impresa
4. Sostegno al sistema della formazione e della ricerca.

La parte quarta riporta l'illustrazione delle specifiche azioni proposte che sono state formulate e adattate alla realtà pugliese sulla scorta di esperienze di successo realizzate in vari contesti nazionali ed internazionali osservate da tecnici ed esperti che hanno collaborato con il gruppo di lavoro alla redazione del Piano.

Infine la quinta ed ultima parte contiene proposte relative all'avvio e alla gestione del Piano mediante azioni pilota denominate "cantieri", mirati al superamento della carenza di personale qualificato nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (*skill shortage*). Ai cantieri è affidato il compito di innescare un meccanismo moltiplicatore a catena con gli specifici obiettivi di avvicinare l'offerta formativa ai bisogni del territorio, ad innalzare la qualità dei processi formativi, a promuovere centri di eccellenza e sviluppare funzioni di ricerca e sviluppo. Sono previsti tre cantieri riguardanti *l'e-government*, *l'e-business* e *l'e-learning*.

1.3.2. Le innovazioni settoriali di filiera

Le innovazioni settoriali di filiera sono le innovazioni che rientrano nell'ambito delle più generali innovazioni tecnologiche e che, tuttavia, assumono particolare significatività per le imprese di filiere, siano esse agricole, industriali e terziarie.

Nell'ambito delle innovazioni settoriali di filiera, si distinguono:

B1) Innovazioni di prodotto o servizio

B2) Innovazioni di processo

B3) Innovazioni di prodotto/processo.

1.3.3. Le innovazioni organizzative (non tecnologiche)

Le innovazioni organizzative consistono nell'applicazione di nuovi metodi nelle procedure operative aziendali, nelle pratiche commerciali dell'impresa, nell'organizzazione del lavoro o nelle relazioni esterne dell'impresa¹⁷.

In genere le innovazioni organizzative danno luogo a miglioramenti congiunti riguardanti più fasi della catena produttiva o filiera e non sono necessariamente collegate a processi di innovazione tecnologica.

Le tematiche relative alle innovazioni organizzative sono di rilevanza strategica soprattutto nelle aree meridionali dell'agroalimentare dove la base imprenditoriale si presenta diffusa sul territorio, le produzioni indifferenziate, modesto il grado di interdipendenza produttiva e relazionale, scarso il potere di contrattazione sui mercati ed, in ultima analisi, grado di utilizzazione delle risorse di molto inferiore al potenziale disponibile.

Alle innovazioni di tipo organizzativo fanno capo, in particolare, le tematiche relative ai processi di integrazione/concentrazione di imprese, nelle varie forme che le reti possono assumere, finalizzate a realizzare standardizzazione di prodotti e/o acquisire maggiore potere contrattuale sui mercati da parte delle imprese medesime.

Si tratta, in altri termini, di innovazioni che si sono tradotte nel corso degli anni in istituti variamente denominati, già attivati e in corso di sperimentazione in molte realtà meridionali.

Comune denominatore delle innovazioni organizzative sono le azioni di sistema concepite come interventi esemplari e coordinati, organizzati su scala locale, in grado di contribuire alla individuazione e alla soluzione di problemi economici e strutturali dei sistemi locali.

A queste innovazioni di tipo organizzativo sono riferibili numerosi strumenti quali: i distretti produttivi, le filiere, i patti agricoli, i patti territoriali, i programmi integrati agevolati, i contratti di programma e i poli di innovazione.

¹⁷ Non costituiscono innovazione i cambiamenti delle pratiche dell'impresa, nell'organizzazione del luogo di lavoro, nelle pratiche commerciali, le fusioni e le acquisizioni, la cessazione dell'utilizzo di un processo, la mera sostituzione o estensione dell'impianto, i cambiamenti derivati puramente dalle variazioni del prezzo dei fattori, la produzione personalizzata, le normali modifiche stagionali e altri cambiamenti ciclici e la produzione di prodotti nuovi o sensibilmente migliorati.

C1) I Distretti

Sebbene non esista una definizione condivisa da tutti, il distretto è comunque una formula produttiva e organizzativa alternativa a quelle tradizionali, recentemente definita come *”un’entità socio-territoriale caratterizzata dalla compresenza attiva, in un’area territoriale circoscritta, naturalisticamente e storicamente determinata, di una comunità di persone e di una popolazione di imprese industriali. Nel distretto a differenza di quanto accade in altri ambienti la comunità e le imprese tendono ad interpenetrarsi a vicenda”*¹⁸.

Le entità socio-territoriali sono andate definendosi come espressioni non solo di iniziative di concertazione degli Enti pubblici territoriali quali Regioni, Province, Comuni, Comunità Montane, Enti, ecc., ma anche di iniziative di aggregazioni spontanee di soggetti privati, risultanti dalle dinamiche degli scambi, indotti da scelte di investimenti pubblici o da preesistenze di tipo geo-economico (porti, città, nodi ferroviari, valichi di frontiera, ecc.)¹⁹.

Le modalità con cui si sono prodotte le tendenze aggregative hanno dato origine ad una molteplicità di forme geo-economiche che hanno assunto nelle varie stagioni di sviluppo nomi diversi: poli di sviluppo, comprensori, etc., fino alle più recenti famiglie di sistemi/distretti che, a loro volta, hanno assunto specifici significati, in funzione o degli obiettivi da raggiungere e/o della domanda di sviluppo e/o dei settori di riferimento. Nell’ambito di questa famiglia le configurazioni già codificate da organismi pubblici ufficiali (Istat) o da normativa di Legge²⁰ sono le seguenti:

a. Sistemi Locali del Lavoro (Istat)²¹

“I Sistemi Locali del Lavoro (SLL) rappresentano i luoghi della vita quotidiana della popolazione che vi risiede e lavora. Si tratta di unità territoriali costituite da più comuni contigui fra loro, geograficamente e statisticamente comparabili. I Sistemi Locali del Lavoro sono uno strumento di analisi appropriato per indagare la struttura socio-economica dell’Italia secondo una prospettiva territoriale. La configurazione territoriale dei Sistemi Locali del Lavoro cambia nel tempo poiché riflette i mutamenti dell’organizzazione territoriale della società e dell’economia del Paese. I Sistemi Locali del Lavoro nel 2001 sono 686. ... I confini dei Sistemi Locali del Lavoro attraversano i limiti amministrativi delle province e delle regioni. Il solo limite amministrativo salvaguardato dalla procedura di individuazione dei Sistemi Locali è quello del comune, in quanto il

¹⁸ BECATTINI G. "Some thoughts on the Marshallian industrial districts as a socio-economic notion", dispensa conservata presso la biblioteca dell’università di Modena facoltà di Economia e Commercio, traduzione italiana "Riflessioni sul distretto industriale Marshalliano come concetto socioeconomico" in *Statro e Mercato* n.25 1989.

¹⁹ SFORZI F., LORENZINI F., 2002, "Una definizione di distretto industriale" in IPI, *L’esperienza italiana dei distretti industriali*, pag. 23.

²⁰ *Sistemi Locali del lavoro* (ISTAT); *Distretti Industriali* (L. 317/91 e DM 1993); *Sistemi Turistici Locali* (L. 135/2001) *Distretti culturali*.

²¹ ISTAT, *I Sistemi Locali del Lavoro*, Censimento 2001. Dati definitivi. 21/7/2005.

comune rappresenta l'unità elementare per la rilevazione dei dati sugli spostamenti quotidiani per motivi di lavoro.

b. I Distretti Industriali²²

I distretti industriali hanno trovato una prima formulazione normativa con l'articolo 36 della Legge 317/1991²³, nel quale essi venivano definiti come “un'area territoriale locale caratterizzata da un'elevata concentrazione di piccole imprese con particolare riferimento al rapporto tra la presenza delle imprese e la popolazione residente, nonché alla specializzazione produttiva dell'insieme delle stesse imprese”. L'intenzione del legislatore era quella di fornire un incentivo non alle singole imprese, bensì a quelle che, unendo sinergicamente le loro iniziative in un progetto innovativo e di sviluppo economico di interesse comune, erano in grado di perseguire degli obiettivi che potessero assicurare loro un solido vantaggio competitivo. Con Decreto del Ministero dell'Industria del 21 aprile 1993²⁴ (Decreto Guarino) venivano formulati indirizzi e parametri di riferimento per la delimitazione dei distretti industriali, assumendo come punto di partenza della procedura di individuazione i flussi di lavoro intercorrenti tra un insieme contiguo di Comuni, costituenti sistemi locali del lavoro. In virtù del cambiamento frattanto intervenuto nella struttura dell'economia italiana e di alcune rigidità emerse in fase di applicazione delle normative vigenti, nel 1999 fu emanata la Legge 140, con la quale veniva riformulata la definizione di distretti industriali, partendo dalla introduzione di un nuovo concetto.

c. I Sistemi Produttivi Locali

I sistemi Produttivi Locali sono definiti dalla Legge 140/99²⁵ come i “contesti produttivi omogenei, caratterizzati da un'elevata concentrazione di imprese, prevalentemente di piccole e medie dimensioni, e da una peculiare organizzazione interna”. Sulla scorta di questa nuova nozione, i distretti industriali furono definiti come “sistemi produttivi locali caratterizzati da un'elevata concentrazione di imprese industriali, nonché dalla specializzazione produttiva di sistemi di imprese”. In pratica, nella definizione di sistemi produttivi locali viene abbandonata la delimitazione precisa di un territorio dalle cui caratteristiche produttive scaturisce il distretto e viene introdotto il riferimento al contesto produttivo omogeneo, anch'esso caratterizzato da un'elevata concentrazione di imprese, non necessariamente industriali, prevalentemente di piccole dimensioni. Inoltre, viene meno anche il riferimento al rapporto tra la presenza di imprese e la popolazione

²² Dallari F. e Mariotti A., *L'Italia tra distretti industriali e sistemi turistici locali*. Sito www.moliseinfiliere.it

²³ Legge 5 ottobre 1991, n. 317. In Suppl. ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 237, del 9 ottobre 1991

²⁴ Decreto legge 29 marzo 1993, n. 82. In GU n. 73 del 29.03.1993

²⁵ Legge 11 maggio 1999, n. 140 "Norme in materia di attività produttive" pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 117 del 21 maggio 1999

residente previsto dalla 317/91²⁶, sostituito dal criterio di una peculiare, ma non meglio precisata, organizzazione interna tra le imprese del contesto produttivo omogeneo. La riflessione sul tema dello sviluppo locale, nata dall'esperienza dei distretti industriali, ha avuto il merito di trasferire i modelli distrettuali di sviluppo endogeno anche alle attività turistiche, ivi compresi i turismi culturali.

d. I distretti rurali e i distretti agroalimentari di qualità²⁷

I distretti rurali sono sistemi produttivi locali di cui all'articolo 36, comma 1, della legge 5 ottobre 1991, n. 317, e successive modificazioni, caratterizzati da una identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali.

I distretti agroalimentari di qualità sono sistemi produttivi locali, anche a carattere interregionale, caratterizzati da significativa presenza economica e da interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agroalimentari, nonché da una o più produzioni certificate e tutelate ai sensi della vigente normativa comunitaria o nazionale, oppure da produzioni tradizionali o tipiche.

e. I distretti produttivi

Con la Legge 266/2005, la concezione “settoriale” (industriale o turistico o culturale etc.) è stata superata con l'introduzione di una concezione estensiva di “distretto produttivo”, inteso quale “libera aggregazione di imprese, articolate sul piano territoriale e sul piano funzionale, con l'obiettivo di accrescere lo sviluppo delle aree e dei settori di riferimento, di migliorare l'efficienza nell'organizzazione e nella produzione, secondo principi di sussidiarietà verticale ed orizzontale, anche individuando modalità di collaborazione con le Associazioni imprenditoriali”.

Analogamente a quanto previsto nella legge nazionale, la Regione Puglia ha introdotto con la Legge regionale 23/2007 il “distretto produttivo” concepito come strumento per promuovere, sostenere e favorire le iniziative e i programmi di sviluppo su base territoriale tesi a rafforzare la competitività, l'innovazione, l'internazionalizzazione, la creazione di nuova e migliore occupazione e la crescita delle imprese che operano nei settori dell'agricoltura, della pesca, dell'artigianato, dell'industria, del turismo, del commercio e dei servizi all'impresa (art.1).

1. Il distretto produttivo è caratterizzato da:

²⁶ Legge 5 ottobre 1991, n.317: Provvedimenti per artigianato, medie e piccole industrie. Interventi per l'innovazione e lo sviluppo delle piccole imprese. Pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 9 ottobre 1991, n. 237.

²⁷ Articolo 13 del Decreto legislativo 228/2001.

- a) una significativa concentrazione di imprese, soprattutto di piccola e media dimensione, fra loro integrate in un sistema produttivo rilevante;
- b) un insieme di attori istituzionali e sociali aventi competenze e operanti nell'attività di sostegno all'economia locale.

2. Il distretto produttivo è espressione della capacità del sistema di imprese e delle istituzioni locali di sviluppare una progettualità strategica comune che si esprime in un programma per lo sviluppo del distretto, in conformità agli strumenti legislativi e programmatori regionali vigenti.” (art. 2).

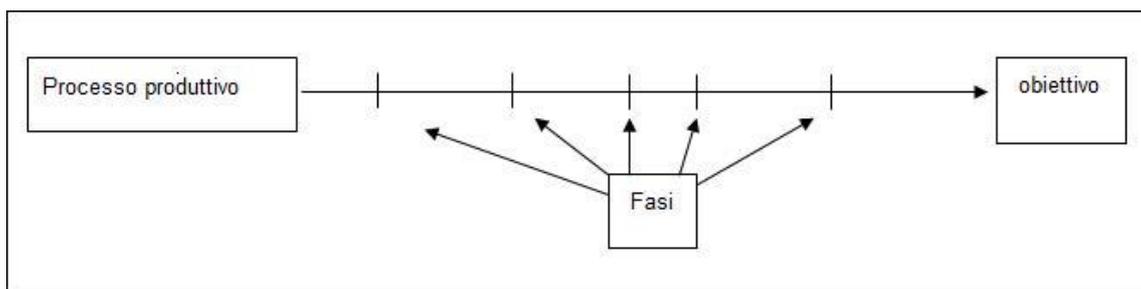
C2) La Filiera

Una definizione di filiera riconosciuta da molti come una delle più complete e versatili è stata teorizzata dall'economista Malassis. La filiera è stata definita come *“l'insieme degli agenti (imprese ed amministrazioni) e delle operazioni (di produzione, di ripartizione, di finanziamento) che concorrono alla formazione ed al trasferimento di un prodotto (o di un gruppo di prodotti) allo stadio finale di utilizzazione. Insieme che include i meccanismi di regolazione del flusso di prodotti e fattori di produzione lungo la filiera e nel suo stadio finale”* (Malassis, 1973)²⁸.

La definizione pone in evidenza tutte quelle variabili (economiche, politiche, sociali...) che caratterizzano un sistema produttivo, di qualunque natura esso sia. Si fa riferimento ai soggetti che intervengono nel “meccanismo”, alla serie di attività omogenee (operazioni) che concorrono alla realizzazione del processo produttivo ed ai “meccanismi” che determinano gli scambi tra i prodotti (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e le risorse necessarie per la realizzazione dell'*output* produttivo (fattori di produzione). È bene ricordare che la fase di vendita non rientra nel concetto di filiera, indubbiamente ne è l'obiettivo e punto di arrivo ma non una fase al suo interno.

Naturalmente esistono altre definizioni di filiera, più specifiche. Una di esse paragona questa serie di “meccanismi” ad un processo produttivo cioè, ad una serie di operazioni (tecniche) che, coordinate tra loro, si concretizzano nella realizzazione di un prodotto finito. È questo il caso dello studioso Stefani, il quale propone come *“quadro di riferimento il concetto di processo produttivo come insieme coordinato di operazioni”*. Non è errato, quindi, definire la filiera anche come un processo produttivo. Esemplificativa può essere la rappresentazione grafica dell'idea “processo-filiera”.

²⁸ Malassis, L. (1973), "Economie de la consommation et de la production agro-alimentaire", in *Economie Agro-alimentaire*. Cujas, Paris.



Fonte: elaborazione propria, 2008

Si può notare che nella rappresentazione grafica l'intero processo è visto come una linea continua il cui obiettivo finale sarà rappresentato, in questo caso, dalla vendita. Ogni fase (ogni operazione nel processo, ogni passaggio tra un soggetto e l'altro nella filiera) rappresenta il "meccanismo" tipico di questa forma produttiva. Nei punti evidenziati dalle frecce si vengono a creare quelle interazioni tipiche di questa visione. Esse, le interazioni, rappresentano contemporaneamente sia i punti di forza sia i punti critici, vista la delicatezza della "posizione" dimensionale in cui si trovano. Difatti, essendo la filiera un processo produttivo vero e proprio caratterizzato, quindi, da una continuità tra le diverse fasi, il venir meno o comunque la compromissione di uno solo dei passaggi potrebbe rompere il meccanismo di flusso dei prodotti e dei fattori produttivi che sono alla base dell'idea-filiera²⁹.

"Il processo produttivo è quindi la "ricetta o dimensione tecnica" per la produzione di un dato prodotto, e cambiando esso, cambiano anche i confini della filiera che si identifica nel prodotto stesso" (Stefani 1994³⁰). Stefani definisce la filiera, in definitiva, come l'insieme delle operazioni che si possono riferire ad un determinato processo produttivo. Egli afferma, inoltre, che *"la divisione del sistema produttivo in filiere è complementare alla suddivisione dello stesso in unità produttive organizzativamente rilevanti"*, vale a dire *"gli stabilimenti agricoli o industriali che attivano al loro interno il processo elementare della filiera"* (Stefani 1994).

Da queste considerazioni nasce una serie di problematiche, le quali, se debitamente "risolte", possono essere considerate i punti di forza della organizzazione in filiere. Si è già sottolineata l'importanza della continuità produttiva e interattiva tra le diverse fasi. Non si deve trascurare, però, anche la "localizzazione" spaziale della filiera stessa, problema di non poco conto, oppure la definizione dei rapporti tra i diversi attori nelle diverse fasi. È necessario che, implicitamente o esplicitamente, si definiscano i ruoli e le competenze dei diversi soggetti per evitare conflitti che in

²⁹ In questa visione nell'ambito delle attività produttive della filiera si riscontra che ciò che rappresenta un output per una fase rappresenta invece un input per quella immediatamente successiva.

³⁰ Stefani, G. (1994), "La filiera: tra sistema economico ed unità di produzione organizzate", *Rivista di Economia Agraria*, 4, pp. 581-612.

qualche maniera distorcerebbero gli effetti positivi. Infine si deve decidere che tipo di integrazione deve avere la filiera: se di tipo verticale (a monte e a valle) o se di tipo orizzontale (sullo stesso piano produttivo). Si tratta di scegliere una serie di interazione tra diversi settori tra di loro complementari oppure se creare una sinergia in settori omogenei³¹.

Che sia verticale od orizzontale è necessario: delimitare i confini e i criteri di modifica degli stessi delle diverse imprese operanti nella filiera, scegliere quali attività svolgere all'interno o all'esterno della stessa (outsourcing) ed infine, definire i legami e le relazioni tra i soggetti "a monte" e "a valle".

La *ratio* di tutte queste preoccupazioni risiede nel concetto di "valore" e nella sua trasposizione nella filiera.

Il termine "valore" o "creazione del valore" è molto ricorrente all'interno di un'impresa, ed è perno dell'intera attività aziendale oltre che suo obiettivo principale e fondamentale per raggiungere quanto prefissato. Il valore aziendale è espresso nella differenza tra il valore degli output prodotti attraverso le proprie attività e l'insieme del valore degli input necessari per la loro creazione; crearlo significa *"accrescere la dimensione del capitale economico dell'impresa, vale a dire il valore inteso come investimento"* (Guatri L., 1991)³².

La traslazione del "valore" nella filiera risiede nelle teorie economiche di Porter. Egli è l'ideatore del modello o teoria della "catena del valore", la quale considera l'azienda come un insieme di attività in funzione della realizzazione di un prodotto e distingue le stesse attività a seconda del loro apporto al conseguimento del valore, cioè al grado di partecipazione alla creazione del valore. La distinzione prevede delle attività definite "primarie" maggiormente in grado di generare valore e quelle di "supporto" alle primarie il cui compito è di coadiuvarle a tale scopo. Porter non solo considera questa teoria da un punto di vista microeconomico, della singola impresa, ma tenta di trasporre questa teoria alla filiera, agli aggregati di imprese. Si viene a prefigurare il cosiddetto "sistema del valore". In questo caso non si parlerà più di attività generatrici ma di soggetti generatori di valore. Si deve cercare pertanto di osservare la "catena" al di là del singolo processo produttivo della singola azienda ma ad una "platea" più ampia qual è, appunto, la filiera. Dal punto di vista dell'impresa facente parte della filiera, esisterà, allora, una catena del valore dei fornitori, una catena del valore per ogni singola produzione interna, una catena del valore dei clienti e via così per tutte le possibili fasi. Si tratta di un complesso sistema di relazioni che intercorrono tra l'impresa e i soggetti orbitanti nella sfera aziendale. Il fattore fondante dunque di questa

³¹ Una integrazione, comunque, non esclude obbligatoriamente l'altra, si potrebbe prefigurare, cioè, una integrazione cosiddetta "mista".

³² GUATRI L., 1991, La teoria di creazione del valore. Una via Europea. Egea, Milano.

impostazione è l'integrazione, punto di forza della filiera. Mediante essa si ottiene una maggiore creazione del valore una maggiore percezione positiva dell'output prodotto e quindi l'ottenimento del tanto agognato "vantaggio competitivo" rispetto ai concorrenti.

C3) Patti agricoli/patti territoriali

I Patti agricoli come i Patti territoriali, sono accordi promossi da enti locali, parti sociali, o da altri soggetti pubblici o privati, destinati all'attuazione di un programma di interventi caratterizzato da specifici obiettivi di promozione dello sviluppo locale.

Nella normativa di riferimento, che si è andata accumulando a partire dalla Legge 662/1996, lo scopo del patto era quello di definire ed attuare un programma di interventi finalizzato allo sviluppo locale, eco-sostenibile, nei settori dell'agricoltura, dell'industria, dell'agro-industria, dei servizi, del turismo ed in quello dell'apparato infra-strutturale, tra di loro integrati.

Nonostante il successo iniziale e le ricadute locali in termini di investimenti, di animazione territoriale e di strutture gestionali, la stagione sembra essere in via di esaurimento.

C4) P.I.A. (Programmi Integrati Agevolati o Pacchetti integrati di agevolazione)

Rappresenta un nuovo sistema agevolativo che, utilizzando regimi di aiuto esistenti, unifica, integra e semplifica le procedure di accesso e di concessione delle agevolazioni. Attraverso il nuovo strumento, le imprese che intendono realizzare un'iniziativa pluriennale di sviluppo, complessa ed articolata in diversi programmi singolarmente ammissibili a diverse forme di agevolazioni finanziarie, possono richiedere, con un'unica domanda, tutte le diverse agevolazioni concedibili, unificando le procedure di accesso, di istruttoria e di concessione.

C5) Contratti di programma

Si intende il contratto stipulato tra l'amministrazione statale competente, grandi imprese, consorzi di medie e piccole imprese e rappresentanze di distretti industriali per la realizzazione di interventi oggetto di programmazione negoziata (Legge 662/96 art. 2 c. 203). Il Contratto di Programma è uno strumento consolidato poiché si ricollega idealmente al più antico "Accordo di programma" che, negli anni settanta, è stato l'antesignano della "Programmazione negoziata". Oggetto dei contratti è la realizzazione di piani progettuali articolati sul territorio, ovvero in aree definite, atti a generare significative ricadute sull'apparato produttivo, mediante prevalente attivazione di nuovi impianti e creazione di occupazione aggiuntiva.

Normativa: Legge 662/96 art. 2 c. 203 (definizione) - Legge 488/92³³ e successive modifiche ed integrazioni - Delibera CIPE del 25/02/94 e successive modifiche ed integrazioni - DM 12.11.2003 - DM 19.11.2003.

Soggetti interessati: imprese di grandi dimensioni, gruppi nazionali ed internazionali di rilevanti dimensioni; consorzi di piccole e medie imprese (anche sotto forma di cooperativa); rappresentanze di distretti industriali.

Iniziativa agevolabili: progetti di investimento articolati realizzati nei settori ammessi alle agevolazioni previste dalla L.488/92 (industria, energia, costruzioni, servizi, turismo, commercio) con l'estensione ai settori agricolo ed ittico eventualmente integrati dai programmi di ricerca e di formazione.

Aree territoriali: è attivabile nelle aree depresse del territorio nazionale individuate dalla Commissione U.E. (ob. 1, 2 e deroga ex art. 87.3.c del Trattato di Roma).

Procedure: la domanda di accesso al contratto di programma viene presentata direttamente dal soggetto proponente al Ministero competente accompagnata da un piano progettuale. Il Ministero delle Attività Produttive, sentito il parere dei Ministeri competenti e delle Regioni interessate, valuta l'iniziativa e propone al CIPE l'approvazione del progetto e del relativo schema di Contratto di Programma.

Contributi: i soggetti richiedenti possono ottenere un contributo in conto impianti, che può raggiungere la misura massima consentita dalla normativa L.488/92, nel rispetto della normativa comunitaria e degli eventuali limiti o restrizioni previste dalla programmazione economica della Regione per il settore e/o settori cui fa riferimento il contratto.

C6) Poli di innovazione

I poli d'innovazione vengono definiti dal D.M. del 27/3/2008³⁴ come raggruppamenti di imprese indipendenti («start-up» innovatrici, piccole, medie e grandi imprese nonché organismi di ricerca) attivi in un particolare settore o regione e destinati a stimolare l'attività innovativa, incoraggiando l'interazione intensiva, l'uso in comune di installazioni e lo scambio di conoscenze ed esperienze, nonché contribuendo in maniera effettiva al trasferimento di tecnologie, alla messa in rete e alla diffusione delle informazioni tra le imprese che costituiscono il polo.

³³ Legge 19 dicembre 1992, n. 488 pubblicata in GU n. 299 del 21.12.1992.

³⁴ GURI del 25/5/2008.

C7) Reti di Impresa

Le Reti di impresa sono configurabili come “contratti” attraverso cui due o più imprese si obbligano ad esercitare in comune una o più attività economiche rientranti nei rispettivi oggetti sociali allo scopo di accrescere la reciproca capacità innovativa e la competitività sul mercato. Il contratto e' redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, e deve indicare:

- a) la denominazione sociale delle imprese aderenti alla rete;
- b) l'indicazione delle attività comuni poste a base della rete;
- c) l'individuazione di un programma di rete, che contenga l'enunciazione dei diritti e degli obblighi assunti da ciascuna impresa partecipante e le modalità di realizzazione dello scopo comune da perseguirsi attraverso l'istituzione di un fondo patrimoniale comune, in relazione al quale sono stabiliti i criteri di valutazione dei conferimenti che ciascun contraente si obbliga ad eseguire per la sua costituzione e le relative modalità di gestione, ovvero mediante ricorso alla costituzione da parte di ciascun contraente di un patrimonio destinato all'affare, ai sensi dell'articolo 2447-bis, primo comma, lettera a) del codice civile;
- d) la durata del contratto e le relative ipotesi di recesso;
- e) l'organo comune incaricato di eseguire il programma di rete, i suoi poteri anche di rappresentanza e le modalità di partecipazione di ogni impresa alla attività dell'organo.

4. CODIFICA E CATALOGAZIONE DELLE INNOVAZIONI

1.4.1. Le filiere di riferimento

Il catalogo delle innovazioni è stato realizzato prendendo in esame le innovazioni che si riferiscono alle filiere del grano duro, della carne e della filiera lattiero casearia³⁵.

In sede di inventario, si è riscontrato tuttavia che numerose innovazioni interessano non solo le imprese delle filiere studiate ma le imprese dell'intero sistema agroalimentare, ponendo problemi di codifica e catalogazione, che sono stati risolti in funzione della prevalenza delle applicazioni ad una impresa o all'altra.

1.4.2. Le fonti delle innovazioni

Le innovazioni presentate nel catalogo derivano da due principali fonti:

- innovazioni derivanti da fonti on desk individuate a partire da materiale bibliografico prodotto dai vari enti di ricerca pubblici o privati, da fonti legislative comunitarie e nazionali, nonché da documenti programmatici comunitari e regionali quali programmi quadro, POR e PSR;
- innovazioni derivanti da fonti on field, individuate a partire da informazioni reperite presso i vari attori delle filiere agroalimentari, anche attraverso la somministrazione di apposito questionario. Il questionario utilizzato è stato realizzato adattando il questionario ISTAT36 agli obiettivi della ricerca.

1.4.3 La scheda di catalogazione

L'inventario delle innovazioni è stato realizzato utilizzando un'apposita scheda in cui sono state riportate le informazioni utili ad una catalogazione dell'innovazione stessa in funzione della tipologia, della filiera e della fase produttiva.

Le informazioni raccolte riguardano:

- il titolo dell'innovazione;

³⁵ Tali filiere sono state individuate con le metodologie presentate nel documento P3 "Report sulla metodologia di individuazione delle filiere" e sono state ampiamente analizzate nei documenti P4 "Report sulle filiere agroalimentari pugliesi" e P5, P6 e P7, "Studio della filiera lattiero-casearia, della filiera del grano e della filiera della carne nell'Area Murgiana".

³⁶ ISTAT informazioni n.1-2008. Statistiche sull'innovazione nelle imprese. Anni 2002-2004.

- l'istituzione titolare del progetto, ovvero gli enti pubblici o privati in cui l'innovazione è stata ideata e sviluppata o sarà realizzata;
- la descrizione sintetica dell'innovazione o del progetto di ricerca;
- le parole chiave;
- i potenziali destinatari, cioè i vari attori delle filiere agro-alimentari a cui l'innovazione, la sua applicazione e adozione può risultare vantaggiosa;
- gli eventuali riferimenti programmatici, anche ai fini di verificare il grado di incentivazione delle innovazioni richiamate;

L'innovazione è stata valutata tenendo conto della suscettibilità che essa presumibilmente possiede di essere utilizzata da parte delle varie imprese delle filiere.

Così ad esempio, una eventuale selezione di cultivar di grano duro con caratteristiche compositive migliorate (maggiore contenuto in proteine, migliore indice di glutine), è stata ritenuta una innovazione di interesse per le aziende cerealicole produttrici e considerata di conseguenza in grado di migliorare le performance produttive qualitative e quantitative per l'industria molitoria.

Scheda di catalogazione

N. SCHEDA

TITOLO DELL'INNOVAZIONE

ISTITUZIONE TITOLARE DEL PROGETTO

DESCRIZIONE

PAROLE CHIAVI

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

CODICI INNOVAZIONE

DESTINATARI

5. LA CODIFICA DELLE INNOVAZIONI

Ad ogni singola innovazione sono stati attribuiti:

- A.** uno o più codici relativi alla **tipologia di innovazione settoriale**;
- B.** un codice relativo alla **tipologia di innovazione orizzontale o organizzativa**.

A. I codici relativi alla **tipologia di innovazione settoriale** sono stati costruiti sulla base dei seguenti parametri:

- la filiera di riferimento;
- la fase della filiera;
- i prodotti o i processi interessati dall'applicazione dell'innovazione;
- la tipologia delle innovazioni (di prodotto o di processo);

utilizzando la seguente procedura:

1. ad ogni innovazione sono state assegnate le lettere maiuscole **G**, **L** o **C** a seconda dell'attinenza dell'innovazione con le filiere del grano duro (**G**), del latte (**L**) e della carne (**C**). Nel caso di attinenza a più di una filiera, sono assegnati due o più codici che iniziano con la corrispondente lettera indicante la filiera. Se l'innovazione riguarda tutte e tre le filiere, l'innovazione viene classificata come innovazione riguardante l'intero sistema agroalimentare utilizzando lettera maiuscola **S**.

Ad esempio, una innovazione riguardante l'alimentazione bovina, potrà riguardare sia la filiera latte che la filiera carne;

2. alle lettere maiuscole **S**, **G**, **C** e **L** segue una lettera minuscola associata alla fase della filiera. L'innovazione può essere applicata ad una o più fasi della filiera/filiere. Le fasi sono distinte in agricola, industriale e terziaria a cui sono associati rispettivamente le lettere minuscole **a**, **b** e **c**. Anche in questo caso ad una data innovazione possono essere associati due o più codici.

Riprendendo l'esempio della nuova varietà di grano duro, poiché tale innovazione riguarderà sia la fase agricola che industriale, si otterranno due codici diversi (G.a. e G.b.);

3. ai codici così costruiti viene aggiunto un numero che indica, nell'ambito della stessa fase produttiva, i prodotti o i processi interessati dall'applicazione dell'innovazione stessa. Tali numeri sono differenti a seconda della filiera e della fase produttiva e sono schematicamente esposti di seguito.

Fase agricola della filiera del grano:

- 1 - materie prime,
- 2 - altri prodotti

Fase agricola filiera latte e carne:

- 1 - materie prime,
- 2 - prodotti zootecnici
- 3 - altro

Fase industriale filiera grano:

- 1 - molitura,
- 2 - pastificazione,
- 3 - panificazione,
- 4 - prodotti da forno,
- 5 - altri prodotti.

Fase industriale filiera latte:

- 1 - latte,
- 2 - prodotti della trasformazione
- 3 - altri prodotti

Fase industriale filiera carne:

- 1 - carni fresche
- 2 - carni conservate
- 3 - prodotti della macellazione
- 4 - altri prodotti

Fase terziaria filiera grano, latte e carne:

- 1 - servizi pubblici,
- 2 - servizi privati.

Tale sistema di codici relativi ai prodotti o processi della fase produttiva non si applica alla codificazione che riguarda le innovazioni classificate come innovazioni del sistema agroalimentare se non per la fase terziaria.

Riprendendo l'esempio della nuova varietà di grano, i codici parziali sono i seguenti: G.a.1. (filiera grano, fase agricola, materia prima) e G.b.1. (filiera grano, fase industriale, molitura);

4. ai numeri indicanti i prodotti/processi viene attribuito infine, un numero che richiama la tipologia delle innovazioni di prodotto o di processo. Al numero 1 corrispondono innovazioni di prodotto, mentre al numero 2 corrispondono innovazioni di processo. Tale sistema di codici non si applica alla codificazione che riguarda il sistema agroalimentare.

Riprendendo in considerazione l'esempio della nuova varietà di grano duro, i codici completi sono G.a.1.1 (si tratta di una varietà di grano migliorata) e G.b.1.1 (la semola prodotta è qualitativamente migliorata).

B. All'innovazione viene attribuito, ove possibile, anche un codice relativo alla **tipologia di innovazione orizzontale o organizzativa:**

- per le innovazioni orizzontali, i codici **A1**, **A2**, **A3** e **A4** corrispondenti rispettivamente alle tipologie qualità, ambiente, logistica ed ICT (Information Communication Technology);

- per le innovazioni organizzative, i codici **C1**, **C2**, **C3**, **C4**, **C5** e **C6** corrispondenti rispettivamente alle tipologie distretti, filiere, patti agricoli/patti territoriali, progetti integrati agevolati (P.I.A), contratti di programma e poli di innovazione.

Se l'innovazione non può essere ricondotta a nessuno degli argomenti orizzontali o organizzativi, non viene aggiunto nessun codice.

Se l'innovazione presenta attinenza con più di una tipologia, viene scelta quella prevalente.

Nell'esempio della nuova varietà di grano duro, ai codici G.a.1.1 e G.b.1.1 seguirà il codice A1 poiché l'innovazione riguarda la qualità.

Tutti i possibili codici sono riportati nella Tabella 1.1.

Tabella 1.1. Codici di classificazione delle innovazioni

SISTEMA AGROALIMENTARE	S	Altri prodotti	L.b.3
<i>Fase agricola</i>	S.a	Innovazioni di prodotto	L.b.3.1
<i>Fase industriale</i>	S.b	Innovazioni di processo	L.b.3.2
<i>Fase terziaria</i>	S.c	Fase terziaria	L.c
Servizi pubblici	S.c.1	Sevizi pubblici	L.c.1
Servizi privati	S.c.2	Innovazioni di prodotto	L.c.1.1
		Innovazioni di processo	L.c.1.2
		Servizi privati	L.c.2
		Innovazioni di prodotto	L.c.2.1
		Innovazioni di processo	L.c.2.2
FILIERA GRANO	G	FILIERA CARNE	C
<i>Fase agricola</i>	G.a	<i>Fase agricola</i>	C.a
Materie prime	G.a.1	Materie prime	C.a.1
Innovazioni di prodotto	G.a.1.1	Innovazioni di prodotto	C.a.1.1
Innovazioni di processo	G.a.1.2	Innovazioni di processo	C.a.1.2
Altri prodotti	G.a.2	Prodotti zootecnici	C.a.2
Innovazioni di prodotto	G.a.2.1	Innovazioni di prodotto	C.a.2.1
Innovazioni di processo	G.a.2.2	Innovazioni di processo	C.a.2.2
<i>Fase industriale</i>	G.b	Altri prodotti	C.a.3
Molitura	G.b.1	Innovazioni di prodotto	C.a.3.1
Innovazioni di prodotto	G.b.1.1	Innovazioni di processo	C.a.3.2
Innovazioni di processo	G.b.1.2	Fase industriale	C.b
Pastificazione	G.b.2	Carni fresche	C.b.1
Innovazioni di prodotto	G.b.2.1	Innovazioni di prodotto	C.b.1.1
Innovazioni di processo	G.b.2.2	Innovazioni di processo	C.b.1.2
Panificazione	G.b.3	Carni conservate	C.b.2
Innovazioni di prodotto	G.b.3.1	Innovazioni di prodotto	C.b.2.1
Innovazioni di processo	G.b.3.2	Innovazioni di processo	C.b.2.2
Prodotti da forno	G.b.4	Prodotti della macellazione	C.b.3
Innovazioni di prodotto	G.b.4.1	Innovazioni di prodotto	C.b.3.1
Innovazioni di processo	G.b.4.2	Innovazioni di processo	C.b.3.2
Altri prodotti	G.b.5	Altri prodotti	C.b.4
Innovazioni di prodotto	G.b.5.1	Innovazioni di prodotto	C.b.4.1
Innovazioni di processo	G.b.5.2	Innovazioni di processo	C.b.4.2
<i>Fase terziaria</i>	G.c	Fase terziaria	C.c
Servizi pubblici	G.c.1	Servizi pubblici	C.c.1
Innovazioni di prodotto	G.c.1.1	Innovazioni di prodotto	C.c.1.1
Innovazioni di processo	G.c.1.2	Innovazioni di processo	C.c.1.2
Servizi privati	G.c.2	Servizi privati	C.c.2
Innovazioni di prodotto	G.c.2.1	Innovazioni di prodotto	C.c.2.1
Innovazioni di processo	G.c.2.2	Innovazioni di processo	C.c.2.2
FILIERA LATTE	L	ORIZZONTALI	
<i>Fase agricola</i>	L.a	Qualità	A1
Materie prime	L.a.1	Ambiente	A2
Innovazioni di prodotto	L.a.1.1	Logistica	A3
Innovazioni di processo	L.a.1.2	Information and communication technology	A4
Prodotti zootecnici	L.a.2	ORGANIZZATIVE	
Innovazioni di prodotto	L.a.2.1	Distretti	C1
Innovazioni di processo	L.a.2.2	Filiera	C2
Altri prodotti	L.a.3	Patti agricoli/patti territoriali	C3
Innovazioni di prodotto	L.a.3.1	P.I.A. (Progetti Integrati Agevolati)	C4
Innovazioni di processo	L.a.3.2	Contratti di programma	C5
<i>Fase industriale</i>	L.b	Poli d'innovazione	C6
Latte	L.b.1		
Innovazioni di prodotto	L.b.1.1		
Innovazioni di processo	L.b.1.2		
Prodotti della trasformazione	L.b.2		
Innovazioni di prodotto	L.b.2.1		
Innovazioni di processo	L.b.2.2		

6. IL QUADRO DI SINTESI

Il numero di innovazioni catalogate, classificate per filiera, fase produttiva e tipologia di innovazione è riportato nel prospetto seguente.

Nella lettura del prospetto va notato che il numero totale delle innovazioni riportate è superiore al numero delle innovazioni catalogate in quanto alcune di queste sono state attribuite a due o più fasi e/o filiere.

Prospetto 1 - Quadro sinottico delle innovazioni per filiera, fase produttiva e tipo di innovazione

INNOVAZIONE	A - ORIZZONTALE				B - SETTORIALE			C - ORGANIZZATIVA					
	A1 - Qualità	A2 - ambiente	A3 - logistica	A4 - ICT	B1 - di prodotto	B2 - di processo	B3 - di prodotto/processo	C1 - distretti	C2 - filiere	C3 - patti agricoli	C4 - P.I.A.	C5 - contratti di programma	C6 - poli d'innovazione
SISTEMA AGROALIMENTARE													
Fase agricola	4	23	2	4	-	3	-	2	2	1	1	1	1
Fase industriale	8	3	2	1	-	-	-	2	2	1	1	1	1
Fase terziaria	5	3	3	6	-	1	-	2	2	1	1	1	1
FILIERA GRANO													
Fase agricola	13	14	-	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-
Fase industriale	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fase terziaria	11	4	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
FILIERA CARNE													
Fase agricola	41	18	-	2	1	20	2	-	-	-	-	-	-
Fase industriale	39	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Fase terziaria	28	1	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-
FILIERA LATTE													
Fase agricola	40	16	-	1	-	27	-	-	-	-	-	-	-
Fase industriale	49	6	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Fase terziaria	32	-	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-

CAPITOLO II

IL REPERTORIO AGGIORNATO DELLE INNOVAZIONI

1. PREMESSA

Il Piano di Attuazione (PDA) del progetto, cofinanziato dalla Regione Puglia, prevede, nell'OR1, come azioni da compiere per l'elaborazione del Repertorio Aggiornato:

- La rilettura critica
- L'integrazione ed aggiornamento dell'inventario delle innovazioni
- La validazione

Le specifiche quantitative definite nel Piano di Attuazione sono state definite nel modo seguente:

- a) estensione delle indagini critiche sulle innovazioni, per la messa a punto di almeno ulteriori 50 schede di Innovazioni, con particolare riferimento alle filiere agroalimentari oggetto della ricerca: cerealicola, lattiero-casearia, uva da tavola.
- b) validazione delle schede di innovazioni già raccolte nel corso del 2008 268 schede, di cui:
 - 220 schede di Innovazioni orizzontali (qualità, ambiente, logistica, ITC)
 - 40 schede di Innovazioni Tecnologiche (prodotto, processo servizio)
 - 8 schede di Innovazioni organizzative (distretti, filiere, Pia, contratti di programmi, Poli di innovazione)

2. RILETTURA CRITICA

Il Report 2008 delle possibili innovazioni 2008 aveva come obiettivo quello di individuare, partendo dalle innovazioni inventariate, le possibili figure professionali adatte ad accompagnare e sostenere la loro introduzione presso le aziende. L'obiettivo principale del Repertorio aggiornato è quello di favorire il trasferimento delle innovazioni nei processi produttivi delle filiere cerealicola, lattiero-casearie e dell'uva da tavola, mettendo in rilievo gli aspetti della trasferibilità delle innovazioni inventariate. Si è resa necessaria, di conseguenza, una rilettura critica delle Innovazioni inventariate nel Report 2008, ai fini di migliorare il grado di efficacia delle possibili innovazioni e delle loro ricadute in termini di generazione di nuovi prodotti/processi e di ampliare le condizioni di competitività dei servizi delle imprese delle filiere studiate, con particolare riferimento al recupero dei differenziali di qualità dei prodotti regionali ed agli strumenti di misurazione idonei ad essere utilizzati dalle PMI.

La rilettura del Report 2008 è stata effettuata tenendo conto di quanto segue:

1. Si è ritenuto necessario tenere chiaramente distinte nel Repertorio Aggiornato le schede di innovazioni che fanno riferimento a risultati di ricerca industriale già esistenti e/o disponibili dalle schede che invece indicano solo titoli di ricerche in corso di svolgimento o comunque senza risultati già disponibili e quindi non prontamente trasferibili;
2. La “validazione” delle schede del Report 2008, è stata intesa come espressione di un giudizio in ordine all’efficacia dell’innovazione inventariata rispetto agli obiettivi del progetto di ricerca, sintetizzabili nei seguenti punti:
 - individuare e misurare la qualità dei prodotti primari agricoli (latte, grano, uva da tavola) e di quelli intermedi, che concorrono a determinare differenziali di qualità dei prodotti per il consumo finale;
 - valorizzare la qualità “misurata”, non solo in termini di promozione della specificità, ma anche in termini di conservazione di detta specificità (l’esperienza dimostra che talvolta le innovazioni sono distruttive della qualità/specificità: in questi casi l’innovazione inventariata nelle schede del Report può essere giudicata non efficace rispetto agli obiettivi del progetto);
 - mettere a punto prodotti “innovativi” nelle filiere oggetto di studio, in relazione alle griglie di classificazione che verranno adottate in funzione dei parametri salutistici, dei parametri edonistici e delle variabili ambientali.

È emerso altresì la necessità di semplificare il sistema di codifica, utilizzato nel Report 2008, sostituendolo con il sistema, di seguito tracciato, nel quale le innovazioni sono codificate in modo più facilmente leggibile da parte degli operatori delle filiere di studio.

Ulteriore azione ritenuta utile è stata quella di strutturare il Repertorio attraverso la creazione di un database in Access, predisposto per schematizzare ulteriormente il Catalogo, per renderlo facilmente aggiornabile e per facilitarne l’utilizzazione. Il database, con i suoi aggiornamenti, è inserito nel sito Web di Territorio spa ed è consultabile attraverso facili chiavi di ricerca. Di seguito le chiavi di ricerca utilizzate e la loro distinzione.

Le fasi produttive riguardano:

1. La fase agricola
2. La fase industriale
3. La fase terziaria

Per la fase agricola, per tutte le filiere oggetto d'indagine, tale ulteriore specificazione della fase prevede le seguenti opzioni:

1. materie prime
2. prodotti zootecnici
3. fase agricola

La fase industriale può essere meglio specificata a seconda della filiera attraverso le seguenti opzioni:

FILIERA CEREALICOLA

1. molitura
2. pastificazione
3. prodotti da forno
4. fase industriale (qualora l'innovazione interessi l'intera fase industriale.)
5. altro

FILIERA LATTIERO-CASEARIA

1. latte alimentare
2. prodotti lattiero-caseari
3. fase industriale (qualora l'innovazione interessa l'intera fase industriale)
4. altro

FILIERA UVA

1. lavorazione e conservazione uva
2. trasformazione uva
3. fase industriale (qualora l'innovazione interessa l'intera fase industriale)
4. altro

FILIERA CARNE

1. carne fresca
2. carni conservate
3. fase industriale (qualora l'innovazione interessa l'intera fase industriale)

4. altro

La fase del terziario può essere meglio specificata attraverso le seguenti opzioni:

1. servizi pubblici
2. servizi privati

Qualora una innovazione abbia valenza per l'intera filiera le opzioni possibili sono:

1. Filiera cerealicola
2. Filiera lattiero-casearia
3. Filiera uva da tavola
4. Filiera carne

Qualora una innovazione abbia valenza trasversale essendo valida sia per le filiere oggetto di studio, ma anche per altre filiere agroalimentare, le opzioni possibili sono:

1. Sistema agroalimentare: fase agricola
2. Sistema agroalimentare: fase industriale
3. Sistema agroalimentare: servizi pubblici
4. Sistema agroalimentare: servizi privati
5. Sistema agroalimentare: tutte le fasi

Infine viene riportata l'area scientifica specifica dell'innovazione ossia:

Per la fase agricola le possibili aree scientifiche sono le seguenti:

1. Miglioramento genetico e varietale
2. Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà
3. Agricoltura biologica
4. Agrotecnica, riduzione impatto ambientale
5. Recupero specie e varietà
6. Alimentazione e benessere animale
7. Tecniche di allevamento

Per la fase industriale le possibili aree scientifiche sono:

1. Caratterizzazione qualitativa
2. Tecnologie e metodi molitura
3. Tecnologie confezionamento/conservazione
4. Qualità nutrizionale/salutistica
5. Tecnologie e metodi pastificazione
6. Tecnologie trasformazione uva
7. Tecnologie casearie
8. Prodotti di IV gamma
9. Qualità edonistica
10. Strumenti rapidi di analisi
11. Commercializzazione/valorizzazione prodotti
12. Igiene e sicurezza alimenti

Per il settore terziario le possibili aree scientifiche sono le seguenti:

1. Certificazioni
2. Sicurezza sul lavoro
3. Servizi veterinari
4. Assistenza tecnica aziende agricole
5. Marketing
6. Laboratori analisi
7. Management
8. Altro

3. AGGIORNAMENTO

L'attività di aggiornamento del Report delle Innovazioni corrisponde alla necessità di monitorare in maniera costante l'evoluzione tecnologica delle conoscenze tecniche e scientifiche in atto. L'attività

è stata realizzata attraverso l'elaborazione, da parte dei CRA e dei ricercatori di Territorio S.p.A., di nuove schede di innovazione, sulla base delle conoscenze tecnico-scientifiche in loro possesso e della consultazione di riviste e siti tecnico-scientifici.

Nel Repertorio sono state riportate ulteriori 40 schede di Innovazioni, prevalentemente nella filiera dell'uva da tavola, che nel Report 2008 non era prevista.

Per gli aggiornamenti sono state consultate, tra l'altro, le seguenti riviste tecnico scientifiche:

- Tecnica Molitoria (Chiriotti Editori)
- Industrie Alimentari (Chiriotti Editori)
- Ricerca e innovazione nell'industria alimentare vol. VIII - Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA) (Chiriotti Editori)
- Il latte (Tecniche nuove)
- Rivista di frutticoltura e orticoltura (Edagricole)
- L'informatore agrario (L'informatore agrario)
- Largo consumo

4. VALIDAZIONE

La validazione delle schede è stata effettuata dai ricercatori dei CRA coinvolti nel progetto tenendo conto dei criteri individuati nella fase di rilettura critica.

Risultano validate:

- 33 schede di innovazioni nella filiera cerealicola (CRA-CER);
- 63 schede di innovazioni di tipo orizzontale - ambiente (CRA-SCA);
- 79 schede di innovazioni nella filiera lattiero-casearia (CRA-ZOE).

Le schede contenenti indicazioni di studi e ricerche sulle innovazioni e non oggetto di validazione sono state comunque riordinate in una parte a se stante del Repertorio, in quanto comunque indicazioni di riferimento.

Alla luce di quanto finora considerato, le schede validate sono state riordinate nel Repertorio in tre parti:

Parte 1: Innovazioni trasferibili, attinenti con gli obiettivi di ricerca;

Parte 2: Altre innovazioni trasferibili;

Parte 3: Innovazioni non trasferibili ed Innovazioni non validate.

La validazione è accompagnata da note critiche che motivano la classificazione operata dalla validazione stessa.

5. STRUTTURA DEL REPERTORIO AGGIORNATO

In ragione delle attività di rilettura critica aggiornamento e validazione del Repertorio delle innovazioni, la scheda sintetica illustrativa di ogni singola innovazione è la seguente:

Figura 1. Scheda di catalogazione

SCHEDA N°	TITOLO
	ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
	DESCRIZIONE
	PAROLE CHIAVE
	DESTINATARI
	RIFERIMENTI PROGRAMMATICI
	VALIDAZIONE
	L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:
	LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:
	NOTE CRITICHE VALIDAZIONE
	CATALOGAZIONE
	FILIERA
	CEREALICOLA: LATTIERO-CASEARIA: UVA DA TAVOLA : CARNE:
	TIPOLOGIA
	INNOVAZIONE TECNOLOGICA: INNOVAZIONE ORIZZONTALE: INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:
	FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA
	FASE PRODUTTIVA: AREA SCIENTIFICA:

Il catalogo delle innovazioni viene strutturato secondo il seguente schema:

PARTE PRIMA: SCHEDE DI INNOVAZIONI TRASFERIBILI, ATTINENTI CON I TEMI DEL PROGETTO

PARTE SECONDA: SCHEDE DI ALTRE INNOVAZIONI TRASFERIBILI

PARTE TERZA: SCHEDE DI INNOVAZIONI NON TRASFERIBILI E NON VALIDABILI

6. NUOVO QUADRO DI SINTESI

Il nuovo quadro di sintesi del repertorio aggiornato e validato è riportato nella tabella seguente.

INNOVAZIONE	A - ORIZZONTALE				C - ORGANIZZATIVA					
	A1 - Qualità	A2 - Ambiente	A3 - Logistica	A4 - ICT	C1 - Distretti	C2 - Filiere	C3 - Patti Agricoli	C4 - P.I.A.	C5 - Contratti di Programma	C6 - Poli d'innovazione
INNOVAZIONI TRASFERIBILI ATTINENTI CON I TEMI DEL PROGETTO										
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Servizio	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Processo	43	49	1	7	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Processo	28	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Organizzativa	0	0	0	0	2	3	1	1	1	1
ALTRE INNOVAZIONI TRASFERIBILI										
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Servizio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Processo	34	11	0	1	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Processo	7	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Organizzativa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
INNOVAZIONI NON TRASFERIBILI ED INNOVAZIONI NON VALIDABILI										
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Servizio	11	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Processo	39	13	3	1	0	0	0	0	0	0
Innovazione Tecnologica di Prodotto/Processo	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Innovazione Organizzativa	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0

**P1 – IL REPERTORIO AGGIORNATO DELLE INNOVAZIONI DI
PRODOTTO/PROCESSO/SERVIZIO**

**PARTE PRIMA: INNOVAZIONI TRASFERIBILI ATTINENTI CON I TEMI
DEL PROGETTO**

INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO

326

Nuova varietà di uva da tavola “Sublima Seedless B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Sublima Seedless B.
Sinonimi: I.G. 236.411, Early Gold, Corina.
Varietà di uva da tavola apirena ottenuta da Angelo A. Gargiulo presso la Station sperimentale San Rafael I.N.T.A., Mendoza, Argentina.
Parentali della varietà: C.G. 88435, Carina, Almeria, Cardinal.
Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare a bordi sovrapposti sagomato a V; grappolo dalle dimensioni medio grandi, di forma conica o ad imbuto, mediamente compatto, con 1-3 ali; acino di medio-grandi dimensioni, di forma troncovoide, colore dell’epidermide giallo-verde; polpa non colorata, croccante e dal gusto neutro; vinaccioli assenti o erbacei.
Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile).
Epoca di fioritura: media-precoce (III decade di maggio, I decade di giugno).
Epoca di maturazione: molto precoce-precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).
Vitigno caratteristico per la sua precocità e per l’uva di buona qualità prodotta.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
La varietà è in fase di brevettazione.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.
Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Sublima seedless B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA – UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

324

Nuova varietà di uva da tavola “Princess B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Princess B.
Sinonimi: Melissa.
Varietà di uva da tavola apirena ottenuta nel 1999 da David Ramming e Ron Tarailo dall’USDA-ARS di Fresno in California.
Parentali della varietà: Crimson Seedless, B40-208, Italia.
Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare aperto a forma di V o di parentesi graffa; grappolo di medie o grandi dimensioni, dalla forma conica, mediamente compatto; acino di dimensioni grandi, di forma ellissoidale lunga o cilindrica, buccia dal colore verde-giallo; polpa croccante dal gusto aromatico.
Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile).
Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio).
Epoca di maturazione: precoce-media (III decade di agosto, I decade di settembre).
Uva di elevata qualità, caratterizzata da acini di elevate dimensioni e dalla polpa croccante, ottima tenuta di conservazione sulla pianta e in frigo.
Cultivar vigorosa che necessita di forme d’allevamento espanse per conseguire condizioni favorevoli ad una adeguata gestione della chioma e alla penetrazione della luce nella massa vegetativa. Viene tuttavia segnalato che un’eccessiva esposizione del grappolo alla luce può determinare colorazione della buccia da ambrato a bruno. La varietà risponde bene alle somministrazioni di acido gibberellico.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
La varietà è in fase di brevettazione.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.
Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Princess B., Melissa, uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

327

Nuova varietà di uva da tavola “Summer Royal N.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Summer Royal N.

Sinonimi: non conosciuti.

Varietà di uva da tavola apirena ottenuta da David Ramming e Ron Tarailo dall’USDA-ARS di Fresno in California.

Parentali della varietà: A69-190 (con semi), C20-149 (seedless).

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare aperto savomato a V; grappolo dalle dimensioni medio grandi, di forma conica, mediamente compatto-compatto, con 1-3 ali; acino di dimensioni medio grandi, di forma da sferoidale o troncovoidale, buccia dal colore blu-nero, polpa non colorata dal sapore neutro; vinaccioli rudimentali.

Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile).

Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio).

Epoca di maturazione: molto precoce-precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).

Vitigno di ottima produttività, risponde bene alla somministrazione di acido gibberellico ed all’incisione anulare. Uva di ottima qualità, caratterizzata da acini di grosse dimensioni e dalla polpa croccante. Si conserva bene sia sulla pianta che in post-raccolta, quando non soggetta a problemi di fessurazione degli acini.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

La varietà è in fase di brevettazione.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).

•Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli e antociani totali.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Summer Royal N., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

323

Nuova varietà di uva da tavola “Prime B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Prime B.
Sinonimi: non conosciuti.
Varietà di uva da tavola apirena sviluppata da Perl A. e collaboratori presso il Department of Fruit Tree Breeding and Genetic - Volcani Center, Israele. In Sud Africa è stata ritrovata una mutazione ad acino rosso brevettata nel 2008 con il nome di Arrafourteen.
Caratteristiche di base: foglia di forma cuneiforme pentagonale con tre o cinque lobi, seno peziolare aperto, sagomato a U; grappolo di medio-grandi dimensioni, dalla forma conica, spargolo; acino di dimensioni medio grandi, di forma sferoidale o ellissoidale largo, buccia dal colore verde-giallo; polpa croccante dal gusto neutro.
Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile).
Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio).
Epoca di maturazione: molto precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).
Vitigno interessante per la precocità di maturazione e dimensioni di grappoli e acini. Può presentare, in particolari condizioni metereologiche, problemi di acinellatura.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.
Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Prime B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

321

Nuova varietà di uva da tavola “Mystery B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Mystery B.
Sinonimi: non conosciuti.
Varietà di uva da tavola apirena sviluppata da Perl A. e collaboratori presso il Department of Fruit Tree Breeding and Genetic - Volcani Center, Israele.
Caratteristiche di base: foglia di forma orbicolare pentagonale con tre lobi, seno peziolare aperto, sagomato a U o a V; grappolo di medie dimensioni, dalla forma conica, spargolo; acino di dimensioni grandi, di forma troncoidale, buccia dal colore verde-giallo; polpa croccante dal gusto speciale.
Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile).
Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio).
Epoca di maturazione: molto precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).
Vitigno interessante per la precocità di maturazione e dimensioni degli acini, dal gusto aromatico speciale. Raggiunta la maturazione e in condizione di elevata umidità, la buccia può fessurarsi lungo il cercine (cerchietto).

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
La varietà è in fase di brevettazione.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.
Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Mystery B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 – Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

325

Nuova varietà di uva da tavola “Regal Seedless B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Regal Seedless B.

Sinonimi: Regal.

Varietà di uva da tavola apirena ottenuta nel 1988 dalla ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, in South Africa.

Parentali della varietà: Datal, Centennial Seedless.

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale-orbicolare, con cinque lobi, seno peziolare aperto sagomato a V; grappolo di medio-grandi dimensioni, dalla forma cilindrica-conica, alato, mediamente compatto; acino di dimensioni grandi, dalla forma ellissoidale stretta, buccia di colore verde-giallo, spessa; polpa croccante dal sapore neutro.

Epoca di germogliamento: tardiva (III decade di aprile).

Epoca di fioritura: media (I decade di giugno).

Epoca di maturazione: medio-precoce (III decade di agosto, I decade di settembre).

Vitigno caratterizzato per l'elevata produzione, la conservabilità dell'uva sulla pianta anche dopo la maturazione fisiologica e per la ricchezza di sostanze polifenoliche.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

La varietà è in fase di brevettazione.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l'analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).

•Determinazione delle performance colturali per l'adattamento all'ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l'inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell'uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell'acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Regal Seedless B., uva da tavola, nuova varietà, apirena

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

322

Nuova varietà di uva da tavola “Perla di Yalova B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Perla di Yalova B.
Sinonimi: non conosciuti.
Varietà di uva da tavola con semi di origine Turca.
Caratteristiche di base: foglia di forma cuneiforme, con cinque lobi, seno peziolare aperto sagomato a parentesi graffa; grappolo di dimensioni medie, dalla forma conica e cilindrica, spargolo, semplice o alato; acino dalle dimensioni medio grandi, dalla forma ellissoidale stretta; buccia dal colore verde-giallo, spessa; polpa croccante e dal gusto neutro.
Epoca di germogliamento: molto precoce-precoce (III decade di marzo, I decade di aprile).
Epoca di fioritura: molto precoce-precoce (II-III decade di maggio).
Epoca di maturazione: molto precoce (III decade di luglio).
Questo vitigno produce uva di ottima qualità, molto interessante per la sua precocità. Superata la maturazione fisiologica, la buccia può presentare pigmentazioni anomale marroncine.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
- La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

La varietà è in fase di brevettazione.

- Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>).

- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

- Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

- Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Perla di Yalova B., uva da tavola, nuova varietà, con semi.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

328

Nuova varietà di uva da tavola “Supernova Rs.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Supernova Rs.
Sinonimi: VCR 16, Early red.
Varietà di uva da tavola apirena introdotta in Italia dai Vivai Cooperativi Rauscedo S.c. a r.l.
Parentali della varietà: Pobeda, Kishmish rosa.
Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare aperto sagomato ad U; grappolo di dimensioni medio-grandi, di forma cilindro-conica, molto spargolo, con 1-3 ali o semplice; acino di medie dimensioni, dalla forma ellissoidale lunga, buccia di colore rosso-rosa; polpa non colorata dal sapore delicatamente aromatico; vinaccioli assenti o erbacei.
Epoca di germogliamento: media (II decade di aprile).
Epoca di fioritura: medio-precoce (III decade di maggio, I decade di giugno).
Epoca di maturazione: precoce (II-III decade di agosto).
Vitigno di uva da tavola apirena molto interessante per il consumo allo stato fresco, per le sue caratteristiche gustative. La sua produttività è medio-elevata con fertilità pari a 1,5 grappoli per tralcio. Ottimi l’aspetto e molto interessante per le sue caratteristiche gustative, dal fine e tipico aroma. Buona la tenuta di conservazione. Discreta risposta alle somministrazioni di acido gibberellico ed alla tecnica dell’incisione anulare.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli e antociani totali.
Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Supernova Rs., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

7 PQ - PON R&C 2007-2013

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

320

Nuova varietà di uva da tavola “Doria Rs.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Doria Rs.
Sinonimi: non conosciuti.
Varietà di uva da tavola apirena ottenuta per mutazione spontanea, individuata nel 1999, in un vigneto della cv Sugraone® (Superior seedless) in agro di Cassano Ionio in Calabria da Di Lorenzo et al.
Un'altra mutazione simile ha portato alla costituzione della cv. Rally Seedless ritrovata in Mildura, Victoria, Australia, nel 1990 dalla famiglia Rally.
Caratteristiche di base: foglia di forma cuneiforme-orbicolare, con cinque lobi, seno peziolare aperto sagomato ad U; grappolo dalle dimensioni medio-grandi, di forma conica, mediamente compatto, semplice o alato; acino di grandi dimensioni, dalla forma ellissoidale larga, con buccia dal colore rosa e spessa, polpa croccante e dal gusto speciale.
Epoca di germogliamento: precoce (III decade di marzo);
Epoca di fioritura: molto precoce-precoce (II – III decade di maggio);
Epoca di maturazione: molto precoce-precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).
L'uva è di ottima qualità, dimostrando, nell'ambiente in cui è stata studiata, caratteristiche produttive di un certo interesse.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
La varietà è in fase di brevettazione.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l'analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l'adattamento all'ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l'inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell'uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali e antociani.
Altri parametri: turgidità dell'acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Doria Rs., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

319

Nuova varietà di uva da tavola “Carati B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Carati B.

Sinonimi: Caraty.

Varietà di uva da tavola apirena ottenuta da Angelo Gargiulo presso la Station sperimentale San Rafael I.N.T.A., Mendoza, Argentina.

Parentali della varietà: (Almeria x Cardinal) x Carina.

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare a bordi sovrapposti sagomato a V; grappolo dalle dimensioni medio grandi, di forma conica o ad imbuto, mediamente compatto, con 1-3 ali; acino di medio-grandi dimensioni, di forma troncovoide, colore dell'epidermide giallo-verde, polpa non colorata croccante e dal gusto neutro; vinaccioli assenti o erbacei.

Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile);

Epoca di fioritura: media-precoce (III decade di maggio, I decade di giugno);

Epoca di maturazione: molto-precoce (III decade di luglio, I decade di agosto), 35-45 giorni prima di Italia B..

Produce uva di buona qualità; risponde bene all'incisione anulare ed alle gibberelline in post-allegagione, che conferiscono croccantezza e maggiore dimensione agli acini. Interessante per la precocità di maturazione. La sua fertilità reale è buona per un'uva apirena (migliore della Sugraone). Interessante come varietà “light”, infatti è buona da mangiare anche con bassi contenuti di zuccheri, essendo basso anche il contenuto di acidi, quindi con rapporto zuccheri/acidità titolabile soddisfacente anche in presenza di bassi accumuli glucidici. Pertanto con il suo consumo, a parità di peso di uva, si assumono meno calorie (“light”).

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l'analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).

•Determinazione delle performance colturali per l'adattamento all'ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l'inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell'uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell'acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Carati B., uva da tavola, nuova varietà, apirena

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

314

Nuova varietà di uva da tavola “Apulia Rs.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Apulia Rs.
Sinonimi: Apulia Rose Seedless.
Varietà di uva da tavola apirena ottenuta nel 1996 da Stefano Somma dell' Agrisoil Research di Bisceglie (BA).
Parentali della varietà: Emperor x Thompson Seedless.
Caratteristiche di base: foglia pentagonale, con cinque lobi, seno peziolare chiuso sagomato a U; grappolo molto grande, di forma conica, spargolo ed alato; acino di dimensioni medio-grandi, sferoidale, buccia dal colore rosso scuro, polpa incolore dal sapore neutro.
Epoca di germogliamento: media (I-II decade di aprile);
Epoca di fioritura: media (I decade di giugno);
Epoca di maturazione: medio-tardiva (II-III decade di settembre).
L'Apulia Rose Seedless presenta produttività elevata (1,1 – 2 grappoli per germoglio) e costante nel tempo. Risponde bene alle tecniche di biostimolazione, con aumento dimensionale delle bacche. In caso di elevato numero di grappoli/ceppo, gli acini restano più piccoli rispetto al potenziale varietale.

Attività da svolgere:

- Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).
Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.
La varietà è in fase di brevettazione.
- Analisi del DNA
Identificazione del profilo molecolare mediante l'analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).
- Determinazione delle performance colturali per l'adattamento all'ambiente caldo-arido pugliese
I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).
- Determinazione parametri qualitativi
Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l'inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell'uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.
Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali e antociani.
Altri parametri: turgidità dell'acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).
- Conservazione/Trasformazione
Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Apulia Rs., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

317

Nuova varietà di uva da tavola "Black Finger N."

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Black Finger N.

Sinonimi: non conosciuti.

Varietà di uva da tavola apirena sviluppata da Perl A. e collaboratori presso il Department of Fruit Tree Breeding and Genetic - Volcani Center, Israele.

Caratteristiche di base: foglia cuneiforme o pentagonale con tre lobi, seno peziolare aperto, sagomato a parentesi graffa; grappolo di medio grandi dimensioni, dalla forma conica, spargolo; acino di grandi dimensioni, dalla forma ellissoidale stretta, buccia dal colore rosso scuro violetto e polpa croccante dal gusto neutro.

Epoca di germogliamento: molto tardiva (I decade di maggio);

Epoca di fioritura: molto tardiva (III decade di giugno);

Epoca di maturazione: molto tardiva (II-III decade di ottobre).

Questo vitigno risulta interessante per il periodo di maturazione molto tardivo e per le dimensioni degli acini.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del "Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis" - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l'analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 ("European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation" (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).

•Determinazione delle performance colturali per l'adattamento all'ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l'inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell'uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali e antociani.

Altri parametri: turgidità dell'acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Black Finger N., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

316

Nuova varietà di uva da tavola “Beogradska Bessemena B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Beogradska Bessemena B.

Sinonimi: Belgradese apirena.

Varietà di uva da tavola apirena ottenuta da L. Avramov, M. Javanovioc e A. Jurcevic, presso l’Istituto di Orticoltura della Facoltà di Scienze Agronomiche “Radmilovac” a Belgrado, Serbia (ex Jugoslavia), tramite incrocio.

Parentali della varietà: Smederevka x (Sultanina x Italia).

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque o tre lobi, seno peziolare aperto sagomato a V; grappolo medio-grande, di forma conica, mediamente compatto, semplice o alato; acino di media grandezza di forma ellissoidale stretta, di colore verde-giallo, buccia di media consistenza, con polpa croccante, succosa, di sapore neutro; vinaccioli assenti o erbacei.

Epoca di germogliamento: media (II decade di aprile);

Epoca di fioritura: media (I decade di giugno);

Epoca di maturazione: media (I-II decade di settembre), 5-15 giorni prima d’Italia B..

Il vitigno risulta caratterizzato da ottima fertilità e produttività (1,6-1,9 infiorescenze per germoglio), anche se questo comporta interventi di diradamento dei grappoli e degli acini, per conseguire un equilibrato rapporto vegeto-produttivo. Risponde bene alla somministrazione di acido gibberellico ed all’incisione anulare. Uva di buona qualità, se prodotta applicando le opportune tecniche colturali.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>).

•Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Beogradska Bessemena B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE**FILIERA**

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

315

Nuova varietà di uva da tavola “Autumn Giant B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Autumn Giant B.

Sinonimi: non conosciuti.

Uva da tavola apirena, ottenuta da Shachar Karniel, per mutazione indotta su embrione di Kishmish Moldavski e riprodotta per micropropagazione presso Cesena.

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale, con tre lobi, seno peziolare aperto sagomato a V o a U; grappolo di grandi dimensioni, dalla forma conica, alato e mediamente compatto; acino di dimensioni medie, dalla forma sferoidale, buccia di colore verde-giallo, con polpa croccante, poco dolce e poco acida.

Epoca di germogliamento: media (II decade di aprile);

Epoca di fioritura: medio-precoce (III decade di maggio, I decade di giugno);

Epoca di maturazione: media (I-II decade di settembre).

Il vitigno risulta molto produttivo (40-60 grappoli per ceppo), ma gli acini restano più piccoli rispetto al potenziale varietale se si lasciano un numero elevato di grappoli per ceppo.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genes CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>).

•Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Autumn Giant B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

313

Nuova varietà di uva da tavola “Afrodite B.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

***CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE
MEDITERRANEO – TURI BA***

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Afrodite B.

Sinonimi: Afrodita

Varietà di uva da tavola apirena ottenuta nell’ambito di un programma di miglioramento genetico di tipo tradizionale, basato su incroci di diverse varietà. Parentali della varietà: Tchaush, Marsigliana precoce, Cardinal, Italia e Russalka.

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare chiuso sagomato a U; grappolo molto grande, di forma conica, spargolo ed alato; acino di dimensioni medio-grandi, ovoidale, con buccia di colore verde giallo e polpa incolore dal sapore neutro.

Epoca di germogliamento: precoce (I decade di aprile);

Epoca di fioritura: precoce (I decade di maggio);

Epoca di maturazione: molto precoce - precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).

Il vitigno presenta buona produttività, costante nel tempo. Interessante per la precocità di maturazione. Non sono stati osservati problemi inerenti colature ed acinellature.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II^a Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

La varietà è in fase di brevettazione.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>)).

•Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Afrodite B., uva da tavola, nuova varietà, apirena.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

318

Nuova varietà di uva da tavola “Black Magic N.”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

CRA-UTV UNITÀ DI RICERCA PER L’UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – TURI BA

DESCRIZIONE

Denominazione varietale riconosciuta: Black Magic N.

Sinonimi: VCR 9.

Varietà di uva da tavola con semi introdotta in Italia dai Vivai Cooperativi Rauscedo S.c. a r.l., proveniente dall’Istituto di Viticoltura ed Enologia di Chisinau in Moldavia.

Caratteristiche di base: foglia di forma pentagonale con cinque lobi, seno peziolare aperto a parentesi graffa; grappolo di grandi dimensioni, forma conica, mediamente compatto; acino grande, dalla forma troncoidale-cilindrica, buccia dal colore blu-nero, spessa, polpa incolore, consistente e dal sapore neutro.

Epoca di germogliamento: media (I-II decade di aprile);

Epoca di fioritura: precoce-molto precoce (II-III decade di maggio);

Epoca di maturazione: precoce-molto precoce (III decade di luglio, I decade di agosto).

La produzione è buona, costante ed abbondante, è la varietà più precoce a bacca nera con semi.

Possono esserci difficoltà nella colorazione delle bacche con un numero di grappoli per ceppo eccessivo.

Attività da svolgere:

•Iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)

La descrizione ampelografica seguirà la metodica riportata nella II[^] Edizione del “Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis” - 2001, compatibilmente alla normativa italiana relativa ai Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l’esame delle varietà di viti (DM 6.10.2004).

Gli stadi fenologici saranno rilevati seguendo la scala BBCH.

•Analisi del DNA

Identificazione del profilo molecolare mediante l’analisi SSR (Simple Sequence Repeats), riconosciuti dal progetto comunitario Genres CT96 No81 (“European network for grapevine genetic resources conservation and characterisation” (<http://www.genres.de/eccdb/vitis>).

•Determinazione delle performance colturali per l’adattamento all’ambiente caldo-arido pugliese

I parametri determinanti per le performance colturali sono: fertilità potenziale e reale, resa per ettaro, peso medio grappolo, peso medio acino; potenziale vegeto-produttivo (Indice di Ravaz).

•Determinazione parametri qualitativi

Indici di maturazione: calcolo del contenuto in zuccheri e in acidi e del rapporto zuccheri/acidi, in quanto l’inizio della raccolta per le uve da tavola è determinato sulla base del contenuto in solidi solubili, quando il succo dell’uva ha raggiunto almeno i 13-14 °Brix ed ha raggiunto un rapporto zuccheri/acidità pari almeno a 20.

Indici di qualità: metabolici primari, quali pH, acidità totale, zuccheri (glucosio e fruttosio), acidi tartarico, malico, citrico; metabolici secondari: polifenoli totali e antociani.

Altri parametri: turgidità dell’acino e del raspo, assenza di difetti come appassimento degli acini, macchie sugli acini, rotture sugli acini, imbrunimenti del pedicello e del raspo, danni da insetti (tripidi e tignoletta).

•Conservazione/Trasformazione

Condizioni per la conservabilità: in cella-frigo tra i -0,5 e +3°C e con umidità relativa tra il 70-90%, utilizzo di foglietti generatori di SO₂.

PAROLE CHIAVE

Black Magic N., uva da tavola, nuova varietà, con semi.

DESTINATARI

Aziende agricole viticole, aziende viticolo-vivaistiche, istituzioni pubbliche e private di ricerca e sperimentazione, associazioni di categorie.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - UTV

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-UTV

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: SI
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

72

Monitoraggio genetico di cultivar localmente adattate di frumento duro allevate in pieno campo e destinate alla produzione di semola di alta qualità

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
AZIENDA AGRICOLA SPERIMENTALE DIMOSTRATIVA (A.A.S.D.) "CHIANCALATA"- MATERA;
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA

DESCRIZIONE

Riscoprire e reintrodurre in alcune zone agricole della Basilicata, alcune varietà di frumento scomparse, anche in zone difficili.
Produrre Grano duro per la produzione di semola di alta qualità.
Reintroduzione di antiche varietà come il grano duro "Senatore Cappelli", che è una varietà ritenuta estinta, per la produzione di semola di ottima qualità.

PAROLE CHIAVE

Frumento duro, recupero varietà, semole di qualità

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di categoria, industrie di trasformazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. Il programma prevede la tutela e la conservazione delle antiche varietà di frumento duro tipiche della Regione. L'iniziativa potrà favorire lo sviluppo di produzioni tipiche di nicchia, con peculiari caratteristiche qualitative, che molti consumatori richiedono in alternativa alla omogeneizzazione dei gusti delle produzioni di massa.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

87

Produzione di pasta prebiotica

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
*ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO - GRAGNANO; DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI –
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II.*

DESCRIZIONE

Sviluppo e produzione di una nuova tipologia di pasta speciale: la pasta prebiotica.

PAROLE CHIAVE

Pasta speciale prebiotica

DESTINATARI

Imprese di trasformazione (pastifici)

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I – Linea di intervento 1.1
POR FESR – Asse VI – Linea di intervento 6.1
PON 2007-2019 Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. In questo progetto l'indagine ha riguardato la possibilità di sfruttare l'effetto della fibra alimentare, l'insieme dei carboidrati complessi (polisaccaridi, cellulosa, emicellulosa, lignine, silicati, inulina, oligosaccaridi) e di altre sostanze non immediatamente digeribili dall'uomo, per migliorare le caratteristiche funzionali (prebiotiche) della pasta alimentare. Tali fibre, oltre a diminuire notevolmente la glicemia, stimolano i batteri del genere bifidus presenti nell'intestino migliorando la sua funzionalità. L'Indice Glicemico (IG) degli spaghetti, arricchiti con fibre alimentari è risultato più basso se confrontato con quelli non arricchiti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

23

Nuovi alimenti per celiaci

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ALIMENTA 2000 - SOMMA VESUVIANA (NA).

DESCRIZIONE

Mettere a punto formulazioni di materie prime alternative; Creare nuovi alimenti per celiaci.

PAROLE CHIAVE

Celiaci, materie prime, nuovi alimenti

DESTINATARI

Aziende cerealicola, Industria molitoria, Industria pastaria, industria prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I – Linea di intervento 1.1
POR FESR – Asse VI – Linea di intervento 6.1
PON 2007-2019 Ricerca e Competitività - MISE**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono disponibili. NOTE

Negli ultimi anni la ricerca tecnologica sui prodotti gluten-free ha comportato un diverso approccio fra cui l'uso di strutturanti (amidi e farine raffinati) in grado di garantire il gusto, l'accettabilità e la durata nell'immagazzinamento dei prodotti senza glutine senza garantire un bilanciato apporto di nutrienti. Pertanto, l'arricchimento dei prodotti senza glutine con farine ad elevato valore nutrizionale ricche di composti quali l'acido folico, la fibra alimentare (solubile ed insolubile), i tocoferoli, ecc., per le quali sono dimostrati effetti benefici sull'organismo umano, rappresenta un altro elemento estremamente importante da valutare. Il crescente interesse nell'utilizzo di cereali non tossici e/o pseudo-cereali nella preparazione di alimenti gluten-free deriva, infatti, dalle recenti acquisizioni in termini di composizione nutritiva, essendo queste specie particolarmente ricche di fibra alimentare, minerali, vitamine e composti fenolici.

L'impiego di materie prime alternative nelle fasi di trasformazione industriale richiede, d'altro canto, la caratterizzazione e la standardizzazione dei principali parametri qualitativi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

300

Alimenti funzionali a base di cereali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA

DESCRIZIONE

Descrizione innovazione
Scopo del progetto, di durata triennale, è la valorizzazione dei cereali sotto il profilo nutrizionale e "salutistico".
Obiettivo 1: ottimizzazione della produzione di materia prima per alimenti funzionali:
-identificazione di genotipi dei diversi cereali adatti alla produzione di alimenti funzionali;
- identificazione dei genotipi di frumento duro e tenero da utilizzare come base per la produzione di alimenti funzionali;
-identificazioni di condizioni agrotecniche nella salvaguardia dell'ambiente;
Obiettivo 2: ottimizzazione della tecnologia di trasformazione:
-definizione di condizioni tecnologiche idonee per arricchire gli sfarinati dei cereali minori nei composti di interesse;
-definizione dei rapporti di miscelazione tra sfarinati di frumento e dei diversi cereali;
-strutturazione di impasti a base di miscele di frumenti e altri cereali per la produzione di pasta, pane e altri prodotti da forno;
-sviluppo di prodotti a livello di impianto di laboratorio e a livello semi- industriale;
Obiettivo 3: caratterizzazione biochimica, tecnologica e nutrizionale della materia prima e dei prodotti finiti:
- valutazione dei costituenti di interesse nutrizionale e fisiologico (β -glucani, tocoli, carotenoidi) sulla materia prima e sui prodotti di trasformazione;
- caratterizzazione di base della componente proteica ed amilacea per la scelta dei genotipi da utilizzare nella produzione di alimenti funzionali;
- valutazione delle proprietà della materia prima e dei prodotti ottenuti tramite metodologie tradizionali ed innovative;
Obiettivo 4: valutazione dei nuovi prodotti sotto il profilo organolettico e dietetico - salutistico:
- indagini sugli aspetti nutrizionali;
- indagini circa le caratteristiche sensoriale;
- indagine sull'accettabilità dei prodotti ottenuti. Risultati
• individuazione di linee/varietà con livelli superiori dei componenti funzionali;
• individuazione di linee (varietà) di farro dicocco con elevati livelli di sostanze antiossidanti (tocoferoli) e/o amido resistente, di linee/ibridi di mais con elevati livelli di sostanze antiossidanti (carotenoidi) e/o amido resistente, di linee (varietà) di orzo con elevati livelli di sostanze antiossidanti (tocoli) e di β -glucani, di linee di avena con elevati livelli di β -glucani e fibra solubile;
• definizione dei rapporti di miscelazione più idonei (e del limite massimo) ai fini tecnologici tra farina/semola e sfarinati dei diversi cereali (farro, mais, orzo, avena) per la produzione di pane, pasta, biscotti;
• definizione delle condizioni tecnologiche, in particolare decorticazione, micronizzazione-turboseparazione, per arricchire gli sfarinati dei cereali minori (es. orzo) in composti utili;
• scelta delle condizioni tecnologiche più idonee per la produzione su impianto pilota di pasta, pane, biscotti con proprietà funzionali;
• valutazione del profilo sensoriale e di accettabilità dei prodotti ottenuti;

PAROLE CHIAVE

Genotipi; cereali (farro, mais, orzo,avena); agrotecniche; tecnologia di trasformazione; β -glucani, tocoli, carotenoidi; componente proteica ed amilacea; nuovi prodotti (pasta; biscotti).

DESTINATARI

Imprese di trasformazione Imprese di commercializzazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I – Linea di intervento 1.1
POR FESR – Asse VI – Linea di intervento 6.1
PON 2007-2013 Ricerca e Competitività – MISE**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

114

Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AGROALIMENTARE SUD S.P.A. - MELFI (PZ)

DESCRIZIONE

L'obiettivo del progetto consiste nella produzione di alimenti funzionali ad alto valore aggiunto con l'utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi da destinare all'alimentazione umana al fine di migliorare il "benessere" del consumatore.

PAROLE CHIAVE

Alimenti funzionali, sfarinati d'orzo, composti bioattivi.

DESTINATARI

Imprese di trasformazione della filiera

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I – Linea di intervento 1.1

POR FESR – Asse VI – Linea di intervento 6.1

PON 2007-2019 Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono disponibili. Le sostanze che possono rendere un alimento funzionale sono molteplici. Nel caso specifico dell'orzo si tratta soprattutto delle fibre solubili (b-gluconi) ed insolubili (lignina, cellulosa, emicellulosa); in particolare, le prime contribuiscono a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, l'assorbimento del glucosio ed il livello di colesterolo plasmatico. I beta-gluconi dell'orzo hanno un effetto ipoglicemico anche se non è stato ancora chiarito il meccanismo di azione. Molto probabilmente questi composti agiscono sul livello di glucosio ematico ritardando lo svuotamento gastrico riducendo in tal modo l'assorbimento di glucosio a livello intestinale. Il caratteristico aumento della viscosità del cibo, dovuto alla presenza dei beta-gluconi, riduce l'assorbimento del glucosio e, di conseguenza, il bisogno di insulina nei diabetici.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

113

Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI; D.A.G.A.,
SETTORE SCIENZE ZOOTECNICHE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA.*

DESCRIZIONE

Sviluppo di una filiera di trasformazione del cereale (farro piccolo, *Triticum monococcum* L.) per l'ottenimento di alimenti (pane, altri prodotti da forno e pasta) con alto valore nutrizionale. Il frumento monococco è un frumento diploide che si differenzia dagli altri grani per l'elevato contenuto proteico ed in sostanze antiossidanti (carotenoidi), nonché per la ridotta tossicità nei confronti di determinate patologie alimentari (malattia celiaca).

PAROLE CHIAVE

Farro piccolo (*Triticum monococcum* L.), alimenti ad alto valore nutrizionale, celiaci

DESTINATARI

Aziende cerealicole, imprese di trasformazione della filiera cerealicola

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1; Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono disponibili. L'attività sperimentale svolta nell'ambito di questo progetto aveva lo scopo di valutare le linee avanzate del frumento monococco dal punto di vista quantitativo e qualitativo per reintrodurlo in coltura in quanto, pur contenuto nella lista dei dimenticati, è promettente per la produzione di alimenti ad elevato profilo nutrizionale. I risultati hanno evidenziato una composizione della farina di monococco particolarmente dotata dal punto di vista dietetico-nutrizionale con una buona adattabilità per le persone con intolleranze alimentari tipo la celiachia. La granella di monococco è ricca di proteine e presenta una percentuale contenuta di acidi grassi saturi; inoltre nella sua farina integrale, eccellente per la preparazione di biscotti e per la produzione di pasta, sono presenti diversi microelementi come ferro, zinco e rame, importanti dal punto di vista nutrizionale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

INNOVAZIONI DI PROCESSO

228

Valutazione bio-agronomica di popolazioni migliorate di favino (V. Faba L.tipo minor) per uso agro-industriale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA, DIFESA E BIOTECNOLOGIE AGRO-FORESTALI-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DESCRIZIONE

Valorizzare il potenziale genetico presente nelle popolazione di fava tipo minor selezionate dal Dipartimento B.D.B.A.F. e c/o L'Istituto del Germoplasma del C.N.R. di Bari.
Selezionare nuove varietà di favino produttive in granella con limitato apporto di input energetico.
Disponibilità di granella ad elevato contenuto proteico, che potrà rappresentare il materiale di base per l'Industria Mangimistica.

PAROLE CHIAVE

Varietà di favino, componente proteica, miglioramento, uso agro-industriale.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

95

Grano duro: Confronto tra le varietà non ancora iscritte al Registro Nazionale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AZIENDA AGRICOLA SPERIMENTALE DIMOSTRATIVA (A.A.S.D.) – CHIANCALATA (MT)

DESCRIZIONE

Valutare prima ancora che i cereali siano iscritti, le loro potenzialità negli areali di coltivazione della Basilicata. Informazioni specifiche di varietà di grano duro, prima di essere iscritte al Registro Nazionale dei cereali. Informazioni sugli aspetti qualitativi della granella e della semola (contenuto proteico, contenuto in glutine, composizione dei principali costituenti minerali).

PAROLE CHIAVE

Grano duro, varietà, territorio lucano, semola, aspetti qualitativi

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. La valutazione dell'adattabilità in ambienti tipici della cerealicoltura lucana permette ai soggetti interessati (cooperative di produttori, costitutori varietali, operatori del settore) di ottenere informazioni specifiche sulla risposta quanti-qualitativa dei materiali genetici alle varie condizioni pedoclimatiche con la possibilità di orientare lo sviluppo dei nuovi materiali verso le reali esigenze degli utilizzatori finali.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

238

Confronto tra le varietà iscritte al Registro Nazionale.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

A.A.S.D. (AZIENDA AGRICOLA SPERIMENTALE E DIMOSTRATIVA) – CHIANCALATA (MT)

DESCRIZIONE

Valutare la produttività delle diverse specie cerealicole più diffuse in Basilicata.

PAROLE CHIAVE

Cultivar di grano duro, grano duro in Basilicata

DESTINATARI

Aziende agricole, Aziende sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - ASSE I Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È un'attività di ricerca in continua evoluzione. Il frumento duro, in ogni caso, contribuisce alla PLV agricola italiana in modo sostanziale e la trasformazione della materia prima per la produzione di pasta è il fiore all'occhiello del "MADE in ITALY". Pertanto, è auspicabile che ci sia un rafforzamento dell'attività di ricerca e di sviluppo nel settore e che a monte della filiera frumento duro si potenzi il lavoro di miglioramento genetico, confronto varietale, ottimizzazione dell'agrotecnica e aggiornamento tecnico e della divulgazione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

40

Qualità e caratteristiche nutrizionali dei prodotti ottenuti da allevamento biologico di bovini in area montana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI- UNIVERSITÀ DI PADOVA

DESCRIZIONE

Aumentare le conoscenze sui principali parametri qualitativi dei prodotti da zootecnia biologica (latte, formaggio, carne) di aziende della montagna veneta.

PAROLE CHIAVE

Bovini, allevamento biologico, alta montagna, parametri qualitativi di latte e carne.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

PSR – Asse II – Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

In un periodo in cui sono latenti i risultati sull'effetto del sistema biologico sulla qualità delle produzioni, questa ricerca potrebbe risultare interessante. Purtroppo dalla scheda non si evincono quali parametri e quali molecole vengono presi in considerazione e quindi non vi sono elementi sufficienti per esprimere un giudizio.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

12

Cerealicoltura biologica. Interventi agrotecnica e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati. Sviluppo di una filiera biologica per frumento duro e tenero a basso rischio di contaminazione da micotossine.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - FOGGIA

DESCRIZIONE

A causa dell'elevata resistenza di deossinivalenolo e ocratossina ai più comuni mezzi fisici, chimici e/o biologici di preparazione, conservazione e sanificazione dei prodotti alimentari, gli interventi più efficaci contro la loro formazione e diffusione sono essenzialmente di carattere preventivo, e quindi, in quanto tali, devono essere basati sulla prevenzione della crescita di muffe in ciascuna delle fasi della filiera agro-alimentare. La ricerca si propone di condurre indagini sperimentali per individuare i punti critici delle filiere biologiche di frumento (duro e tenero) più esposti al rischio di colonizzazione da parte di funghi micotossigeni e di sviluppare una serie di misure preventive da applicare in ogni stadio della filiera biologica (in pre-raccolta, post-raccolta e nelle fasi di trasformazione da parte delle industrie alimentari) in grado di garantire prodotti alimentari qualitativamente più apprezzabili e più sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.

PAROLE CHIAVE

Cerealicoltura biologica, micotossine, misure preventive, sicurezza igienico-sanitaria.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

PSR – Asse II – Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La contaminazione da micotossine può aver luogo in campo, in magazzino, e nelle diverse fasi di trasformazione. Le micotossine sono molto stabili, non vengono distrutte con i normali processi fisici, chimici e biologici impiegati nell'industria di trasformazione, e persistono nei prodotti anche molto tempo dopo la morte del fungo che le ha prodotte. Le micotossine, o i loro derivati, possono essere presenti nei mangimi e negli alimenti ottenuti con i cereali contaminati, rappresentando, quindi, un reale rischio per la salute umana, in quanto cancerogene, teratogene e genotossiche. La gestione agronomica del frumento e la scelta di varietà resistenti potrebbero limitare notevolmente la contaminazione della materia prima e dei prodotti trasformati.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

74

Confronto di strategie di lotta ai Fusarium su frumento tenero in Piemonte 2

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASPROCER PIEMONTE - TORINO

DESCRIZIONE

Ottenimento risultati produttivi, agronomici fitopatologici e di qualità dei prodotti in areali piemontesi rappresentativi e importanti per la cerealicoltura vernina regionale, per quanto attiene materiali genetici diffusi, in rapporto a differenti strategie di lotta ai Fusarium.

Indicazioni atte ad orientare le scelte dei tecnici e degli agricoltori nella lotta ai Fusarium su frumento tenero, in un'ottica di sanità e qualità del prodotto, di riduzione dell'impatto ambientale e di salvaguardia dei redditi agricoli.

PAROLE CHIAVE

Lotta al fusarium cerealicolo, indicazioni tecniche

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. La ricerca agronomica contribuisce all'identificazione dei principali fattori che permettono di prevenire lo sviluppo delle fusariosi e, al contempo, di limitarne l'incidenza sui cereali grazie alla gestione integrata delle culture. Tali fattori chiave si concretizzano nella presenza di residui contaminati provenienti dalla raccolta precedente, nella scelta delle varietà resistenti alla fusariosi, nella rotazione delle culture e nel trattamento per mezzo di fungicidi adeguati. Ciononostante nessun metodo, se utilizzato da solo, può garantire l'immunità dalle fonti produttrici di micotossine: per questa ragione, un ampio ventaglio di ipotesi scientifiche è, oggi, disponibile al fine di modificare le tecniche di coltivazione e di condurre esperimenti sul campo. In tale quadro si inserisce il progetto di ricerca.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

237

**Lavorazioni del terreno alternative per la cerealicoltura estiva e
vernina**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

Valutazione a medio termine di sistemi di lavorazione alternativi proponibili in differenti areali e su diversi terreni.

PAROLE CHIAVE

Filiera cerealicola, lavorazioni del terreno.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

96

Sviluppo di nuovi metodi per la determinazione di prodotti fitosanitari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

E.R.S.A. - ENTE REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA - GORIZIA

DESCRIZIONE

Sviluppo di metodi analitici per rilevazione di residui di nuovi principi attivi su suolo, acque e prodotti agricoli. Tecniche per la rilevazione di nuovi principi attivi antiparassitari sui prodotti agricoli, suoli, acque.

PAROLE CHIAVE

Residui antiparassitari, metodi analitici di identificazione, prodotti cerealicoli

DESTINATARI

Organismi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. adeguare le metodiche ai principi attivi di nuova generazione

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

118

Sviluppo di sistemi foraggero-zootecnici mediterranei determinanti qualità specifiche nei prodotti di origine animale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA-FOGGIA

DESCRIZIONE

- i) valutazione dell'adeguatezza nutrizionale e apporto di componenti funzionali di prodotti bufalini ottenuti da allevamenti controllati,
- ii) verifica della conservabilità,
- iii) miglioramento delle caratteristiche di confezionamento ed etichettatura
- iv) corretta informazione del consumatore attraverso schede che valorizzino la qualità del prodotto.

PAROLE CHIAVE

Prodotti bufalini, miglioramento conservabilità, componenti funzionali

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa ricerca ha definito alcuni modelli di allevamento bufalini, ma la sua trasferibilità è più di interesse dell'allevamento campano

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

55

Realizzazione di un processo innovativo di classificazione e stoccaggio della materia prima per l'industria molitoria-pastaria basato sulla valutazione del contenuto proteico del grano

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ANTONIO AMATO & C. MOLINI E PASTIFICI IN SALERNO SPA - SALERNO.

DESCRIZIONE

1- Implementare un sistema automatico di prelievo, analisi e classificazione della materia prima sulla base del contenuto di proteine.
2- Dimostrare l'efficacia ed il miglioramento dell'efficienza del processo.

PAROLE CHIAVE

Grano, contenuto proteico, determinazione, sistema automatico

DESTINATARI

Centri di stoccaggio, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono disponibili. I requisiti qualitativi della produzione di frumento duro devono rispondere alle esigenze dell'industria di trasformazione; spesso infatti gli insufficienti livelli qualitativi e la forte disomogeneità delle partite provenienti dalle diverse zone concorrono a destabilizzare il mercato interno nazionale. Nei maggiori Paesi esportatori di frumento duro la concentrazione di proteine della granella e la qualità del glutine rappresentano i principali parametri per stimare la qualità delle semole. Attualmente la possibilità di aumentare il contenuto proteico mediante il miglioramento genetico tradizionale appare molto limitata per cui l'organizzazione e la qualificazione dell'offerta rappresentano un ottimo strumento per ridare competitività al settore cerealicolo italiano nei confronti del mercato estero tradizionalmente molto organizzato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: molitura

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

129

Identificazione e caratterizzazione della microflora autoctona di produzioni casearie tipiche pugliesi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

La presente ricerca si pone l'obiettivo di caratterizzare da un punto di vista microbiologico e biochimico le produzioni di Canestrato (Barese e Foggiano), Pecorino Leccese, Foggiano e Brindisino, di verificare le differenze tra le produzioni e di selezionare tecnologicamente e geneticamente la biodiversità della microflora lattica autoctona caratterizzante le singole produzioni. In particolare saranno identificati e caratterizzati dal punto di vista enzimatico batteri lattici autoctoni che si sono selezionati naturalmente durante i processi di caseificazione di formaggi Canestrato e Pecorino pugliesi. La caratterizzazione enzimatica sarà basata sull'individuazione di specie e/o biotipi ad elevata attività proteinasica, e soprattutto lipolitica e peptidasica. I batteri lattici filo-caseari saranno identificati su basi fenotipiche e genotipiche e sarà quindi possibile costituire una mappa microbica delle diverse produzioni casearie ed attribuire un ruolo più o meno caratterizzante alle singole specie e/o biotipi di batteri lattici isolati. Ogni isolato, identificato e caratterizzato, farà parte di una collezione di colture specifica per ciascuna delle produzioni casearie tipiche della regione Puglia e potrà essere consentito un eventuale re-impiego di biotipi di batteri lattici autoctoni in forma di starter naturali tipici per ciascuna produzione di formaggio

PAROLE CHIAVE

Produzioni casearie tipiche pugliesi, microflora autoctona, attività enzimatiche

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante e può trovare sensibili alcuni produttori. In particolare per quel riguarda le paste filate, perché gli starter microbici sostituirebbero quell'acido citrico che ha molto contribuito ad abbassare la qualità delle paste filate pugliesi. Si tratta di verificare se il materiale ed i modelli sono disponibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia
AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

93

La produzione del suino pesante: elementi distintivi di qualità e loro distribuzione all'interno della popolazione delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI S.P.A. - REGGIO EMILIA

DESCRIZIONE

1. Individuare all'interno della popolazione di suino di tipo tradizionale allevato nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna per la trasformazione industriale, i fattori distintivi di qualificazione della materia prima, con riferimento principale alla destinazione a prosciutto crudo DOP.
2. Arricchire la serie di rilevazioni fatte, nonché dei parametri da considerare in modo da ottenere una numerosità del campione sufficiente a descrivere i parametri in studio.
Approfondimento di conoscenza delle caratteristiche di qualità della materia prima per i prodotti DOP, il suino pesante. Rilievo di quanto alcuni fattori di allevamento sembrano interagire con le caratteristiche qualitative delle cosce in modo da fornire spunti per ricerche più approfondite.

PAROLE CHIAVE

Valorizzazione suino pesante e suoi derivati, qualità, produzione salumi, DOP

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie lavorazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati potrebbero essere interessanti laddove in Puglia si continua ad allevare il suino pesante. Potrebbe essere utile mettere a punto un manuale di buona pratica della qualità della carne.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

70

Influenza dell'alimentazione sulle caratteristiche organolettiche e sulla shelf life della mozzarella e di formaggi alternativi prodotti con latte di bufala.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE ED ISPEZIONE ALIMENTI (DISCIZIA) - FACOLTÀ DI
MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITÀ FEDERICO II NAPOLI

DESCRIZIONE

1. Elaborare piani di alimentazione che migliorino la qualità della mozzarella e la sua shelf-life
2. Mettere a punto tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio).
Piani di alimentazione che migliorino la qualità e la conservabilità della mozzarella.
Tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio)

PAROLE CHIAVE

Piani alimentari, miglioramento qualità e shelf-life dei derivati dal latte di bufala

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industria casearia

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Probabilmente la ricerca è ancora in atto, comunque i risultati, se disponibili, potrebbero avere un certo interesse, anche se in Puglia l'allevamento bufalino è molto limitato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

3

**Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona
caratteristica delle produzioni casearie italiane**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE LATTIERO CASEARIO - LODI

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto della durata di tre anni, si articola in due sottoprogetti:

SOTTOPROGETTO A) "Costruzione di una collezione di microrganismi tipici caratteristici delle produzioni casearie regionali italiane", è indirizzato alla conoscenza e caratterizzazione della microflora lattica dei principali formaggi di pregio italiani;

SOTTOPROGETTO B) "Importanza della microflora lattica autoctona nel definire il legame con il territorio nei formaggi DOP": il ruolo del sieroinnesto naturale s'incentra sulla caratterizzazione della microflora utilizzata nella produzione del Grana e del Parmigiano Reggiano per meglio definire il legame con il territorio di produzione. Obiettivo generale del progetto è, alla luce delle tematiche da sviluppare nei due sottoprogetti, quello di raccogliere, caratterizzare e preservare in un banca di microrganismi, la microflora caratteristica responsabile dei caratteri di pregio di alcuni formaggi tipici nazionali, presenti nelle differenti regioni italiane anche al fine di salvaguardarne il patrimonio biologico.

Risultati: - isolamento di circa 6500 ceppi caratteristici dalle differenti nicchie di produzione;

- definizione di protocolli e modalità da adottare per la caratterizzazione dei ceppi isolati;

- identificazione e caratterizzazione microbica, evidenziano una marcata eterogeneità anche nell'ambito delle singole produzioni. Dalle caratteristiche fenotipiche, biochimiche e biomolecolari, è emersa l'esistenza di una microflora caratteristica della zona di produzione e come essa si traduce in caratteri di tipicità del formaggio;

- rinvenimento ed identificazione dei batteriofagi su innesti naturali ed in sieri in fine lavorazione. Essi pur essendo attivi nei confronti dei ceppi dominanti non sono in grado di influenzare il funzionamento tecnologico degli innesti naturali;

- isolamento di 723 ceppi di lattobacilli termofili dai 50 sieroinnesti saggiati, provenienti da 48 caseifici di produzione di Grana e Parmigiano Reggiano. Con l'ausilio di tecniche molecolari i sieri sono stati studiati anche sotto il profilo biologico nel loro insieme;

- realizzazione delle caratterizzazioni fenotipiche e genotipiche dei singoli ceppi isolati e purificati,

- differenziazione dei ceppi isolati da sieroinnesto per Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone.

PAROLE CHIAVE

microflora autoctona, prodotti tipici, siero innesti, produzioni casearie

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Oggi sappiamo che la microflora autoctona gioca un ruolo importante all'interno del legame con il territorio. La loro scomparsa potrebbe minare fortemente la specificità delle produzioni casearie. In Puglia il problema esiste, perché il Canestrato spesso è pastorizzato e le paste filate sono prodotte con acido citrico. Basterebbe cambiare la tecnica di produzione ed il problema sarebbe risolto. Interessante, ma non per la Puglia. O meglio, sarebbe auspicabile che in Puglia si ritornasse al latte crudo e senza l'aggiunta di fermenti, invece che insistere sulla pastorizzazione e sull'acido citrico.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

21

Valorizzazione della qualità del latte ovino prodotto in Toscana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI-UNIVERSITÀ DI PISA

DESCRIZIONE

1. caratterizzazione chimica fisica microbiologica del latte ovino.
2. individuazione delle tecniche di allevamento per una costante produzione di latte.
3. produzione aziendale di caglio e studio delle muffe durante la stagionatura.
Identificazione delle tecniche di allevamento per un'ottimale produzione lattea caratteristiche microbiologiche del latte utilizzato per la caseificazione.
Produzione di ceppi naturali autoctoni.
Definizione del ruolo delle muffe durante la stagionatura.

PAROLE CHIAVE

Latte ovino, produzione, tecniche di allevamento, caratteristiche microbiologiche.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha solo interesse locale. Può essere interessante la ricerca sul caglio aziendale. Non perché il caglio non sia mai stato studiato ma perché ulteriori ricerche sulla produzione aziendale agevolerebbero questo tipo di attività. Infatti la legislazione non è chiara, gli allevatori hanno paura a produrre il caglio in azienda. Anche in questo caso, un manuale di buona prassi potrebbe essere molto utile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

35

Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE-SEGRATE (MI)

DESCRIZIONE

1. Approfondire gli studi per ottimizzare le caratteristiche del sieroinnesto.
2. Correlazioni fra l'origine del latte e caratteristiche analitiche ed organolettiche del formaggio in funzione del territorio di produzione.
3. Effetti qualitativi del formaggio prodotto con l'impiego di frangi cagliata meccanico.
4. Valutare gli effetti del trattamento termico di attivazione sulle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del latte destinato alla trasformazione a formaggio Grana Padano.
5. Valutare le modifiche microbiologiche e chimiche apportate al latte dall'aggiunta di anidride carbonica prima della caseificazione.
6. Ricerca di correlazioni tra la pasta del formaggio Grana Padano e le caratteristiche della cagliata ottenuta con diverse curve termiche di riscaldamento e cottura.

PAROLE CHIAVE

Grana padano, siero innesto, trattamenti termici, caratteristiche organolettiche.

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I
PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

**CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO**

TIPOLOGIA

**INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:**

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

**FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa**

77

Valutazione della qualità del latte ovino prodotto nella Sicilia occidentale.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE PER LA SICILIA - PALERMO

DESCRIZIONE

Studiare la qualità sanitaria e tecnologica del latte ovino prodotto nella Sicilia occidentale e mettere a punto opportune strategie di intervento per il suo miglioramento (es. piani di profilassi), in relazione soprattutto agli standard qualitativi previsti dalla direttiva CEE 92/96 e dal relativo DPR 54/97 di recepimento. In particolare: analizzare la carica batterica totale, stabilire una soglia propositiva per il tenore di cellule somatiche e studiare i fattori predisponenti e scatenanti le mastiti ovine. Realizzazione manuale con strategie d'intervento per il miglioramento dei parametri sanitari e tecnologici del latte ovino.

PAROLE CHIAVE

latte ovino, standard qualitativi, direttiva CEE 92/96, DPR 54/97, manuale di produzione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha un interesse locale e riguarda più azioni di sviluppo che di ricerca.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

69

Studio delle relazioni tra i principali fattori della tipicità: pascolo, razze autoctone e formaggi tipici pugliesi del Gargano, Sub-appennino Dauno e altopiano Murgiano.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA - SOP DI POTENZA - POTENZA

DESCRIZIONE

1. Definire i caratteri della tipicità dei formaggi ovis, caprini e bovini ottenuti con il latte di razze autoctone;
2. Incentivare la produzione e l'utilizzo delle risorse locali.
Disciplinare di produzione teso all'ottenimento di formaggi tipici (dai sistemi di allevamento ai metodi di produzione e di trasformazione)

PAROLE CHIAVE

Formaggi ovis puglia, tipicità, caprini e bovini; disciplinare di produzione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati sono già disponibili ma più che le imprese devono essere i consumatori a recepire la specificità delle produzioni pugliesi. Le associazioni dei produttori potrebbero utilizzarli per promuovere le razze ed i prodotti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

50

Monitoraggio della qualità del frumento duro

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - FOGGIA

DESCRIZIONE

Sperimentazione interregionale sulla determinazione della qualità dei cereali.

PAROLE CHIAVE

Filiera cerealicola, qualità, monitoraggio

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È un'attività di ricerca in continua evoluzione. È uno strumento applicativo utile che permette, effettuando campionature delle produzioni granarie a livello territoriale ed eseguendo le analisi merceologiche e qualitative standard della granella, di pianificare lo stoccaggio della granella in partite commerciali omogenee e ben definite. Allo stesso tempo esso può servire per convalidare l'attendibilità della previsione qualitativa della produzione d'annata effettuata 20-25 giorni prima della raccolta.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

112

Pakaging e innovazione nei prodotti da forno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ILPAK ITALIA S.P.A. - NOVA MILANESE

DESCRIZIONE

1.obiettivi del confezionamento flessibile: ridurre la velocità di decadimento qualitativo del prodotti, protezione meccanica, igiene, barriera per limitare i fattori primari di degradazione, ingresso di umidità, O2 e microorganismi, uscita di CO2 , interfaccia tra prodotto e ambiente, immagine del prodotto, comunicazione .
 2.i materiali plastici nel confezionamento: polipropilene (uno dei materiali plastici più utilizzati) caratteristiche di bassa permeabilità all'acqua alta all'ossigeno , film laminati a barriera
 3.confezionamento in atmosfera modificata
 4.i sistemi di confezionamento devono considerare:
 -alimentazione del prodotto in confezionatrice
 -livello di automazione
 -velocità di produzione
 -versatilità e numero dei formati
 -presentazione e immagine del prodotto
 -costo per confezione
 -materiale e metodo di imballo
 -impatto ambientale
 -impatto sul consumatore / immagine prodotto
 5.le innovazioni e le tecnologie.

PAROLE CHIAVE

Prodotti da forno, packaging innovativo

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I
 PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. Il rinnovo dei packaging, offre ai produttori una maggiore garanzia di qualità con un appeal moderno in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori più consapevoli. Tecnologie di confezionamento di recente introduzione ed alternative a quelle attualmente adottate sono quelle definite attive (active packaging). Esse prevedono l'impiego di sostanze in grado di interagire attivamente e costantemente con l'atmosfera interna alla confezione, variandone la composizione. Inoltre, esse possono interagire direttamente con il prodotto, rilasciando componenti in grado di favorirne la stabilità e/o di contribuire al miglioramento delle sue caratteristiche qualitative.

CATALOGAZIONE

FILIERA

**CEREALICOLA: SI
 LATTIERO-CASEARIA: NO
 UVA DA TAVOLA: No
 CARNE: NO**

TIPOLOGIA

**INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
 INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
 INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:**

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

111

Procedimento per prevenire l'alterazione microbiologica dei prodotti da forno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.N.R. - ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

DESCRIZIONE

L'applicazione della procedura potrebbe portare alla soluzione delle problematiche legate all'alterazione "pane filante" e quindi ridurre il danno economico per le aziende in particolare quelle della grande distribuzione. E' stato sviluppato un nuovo procedimento per la preparazione di pane e altri prodotti da forno lievitati con *Saccharomyces cerevisiae*, che permette di ottenere una migliore conservabilità microbiologica del pane, in particolare il controllo del fenomeno alterativo noto come "pane filante". Il rischio di alterazione è più frequentemente legato alle produzioni industriali nei periodi stagionali caratterizzati da elevate temperature ambientali. Nella procedura sviluppata le proprietà antimicrobiche di un batterio lattico isolato e caratterizzato presso il laboratorio dell'ISPA sono state sfruttate nel tradizionale processo di panificazione. Attualmente sono in corso prove finalizzate a stabilire l'applicabilità della procedura nelle condizioni aziendali.

PAROLE CHIAVE

Prodotti da forno, alterazione microbiologica, conservabilità

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. Considerata la problematica legata al fatto che la materia prima utilizzata per la produzione di pane e dei prodotti da forno può essere portatrice di diversi contaminanti microbici derivanti la ricerca mette a frutto le conoscenze acquisite in campo microbiologico per incidere in maniera efficace sul grado di conservabilità del pane attraverso:

- la prevenzione del "pane filante";
- ritardo nello sviluppo dell'ammuffimento;
- riduzione del danno economico soprattutto per le aziende che realizzano il prodotto per la grande distribuzione;
- applicazione del procedimento a tutti i prodotti da forno;

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

75

Studio sulla shelf life di pasta ripiena essiccata

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Studio della shelf life di pasta essiccata ripiena, mediante la valutazione di una serie di marker della reazione di Maillard e dell'ossidazione lipidica nella matrice considerata; scelta del marker più significativo per il monitoraggio del decadimento qualitativo, anche in relazione a: precocità di indicazione della reazione; possibilità della sua utilizzazione on line; non distruzione del campione per l'analisi

PAROLE CHIAVE

Pasta ripiena, shelf life, essiccamento, decadimento qualitativo

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I
PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca, in continua evoluzione sono parzialmente disponibili. Nel corso degli ultimi 50 anni, il settore agroalimentare ha visto proliferare innovazioni di prodotto e di processo. Si è partiti dalla messa a punto di tecnologie quali l'irradiazione, la microfiltrazione, la sterilizzazione con microonde, la cottura/estrusione, le alte pressioni; la progettazione di imballaggi particolari, tali da garantire al prodotto una lunga shelf-life e il mantenimento delle caratteristiche sensoriali rappresenta l'aspetto più interessante sul quale la ricerca ha investito in questi ultimi anni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

**CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO**

TIPOLOGIA

**INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:**

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

**FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione
AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione**

19

Studio delle proprietà nutrizionali del latte e dei derivati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI LATTE DI BL-TV-VE (A.I.PRO.LAT.)-FONTANE DI VILLORBA (TV)

DESCRIZIONE

1. identificazione aziende "tipo" che consentano un monitoraggio del territorio;
2. quantificazione delle differenze nelle caratteristiche nutrizionali del latte dovute a fattori di allevamento e ambientali;
3. rilevazione punti critici aziendali e individuazione di strategie di prevenzione e controllo
4. valorizzazione economica del latte e derivati;
5. promozione zootecnica di montagna come attività di tutela e salvaguardia del territorio;

PAROLE CHIAVE

Latte, caratteristiche nutrizionali

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante, ma ha un valore soprattutto locale, anche perché ormai si sa molto sulla qualità del latte e sui fattori che la influenzano. Gli obiettivi appaiono spropositati rispetto alle potenzialità di ricerca della struttura proponente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

Valutazione dei contenuti aromatici e nutrizionali del latte in tempo reale

**ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA DI BELLA (PZ)**

DESCRIZIONE

Da qualche tempo non si fa che parlare di rintracciabilità e di un'etichetta che dovrebbe permettere ai consumatori di operare scelte mirate e consapevoli.

Ma, come spesso succede, un fenomeno è tanto più latitante quanto più se ne proclama l'esigenza. Non vi è stata mai tanta poca privacy da quando vi è una legge specifica: ormai non possiamo fare un passo senza essere controllati. Da quando vi è una legge sul benessere animale questi non sono mai stati così maltrattati. Ormai le vacche nelle stalle da latte sono tenute al massimo per due anni, perché lo stress e l'alimentazione forzata sono tali da renderle antieconomiche a un'età in cui, in altre epoche, iniziavano l'attività. Per restare al settore lattierocaseario, due esempi ci paiono sintomatici di una situazione a dir poco paradossale: il latte alimentare e i formaggi a latte crudo.

Cos'è l'alta qualità?

In Italia e, in maniera simile, in altri paesi industrializzati la qualità del latte è normata da una legge (169/89) che contempla due categorie: "l'alta qualità", la cui dicitura è riportata in etichetta in tutta evidenza, e la qualità standard, che in etichetta si può solo immaginare perché non è riportata alcuna indicazione. Ma non è dell'etichetta che vogliamo parlare.

In questo caso la legge, per definire "l'alta qualità", ha utilizzato come parametri la carica batterica, le cellule somatiche, il grasso e la proteina. Ora, nel latte che acquistiamo, il grasso e la proteina non variano, basta vedere nell'etichetta: i livelli sono uguali e costanti per ogni tipo di latte perché sono standardizzati a monte. Quindi, al consumatore interessa poco o affatto questo parametro. Ma, anche ammesso che possa interessare, perché mai un latte con più grasso e proteine dovrebbe essere migliore o peggiore di un latte con meno? Non c'è nessuna relazione tra di loro. Un latte di vacca podolica ha lo stesso contenuto di grasso e proteine delle vacche bruno alpine, eppure la differenza in contenuto aromatico e nutrizionale è enorme.

Anzi, come vedremo, la relazione, se c'è, è negativa. Restano carica batterica e cellule somatiche. Entrambi sono parametri che fanno riferimento all'igiene del latte. Ma il latte che acquistiamo è pastorizzato, quindi igienicamente sano. Poiché i limiti fissati dalla legge per la carica batterica e le cellule somatiche sono piuttosto bassi, rientrano in questi limiti gli allevamenti più industriali, in cui l'intensa selezione degli animali, un'alimentazione forzata e un sistema stallino fanno sì che, come avviene in tutti i sistemi industriali, alle enormi quantità di latte prodotto faccia da contraltare una qualità ai minimi livelli. Tutte le ricerche ormai concordano sul fatto che gli animali in stalla, alimentati con unifeed e fortemente selezionati producano un latte con un valore nutrizionale e una componente aromatica molto più bassi di quelli degli animali al pascolo. Il paradosso, allora, dov'è? Avendo individuato e definito questi parametri, al produttore il latte è pagato,

quando e laddove il metodo sia adottato, in base ai suddetti parametri. Per intenderci, un latte di vacche al pascolo, ricco di aromi e di componenti nutrizionali, è a volte fuori legge e comunque mai di alta qualità. Quello industriale, spesso, molto spesso, è pagato di più perché di "alta qualità". Quindi, il primo a essere danneggiato è il produttore, il produttore di un buon latte, che non vedrà mai riconosciuto il valore del suo lavoro perché il metodo di pagamento va nella direzione opposta. Poi il consumatore, che paga troppo per un latte "scadente" e poco per un latte

"buono". Si dovrebbe cambiare ma, a parte che nessuno lo vuole, analizzare il contenuto aromatico e nutrizionale del latte in tempo reale non è semplice ed economico. Occorre mettere a punto una macchina in grado di effettuare un'analisi istantanea, che al momento non esiste.

I formaggi e la complessità microbica

Veniamo ai formaggi a latte crudo. Una delle prime campagne di Slow Food è stata proprio dedicata ai formaggi a latte crudo con il famoso Manifesto. Da allora molte cose sono cambiate, molti disciplinari di formaggi dop sono stati rivisti in quella direzione: tra tutti il pecorino siciliano

e il piacentino. Però la strada è ancora lunga e si sta complicando un po' per gli stessi motivi di cui sopra. Che la pastorizzazione abbassi e livelli l'aroma del formaggio è cosa nota e dimostrata, così come è dimostrata l'inutilità del trattamento termico se l'obiettivo è ridurre i rischi, per esempio da

listeria. È dimostrato, infatti, che essa si diffonde con maggiori probabilità sui formaggi a latte pastorizzato.

Abbiamo visto che il sistema di pagamento del latte spinge gli allevatori a produrre un latte sempre più pulito. Va detto che quando si parla di carica batterica si fa riferimento non solo a batteri prettamente legati allo sporco, i coli, ma anche ai batteri del latte, naturalmente presenti nell'ambiente, che sono indispensabili alla coagulazione del latte – senza di essi il formaggio non si fa, così come non si fanno il pane, il vino, la birra – e svolgono un ruolo importante nella formazione dell'aroma.

Siccome si è visto che ogni ambiente ha una complessità microbica specifica e diversa, la loro presenza costituisce un legame con il territorio molto specifico. La tecnica di un formaggio è trasferibile, non la sua carica batterica, tra cui quella microbica e casearia.

Sempre più spesso oggi troviamo etichette di formaggi in cui si pone in grande evidenza l'utilizzo di latte crudo, ma subito dopo si fa riferimento ai fermenti lattici aggiunti. Per forza, il latte è talmente pulito da potersi considerare batteriologicamente morto. Con il latte di alta qualità non

si possono fare formaggi, se non si ricorre ai fermenti lattici. La differenza dov'è? I fermenti presenti nell'ambiente del caseificio, cosiddetti "residenziali", sono tanti non solo per numero, ma per diverse tipologie, appartenenti a più gruppi. Possono essere sia mesofili sia termofili, sia

omofermentanti sia eterofermentanti. Nella fase di stagionatura di molti formaggi questa microflora, che prende il nome di avventizia o di superficie, assume un ruolo importante perché si sviluppa sulla superficie penetrando lentamente nell'interno. Ciascuna di queste tipologie contribuisce per una parte, e così più ceppi apportano una complessità molto importante. Quando si è costretti ad aggiungere fermenti si fa ricorso a quelli presenti sul mercato che sono quasi sempre di un'unica tipologia, sempre la stessa in tutto il mondo. Un po' come succede nel mondo del vino, dove l'uso dello stesso vitigno, dello stesso fermento e di una barrique analoga finisce per rendere i vini tutti simili tra loro. Addio legame con il territorio. Anche qui il paradosso sta tutto nel fatto che, mentre da una parte si fa un grande sforzo per salvare il legame con il territorio lavorando il latte crudo, dall'altra si piomba in un difetto quasi simile insistendo con un eccesso di igiene che non ha motivo di essere. Se a tutto questo aggiungiamo che questo latte "pulito" è spesso lavorato in recipienti d'acciaio e perfino pastorizzato, si può ben capire perché oggi la gran parte dei formaggi prodotti con questa tipologia di latte lascino insoddisfatti tutti: produttori, caseificatori e consumatori.

PAROLE CHIAVE

Impiego di latte crudo, fermenti lattici, tipizzazione dei prodotti, pascolo, contenuti aromatici, contenuti nutrizionali, sistema stallino, sistema a pascolo

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati sono noti ed il passo successivo è stato proprio questo progetto, che mira ad individuare un metodo veloce e trasferibile di analisi di queste proprietà aromatiche e sensoriali.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

68

Miglioramento delle caratteristiche sensoriali della pasta secca alimentare mediante l'impiego di lievito naturale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Messa a punto di un protocollo biotecnologico che preveda l'utilizzo di un lievito naturale contenente ceppi di batteri lattici selezionati nella fermentazione di impasti destinati alla produzione di pasta alimentare.

PAROLE CHIAVE

Protocollo biotecnologico, batteri lattici, selezione, pasta alimentare.

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono parzialmente disponibili. Tra le alternative di carattere non terapeutico alla dieta senza glutine è senza dubbio di estremo interesse l'uso di peptidasi di origine microbica. Due sono le opzioni per l'impiego di peptidasi microbiche, una come supplemento nella dieta e l'altra durante i processi di trasformazione degli alimenti. Il progetto si ispira a questo secondo approccio sulla base dei risultati conseguiti dal Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata dell'Università degli Studi di Bari nell'ultimo decennio. In particolare il protocollo sviluppato prevede l'uso di batteri lattici selezionati e di proteasi fungine, usualmente impiegati nella biotecnologia di prodotti lievitati da forno per degradare il glutine contenuto nelle farine e di renderlo atossico per i soggetti celiaci.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione
AREA SCIENTIFICA: Tecnologie e metodi pastificazione

225

Il deterioramento aerobico degli insilati con particolare riferimento al silomais 2

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

Migliorare la stabilità aerobica dei foraggi insilati su scala aziendale, studiando e definendo le modalità attuative delle diverse fasi di preparazione e utilizzo degli insilati.

PAROLE CHIAVE

Insilati, stabilità aerobica, latte

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1; POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante. Verificare i risultati se trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

22

Valorizzazione di foraggi aziendali ad elevato tenore proteico

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE-SEGRATE (MI)

DESCRIZIONE

Valorizzazione delle fonti proteiche alimentari di provenienza foraggero aziendale nella razione delle bovine da latte utilizzando insilato di favino o insilato di erba medica trattata con tannini.

Messa a punto e verifica di un sistema produttivo agro-zootecnico che amplii le opportunità foraggere della Pianura Padana al fine di ottenere una autoproduzione di proteine vegetali da una foraggera da erbaio.

PAROLE CHIAVE

Foraggi, fonti proteiche, valorizzazione, insilati, favino, erba medica.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

E' una tecnica che può essere importante per il Nord, meno per il Sud, dove le leguminose trovano ampio spazio nel piano culturale delle aziende. Comunque, vista la carenza di buoni foraggi al Sud, non sarebbe male acquisire i risultati per vedere se possono essere utili al contesto meridionale e della Puglia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

108

Innovazione e tipicità nei prodotti lattiero-caseari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Trasferire presso le aziende le innovazioni relativamente a:
(i) Selezione di batteri lattici
(ii) Selezione della microflora filo-casearia endogena del latte
(iii) Protocolli biotecnologici per standardizzare la qualità
(iv) Marker molecolari e microbici per la definizione delle qualità uniche di una produzione
(v) Strategie biotecnologiche per accelerare la maturazione
(vi) Produzione casearie con valore aggiunto (es.: probiotici)

PAROLE CHIAVE

Prodotti lattiero-caseari, microflora, batteri lattici, marker molecolari

DESTINATARI

Industrie casearie, aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Come per la scheda precedente, questa ricerca è importante per il settore. Occorre verificare quali modelli siano trasferibili

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie casearie

71

Analisi e influenza dei locali di stagionatura sulla qualità dei formaggi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AZIENDA AGRICOLA SPERIMENTALE DIMOSTRATIVA (A.A.S.D.) - MELFI (PZ)

DESCRIZIONE

Monitoraggio e qualificazione di locali di stagionatura nell'area del "pecorino di Filiano" e del pecorino "Canestrato di Moliterno". Protocollo di ricerca che dovrebbe eliminare le variabili che possono dare un impulso ai formaggi inserendo come unico fattore il locale di stagionatura.

Informazioni per poter uniformare il processo di stagionatura e quindi la standardizzazione della qualità dei formaggi tipici lucani. (Il Pecorino di Filiano e il Canestrato di Moliterno).

PAROLE CHIAVE

Stagionatura, standardizzazione dei formaggi lucani

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non è una ricerca, solo un'azione dimostrativa. Se vi fossero risultati disponibili, visto che riguardano piccole aziende con caseificio, questi potrebbero essere molto utili per situazioni analoghe. Un modello di locale di stagionatura e di processo di maturazione sarebbe molto utile ai piccoli produttori della Puglia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie casearie

232

Individuazione dei sistemi foraggeri e di tecniche gestionali per il prolungamento della stagione di pascolamento in aziende con allevamento bovino 2

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Valutare l'influenza dei sistemi foraggeri e gestionali sulla produttività dei capi allevati;
2. Confronto tecnico, economico e gestionale del sistema pascolivo a durata prolungata rispetto al tradizionale.

PAROLE CHIAVE

Allevamento bovino, sistemi foraggeri, pascoli, prolungamento della stagione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come scheda precedente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

231

Individuazione dei sistemi foraggeri e di tecniche gestionali per il prolungamento della stagione di pascolamento in aziende con allevamento bovino 1

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Individuazione sistemi foraggeri e tecniche gestionali idonei al prolungamento della stagione di pascolamento in aziende con allevamento bovino al pascolo;
2. Individuazione di specie e miscugli per prato-pascoli ed erbai adatti all'ambiente;

PAROLE CHIAVE

Allevamento bovino, sistemi foraggeri, pascoli, prolungamento della stagione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Può essere interessante disporre di modelli di pascolamento prolungato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

230

Impianto mobile di mungitura per allevamenti ovi-caprini bradi o transumanti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA AGRARIA-FACOLTÀ DI AGRARIA-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Fornire agli allevatori ovi-caprini con allevamenti bradi o transumanti un impianto mobile di mungitura per adeguare i loro prodotti alle vigenti normative igieniche su produzione e lavorazione del latte.

PAROLE CHIAVE

Allevamenti ovi-caprini, bradi, semibradi, impianto di mungitura.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Può essere utile disporre di impianti mobili. Forse sono troppo costosi, ma andrebbero fatte le opportune verifiche. Vi è anche da dire che le aziende produttrici avranno già preso iniziative in tale direzione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

18

Identificazione elettronica dei bovini da latte e introduzione tracciabilità

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA (A.R.A.L.)-CREMA

DESCRIZIONE

1. Iniziare ad utilizzare marche elettroniche dando avvio ad un processo di informatizzazione diffusa sul territorio.
2. Introdurre sistemi di tracciabilità del prodotto latte.

PAROLE CHIAVE

Bovini, Identificazione elettronica, tracciabilità del latte.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È la classica ricerca che attiva processi industriali. l'esigenza esiste, il mercato anche. se migliorativa di quella esistente potrà trovare sicuro sviluppo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

1

Sviluppo ed ottimizzazione di un sistema di controllo delle temperature durante il riscaldamento a microonde nei processi alimentari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA MECCANICA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO

DESCRIZIONE

E' prioritario, per il settore alimentare, garantire la sicurezza dei prodotti, preservandone le caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Numerosi studi attestano l'efficacia del riscaldamento per microonde per l'eliminazione dei microrganismi patogeni in alimenti quali il pollame, il pescato, prodotti derivati dal suino, latte ed uova. Tuttavia, a causa della mancanza di uniformità di distribuzione di temperatura, tipica del riscaldamento a microonde, può verificarsi la sopravvivenza di agenti patogeni nell'ambito di porzioni di alimento sottoposto al trattamento. Pertanto lo studio di un accurato sistema di modellazione e controllo dei processi di riscaldamento a microonde, è coerente con gli obiettivi di sicurezza e di qualità più generale degli alimenti. Il progetto SOCOTEMA intende utilizzare il riscaldamento a microonde come tecnologia "delicata", quindi capace di garantire alti livelli igienico-sanitari, senza alterare in modo rilevante il prodotto alimentare. Il riscaldamento a microonde ha, infatti, la possibilità, se opportunamente controllato, di sostituire i processi di sterilizzazione convenzionali, che talvolta comportano la degradazione dell'alimento, ma pone alcuni ostacoli (disuniformità del trattamento) che possono avere soluzione attraverso il presente progetto. Gli obiettivi previsti dal progetto sono:

- messa a punto di un sistema sperimentale per la previsione e controllo dei profili spazio-temporali di temperatura;
- stabilire procedure di controllo adeguate a contenere le non uniformità del riscaldamento e a garantire la conservazione delle proprietà nutrizionali e sensoriali desiderate pur nella sicurezza dell'alimento;
- messa a punto di un sistema pilota per la sicurezza alimentare con ridotto dispendio energetico, manutenzione semplificata e basso impatto ambientale;
- determinazione di uno o più indici di qualità in grado di riassumere le caratteristiche del prodotto nel tempo di conservazione.

PAROLE CHIAVE

Trattamenti termici, microonde, sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche nutrizionali, caratteristiche sensoriali

DESTINATARI

Industrie alimentari

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR – Asse I
PON 2007-2019 Ricerca e Competitività – MISE**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Lo stato dell'arte tecnologico del settore cerealicolo e conserviero ha da sempre mirato al miglioramento dei processi di conservazione che tentano di cogliere due obiettivi principali, quali la sicurezza microbiologica e la salvaguardia delle caratteristiche qualitative degli alimenti. A tale scopo sono state sviluppate nel corso degli anni numerose tecniche che hanno portato ad innovazioni di prodotto e processo con impatto più meno importante sulle caratteristiche nutrizionali e qualitative dei prodotti. La riduzione del danno termico e l'ottimizzazione dei profili qualitativi dei prodotti sono tra i principali obiettivi della moderna industria alimentare. Tecniche per trattamenti termici non convenzionali come il trattamento con microonde permette all'industria di trasformazione di trarre parecchi vantaggi tra cui la più rapida diffusione del calore che porta ad un miglior riscaldamento del prodotto e ad una riduzione dei tempi di trattamento e dei costi energetici. In particolare, per le conserve vegetali, tale tecnologia può essere impiegata sia per la scottatura che per la stabilizzazione dei prodotti e può essere applicata a prodotti già confezionati. Questa tecnologia porta ad una minore degradazione dei nutrienti e, quindi, ad un prodotto con caratteristiche qualitative superiori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

14

Caratterizzazione di Stafilococchi aureus isolati da alimenti e studio delle enterotossine stafilococciche

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA.

DESCRIZIONE

Questo filone di ricerca, nato dall'esigenza di metodiche analitiche più accurate per l'evidenziazione e l'identificazione delle enterotossine stafilococciche, è partito dallo studio di metodiche di biologia molecolare atte ad identificare i geni codificanti per le diverse enterotossine, per poi occuparsi di metodiche atte a ricercare ed identificare, con buon livello di sensibilità e specificità, la presenza di enterotossine stafilococciche preformate in diverse matrici alimentari. Si è giunti alla messa a punto di una Multiplex-PCR in grado di evidenziare con una sola amplificazione, partendo da ceppi batterici puri, i geni codificanti le differenti enterotossine; è stata inoltre messa a punto una metodica in western-blotting in grado di individuare ed identificare le principali enterotossine preformate eventualmente presenti in alimenti. Si è svolta anche attività di caratterizzazione dei ceppi isolati, mediante studio di caratteri fenotipici e del profilo di antibiotico resistenza, mentre è in corso l'applicazione della PFGE per la caratterizzazione genotipica degli stessi. I risultati di tali attività di ricerca sono in corso di pubblicazione.

PAROLE CHIAVE

Enterotossine stafilococciche, metodiche analitiche, matrici alimentari,

DESTINATARI

Laboratori d'analisi

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante, il risultato sembra disponibile, ma interessa solo qualche laboratorio di analisi. Meglio sarebbe stato se si fosse arrivati ad un kit utilizzabile direttamente dall'allevatore per prevenire l'eventuale presenza di S. Aureus nel latte.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

8

Valutazione dei rischi legati alla presenza di antibiotico resistente negli alimenti fermentati di origine animale, con particolare riferimento alle produzioni tipiche e a denominazione protetta

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE – ROMA

DESCRIZIONE

Il progetto della durata di tre anni, è articolato in più fasi e ha come obiettivo generale quello di effettuare il monitoraggio della presenza di antibiotico resistenze nei batteri isolati da prodotti di origine animale, in particolare analizzare la presenza di antibiotico resistenze in batteri non patogeni utilizzati per la fermentazione di formaggi e salumi tipici e a denominazione protetta.

Gli obiettivi specifici sono:

- monitorare la presenza di antibiotico resistenze nei batteri lattici isolati da prodotti carnei e caseari tipici alla maturità di consumo;
- monitorare la presenza nel genoma batterico di geni codificanti per l'antibiotico resistenze, anche quando il carattere non viene espresso;
- evidenziare la presenza di geni per l'antibiotico resistenza localizzati su elementi genetici transponibili;
- quantificare l'impiego degli antibiotici come promotori di crescita nelle aziende zootecniche;
- dimostrare il legame tra l'uso di tali additivi e la diffusione di antibiotico resistenze;
- valutare l'impatto sull'economia del settore zootecnico e agroalimentare dell'impiego di promotori di crescita.

Risultati

I risultati preliminari consentiranno di:

- evidenziare l'effetto che l'impiego di promotori di crescita in zootecnia potrebbe avere sulle produzioni di alimenti fermentati;
- fornire elementi di valutazione utili per adottare una politica agricola a tutela ed a protezione dei prodotti DOP e tradizionali italiani entro e fuori dall' U.E.;
- consentire la definizione di norme di produzione più restrittive di quelle nazionali e comunitarie al fine di garantire la salubrità del prodotto per il consumatore, salvaguardandone la tipicità .

PAROLE CHIAVE

Antibiotico resistenza, batteri filo-caseari, allevamenti zootecnici, promotori della crescita.

DESTINATARI

Pubblica amministrazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La presenza di antibiotici nel latte è un serio problema per le aziende. I risultati, se già disponibili, potrebbe essere molto utili alle industrie mangimistiche, piuttosto che a quelle del settore caseario.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

308

MICOCER - "Micotossine dei cereali.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA – ROMA

DESCRIZIONE

Le malattie fungine rappresentano una seria minaccia dal punto di vista produttivo e qualitativo per la coltivazione di cereali in quanto colpiscono la pianta durante tutto il suo ciclo. All'azione diretta sulla riduzione della resa delle colture e sulla qualità della granella, spesso si associa, per effetto diretto o indiretto, anche un'azione sulla salubrità della granella stessa. Infatti, numerose specie fungine (*Fusarium*, *Aspergillus*, ecc..) sono note come tossigene ed in grado, quindi, di far accumulare micotossine nel seme.

La contaminazione da micotossine può aver luogo in campo, in magazzino, e nelle diverse fasi di trasformazione. Le micotossine sono molto stabili, non vengono distrutte con i normali processi fisici, chimici e biologici impiegati nell'industria di trasformazione, e persistono nei prodotti anche molto tempo dopo la morte del fungo che le ha prodotte. Le micotossine o i loro derivati possono essere presenti nei mangimi e negli alimenti ottenuti con i cereali contaminati, rappresentando, quindi, un reale rischio per la salute umana. Il problema relativo alla gestione del rischio di contaminazione da micotossine nei cereali e nei prodotti derivati è affrontato da alcuni anni in Italia, con indagini e progetti di ricerca finanziati da privati, dall'UE, dallo Stato e dalle Regioni. Al di là degli interessanti risultati conseguiti, la frammentarietà delle iniziative non consente di disporre di un quadro complessivo circa il livello di contaminazione delle principali produzioni cerealicole nazionali, né di disporre di strumenti di supporto decisionale per la previsione del rischio. Il progetto di ricerca proposto si prefigge di fornire un contributo in tal senso, mettendo anche a disposizione delle numerose e qualificate competenze coinvolte l'ingente mole di dati riguardanti le attività di monitoraggio qualitativo delle produzioni aziendali e delle reti di sperimentazione varietale su mais, frumento duro e frumento tenero annualmente realizzate sull'intero territorio nazionale dall'Istituto sperimentale per la cerealicoltura.

Diversi sono i risultati attesi dal progetto che qui di seguito vengono elencati:

- Disponibilità di piani di campionamento mirati
- Disponibilità di dati concreti e scientificamente validi sui reali livelli di contaminazione delle principali micotossine nelle produzioni cerealicole nazionali
- Individuazione di siti e condizioni colturali sensibili da utilizzare per un monitoraggio attendibile del grado di contaminazione delle produzioni nazionali
- Quadro della diffusione e del livello di contaminazione delle micotossine non ancora normate a livello comunitario
- Valutazione dell'influenza dell'ambiente, della cultivar e dell'agrotecnica sul grado di contaminazione
- Disponibilità di banche dati a livello nazionale, utili per tutti i soggetti della filiera e per la validazione dei modelli previsionali dello sviluppo di micotossine
- Quantificazione del livello di salubrità delle produzioni nazionali di mais, frumento duro e tenero in funzione della destinazione d'uso
- Disponibilità di piani estesi a livello territoriale per la certificazione igienico-sanitaria dei prodotti della filiera cerealicola
- Quantificazione dell'effetto dei fattori agronomici sul contenuto di micotossine nei cereali, con le conseguenti ricadute economiche
- Disponibilità dei disciplinari di produzione e di analisi dei rischi per lo specifico aspetto del controllo delle micotossine
- Disponibilità per le filiere zootecniche di valori soglia per le principali micotossine tollerabili per i diversi tipi di animali, allevamenti e diete
- Disponibilità di un sistema di supporto alle decisioni (DSS) semplice, in forma cartacea o informatica, utilizzabile sia in fase di coltivazione che in post-raccolta
- Individuazione di varietà dotate di tolleranza agli agenti della fusariosi della spiga
- Validazione del metodo ELISA o di altri test semplici, rapidi e poco costosi da impiegare per l'analisi di DON in alternativa al metodo HPLC

PAROLE CHIAVE

Fusarium sp. ; linee di mais resistenti; qualità tecnologico-nutrizionale; screening rapido

DESTINATARI

Industrie sementiere, aziende agricole, industrie molitoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova CRA-CER

CATALOGAZIONE**FILIERA**

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola
AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

15

Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare di prodotti tipici e tradizionali italiani

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA.

DESCRIZIONE

Sono stati raccolti in stabilimenti di trasformazione di carne e latte delle regioni Puglia e Basilicata gli specifici processi produttivi di alcuni prodotti, specialmente di quelli classificati come "tradizionali". Per i prodotti "salsiccia dell' Appennino dauno", "caciocavallo" e "pecorino di Filiano" si è proceduto allo studio dell'andamento, dalla produzione fino alla fine della stagionatura, delle principali popolazioni microbiche coinvolte nei processi di maturazione ed in parallelo delle popolazioni dei classici batteri "indicatori di igiene"; contemporaneamente si è valutata la presenza e l'andamento di batteri patogeni, nonché le variazioni di pH ed acqua libera intervenute. Questo al fine di definire quali popolazioni microbiche intervengono nei processi di maturazione, quale è l'andamento degli indicatori di igiene ed il comportamento dei patogeni in relazione alle particolari condizioni che si creano nel corso della maturazione (flora competitiva, acidificazione riduzione dell'acqua libera) Per ciascuno dei prodotti sopra elencati si sono studiati 15 lotti, prodotti da 3 differenti stabilimenti di trasformazione. I dati raccolti sono serviti ad alimentare il sito www.ars-alimentaria.it per la parte di area pubblica e per la parte di area riservata. Si tratta di un sito nato come demo, oggi alimentato in modo consistente da alcune Regioni o province, grazie ad investimenti ad hoc; esso vorrebbe essere nella parte pubblica oltre che una vetrina per le produzioni alimentari italiane, tipiche e non, uno strumento per conoscere i reali volumi di produzione di alimenti con tecnologia di produzione uguale o simile, nell'ottica di valutazioni di tipo sanitario, mentre nella parte riservata dovrebbe divenire uno strumento a disposizione dei singoli produttori e del Servizio Sanitario ai diversi livelli di competenza, per individuare e valutare i rischi sanitari associati a specifiche tecnologie di produzione e per acquisire informazioni su situazioni di rischio accertate

PAROLE CHIAVE

Prodotti tipici, processi produttivi, batteri indicatori d'igiene, popolazioni microbiche

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie, Industrie di lavorazione carni, Industrie di trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3
POR FESR – Asse I**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante, permette di conoscere i processi che intervengono nel corso della vita di alcuni prodotti lucani. Il fatto che vengano studiati batteri indicatori di igiene può agevolare il lavoro dei produttori. L'ideale sarebbe che i risultati venissero trasformati in libretti di buona prassi di gestione e cura della stagionatura dei formaggi e dei salumi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

**CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI**

TIPOLOGIA

**INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:**

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

229

Verifica applicativa dell'impiego di seme sessato nelle bovine da latte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
UOFAA SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L.-PAVIA; UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO - ISTITUTO DI CLINICA OSTETRICA E GINECOLOGIA VETERINARIA

DESCRIZIONE

1. Analisi costi-benefici dell'introduzione di questa nuova tecnologia della riproduzione nel settore dell'allevamento da latte nella realtà lombarda.
 2. Individuazione e definizione delle caratteristiche delle dosi di sperma sessato che più facilmente sono in grado di condizionarne le fertilità.
 3. Messa a punto di metodologie operative in grado di superare la ridotta sopravvivenza degli spermatozoi al momento del loro impiego dopo scongelamento.
 4. Trasferimento delle conoscenze acquisite agli operatori di fecondazione artificiale e veterinari del settore.
- Verifica della fertilità dello sperma sessato in termini di:
1. capacità fecondante in vitro e in vivo;
 2. integrità di strutture chiave nella fecondazione a livello di membrane, mitocondri, processi metabolici, frammentazione del DNA nella cellula nemaspermatica;
 3. tassi di gravidanza nelle bovine sottoposte a fecondazione artificiale con sperma sessato nella fase iniziale del progetto.
 4. tassi di gravidanza nelle bovine sottoposte a fecondazione artificiale con sperma sessato nella fase di applicazione dei risultati del progetto.

PAROLE CHIAVE

Bovine da latte, riproduzione, seme sessato.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante e trasferibile. Anche in Puglia ci potrebbe essere grande attenzione. Probabilmente l'innovazione è già stata trasferita perché l'industria del settore è molto dinamica.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Servizi veterinari

73

Confronto di strategie di lotta ai Fusarium su frumento tenero in Piemonte 1

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASPROCER PIEMONTE - TORINO

DESCRIZIONE

Ottenimento risultati produttivi, agronomici fitopatologici e di qualità dei prodotti in areali piemontesi rappresentativi e importanti per la cerealicoltura vernina regionale, per quanto attiene materiali genetici diffusi, in rapporto a differenti strategie di lotta ai Fusarium.

Indicazioni atte ad orientare le scelte dei tecnici e degli agricoltori nella lotta ai Fusarium su frumento tenero, in un'ottica di sanità e qualità del prodotto, di riduzione dell'impatto ambientale e di salvaguardia dei redditi agricoli.

PAROLE CHIAVE

Lotta al fusarium cerealicolo, indicazioni tecniche

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. Il controllo della fusariosi della spiga può avvenire con metodi agronomici e attraverso l'applicazioni di fungicidi. I risultati hanno evidenziato l'efficacia del trattamento fungicida come strumento ideale per il controllo della malattia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

81

Monitoraggio della qualità dei prodotti agro-alimentari mediante analisi biotecnologiche

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

E.R.S.A. - ENTE REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA - GORIZIA

DESCRIZIONE

a) Definire il livello di contaminazione da O.G.M. dei principali prodotti agricoli;
b) Sviluppo di tecniche di estrazione degli acidi nucleici
Individuazione del livello di contaminazione dal O.G.M. dei prodotti agricoli tecniche innovative di estrazione degli acidi nucleici.

PAROLE CHIAVE

Prodotti agricoli, contaminazione OGM, tecniche di estrazione degli acidi nucleici

DESTINATARI

Centri di miglioramento genetico, organismi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca, in continua evoluzione, sono parzialmente disponibili. I consumatori hanno il diritto di scegliere tra prodotti che contengono OGM o prodotti che non li contengono. I metodi di rilevamento richiedono attrezzature sofisticate, ricercatori preparati e procedure d'analisi armonizzate ed efficaci con cui stabilire adeguate strategie di campionamento, per determinare con precisione i livelli presenti nei campioni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

88

Valorizzazione commerciale dei prodotti lattiero-caseari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICO-AGRARIE ED ESTIMATIVE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Sviluppare strategie di valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari tipici, tramite l'individuazione dei fattori di qualificazione territoriale del sistema produttivo interessato e tramite l'acquisizione di conoscenze relative al mercato del prodotto per supportare strategie di marketing.

Rapporto sulle conoscenze relative al mercato dei prodotti lattiero-caseari per supportare strategie di marketing.

PAROLE CHIAVE

Comparto lattiero-caseario, strategie di marketing.

DESTINATARI

industrie casearie, imprese di commercializzazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2, Misura 1.3.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Se il modello fosse disponibile potrebbe contribuire ad accrescere gli strumenti di comunicazione delle produzioni pugliesi. Dubbi invece si hanno sulle strategie di marketing e sia perché la Puglia non è la Sicilia e sia perché non sono facilmente trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Marketing

236

Tecniche di gestione economica degli allevamenti bovini da latte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICO-AGRARIE ED ESTIMATIVE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Migliorare l'efficienza economica degli allevamenti bovini da latte, tramite la diagnosi dei risultati della gestione aziendale mediante opportuni indicatori e tramite l'individuazione degli adattamenti necessari per migliorare l'efficienza economica dell'azienda.

PAROLE CHIAVE

Allevamenti bovini da latte, miglioramento dell'efficienza economica.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 6.1

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante. Verificare se trasferibile alla Puglia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Management

259

Valutazione di germoplasma ed identificazione di genotipi resistenti allo stress abiotico, per la valorizzazione di aree marginali della Sicilia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

STAZIONE SPERIMENTALE DI GRANICOLTURA PER LA SICILIA - CALTAGIRONE (CT)

DESCRIZIONE

Identificare e/o costituire varietà di frumento tolleranti alla siccità e alla salinità e atte alla coltivazione in sistemi agricoli sostenibili ed ecocompatibili di aree interne siciliane, capaci di incrementare le produzioni in aree marginali e di conseguenza promuoverne lo sviluppo, assicurando un reddito che migliori le condizioni di vita ed incrementi l'occupazione in aree a prevalente ordinamento cerealicolo-zootecnico. Selezione di varietà di frumento tolleranti alla siccità e alla salinità

PAROLE CHIAVE

Miglioramento varietale verso siccità e salinità, frumento

DESTINATARI

Aziende agricole, aziende sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - ASSE I Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. La finalità, a lungo termine, di queste ricerche è di aumentare la produttività nelle aree marginali. Questo si può ottenere ampliando lo spettro della biodiversità con nuovi alleli provenienti da piante resistenti alla siccità.

Si possono suggerire 2 integrazioni:

A) analisi morfo-fisiologica comparativa delle varietà di recente costituzione con varietà locali (landraces) e specie spontanee affini per identificare caratteri di adattamento

B) sviluppo di una collezione di linee di introgressione, per approcci genomici avanzati e finalizzati al trasferimento di geni utili

È un percorso scientifico finalizzato alla ricerca di germoplasma che si adatti alle condizioni pedo-climatiche dei territori siccitosi del Sud Italia

Esso è in sintonia con le programmazioni regionali che intendono incentivare gli agricoltori nella loro funzione di conservazione della biodiversità e nella gestione sostenibile del territorio.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

161

Attività sperimentale-dimostrativa in agricoltura biologica

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - S.ANGELO LODIGIANO

DESCRIZIONE

1) Implementare un sistema di registrazione, informatizzazione ed analisi dei risultati tecnico-economici di allevamento.
2) Quantificare le differenze dovute a fattori di allevamento e ambientali.
3) Confrontare la modalità di alimentazione "a secco" con quella "ad umido".
4) Analisi costi e benefici tecnico-economici di un allevamento biologico.
5) Quantificare il peso economico dei parametri tecnici considerati, valutando l'efficienza economica delle diverse tecniche di allevamento.
Realizzare un sistema informatizzato di controllo e gestione dei dati tecnici di allevamento utile per le scelte gestionali e di politica aziendale.

PAROLE CHIAVE

Agricoltura biologica, confronti varietali, cereali, orticole, colture proteiche.

DESTINATARI

Produttori agricoli, aziende sementiere, servizi di assistenza tecnica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

PSR - Asse II - Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

186

Vantaggi e limiti del pascolo nella zootecnia da latte biologica di pianura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ZOOTECCIA GENERALE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Valutazione della fattibilità del pascolo nell'allevamento biologico: analisi di casi aziendali e simulazioni.
2. Valutazione degli effetti del pascolo nella fase di asciutta sul benessere delle bovine.
3. Valutazione, attraverso il monitoraggio di aziende reali e la simulazione di diversi livelli di adozione del pascolo, della convenienza tecnico-economica dell'adozione del pascolo medesimo e le problematiche che la gestione dello stesso comporta (per i diversi stadi fisiologico-produttivi) in termini di sanità e benessere della mandria.

PAROLE CHIAVE

Pascolo, allevamento biologico, benessere animale

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

PSR - Asse II - Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante. Verificare se sono stati messi a punto modelli o risultati trasferibili

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

168

Nuovi sistemi colturali da confronto tra coltivazione biologica e coltivazione convenzionale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Gestire la raccolta di informazioni relative alle produzioni vegetali, mediante misure dirette sulle produzioni, sugli assorbimenti di elementi nutritivi, i livelli di asporto e coordinando i rilievi durante il ciclo colturale sullo sviluppo delle colture;
2. Caratterizzare il suolo da un punto di vista pedologico, fisico e chimico;
3. Curare la raccolta, la tabulazione e l'elaborazione statistica di dati e le misure per l'elaborazione di bilanci idrici ed elementi nutritivi;
4. Verificare la validità di mezzi non chimici di controllo delle infestanti;
5. Realizzazione di uno studio sull'influenza delle successioni colturali sulla dinamica degli inerbimenti;
6. Rilevare la successione delle operazioni colturali, i tempi di lavoro delle macchine e l'impiego di manodopera per la costruzione di una banca dati.

PAROLE CHIAVE

Nuovi sistemi colturali, coltivazione biologica, sistema convenzionale

DESTINATARI

Destinatari pubblici: Regione, Destinatari privati: aziende agricole, centri di sperimentazione, associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. specificare le tipologie colturali

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

145

Tecniche di fertilizzazione in coltura biologica

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD

DESCRIZIONE

Il progetto è costituito da due prove che riguardano le tecniche di fertilizzazione in agricoltura biologica e precisamente:
 1. Utilizzo di fertilizzanti organici commerciali su frumento tenero, confrontati con letame e testimone non concimato. Questa prova, effettuata a Piacenza, prevede la distribuzione di fertilizzanti ammessi dal reg. 2092/91 (letame, Humoscam, Dung, Pollina compostata a distribuzione autunnale e a distribuzione primaverile, Borlanda Agrofertile, Fertil Ilsa, Natural 8, Test) su frumento tenero. Il protocollo sperimentale è stato concordato con i ricercatori del Cermis (Macerata), che effettuano una prova analoga su frumento duro.
 2. Integrazione dell'apporto fertilizzante ottenuto con il sovescio in una rotazione quinquennale con medica fuori rotazione. La sperimentazione ha avuto inizio nel 1999. Le colture previste sono, nell'ordine: frumento, pomodoro, orzo, bietola, mais e medica fuori rotazione. L'appezzamento a medica verrà inserito nella rotazione qualora in uno degli altri appezzamenti si rilevassero problemi di eccesso di infestanti non altrimenti risolvibili. Prima delle colture primaverili vengono utilizzate colture di copertura (senape prima di barbabietola, scist compost prima di pomodoro, segale/veccia prima di mais). Per integrare la fertilizzazione delle colture ad opera dei sovesci, si apporteranno fertilizzanti organici, in quantità variabile a seconda delle colture utilizzate. Gli apporti azotati verranno stabiliti in base ai criteri fissati dai DPI. Su metà di ogni appezzamento si distribuirà il 50 % della dose di N calcolata, sull'altra metà il 25% della stessa, utilizzando concimi organici previsti per l'agricoltura biologica ed escludendo letami e liquami.

PAROLE CHIAVE

Tecniche di fertilizzazione, agricoltura biologica, frumento.

DESTINATARI

Agricoltori biologici singoli ed associati.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. il dispositivo sperimentale fattoriale necessiterà di un'attenta valutazione delle interazioni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

179

Risposta di varietà di frumento duro a diverse tecniche di fertilizzazione biologica.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

FACOLTÀ DI AGRARIA-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DESCRIZIONE

1. Caratterizzazione della materia prima (grano duro) in funzione della tecnica colturale.
2. Definizione di protocolli di produzione ecocompatibile (disciplinari di produzione biologica) applicabili in aree geografiche sensibili dal punto di vista socio-ambientale, quali aree rurali marginali, ivi comprese le aree montane, al fine di promuoverne lo sviluppo.

PAROLE CHIAVE

Frumento duro, fertilizzazione, agricoltura biologica.

DESTINATARI

Aziende agricole, servizi di assistenza tecnica, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. verificare la sostenibilità economica

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

147

I cereali aspetti produttivi, agronomici e qualitativi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - S.ANGELO LODIGIANO

DESCRIZIONE

La ricerca aveva lo scopo di fornire informazioni circa le potenzialità produttive, la qualità e la salubrità dei frumenti allevati secondo l'agrotecnica biologica.

I risultati della sperimentazione hanno evidenziato che con l'agrotecnica biologica, rispetto alla convenzionale, si ottengono lievi riduzioni delle rese ma elevate differenze qualitative. Il miglioramento della qualità tecnologica della granella può essere ottenuto sia perfezionando l'agrotecnica (concimazione azotata in particolare), sia attraverso la scelta di genotipi più efficienti nella rilocazione della sostanza secca e dell'azoto.

PAROLE CHIAVE

Agrotecnica biologica per la produzione del Frumento.

DESTINATARI

Aziende biologiche singole ed associate.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

198

Determinanti di qualità dei prodotti dell'agricoltura biologica.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE; ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ; ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA PATOLOGIA VEGETALE; ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA FRUTTICOLTURA

DESCRIZIONE

Confronto qualità dei prodotti dell'agricoltura biologica e convenzionale.

La qualità dei prodotti dipende da numerosi fattori, tra i quali il metodo di coltivazione. Per poter eseguire un confronto corretto è quindi necessario mantenere costati tutte le variabili che possono influenzare la qualità con la sola esclusione del metodo di coltivazione.

I prodotti presi in considerazione sono stati: frumento duro e tenero, pesche, susine, pere, arance. Inoltre, è stata eseguita un'indagine per stabilire se il prodotto biologico sia più sensibile alla contaminazione da micotossine.

I risultati ottenuti hanno indicato che i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica possedevano in genere un maggior contenuto di sostanze ad attività antiossidante (carotenoidi, acido ascorbico, composti fenolici). Nel caso del frumento, a conferma di quanto già presente in letteratura, si è riscontrato nel prodotto biologico un minore quantitativo di proteine.

In termini di sicurezza la contaminazione da micotossine dei prodotti biologici è risultata del tutto comparabile con quella riscontrata nei corrispondenti prodotti convenzionali.

PAROLE CHIAVE

Agricoltura biologica, frumento duro e tenero, caratteristiche nutrizionali, micotossine.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

PSR - Asse II - Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. Il progetto aveva l'obiettivo di confrontare la qualità dei prodotti dell'agricoltura biologica e convenzionale. La qualità dei prodotti dipende da numerosi fattori, tra i quali, il metodo di coltivazione. Per poter eseguire un confronto corretto è quindi necessario mantenere costanti tutte le variabili che possono influenzare la qualità, con la sola esclusione del metodo di coltivazione. Per tale ragione il progetto prevedeva la presenza in qualità di Unità Operative di Istituti Sperimentali del MiPAF presso i cui campi sperimentali venivano coltivate con metodi biologico e convenzionale, nelle stesse condizioni pedoclimatiche, le stesse varietà/cultivar di prodotto.

I risultati ottenuti hanno indicato che i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica possedevano, in genere, un maggior contenuto di sostanze ad attività antiossidante (carotenoidi, acido ascorbico, composti fenolici). Nel caso del frumento, a conferma di quanto già presente in letteratura, si è riscontrato nel prodotto biologico un minor quantitativo di proteine.

In termini di sicurezza la contaminazione da micotossine dei prodotti biologici è risultata del tutto comparabile con quella riscontrata nei corrispondenti prodotti convenzionali.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

207

Caratterizzazione di piante *Medicago arborea* L. e *Atriplex halimus* L. da utilizzare in programmi di selezione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

Caratterizzazione fisiologica, genetica e qualitativa di cloni delle specie arbustive al fine di individuare quelli con basso contenuto in fattori antinutrizionali da utilizzare in programmi di selezione. I cloni selezionati verranno utilizzati come parentali per lo sviluppo di genotipi da utilizzarsi nella forestazione delle aree degradate (calanchi e colline abbandonate).

Metodi utilizzati

Costituzione di un campo catalogo di cloni di *Atriplex halimus* (150) e di 64 di *medica arborea* per la determinazione del potenziale produttivo e di adattabilità ambientale di cloni alla utilizzazione agricola simulata con tagli della biomassa. Sulla base di tagli eseguiti negli anni di valutazione sono stati selezionati cloni superiori di entrambe le specie.

Risultati ottenuti

I cloni con migliori caratteristiche produttive e qualitative sono stati utilizzati per la costituzione di campi sperimentali per migliorare aree agronomiche degradate in ambienti meridionali

PAROLE CHIAVE

Medicago arborea, selezione genotipica, forestazione aree degradate

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1, Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

181

Aspetti tecnici relativi alla difesa delle fitopatie del frumento e delle leguminose foraggere e da granella

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE FITOSANITARIE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Acquisire conoscenze tecnico scientifiche per lo sviluppo di strategie di difesa ecocompatibile del frumento e delle leguminose foraggere e da granella.
Protocolli di strategie di difesa ecocompatibili nei confronti delle principali infezioni virali e delle fitopatie del frumento duro e delle foraggere.
Selezioni delle varietà resistenti alle malattie fungine del frumento e delle leguminose.

PAROLE CHIAVE

Strategia di difesa ecocompatibile, varietà resistenti, malattie fungine

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questi risultati potrebbero interessare il settore. Le leguminose da granella ricoprono un ruolo non secondario nell'alimentazione degli animali.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

239

Razionalizzazione dell'uso dei fertilizzanti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE AGRONOMICO - BARI

DESCRIZIONE

1. individuare aree caratterizzate da fertilità del suolo pressoché omogenee nel territorio pugliese, prevalentemente coltivate a frumento duro;
2. elaborare strategie differenziate di fertilizzazione basate sugli effettivi fabbisogni nutrizionali della coltura.

PAROLE CHIAVE

Fertilizzazione frumento duro, fertilità del suolo, Puglia.

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di categoria, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. l'istituto sperimentale agronomico è stato sostituito dal CRA-SCA

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

233

Tipizzazione del rilascio nei concimi cosiddetti non a pronto effetto

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

FEDERCHIMICA - ASSO FERTILIZZANTI-MILANO

DESCRIZIONE

Determinare le curve di cessione dell'azoto nel tempo, in funzione del differente livello di fertilità biologica del terreno al quale vengono applicati.

PAROLE CHIAVE

Fertilizzanti azotati, tipizzazione.

DESTINATARI

Aziende agricole, servizi di assistenza tecnica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

206

Confronti tra ordinamenti cerealicoli e cerealicoli foraggeri nella pianura irrigua del Mezzogiorno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

Ordinamenti colturali cerealicoli e cerealicolo-foraggeri sono indispensabili al mantenimento e conservazione della sostanza organica nel terreno e alle condizioni di sviluppo della rizosfera nello strato attivo del terreno agrario. L'evoluzione tecnologica ha favorito la diffusione dei modelli colturali basati sulla monosuccessione per lo più di colture cerealicole. Negli ambienti meridionali il frumento duro viene per la maggior parte coltivato in monosuccessione. Le ragioni di questa scelta agronomica sono dovute principalmente a motivi politici che favoriscono la convenienza della coltivazione del frumento. L'abbandono delle successioni si ripercuotono principalmente sul mantenimento dell'equilibrio tra i microrganismi del terreno e l'evoluzione della sostanza organica del suolo. Per valutare l'influenza dell'avvicendamento di colture foraggere sulla fertilità agronomica del suolo e sulla produttività agronomica della parte aerea delle colture è stato impiantato un esperimento a ciclo sessennale iterativo di colture di frumento duro con colture foraggere (prato poliennale di medica ed erbaio annuale binario costituito da trifoglio ed orzo. Le rotazione a confronto sono monosuccessione di frumento, frumento dopo erbaio e frumento dopo prato allevati in condizioni irrigue ed in asciutto.

Metodi utilizzati

L'esperimento prevede un piano di rotazione colturale sessennale iterativo. Le successioni confrontate sono ringrano continuo e due rotazioni di avvicendamento (a: prato, prato, prato, frumento, frumento, frumento; b: erbaio, erbaio, erbaio, frumento, frumento, frumento). L'esperimento viene condotto in asciutto ed in irriguo con tre repliche. Lo sperimentale è la parcella suddivisa in cui l'irrigazione costituisce il porcellone e le rotazioni colturale nelle sub-parcelle le quali all'inizio dell'esperimento sono state casualmente replicate. La varietà di frumento duro è quella più rappresentata nella coltivazione mentre l'erbaio è costituito da orzo e trifoglio alessandrini ed il prato da una coltura di medica. Ogni anno di valutazione le colture vengono valutate per produzione agronomica e loro componenti produttive; mentre lo strato attivo di terreno viene interessato da prelievi di terreno per un profilo di 35 cm di profondità. Alla fine del ciclo di rotazione si ripete il ciclo con le stesse rotazioni utilizzando in medesimo protocollo sperimentale per la rilevazione dei caratteri sia della parte aerea che quella del suolo.

Risultati ottenuti

I risultati, sin dall'inizio dell'esperimento, hanno evidenziato effetti positivi della rotazioni di frumento sulla coltura prativa e su quella ad erbaio. L'effetto della coltura foraggere si esaurisce al secondo anno di ringrano. La successione continua riduce la produzione di resa in granella di frumento rispetto a quelle avvicendate su colture foraggere ed il contenuto di sostanza organica nel terreno. La coltura foraggere mantiene costante il contenuto di sostanza organica nel terreno e migliora la resa e la stabilità produttiva della coltura cerealicola

PAROLE CHIAVE

Rotazioni cerealicolo, cerealicolo-foraggere, sostanza organica.

DESTINATARI

Aziende cerealicolo e zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

200

Recupero e valorizzazione energetica (biogas) e di materia (fertilizzanti e mangimi) degli scarti organici dell'industria di trasformazione delle produzioni vegetali ed animali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI S.P.A. - REGGIO EMILIA

DESCRIZIONE

La caratterizzazione qualitativa delle diverse tipologie di scarti e sottoprodotti. Ai risultati delle analisi chimico- fisiche condotte direttamente da Crpa su campioni di varia natura sono affiancati i dati analitici desunti dalla letteratura. Le matrici di letame bovino e avicolo sono adatte per l'avvio a stabilizzazione aerobica (compostaggio) dato il loro elevato tenore di sostanza secca e la loro struttura fisica (presenza di paglia). Gli effluenti liquidi invece (liquami) sono ottimi per l'avvio a digestione anaerobica, da integrare con altri substrati (scarti vegetali) che ne aumentano la resa in biogas.

PAROLE CHIAVE

Biogas, compostaggio, reflui animali e vegetali,

DESTINATARI

Aziende agricole, aziende zootecniche, Industrie alimentari

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4 - Linea d'intervento 2.5
PSR - Asse I - Misura 1.2.1**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La proposta è interessante per un settore che è sommerso dai reflui zootecnici. Sul mercato esistono modelli di biogas. Si tratta di verificare la diversità del modello studiato e la sua convenienza.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: altro

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

199

La tecnica dei sovesci per la difesa delle colture dai patogeni terricoli.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA - ROMA

DESCRIZIONE

Nell'ottica di un'agricoltura sostenibile o, comunque, maggiormente rispettosa dell'ambiente, una delle possibili alternative all'uso di prodotti d'origine sintetica potrebbe essere fornita dall'impiego di molecole naturali biologicamente attive. L'utilizzazione del sistema naturale glucosinolato-mirosinasi nella difesa delle colture agrarie mostra interessanti prospettive applicative, anche in considerazione del limitato impatto ambientale. La coltivazione ed il sovescio di piante ad alto contenuto in glucosinolati, infatti, oltre ad apportare buone quantità di sostanza organica con positive ricadute sulle condizioni chimico fisiche e sull'attività biologica del terreno, sembra in grado di favorire una sorta di riequilibrio della microflora del terreno. Si può parlare quindi di "biofumigazione". Il termine non significa solamente liberazione nel terreno di molecole naturali ad azione fumigante biocida nei confronti di nematodi e funghi patogeni, ma anche l'aumento dell'attività biologica totale del terreno dovuto al contemporaneo apporto di sostanza organica.

PAROLE CHIAVE

Agricoltura biologica, biofumigazione, sovescio, sostanze biocide.

DESTINATARI

Aziende agricole biologiche e convenzionali.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. verificare l'efficacia del sovescio sul contenimento di funghi e nematodi terricoli; specificare i contesti agronomici ai quali è indirizzata l'applicazione di biofumiganti

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

197

Tecnologie ENEA per il trattamento e la valorizzazione dei reflui caseari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ENEA

DESCRIZIONE

Nei laboratori dell'ENEA sono state sviluppate diverse tecnologie di trattamento del siero di latte che permettono di valorizzare questo rifiuto speciale, ricavandone prodotti di interesse alimentare, zootecnico e nutraceutico.

Le attività di ricerca internazionale dimostrano, infatti, che il siero contiene sostanze di grande interesse nutrizionale e farmaceutico, come proteine, peptidi, vitamine, zuccheri con proprietà prebiotiche, etc.

I ricercatori dell'ENEA hanno messo a punto due diversi processi di trattamento del siero: uno consente di separare e valorizzare efficacemente i costituenti del siero (proteine, zuccheri, sali minerali, acqua) per la produzione di prodotti ad alto valore aggiunto, come integratori alimentari e bevande speciali; l'altro, specificamente indirizzato ai caseifici di dimensioni piccole e medie, permette di valorizzare i reflui caseari mediante la produzione in situ di un concentrato destinato all'alimentazione zootecnica, utilizzando un dispositivo (brevetto ENEA n.RM2003A000114) che consente un notevole recupero di energia sotto forma di acqua calda.

In particolare, il primo processo, basato principalmente sull'impiego delle tecnologie di membrana e di evaporatori speciali, consente di generare una vasta gamma di prodotti raffinati ad alto valore aggiunto, eliminando il carico inquinante del siero.

Si tratta di un processo che consente di separare e valorizzare efficacemente i costituenti del siero (proteine, zuccheri, Sali minerali, acqua) per la produzione di integratori alimentari e bevande speciali.

Le Sieroproteine (SP), cioè la frazione proteica che rimane nel siero a seguito del processo di caseificazione (che consiste nella precipitazione delle caseine del latte e di parte del grasso), costituiscono un prodotto ad altissimo valore biologico.

Esse sono presenti nel latte di vacca, di capra e di pecora in concentrazioni che variano da una specie animale all'altra.

Le Sieroproteine vengono utilizzate dall'industria casearia solo in minima parte, attraverso la produzione della ricotta, che però è un prodotto di limitato consumo.

Le Sieroproteine vengono già ora utilizzate per le loro proprietà funzionali, come ad esempio la capacità di assorbire l'acqua, di formare gel, emulsioni ecc., ma anche di "fat replacer", cioè di sostituire il sapore del grasso e di esaltare il gusto e gli aromi dei cibi in generale.

Tali proprietà hanno consentito di impiegare i sieroderivati nell'industria alimentare (pasta, cioccolato, biscotti, maionese, sughi, prodotti per l'infanzia ecc.).

Le industrie alimentari e farmaceutiche del nostro Paese hanno bisogno di grandi quantità di Sieroproteine in forma di polvere, che al momento sono costrette ad importare dagli USA, Germania, Olanda, Francia e Nuova Zelanda, per un ammontare di circa 40.000 ton/anno.

I prodotti ricavabili dal siero con l'impiego delle tecnologie di membrana sviluppate dall'ENEA favorirebbero una produzione di specialità nutraceutiche, con ricadute economiche positive, attraverso nuove iniziative imprenditoriali.

Tutti i prodotti caseari derivano dalle caseine del latte, compresi quelli di largo consumo come mozzarella e parmigiano, comportando ingenti quantità di siero di risulta dei processi di lavorazione, pari a circa 8 milioni ton/anno di siero (per il 2005). La vigente normativa ambientale (DM 125/06) considera il siero di latte un rifiuto speciale, evidentemente a causa del suo alto carico inquinante (Domanda Chimica di Ossigeno =70.000 ppm di ossigeno).

Spesso l'onere dello smaltimento del siero di latte grava attualmente solo sulle industrie casearie ed è stimato da 4 a 6 € per m3 di siero, con il rischio di procedimenti illegali, che possono avere gravi ripercussioni ambientali.

PAROLE CHIAVE

Reflui caseari, tecnologie per il trattamento, recupero costituenti, siero proteine.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come scheda 193 e 195.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

190

Utilizzo irriguo di acque reflue depurate

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ARSIA - FIRENZE

DESCRIZIONE

1. verifica delle possibilità di utilizzo di risorse idriche alternative per l'irrigazione.
 2. individuazione delle modalità applicative che rendano compatibili l'impiego irriguo di acque reflue con la normativa in materia.
 3. caratterizzazione analitica chimico-fisica e microbiologica delle acque reflue affinate con trattamento terziario.
 4. valutazione dei rischi sanitari e ambientali connessi all'impiego irriguo di acque reflue affinate con trattamento terziario.
 5. valutazione economica dei costi di affinamento dei reflui destinati all'utilizzo irriguo.
- Approfondimento dello studio sull'utilizzo dei reflui nel settore irriguo.

PAROLE CHIAVE

Irrigazione, forme alternative, utilizzo acque reflue

DESTINATARI

Produttori agricoli, imprese di molitura

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5; PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

189

Impiego di acque reflue depurate per l'irrigazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ARSIA - FIRENZE

DESCRIZIONE

1. valutazione compatibilità dell'impiego di reflui depurati con le caratteristiche igienico sanitarie delle produzioni agricole
2. individuazione metodologie di affinamento dei reflui e di tecniche di distribuzione per un corretto impiego irriguo dei reflui
3. valutazione degli effetti sull'ambiente dei reflui
4. determinazione degli apporti di sostanze nutritive utili per le colture e la valutazione delle riduzioni dell'impiego di fertilizzanti.

PAROLE CHIAVE

Acque reflue depurate, impiego in agricoltura.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5; PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. se l'acqua reflua è stata depurata secondo norma di legge, non dovrebbero verificarsi implicazioni igienico-sanitarie sulle produzioni agricole

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

188

Ricerca finalizzata alla razionalizzazione degli interventi irrigui

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CHIMICA DEI PROCESSI E DEI MATERIALI - UNIVERSITÀ DI PALERMO

DESCRIZIONE

Razionalizzare gli interventi irrigui mediante la progettazione e realizzazione di raccordi per tubazioni destinate all'irrigazione e prodotti innovativi vantaggiosi rispetto ai sistemi già utilizzati.
Sistema di raccordi per tubazioni per l'irrigazione.

PAROLE CHIAVE

Risparmio idrico, raccordi per tubazioni

DESTINATARI

Aziende agricole, organizzazione produttori

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 2.1.4, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

187

Sistemi aziendali a biomasse per l'abbattimento dell'inquinamento puntiforme da fitofarmaci

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

Verifica della capacità di abbattimento dei fitofarmaci da parte di letti a biomasse basati su diversi substrati.
Individuare la miscela di terreno e sostanza organica più efficace nel degradare e adsorbire i prodotti fitosanitari più usati in un'azienda agraria.
Definire il rischio di percolazione dal sistema per i pesticidi più mobili e persistenti, in relazione ai possibili carichi inquinanti ed al regime termo pluviometrico.
Definire i criteri per il corretto dimensionamento di un letto a biomasse e analizzare le problematiche legate all'uso.

PAROLE CHIAVE

Riduzione impatto fitofarmaci, riduzione rischio inquinamento da pesticidi, criteri di dimensionamento letto a biomasse.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

180

Un sistema a basso impatto ambientale per la distribuzione dei reflui zootecnici su mais irriguo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

Valutazione di tecniche di distribuzione dei reflui zootecnici su mais con coltura in atto abbinate alla fertirrigazione.
Valutare le diverse tecniche di gestione e distribuzione dei reflui zootecnici.
Individuare gli impianti irrigui più idonei per l'irrigazione del mais.
Valutare la risposta produttiva della coltura alle diverse tecniche irrigue/fertirrigue
Comparare l'effetto sull'ambiente delle diverse tecnologie.

PAROLE CHIAVE

Irrigazione, reflui zootecnici, colture di mais

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I reflui zootecnici sono un problema per l'allevamento intensivo e per il territorio. Certo l'impatto dipende anche dal tipo di suolo e dal clima, che sono diversi, in Puglia, da quelli della pianura padana, comunque l'approccio ed il metodo potrebbero essere interessanti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

182

Impiego di reflui urbani e zootecnici per l'irrigazione di colture foraggere

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA AGRARIA-FACOLTÀ DI AGRARIA-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Fornire indicazioni su possibilità e modalità d'impiego dei reflui urbani e zootecnici per il miglioramento quali-quantitativo delle produzioni foraggere
Manuale con indicazioni sulle possibilità e modalità di irrigazione di colture foraggere con reflui urbani e zootecnici .

PAROLE CHIAVE

Reflui urbani e zootecnici, produzioni foraggere, irrigazione.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

In un momento di penuria di acqua la possibilità di utilizzare i reflui zootecnici o urbani per l'irrigazioni potrebbe rivelarsi una risorsa importante. Si tratta di verificare i risultati e la loro trasferibilità.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

149

Valutazione di tecniche a basso impatto ambientale per la difesa delle colture di frumento e il controllo delle infestanti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - FOGGIA

DESCRIZIONE

Ci si propone di affrontare due importanti problematiche: il contenimento delle malerbe ed il contenimento delle fitopatie, attraverso l'uso di mezzi tecnici "naturali" e/o "organici". Per quanto concerne la prima problematica si vuole confrontare tre diversi genotipi di frumento duro (una varietà di vecchia costituzione e due varietà attualmente diffuse, una precoce ed una tardiva) per verificare il loro comportamento nei riguardi del contenimento della flora infestante. Si vogliono confrontare anche diverse tecniche agronomiche a basso impatto ambientale (modalità di semina, strigliatura, consociazione temporanea di leguminose) finalizzate ugualmente al controllo delle infestanti. Per quanto concerne il contenimento delle fitopatie, problema che interessa maggiormente il frumento tenero per la sua dislocazione nelle aree più umide del Centro-Nord, si vuole verificare l'efficacia di alcuni prodotti ammessi per la concia della semente in regime biologico.

PAROLE CHIAVE

Frumento duro e tenero, impatto ambientale, agricoltura biologica, malerbe, fitopatie, mezzi naturali e/o organici, genetica,

DESTINATARI

Aziende cerealicole singole ed associate.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

171

Valorizzazione ed impiego di compost di qualità nell'agricoltura senese e toscana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

SCUOLA AGRARIA DEL PARCO DI MONZA - MONZA

DESCRIZIONE

1. valorizzazione della fertilizzazione organica nelle aziende agricole
2. verifica dei consumi e qualità degli ammendanti e fertilizzanti organici impiegati nelle aziende agricole
3. verifica delle potenzialità agronomiche dell'impiego di compost
4. individuazione di nuovi possibili destinazioni agricole del compost
5. creazione di una banca dati con i risultati delle prove dimostrative d'impiego

PAROLE CHIAVE

banca dati, impiego di compost, fertilizzazione organica,

DESTINATARI

Aziende agricole, consorzi di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. specificare a quali coltivazioni è applicato il compost

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

151

Progettazione, messa a punto e sperimentazione di moduli aziendali dimostrativi per la produzione di compost

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO AGRONOMO MEDITERRANEO-BARI

DESCRIZIONE

L'obiettivo della ricerca era di mettere a punto tecniche di compostaggio aziendale per la valorizzazione delle matrici organiche di origine agricola ed agroindustriale finalizzato all'ottenimento di un compost di qualità per un pronto utilizzo in agricoltura biologica e definizione di ottimali tempi di processo. Il protocollo sperimentale, applicato nelle due aziende individuate e coinvolte nel programma, ha previsto lo svolgimento di processi di compostaggio in sistemi estensivi aperti in cumuli rivoltati a ventilazione naturale. Le tesi a confronto hanno riguardato sostanzialmente due processi di compostaggio partendo da matrici organiche simili, per un periodo di 120 giorni e per uno di 60 per due cicli di prove. I primi dati ottenuti dalle analisi chimico-fisiche mostrano un maggiore livello di maturità strutturale dei compost ottenuti dopo 120 gg. di processo. Inoltre, i compost a 60 gg mostrano una consistenza più grossolana, evidenza che i residui non sono stati totalmente degradati e che quindi le biomasse ottenute non sono del tutto mature. Inoltre, è possibile notare che le variazioni volumetriche, indice della diminuzione delle biomasse in termini di volume a seguito delle perdite di acqua e del grado di affinamento raggiunto dalla biomassa nel corso del processo di compostaggio sono comprese tra il 32 ed il 44% circa, con lievi differenze tra i diversi cumuli ottenuti durante i due cicli di prove, comunque maggiori nel caso dei processi di più lunga durata e tra i due cicli.

I compost così ottenuti hanno mostrato interessanti capacità fertilizzanti come si evince dalle buone produzioni nonostante l'andamento stagionale molto siccitoso.

Per quanto concerne i tempi ottimali di processo le indicazioni delle prove dimostrano che i compost che hanno subito un processo di 120 giorni hanno caratteristiche fisiche migliori che permettono un loro più facile spandimento in campo ma non ci sono sostanziali differenze rispetto alle capacità fertilizzanti così come non ci sono grosse differenze derivanti dalle diverse matrici utilizzate.

Concludendo, da questi due anni di prove è emerso che, utilizzando delle matrici aziendali molto ricche in scarti zootecnici, non risultano grandi differenze nelle caratteristiche chimiche dei prodotti ottenuti con tempi di processo diversi. Le uniche differenze emerse sono riconducibili a diverse caratteristiche fisiche. Infatti il compost ottenuto dopo 120 gg di processo è più facilmente lavorabile e, dunque, più facilmente applicabile al terreno in modo omogeneo, riducendo sensibilmente i tempi necessari per lo spargimento. Tali conclusioni sono suffragate dai dati agronomici che non rilevano differenze significative in termini di produzione riconducibili alla diversa tipologia di compost utilizzato ferma restando la ottima capacità fertilizzante dei prodotti ottenuti che hanno aumentato la produzione rispetto al testimone non ammendato di circa il 18%.

PAROLE CHIAVE

Matrici agricole ed agroindustriali di origine zootecnica per la produzione di Compost per l'agricoltura biologica.

DESTINATARI

Aziende agricole biologiche, aziende di compostaggio.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5 - PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. specificare le colture che hanno beneficiato dei compost; specificare le quantità applicate e le modalità di interrimento; estendere la ricerca a diverse tipologie colturali

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

162

Nuove tecnologie di applicazione della disinfezione del terreno con il calore umido per estenderne l'applicazione in pieno campo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CRESO - SOCIETÀ CONSORTILE A R.L. - CUNEO

DESCRIZIONE

Valutazione di validità di nuove tecnologie di applicazione del calore umido al terreno, per verificare la possibilità di estendere l'applicazione della disinfezione con il vapore su più ampie superfici e in pieno campo.

PAROLE CHIAVE

Disinfezione del terreno, calore umido.

DESTINATARI

Aziende agricole, zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. considerare gli elevati costi di termo-disinfestazione del terreno

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

166

Studio bio-etologico delle cavallette (Dociostaurus spp.) finalizzato al controllo delle relative infestazioni con metodi di lotta a basso impatto ambientale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ENTOMOLOGIA AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

DESCRIZIONE

1. verificare la dinamica della popolazione del gen. Dociostaurus o di altri ortotteri e individuare le zone di svernamento o di ovo-deposizione;
2. individuare metodi di controllo delle infestazioni delle cavallette aventi un basso impatto ambientale.

PAROLE CHIAVE

Infestazioni, cavallette, metodi di lotta, basso impatto ambientale.

DESTINATARI

Aziende agricole, Enti pubblici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - AsseI - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

167

Riduzione degli input energetici e salvaguardia della fertilità del terreno in sistemi cerealicoli dell'area interna siciliana.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, COLTIVAZIONI ERBACEE E PEDOLOGIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DESCRIZIONE

Aumentare la competitività dei sistemi cerealicoli siciliani nel rispetto dell'ambiente, valutando l'applicabilità della semina diretta e l'ottimizzazione dell'agrotecnica per leguminose foraggere.

PAROLE CHIAVE

Competitività della cerealicoltura, agrotecnica, semina diretta, leguminose foraggere.

DESTINATARI

Destinatari Pubblici: Regione, Destinatari Privati: aziende agricole, associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. sostituire 'semina diretta' con 'semina su sodo'

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

183

**Selezione di cultivar di leguminose e cereali da granella a rapida
utilizzo dell'azoto in condizioni di limitato apporto idrico**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO CHIMICA AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Valorizzare le cultivar a rapida ed efficiente utilizzazione del nitrato che consentano di ridurre a valori minimi l'apporto esterno di questo anione e che presentino un significativo incremento in produzione proteica. Protocollo di fertilizzazione per una coltivazione eco-sostenibile Selezione di cultivar tolleranti ad un parziale stress idrico.

PAROLE CHIAVE

Cultivar leguminose, cerealicole, selezione, coltivazione eco-sostenibile, resistenza stress idrico.

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di categoria, aziende sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

169

Innovazione tecnologica di processo e di prodotto del frumento duro nel quadro di sistemi culturali sostenibili

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISTITUTO DI AGRONOMIA GENERALE E COLTIVAZIONI ERBACEE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Migliorare gli standard qualitativi della produzione del frumento duro attraverso sistemi culturali sostenibili ed attraverso l'utilizzo di colture foraggere (in particolare leguminose da granella) per il ripristino ed il mantenimento della fertilità del terreno. Promuovere una produzione sementiera, sia per il frumento che per le specie foraggere leguminose, il cui approvvigionamento è oggi largamente dipendente dall'estero.

PAROLE CHIAVE

Sistemi culturali sostenibili, frumento duro, colture foraggere.

DESTINATARI

Aziende agricole, aziende sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

178

Studio di tecniche innovative per la realizzazione dell'uso di fertilizzanti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

Verificare le potenzialità tecnologiche di innovazione irrigua e fert-irrigazione per ridurre sensibilmente la fuoriuscita di carichi di nutrienti dal sistema di produzione agricolo.

PAROLE CHIAVE

Fertirrigazione, fertilizzanti, microirrigazione

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categoria.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

172

Iniziative di collaudo e trasferimento di tecniche idonee per l'impiego di compost di qualità in agricoltura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

TOSCANA RICICLA S.C.R. L. - FIRENZE

DESCRIZIONE

1) Definizione dei criteri di idoneità dal lato climatico, geo-pedologico, culturale e ambientale per l'impiego del compost di qualità in agricoltura;
2) Realizzazione di prove di collaudo e trasferimento per l'utilizzo del compost di qualità su diverse tipologia di terreno, colture e tecniche culturali.

PAROLE CHIAVE

Compost di qualità, criteri di idoneità.

DESTINATARI

Aziende agricole, produttori di mezzi tecnici per l'agricoltura

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. specificare a quali coltivazioni è applicato il compost

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

173

Sistemi di produzione agricola a basso impatto ambientale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

E.R.S.A. - ENTE REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA - GORIZIA

DESCRIZIONE

Ridurre l'impatto dell'uso di fitofarmaci sulle colture agrarie attraverso:
a) tecniche di controllo delle infestanti con limitato uso di erbicidi;
b) efficienza dei mezzi meccanici per la distribuzione dei fitofarmaci attraverso operazioni di taratura.

PAROLE CHIAVE

Riduzione fitofarmaci, taratura irroratrici, controllo infestanti.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

174

Monitoraggio diserbanti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

E.R.S.A. - ENTE REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA - GORIZIA

DESCRIZIONE

Individuare nuove tecniche di controllo delle infestanti erbacee finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale.

PAROLE CHIAVE

Individuare nuove tecniche di controllo delle infestanti erbacee finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale.

DESTINATARI

Aziende agricole, produttori di mezzi tecnici per l'agricoltura, organi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Reg. CE 2078/92; PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

175

Biologia ed epidemiologia di pentatomidi dannosi a frumento tenero in Piemonte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

SETTORE FITOSANITARIO REGIONALE

DESCRIZIONE

1. Rilevare andamento e consistenza delle popolazioni di cimici;
2. Accertare il ciclo biologico di E. matura, reperirne nell'area indagata i nemici naturali e valutarne l'efficacia limitatrice;
3. Indagare la relazione fra densità di infestazione e entità di danno per definire la soglia di rischio;
4. Verificare la suscettibilità di cultivar di grano tenero all'attività trofica delle cimici;
5. Studiare i rapporti intercorrenti fra attività trofica delle cimici e alterazioni chimiche alle proteine del glutine;
6. Individuare strategie di difesa più rispondenti a necessità di tutela dell'ambiente, dei prodotti agricoli, dei consumatori e degli operatori.

PAROLE CHIAVE

Biologia, epidemiologia, pentatomidi, frumento tenero.

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categoria, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

176

Sistemi colturali sostenibili nella collina Lucana: aspetti agronomici, energetici ed ambientali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE VEGETALE (COLTIVAZIONE ERBACEE) - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA.

DESCRIZIONE

Verificare le nuove strategie di gestione degli agro-ecosistemi che tengano conto della sostenibilità e della eco-compatibilità delle produzioni agricole in Basilicata.

PAROLE CHIAVE

Strategie di gestione, sostenibilità, eco-compatibilità, produzioni agricole.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. descrizione dell'innovazione vaga

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

177

Utilizzo fanghi di depurazione in agricoltura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

METAPONTUM AGROBIOS SCRL - METAPONTO (MT)

DESCRIZIONE

Utilizzo di fanghi di depurazione in Agricoltura, individuando siti adatti nella Regione Basilicata.

PAROLE CHIAVE

Fanghi di depurazione, impiego in agricoltura.

DESTINATARI

Aziende agricole, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4; PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva. descrizione dell'innovazione vaga

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

194

Idrolisi di zuccheri con enzimi immobilizzati: lattosio e destrine

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CHIMICA E ALIMENTARE - UNIVERSITÀ DI SALERNO

DESCRIZIONE

La ricerca è rivolta allo sviluppo di processi di idrolisi con enzimi immobilizzati per adsorbimento fisico su zeolite pelletizzata. La ricerca è stata fino ad ora condotta sulla idrolisi del lattosio e delle destrine. L'idrolisi del lattosio viene condotta con lattasi sia nel latte che nel siero di latte. L'eliminazione del lattosio da latte è finalizzata a migliorare la digeribilità del latte nelle fasce di popolazione intolleranti al lattosio. L'idrolisi del lattosio nel siero è finalizzata alla recupero ed alla valorizzazione dei costituenti del siero di latte nelle fasi di smaltimento del siero. Questo è possibile perché gli esosi prodotti dalla idrolisi del lattosio hanno un valore commerciale superiore a quello del lattosio originario e maggiori possibilità di reimpiego. L'idrolisi delle destrine con glucoamilasi costituisce la parte finale del processo di produzione dello zucchero da amido che, allo stato, è condotta in reattori batch, voluminosi per i lunghi tempi di conversione. Obiettivo della ricerca è l'individuazione delle condizioni di processo ottimali nei processi di idrolisi. In particolare si punta alla ingegnerizzazione del processo, completo delle fasi di generazione e rigenerazione dell'enzima immobilizzato su zeolite, da svolgere in situ sulla apparecchiatura a letto fluido. Per questo scopo si intende definire le cinetiche di conversione del in letto fluido e quelle di adsorbimento e rigenerazione dell'enzima. Le ricerche finora condotte suggeriscono la potenziale convenienza economica dei processi di idrolisi eterogenea proposti rispetto ai processi tradizionali condotti in omogeneo, per la significativa riduzione dei volumi di reazione richiesti.

PAROLE CHIAVE

Recupero del lattosio, smaltimento del siero, produzione di esosi, enzimi immobilizzati.

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca molto interessante: Alcune aziende pugliesi potrebbero essere coinvolte, se i risultati vanno nella direzione ipotizzata.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

204

Tecnologie innovative per il benessere animale e la qualità delle produzioni nei piccoli ruminanti da latte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

DESCRIZIONE

Il progetto di ricerca della durata di 3 anni ha i seguenti obiettivi
a) valutare l'influenza dello stress provocato da errate tecniche di conduzione sulla produzione quantitativa e qualitativa di latte in ovini e caprini;
b) costruire un prototipo di macchina mungitrice a basso vuoto, che più si avvicini alle modalità di estrazione naturale del latte;
c) stilare un protocollo aziendale per il miglioramento delle condizioni di benessere degli animali allevati anche al fine della certificazione;
d) testare un sistema di sensori dei principali parametri di monitoraggio del benessere animale basati sulle microtecnologie.

PAROLE CHIAVE

Benessere animale, piccoli animali, macchina mungitrice.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Se la macchina mungitrice di cui si parla dovesse funzionare, potrebbe trovare attenzione da parte degli allevatori pugliesi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

155

L'Allevamento Bovino con Sistemi Biologici

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
BASILICATA*

DESCRIZIONE

Impiegare nuove forme di allevamento innovativo in zootecnia.

PAROLE CHIAVE

Allevamento biologico, forme innovative

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1 - Misura 1.2.3 - Misura 1.3.2

PSR - Asse II - Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante. Si tratta di vedere se i modelli sono disponibili e la loro validità.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

192

Tecniche di razionamento delle bovine da latte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI MORFOFISIOLOGIA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DESCRIZIONE

Le tecniche di razionamento oltre ad influire il comportamento alimentare e le risposte produttive degli animali sono determinanti per ottimizzare l'organizzazione del lavoro aziendale. Le continue innovazioni proposte nella pratica quotidiana debbono essere valutate dal buiatra per garantire la salute degli animali.

PAROLE CHIAVE

Bovine da latte, tecniche di razionamento, salute degli animali

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Potrebbe essere interessante. Verificare se sono stati prodotti software o altro materiale informativo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

153

“Potenziamento di una rete finalizzata alla ricerca, sviluppo, messa a punto e sperimentazione in campo di metodiche per l'assistenza alle PMI, del settore agro-alimentare, per l'adeguamento a procedura EMAS (GESAMB)”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

PROJECT LEADER ENEA

DESCRIZIONE

Diffusione nelle regioni dell'Obiettivo 1 delle pratiche di gestione ambientale EMAS e/o ISO 14001.
 Il progetto GESAMB è costruito sul presupposto che nelle PMI italiane del settore agro-alimentare lo sviluppo delle tecniche di management ambientale sia ancora in una fase preliminare, lontana da una vera e propria diffusione e integrazione con gli altri sistemi di management aziendali.
 Il progetto, che vede coinvolta la UnionAlimentari della Confapi, sarà articolato in tre fasi:
 • creazione di una struttura a rete di formazione e informazione sulla qualità ambientale;
 • realizzazione di azioni pilota e sperimentali presso le PMI dei tre settori della acquacoltura e pesca, del lattiero-caseario e dell'agro-industriale;
 • diffusione e divulgazione dei risultati mediante sportelli informativi e siti web.
 Il progetto prevede la realizzazione di azioni pilota e sperimentali di introduzione e attuazione dello schema EMAS, integrato con gli standard europei sulla sicurezza e igiene dei prodotti alimentari, fino alla "soglia" della certificazione ambientale in alcune aziende medio-piccole del Mezzogiorno rappresentative dei settori pesca e acquacoltura, lattiero-caseario e agroindustriale.
 Le aziende interessate a partecipare al progetto riceveranno la consulenza a titolo gratuito.
 Le informazioni acquisite durante lo studio saranno naturalmente riservate e a disposizione della sola azienda.
 Al termine del progetto verrà attivata una rete permanente di assistenza con sportelli informativi a livello locale per le imprese del settore.
 L'obiettivo finale del Progetto è quello di rendere permanente questa rete di consulenza e supporto alle imprese attraverso la collaborazione di autorità locali ed associazioni industriali per favorire lo sviluppo eco-compatibile delle imprese e dei prodotti della filiera agro-alimentare del mezzogiorno, in quanto anche attraverso questo processo l'industria meridionale del settore potrà mantenere ed incrementare la propria quota di mercato.

PAROLE CHIAVE

PMI, assistenza, gestione ambientale, EMAS, ISO 14001, sportello informativo.

DESTINATARI

Imprese di trasformazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

201

Energia dal biogas: soluzioni possibili per l'azienda zootecnica.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO DIVULGAZIONE AGRICOLA - BOLOGNA

DESCRIZIONE

Vantaggi creazione di biogas per l'allevamento zootecnico:
-si realizza un risparmio energetico o la possibilità di cedere energia ad altri;
-si abbattano gli odori;
-si accelera il processo di stabilizzazione dei liquami destinati allo stoccaggio e al successivo utilizzo agronomico.
Utilizzo del biogas per cogenerare energia elettrica ed energia termica. L'energia termica viene utilizzata per riscaldare il digestore anaerobico (digestione secca o umida, processo monostadio o bistadio a seconda dei passaggi), migliorando le rese in biogas, e l'energia elettrica può essere venduta attraverso i "certificati verdi" a un prezzo incentivato. Utilizzo non solo dei liquami ma anche di apposite colture e dei rifiuti urbani e dell'agroindustria.

PAROLE CHIAVE

Produzione e utilizzo di biogas in allevamenti, digestore anaerobico, produzione di energia elettrica e termica

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4 - Linea d'intervento 2.5
PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Del biogas si parla da decenni. Si tratta di vedere se i risultati sono trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro
AREA SCIENTIFICA: Altro

159

Produzione di acido lattico per via fermentativa

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL - NAPOLI.

DESCRIZIONE

Produrre acido lattico per via fermentativa dalle acque di governo provenienti dalla lavorazione della mozzarella.

PAROLE CHIAVE

Produzione di Acido lattico, acque di governo, lavorazione mozzarella.

DESTINATARI

Industrie casearie, Industrie chimiche-farmaceutiche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 2.5

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante. Non a caso a proporla è un gruppo di aziende del settore. Si tratta di vedere se vi sono risultati e se questi sono trasferibili

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: altro

AREA SCIENTIFICA: Altro

195

Tipologie di recupero tradizionale del siero

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE EMILIA ROMAGNA

DESCRIZIONE

La tradizione contadina, nei secoli, ha imparato a sfruttare questo sottoprodotto quantitativamente importante affinché nulla andasse perduto.

Gli utilizzi tradizionali del siero sono tra gli altri:

- 1-La produzione di ricotta;
- 2-La formazione di siero-innesto;
- 3-Il lavaggio della sala di cottura;
- 4-L'alimentazione suina e bovina.

Produzione di ricotta

Permette di produrre un latticino di valore alimentare, culinario ed economico significativo caratterizzato però da forti variabilità stagionali di consumo (periodi di punta durante le festività natalizie e pasquali) e da una durata molto limitata (pochi giorni). Dalla produzione di ricotta, che avviene con la cottura del siero insieme a coadiuvanti tecnologici (sale, agenti acidificanti), rimane, come sottoprodotto, la scotta (un siero al quale sono state in parte tolte proteine e grassi) quantitativamente costituita da circa il 97% del siero dalla quale è stata prodotta.

Sieroinnesto

Alla cagliata per la produzione del formaggio è aggiunta una piccola quantità di siero del giorno prima mantenuto a temperatura costante in modo da permettere la proliferazione di fermenti lattici naturali importante per la produzione del formaggio. Il consumo di siero innesto si aggira intorno al 2,5% della produzione di siero.

Lavaggi

Date le sue caratteristiche acide una parte del siero prodotto (circa il 2,5%) è utilizzato per il lavaggio della sala di cottura che è successivamente sciacquata con acqua potabile. In questo modo si elimina il consumo di sostanze pericolose (detergenti) e relativo rischio di contaminazione del prodotto. Per questo processo è però utilizzata una piccola parte del siero prodotto nel caseificio e non può essere considerata dunque una soluzione anche a causa dell'importante impatto sul carico organico degli scarichi idrici (1 litro di siero corrisponde a 0,60 ab.equivalenti).

Integratore dell'alimentazione animale

Molto diffusa fino a pochi decenni fa l'alimentazione con siero permetteva pressoché ad ogni caseificio di poter alimentare suini da ingrasso in situ. A tutt'oggi la maggior parte del siero e la scotta prodotta nell'area del parmigiano reggiano e del grana padano è utilizzato per questo scopo integrandosi con un'altra attività tipica della zona, quella dell'allevamento del suino da trasformazione. Il siero (così come la scotta) è utilizzato come dunque integratore miscelandolo direttamente con altri prodotti (mais, sfarinati vari, ecc.).

Il disciplinare del prosciutto di Parma promuove l'utilizzo di siero e ne permette la somministrazione fino a 15 l/giorno/capo. Il quantitativo consigliato, varia a secondo delle dimensioni dell'animale.

Altra possibilità relativa all'utilizzo del siero tal quale per l'alimentazione zootecnica è quella dell'abbeveraggio delle bovine o dei vitelli. Alternativamente il siero può essere utilizzato per inumidire diverse tipologie di prodotti per l'alimentazione bovina. Questo tipo di utilizzo non è allo stato attuale diffuso benché abbia dato risultati soddisfacenti laddove sperimentato in Italia e all'estero (soprattutto in Francia)

A causa delle difficoltà di conservazione e trasporto del siero, che deve essere effettuato nell'arco di tempo di poche ore dalla produzione per evitare la fermentazione che ne comprometterebbe irrimediabilmente l'utilizzo, l'impiego diretto per l'alimentazione zootecnica è però una pratica conveniente solo per situazioni in cui l'allevamento sia nelle vicinanze al caseificio stesso. Inoltre proprio le difficoltà legate alla gestione di liquidi di veloce degradazione ha portato molti allevatori di suini a sostituire l'alimentazione liquida a favore di quella solida con conseguente riduzione della domanda di siero. Per ovviare a queste problematiche diverse sono state le proposte per la trasformazione del siero sempre finalizzato alla produzione di integratore di mangimi zootecnici. Tra queste si ricorda in particolare la produzione di siero concentrato.

PAROLE CHIAVE

Recupero del siero, sieroinnesto, ricotta, lavaggio sala, alimentazione animale, integratore.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come scheda 193 e 194.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Altro

202

Produzione biogas da reflui zootecnici

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI S.P.A. - REGGIO EMILIA

DESCRIZIONE

Codigestione dei residui organici dei processi agroindustriali e dei rifiuti solidi urbani in miscela con liquami zootecnici e addirittura colture erbacee dedicate.

La digestione anaerobica è un processo biologico complesso per mezzo del quale, in assenza di ossigeno, la sostanza organica viene trasformata in biogas, costituito principalmente da metano e anidride carbonica. La percentuale di metano nel biogas varia a seconda del tipo di sostanza organica digerita e delle condizioni di processo, da un minimo del 50 fino all'80% circa.

I tempi di processo sono relativamente lunghi se confrontati con quelli di altri processi biologici, tuttavia il vantaggio della digestione anaerobica è che la materia organica complessa viene convertita in metano e anidride carbonica e quindi porta alla produzione finale di una fonte rinnovabile di energia sotto forma di un gas combustibile a elevato potere calorifico semisecco.

Il processo di digestione anaerobica è anche suddiviso in:

-processo monostadio, quando le fasi di idrolisi, fermentazione acida e metanigena avvengono contemporaneamente in un unico reattore;

-processo bistadio.

Produzioni bio gas:

-per i liquami suini e bovini la produzione di biogas è compresa, rispettivamente, nell'intervallo 0,25-0,50 e 0,20-0,30 m3/kg di solidi volatili (sv) alimentari;

-per il siero di latte la produzione di biogas è compresa nell'intervallo 0,35-0,80 m3/kg sv alimentari; L'impianto è costato circa 415.000 euro ed è previsto un tempo di ritorno dell'investimento di circa 6-7 anni.

PAROLE CHIAVE

Utilizzo di reflui bovini e suini, produzione di biogas, digestione anaerobica.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4 - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem scheda precedente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

193

Tecniche di recupero degli scarti e dei reflui caseari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AGRICOLTURE 4/02 (204)

DESCRIZIONE

Un aspetto che viene spesso sottovalutato quando si parla di innovazione tecnologica nel comparto agroalimentare è quello della destinazione finale degli scarti e dei reflui di lavorazione. Il problema non è però né trascurabile, né tanto meno di facile e immediata soluzione. Se si esclude infatti lo smaltimento incontrollato nell'ambiente (pratica diffusa in passato, e in qualche modo giustificabile fin quanto la pressione delle attività antropiche sull'ecosistema poteva essere considerata sostanzialmente limitata), qualsiasi altra soluzione presenta inevitabilmente un costo più o meno elevato.

Trasformare un rifiuto in una risorsa suscettibile di valorizzazione (una "materia seconda" che può essere riciclata all'interno della stessa filiera produttiva o trovare impiego in settori anche molto lontani da quello di origine) rappresenta al tempo stesso una sfida e un'opportunità per chiunque creda nel ruolo fondamentale dell'innovazione tecnologica per la crescita ed il successo

dell'industria alimentare italiana. Un esempio significativo di tutto questo è rappresentato dai reflui dell'industria casearia. I reflui dell'industria casearia

La lavorazione industriale del latte per la produzione di burro e formaggi dà origine a notevoli quantità di reflui: infatti, dalla lavorazione in caseificio da 10 kg di latte si ottengono mediamente 1-2 kg di formaggio, a seconda del tipo, e 8-10 kg di reflui di risulta.

Nel caso specifico della lavorazione del formaggio, il refluo in questione prende il nome di "siero", a sua volta classificato, in base alla sua acidità, in siero dolce, derivante dalla lavorazione dei formaggi a pasta pressata (parmigiano, pecorino), e siero acido, derivante dalla lavorazione di formaggi freschi (mozzarella, mascarpone, robiola) o a pasta molle (stracchino). Dopo la separazione della ricotta, che costituisce l'ultima fase delle lavorazioni casearie e porta alla rimozione della maggior parte delle proteine ancora presenti in soluzione, il siero deproteinizzato prende il nome di "scotta".

In via generale, uno stesso caseificio può produrre sia formaggi a pasta pressata che formaggi freschi o a pasta molle. Il trattamento del siero per la produzione della ricotta è praticato dalla maggior parte dei caseifici, ma con periodi di punta (festività natalizie e pasquali) e forti variabilità stagionali. Pertanto, i reflui di caseificio possono avere una composizione variabile nel tempo e difficilmente prevedibile. A titolo di esempio, alcune caratteristiche di composizione e proprietà chimico-fisiche dei reflui di un piccolo caseificio dell'Italia Meridionale.

Il carico organico e, di conseguenza, l'indice di inquinamento di un litro di siero è comunque notevole: un piccolo caseificio che produce 20 m3 di reflui al giorno causa un inquinamento paragonabile a quello di una popolazione di circa 10.000 abitanti equivalenti.

Considerato che in Italia esistono circa 2.800 caseifici, che producono 8÷10 milioni di m3 l'anno di reflui (siero, scotta e acque di filatura), l'opzione apparentemente più semplice, quella di considerare il siero niente di più di un refluo da smaltire, costituisce un problema non indifferente. Infatti, pur essendo del tutto privo di agenti tossici o inibitori dell'attività batterica, a causa del suo elevato contenuto organico, il siero non può comunque essere scaricato direttamente nei corpi idrici e, per lo stesso motivo, il suo trattamento mediante i classici sistemi di depurazione biologica risulta essere notevolmente difficile e dispendioso.

Il trattamento del siero e degli altri reflui caseari per abbatterne gli indici di inquinamento rappresenta quindi per le imprese del settore uno dei maggiori problemi, dalla cui soluzione può dipendere in prospettiva la sopravvivenza stessa dell'impresa - che, nel caso specifico, è quasi sempre di dimensioni medio-piccole con forti riflessi negativi sul tessuto produttivo e sui livelli occupazionali.

La risposta tecnologica ad un simile problema deve essere pertanto mirata alla citata tipologia medio-piccola dell'industria casearia italiana, e può essere ricercata nella diversificazione delle utilizzazioni come siero tal quale, o dall'avviare il medesimo a trattamenti industriali di trasformazione laddove non ricorrano altre possibilità di smaltimento a costi contenuti. Tradizionalmente, in alternativa allo smaltimento nell'ambiente circostante l'insediamento produttivo, il siero è stato spesso utilizzato come integratore nell'alimentazione di animali di allevamento, in particolare suini, in quanto possiede un modesto valore nutritivo (8 Unità Foraggiere equivalenti/100 kg), miscelandolo direttamente con altri prodotti (mais, sfarinati vari etc.). A causa delle difficoltà di conservazione e trasporto del siero, che deve essere

effettuato nell'arco di tempo di poche ore dalla produzione per evitare che la fermentazione del lattosio ad acido lattico, che avviene spontaneamente ad opera dei microrganismi presenti, ne comprometta irrimediabilmente la qualità, l'impiego diretto per l'alimentazione zootecnica è però una pratica conveniente solo per situazioni in cui l'allevamento è adiacente, o quasi, al caseificio stesso, e non costituisce una soluzione proponibile nella generalità dei casi.

Fra le possibili alternative per la valorizzazione dei reflui di caseificio, quelle che si sono dimostrate suscettibili di effettiva applicazione nel contesto europeo e nazionale sono sostanzialmente tre:

- la concentrazione e frazionamento del refluo con successivo recupero di singole componenti ad elevato valore aggiunto;
- l'uso del siero come substrato a basso costo per la produzione fermentativa di acido lattico o di bioproteine (lieviti) da destinare all'alimentazione zootecnica;
- la concentrazione termica del siero e il successivo impiego dei concentrati come ingredienti per la formulazione di mangimi per animali di allevamento.

PAROLE CHIAVE

Recupero reflui caseari, siero, scotta, lattosio, siero-proteine.

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa materia è sempre interessante se da risvolti concreti e pratici. Vanno quindi verificati i risultati.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: altro

AREA SCIENTIFICA: Altro

196

Effetti termici in reattori non convenzionali, per il trattamento delle acque reflue dell'industria alimentare

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CHIMICA E ALIMENTARE - UNIVERSITÀ DI SALERNO

DESCRIZIONE

E' stata studiata la reazione di idrolisi enzimatica del lattosio, utilizzando beta-Galattosidasi in soluzione, in un reattore continuo tubolare.

Le costanti del modello cinetico di Michaelis-Menten, caratterizzato da inibizione del prodotto, sono state ricavate in funzione della temperatura, nel range 10-50°C, mediante esperimenti in reattore discontinuo.

In una seconda fase, è stata studiata la gestione termica del sistema di reazione, risolvendo il bilancio di materia accoppiato con l'opportuno bilancio di energia, tenendo in conto le espressioni delle costanti cinetiche e dei parametri termo-fisici.

Attualmente è in corso la sperimentazione per validare il modello matematico, con l'obiettivo di applicare lo studio al trattamento di acque di scarico industriali mediante processi enzimatici.

PAROLE CHIAVE

Reflui industriali, idrolisi del lattosio, reattore continuo.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come schede precedenti 193-194-195.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Altro

203

Progetto bio gas (Sperimentazione e risultati)

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI S.P.A. - REGGIO EMILIA

DESCRIZIONE

Profitti e rese interessanti: questo il risultato del monitoraggio dell'impianto ubicato presso l'impresa agricola "Mengoli" a Castenaso (BO), dove è presente un allevamento da latte.

Il sistema di digestione semplificato prevede la copertura dei lagoni o delle vasche di stoccaggio con teli in materiale plastico, con o senza sistemi di riscaldamento. In questo caso la cogenerazione è la soluzione più conveniente di valorizzazione del biogas. Attualmente, invece, la codigestione sta prendendo piede per i suoi indubbi vantaggi economici e ambientali nel caso di gestione consortile, interaziendale o di allevamenti di grandi dimensioni. Perciò è preferibile adottare un reattore completamente miscelato, coibentato ed operante in mesofilia e/o termofilia, munito di un sistema di alimentazione che tagli e sminuzzi i co-substrati e ne consenta la dosatura e la pesatura. In questo caso diventa conveniente utilizzare il biogas prodotto per cogenerare energia elettrica ed energia termica, il Crpa ha condotto una campagna di monitoraggio dell'impianto di digestione anaerobica ubicato presso l'azienda agricola "Mengoli" a Castenaso, in provincia di Bologna. Le vasche di stoccaggio del digestato non sono riscaldate, né coibentate; una è coperta con un telo in materiale elastomerico per l'accumulo del biogas prodotto, l'altra viene utilizzata per lo stoccaggio del liquame stabilizzato dopo la digestione anaerobica, che successivamente viene avviato all'utilizzo agronomico sui terreni dell'azienda. All'interno delle vasche è presente un agitatore che mantiene la massa in movimento. Il biogas prodotto viene utilizzato da due cogeneratori. L'introduzione dell'impianto porta notevoli benefici all'azienda fin dal primo anno, pur non ancora entrato nel pieno della sua funzionalità, ha prodotto un profitto per l'imprenditore.

PAROLE CHIAVE

Digestione anaerobica del liquame, produzione biogas in azienda.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, associazioni di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4 - Linea d'intervento 2.5

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem schede precedenti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Altro

235

Nuove soluzioni edilizie e criteri per interventi di ristrutturazione delle stalle

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISTITUTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Individuare linee guida (criteri e metodi) per la progettazione di stalle per bovine da latte e per la ristrutturazione/adeguamento di quelle esistenti nell'area iblea, tenendo conto delle necessità e delle consuetudini degli allevamenti dell'area considerata (anche in rapporto alle specifiche condizioni climatiche), nonché delle moderne esigenze aziendali e delle recenti normative comunitarie e nazionali.

PAROLE CHIAVE

Bovine da latte, stalle, progettazione, criteri e metodi, normative comunitarie e nazionali.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I - LINEA DI INTERVENTO 1.1

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante ma da verificare.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A3 - Logistica

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Altro

212

Tecnologie e processi innovativi per la lotta alla desertificazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

PROJECT LEADER ENEA

DESCRIZIONE

RIADE (Ricerca Integrata per l'Applicazione di tecnologie e processi innovativi per la lotta alla Desertificazione) e' un progetto cofinanziato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione dell'Universita' e della Ricerca) nell'ambito del Programma Operativo Nazionale di "Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione" 2000 - 2006.

L'obiettivo del Progetto RIADE e' lo sviluppo di un sistema informativo integrato e tecnologicamente innovativo per il monitoraggio dei processi di desertificazione localizzati in aree del Mezzogiorno d' Italia, in grado di contribuire alla determinazione dei rapporti di causa - effetto nei fenomeni in esame e promuovere interventi di salvaguardia del territorio.

La partnership e' composta da:

- Advanced Computer Systems A.C.S. S.p.A.;
- ENEA (Ente per le Nuove tecnologie, l'Energia e l'Ambiente);
- Nucleo Ricerca Desertificazione (NRD) dell'Universita' di Sassari (UNISS).

La ricerca ha una durata di 36 mesi, con inizio dall' ottobre 2002, le regioni italiane coinvolte sono Basilicata, Puglia, Sardegna e Sicilia.

Un Master Universitario di primo livello, finalizzato alla Formazione metodologica e tecnologica di Esperti della desertificazione, e' associato alle attivita' del progetto. Il Master si svolge, per la sua parte teorica, in Sardegna presso l'Universita' degli Studi di Sassari ed ha una durata di 15 mesi a decorrere dal 8 ottobre 2003.

Il costo totale del progetto di ricerca e' di € 7.826.000, quello del progetto di Formazione e' di € 900.000. Responsabile del progetto di Ricerca: Dr. Massimo Iannetta (ENEA)

PAROLE CHIAVE

Desertificazione, sistema informativo, salvaguardia del territorio

DESTINATARI

Aziende agricole, istituzioni pubbliche e private

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

216

Strumenti informatici per la programmazione eco-compatibile delle aziende agrarie

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER LE COLTURE INDUSTRIALI - BOLOGNA

DESCRIZIONE

Il progetto si propone di fornire strumenti informatici, concepiti per servizi di assistenza tecnica di varia natura che operino sul territorio, che permettano di esaminare specifiche realtà aziendali e che consentano di effettuare stime quantitative sull'effetto sia dell'implementazione di regolamenti sulle pratiche agricole, sia dell'introduzione di nuove tecnologie. Gli applicativi consentiranno di valutare tipologie di gestione aziendale in rapporto a produzione e impatto ambientale, consentendo una analisi economica dei sistemi valutati. Gli strumenti software che saranno resi disponibili dal progetto consentiranno quindi valutazioni aziendali integrate, ma permetteranno di esaminare aspetti specifici della gestione, a livello tecnico o economico.

Un aspetto importante è costituito dalla definizione dell'architettura di una base dati che si creerebbe con l'applicazione diffusa sul territorio degli strumenti proposti. Tali dati, per il livello di dettaglio e per la loro integrazione in settori diversi, risulterebbero utilissimi nello sviluppo e applicazione di analisi a livello territoriale e si può anche prevederne l'impiego come strumento di monitoraggio sulle scelte di management utilizzate nelle aziende agrarie. Questo ultimo aspetto può assumere una importanza elevata in rapporto alle normative UE che impongono il monitoraggio di sistemi agricoli.

PAROLE CHIAVE

Strumenti informatici, condizionalità, agricoltura sostenibile.

DESTINATARI

Istituzioni pubbliche e private, servizi di assistenza tecnica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

218

Modello di valutazione del territorio in aree a differente grado di sensibilità culturale dei sistemi cerealicolo foraggeri in rapporto ai caratteri funzionali del suolo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, COLTIVAZIONI ERBACEE E PEDOLOGIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DESCRIZIONE

Individuare i fattori ambientali ed antropici che influenzano la sensibilità dei suoli.
Individuare i fattori responsabili dei processi di degradazione del suolo conseguenti alla sua dinamica d'uso e agli input di gestione. Data base idoneo a gestire gli indicatori di qualità del suolo integrato con un sistema informativo geografico.
Manuale sugli interventi atti a mitigare la degradazione del suolo.

PAROLE CHIAVE

Software gestione suolo, cartografia, degradazione del suolo, colture cerealicolo foraggere.

DESTINATARI

Istituzioni pubbliche e private

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

214

Bilancio Idrico

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CSA - CENTRO SERVIZI AGRO-METEOROLOGICI - CERVIGNANO DEL FRIULI (UD).

DESCRIZIONE

Realizzazione di un modello per il calcolo del bilancio idrico per l'irrigazione guidata.

PAROLE CHIAVE

Bilancio idrico, modello informatico

DESTINATARI

Aziende agricole, servizi di assistenza tecnica, consorzi di bonifica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

211

Nuove metodiche per il risparmio idrico

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO DELLA BONIFICAZIONE UMBRA DI SPOLETO – PERUGIA

DESCRIZIONE

L'obiettivo generale del progetto è di fornire un supporto alla predisposizione dell'applicazione nazionale e quindi regionale della direttiva sulle acque 2006/60 CE mediante:

- la messa a punto di un modello per la valutazione dei costi di distribuzione dell'acqua al settore agricolo;
- la valutazione della sostenibilità economica dell'applicazione della direttiva quadro sull'acqua per il settore agricolo;
- la fornitura di un sistema di supporto alle decisioni per migliorare l'efficacia della tecnica irrigua.

La ricaduta principale del progetto sarà l'uso più efficiente delle risorse idriche, una loro migliore conservazione nel tempo ed un aumento della capacità contrattuale del Consorzio verso altri attori per l'uso dell'acqua. L'effetto principale del progetto sarà costituito dall'aumento delle capacità dell'amministrazione pubblica e dei privati di gestire e di indirizzare le azioni pubbliche e private per la gestione delle risorse idriche in agricoltura. L'attività si tradurrà in un uso più efficiente delle risorse idriche, in una loro migliore conservazione nel tempo ed in un aumento della capacità contrattuale verso altri attori per l'uso dell'acqua. La diminuzione dei costi dovrebbe consentire, da un lato, una maggiore disponibilità irrigua alle aziende in cui l'irrigazione produce il maggior valore aggiunto, dall'altro di limitare gli sprechi idrici o la destinazione di ingenti quantità di acqua a realtà aziendali che contribuiscono in modo modesto all'economia agricola regionale. Un ulteriore risultato che si intende raggiungere è quello di integrare, ampliare, valorizzare la gamma di informazioni, dati, servizi e previsioni che il Consorzio mette giornalmente a disposizione degli imprenditori agricoli, fornendo agli utenti indicazioni in tempo reale sugli effettivi fabbisogni idrici delle colture, sulle condizioni meteorologiche, sulla climatologia della zona, su aspetti specifici del comparto agricolo. In tale ottica, s'intende sviluppare, utilizzando le potenzialità e le caratteristiche d'interattività del sistema internet/intranet, un sistema software che garantisce il necessario livello di personalizzazione delle informazioni e parallelamente mantiene un elevato grado di precisione e affidabilità dei risultati dell'elaborazione. Con il risultato finale di raggiungere un effettivo risparmio di una risorsa che rappresenta il maggior fattore limitante per le produzioni agricole.

PAROLE CHIAVE

Risparmio idrico, strumenti informatici, PAC, direttiva 2006/60 CE.

DESTINATARI

Regioni, Consorzi di bonifica, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

215

Valutazione integrata tecnico-economica produzione carne qualità

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

***AZOVE - ASSOCIAZIONE ZOOTECNICA VENETA - S.C.A.R.L. - OSPEDALETTO EUGANEO (PD);
UNIVERSITÀ DI PADOVA***

DESCRIZIONE

1) Implementare un sistema di registrazione, informatizzazione ed analisi dei risultati tecnico-economici di allevamento.
2) Quantificare le differenze dovute a fattori di allevamento e ambientali.
3) Confrontare la modalità di alimentazione "a secco" con quella "ad umido".
4) Analisi costi e benefici tecnico-economici di un allevamento biologico.
5) Quantificare il peso economico dei parametri tecnici considerati, valutando l'efficienza economica delle diverse tecniche di allevamento.
Realizzare un sistema informatizzato di controllo e gestione dei dati tecnici di allevamento utile per le scelte gestionali e di politica aziendale.

PAROLE CHIAVE

Sistema informatizzato, analisi tecnico-economica, allevamento biologico.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 6.1

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il modello sembra interessante, anche se in Puglia l'allevamento da carne è poco presente. Si potrebbe vedere se il modello proposto è stato realizzato e se è trasferibile

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Management

213

Realizzazione di un sistema di supporto alle decisioni dedicato alle aziende agricole per l'elaborazione, operando via web, di piani di trattamento fitosanitari sostenibili

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE-SEGRATE (MI)

DESCRIZIONE

Creazione di un servizio, denominato "SuSAP Network per le Aziende Agricole", accessibile via web dall'utente che, operando da remoto, potrà interrogare le basi dati (suolo, clima, colture, antiparassitari) e definire, tramite scelte mirate, piani di trattamento fitosanitari sostenibili e calibrati sulle specifiche caratteristiche agroambientali e culturali di ciascuna azienda.

Allestimento del prototipo del servizio SuSAP Network, funzionante su 50 aziende agricole pilota, operando direttamente da remoto nelle aziende.

PAROLE CHIAVE

Servizio informatico, trattamenti fitosanitari sostenibili, aziende agricole.

DESTINATARI

Aziende agricole, servizi di assistenza tecnica, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Management

PRODOTTO/PROCESSO

47

L'innovazione varietale e dei sistemi colturali per la valorizzazione qualitativa della produzione cerealicola lombarda

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA

DESCRIZIONE

1. Individuazione di varietà di elevato valore agronomico.
2. Caratterizzazione qualitativa delle varietà (presenza di acido linoleico, contaminazione da micotossine, ecc.).
3. Studio di procedure di lotta integrata per il miglioramento qualitativo.
4. Monitoraggio della presenza dei principali patogeni.
5. Monitoraggio qualitativo delle produzioni.

PAROLE CHIAVE

Nuove varietà, cereali, lotta integrata, monitoraggio delle produzioni e dei patogeni

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

E' un'attività di ricerca in continua evoluzione. L'utilità e l'importanza di una rete dimostrativa delle principali colture cerealicole sono confermate dai dati forniti dal Rapporto sul sistema agro-alimentare Lombardo (D. Casati, R. Pieri - 2004. Ed. Regione Lombardia) che disegna un quadro del comparto regionale in profonda evoluzione. Il sistema lombardo si conferma come uno dei più importanti a livello europeo con un valore della produzione agro-industriale che si aggira attorno agli 11 miliardi di € pari al 4% del PIL regionale. Il settore agricolo comprende 60.000 aziende e circa 86.000 addetti. I cereali, che rappresentano una delle maggiori produzioni vegetali della nostra regione, hanno risentito notevolmente delle dinamiche che negli ultimi anni hanno coinvolto i seminativi PAC.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

48

Sperimentazione interregionale cereali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA

DESCRIZIONE

1. Aggiornamento varietale
2. Previsione delle rese
3. Monitoraggio della qualità delle produzioni.
4. Indagine sulle strutture di stoccaggio regionali.
5. Monitoraggio epidemiologico.
6. Individuazione di nuovi parametri qualitativi per il mais.

PAROLE CHIAVE

Filiera cerealicola, monitoraggio, strutture di stoccaggio, parametri qualitativi

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È un'attività di ricerca in continua evoluzione. Il frumento duro, in ogni caso, contribuisce alla PLV agricola italiana in modo sostanziale e la trasformazione della materia prima per la produzione di pasta è il fiore all'occhiello del "MADE in ITALY". Pertanto, è auspicabile che ci sia un rafforzamento dell'attività di ricerca e di sviluppo nel settore e che a monte della filiera frumento duro si potenzi il lavoro di miglioramento genetico, confronto varietale, ottimizzazione dell'agrotecnica e aggiornamento tecnico e della divulgazione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

49

Confronto varietale di frumento

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

- 1) Confrontare sul piano agronomico varietà diverse di specie erbacee per un loro utilizzo commerciale.
- 2) Confronto tecnico/economico di varietà di frumento per la coltivazione biologica in pianura e in aree sensibili.
- 3) Valutare diverse coltivazioni di frumento per individuare quelle qualitativamente migliori per l'impiego panificatorio quali "grani di forza".

PAROLE CHIAVE

Filiera cerealicola, coltura biologica, commercializzazione, panificazione

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È un'attività di ricerca in continua evoluzione. Il confronto varietale è uno dei temi di interesse dell'attività sperimentale condotta da Veneto Agricoltura. Lo scopo è quello di fornire all'agricoltore indicazioni per una corretta scelta delle varietà da coltivare, attraverso lo studio e la verifica delle caratteristiche del materiale reso disponibile ogni anno dalle ditte produttrici (varietà di nuova iscrizione al registro nazionale varietale, accanto a cultivar commerciali già presenti sul mercato).

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

52

Sperimentazione in Puglia: durogranicoltura orientata verso la produzione di qualità

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - FOGGIA

DESCRIZIONE

1. Definire i migliori areali di coltivazione di grano duro di qualità;
2. definire le migliori tecniche colturali;
3. definire gli indici qualitativi più idonei per la valutazione commerciale della granella;
4. definire le varietà più rispondenti alle esigenze dell'industria molitoria e pastificatoria;
5. definire le condizioni per aumentare e stabilizzare la produzione unitaria.

PAROLE CHIAVE

Indici di qualità, grano duro, industrie molitorie, industrie pastificatorie

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È un'attività di ricerca in continua evoluzione. Il frumento duro, in ogni caso, contribuisce alla PLV agricola italiana in modo sostanziale e la trasformazione della materia prima per la produzione di pasta è il fiore all'occhiello del "MADE in ITALY". Pertanto, è auspicabile che ci sia un rafforzamento dell'attività di ricerca e di sviluppo nel settore e che a monte della filiera frumento duro si potenzi il lavoro di miglioramento genetico, confronto varietale, ottimizzazione dell'agrotecnica e aggiornamento tecnico e della divulgazione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

303

CERSTAR - Sviluppo e mantenimento di varietà e sistemi produttivi per una cerealicoltura innovativa e sostenibile

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto, della durata di tre anni, è articolato in tre grandi aree tematiche:

- miglioramento genetico;
- agrotecnica e fisiologia della produzione;
- qualità della granella e della pianta intera per la produzione degli alimenti.

Gli obiettivi sono:

- la valorizzazione delle risorse genetiche attraverso lo sviluppo di varietà rispondenti a nuove e specifiche esigenze di mercato;
- il miglioramento della qualità delle produzioni cerealicole;
- lo sviluppo e l'ottimizzazione di agro-tecniche ecocompatibili e la valorizzazione merceologica delle produzioni cerealicole.

Risultati

Le risultanze acquisite grazie alle ricerche condotte hanno fornito indicazioni utili allo sviluppo di una nuova cerealicoltura capace di ridurre il divario tra la produzione potenziale delle singole specie e la produzione reale, attraverso l'acquisizione, la promozione e lo sviluppo di innovazioni di prodotto e processo. I risultati conseguiti hanno schematicamente riguardato:

- messa a punto di tecniche innovative per la riduzione dell'impatto ambientale;
- innovazione varietale e dei processi tecnologici di produzione;
- salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche;
- sviluppo di sistemi agricoli "sostenibili";
- valorizzazione di prodotti tipici e di nicchia.

PAROLE CHIAVE

cerealicoltura, agrotecnica, ecocompatibilità

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

PSR - Asse II - Misura 2.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

234

Recupero e diffusione del grano duro

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE AGRONOMICO - BARI

DESCRIZIONE

1. Reperire e valutare agronomicamente il grano duro del sud barese;
2. individuare i biotipi più interessanti per la moltiplicazione del materiale e la produzione di sementi;
3. mettere a punto tecniche agronomiche in grado di limitare gli inconvenienti derivanti dalla taglia alta del grano duro, senza pregiudicare la resa e la qualità.

PAROLE CHIAVE

Individuazione di biotipi interessanti per la cerealicoltura del sud barese

DESTINATARI

Aziende agricole, Aziende sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - ASSE I - Misura 1.2.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati sono disponibili. Il programma prevede la tutela e la conservazione delle antiche varietà di frumento duro tipiche della Regione. L'iniziativa potrà favorire lo sviluppo di produzioni tipiche di nicchia, con peculiari caratteristiche qualitative, che molti consumatori richiedono in alternativa alla omogeneizzazione dei gusti delle produzioni di massa.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Recupero specie e varietà

107

Tipicità dei prodotti lattiero-caseari e microrganismi autoctoni

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
CNR ISPA-BARI; DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA -
UNIVERSITÀ DI BARI.

DESCRIZIONE

Le attività di standardizzazione delle produzioni riguarderanno prevalentemente i seguenti aspetti:

- Utilizzo di Starter autoctoni per il miglioramento dei parametri organolettici e della fermentazione delle paste filate a media-lunga stagionatura
- Utilizzo di Starter autoctoni per il miglioramento della conservabilità delle paste filate fresche (es. fior di latte) allo scopo di ritardare fenomeni di alterazione microbica
- Isolamento ed uso di microrganismi atti a riavviare fermentazioni lente o non corrette

In particolare si intendono usare microrganismi disponibili in laboratorio per ridurre problemi dovuti al sapore amaro presente talvolta nelle paste filate a media-lunga stagionatura. Tali interventi possono anche essere validi per una riduzione del tempo medio di stagionatura.

Uno dei maggiori problemi relativi alla commercializzazione del fior di latte, specie se ottenuto dalla fermentazione naturale con siero-innesto, è la sua breve vita commerciale. Si prevede quindi aggiungere al siero naturale microrganismi meno coinvolti nel processo di alterazione organolettica del prodotto nelle ultimi giorni di frigoconservazione.

Quale risultato atteso si intende:

- produrre una pasta filata stagionata non amara con anticipo sui tempi di stagionatura
- realizzare un consistente miglioramento della conservabilità del fior di latte
- isolare ed utilizzare di microrganismi atti alla ripresa della fermentazione lattica.

È auspicabile l'adozione da parte di almeno un' azienda delle colture starter integrative o sostitutive del siero-innesto naturale e che almeno due imprese adotteranno un protocollo mirato al miglioramento della conservabilità del fior di latte.

Le attività di innovazione delle produzioni riguarderanno i seguenti aspetti:

- Impiego di microrganismi probiotici per la realizzazione di formaggi tipici con attività funzionale
- Isolamento di microrganismi naturalmente probiotici presenti nelle colture naturali o direttamente dai formaggi
- Impiego di tecniche innovative per la conservazione di microrganismi probiotici anche in formaggi soggetti ad alte temperature (es. paste filate)
- Recupero delle proteine del siero e loro uso in caseificio per l'aumento della resa casearia di prodotti tradizionali
- Recupero delle proteine del siero per la successiva messa a punto di nuovi formaggi (es. formaggi freschi).

Quale risultato atteso si vuole realizzare un formaggio ad alto titolo di probiotici da parte di almeno un' azienda. Più piccole imprese realizzanti il medesimo prodotto potrebbero affrontare meglio le necessità della GDO.

Per quanto riguarda le attività relative alle proteine del siero, si prevede di recuperare, attraverso metodiche di ultrafiltrazione, le proteine del siero e reinserirle nel ciclo produttivo. Particolare attenzione verrà posta all'aumento della resa casearia. Inoltre sarà eventualmente possibile mettere a punto un processo per la produzione di formaggi freschi o ricotta per pasticceria.

PAROLE CHIAVE

Prodotti lattiero-caseari, starter microbici, microorganismi probiotici, nuovi formaggi

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa ricerca è molto importante per il settore. Soprattutto in un momento ed un settore, le paste filate, in cui l'uso massiccio dell'acido citrico ha annullato la componente microbica autoctona. Il ritorno al siero-innesto potrebbe rappresentare un nuovo rinascimento per il settore. Si tratta di capire quali produttori sarebbero disponibili a tornare indietro.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

98

Ricerche preliminari sulle caratteristiche chimiche e microbiologiche del caciocavallo dei monti dauni, con particolare riferimento all'area di produzione di Monteleone di Puglia.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

DESCRIZIONE

1. Conoscere le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche del caciocavallo;
2. Razionalizzare la produzione del caciocavallo.

PAROLE CHIAVE

Individuazione delle caratteristiche organolettiche, Caciocavallo dauno

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante la cui trasferibilità non va al di là della conoscenza. Potrebbe essere utile in sede di comunicazione e di promozione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

311

SICERME - Sistema integrato per lo sviluppo della cerealicoltura meridionale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA – ROMA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto, della durata di tre anni, è articolato in dodici linee di ricerca che sono inerenti a tutte le discipline scientifiche dei settori del miglioramento, della fisiologia e delle tecniche agronomiche. I principali obiettivi del progetto riguardano la realizzazione, nell'Italia meridionale, di attività di ricerca e sperimentazione lungo tutte le fasi della filiera cerealicola. In sintesi il progetto intende elevare qualitativamente e quantitativamente la cerealicoltura delle aree meridionali.

Risultati

Individuazione di nuovi genotipi, caratterizzazione varietale, standardizzazione delle procedure di controllo, caratterizzazione dei fenomeni che causano la variabilità spaziale e temporale, elaborazione ed attivazione di modelli filiera-coltura-produzione-trasformazione-consumo, monitoraggio delle principali fitopatie, validazione di modelli di previsione quali - quantitativa della produzione, realizzazione e sperimentazione di innovazioni di processo ed organizzative nella comunicazione tecnico scientifica cerealicola.

PAROLE CHIAVE

Genotipi; miglioramento genetico; fisiologia; fitopatie; tecniche agronomiche; modelli filiera cerealicola; modelli di previsione

DESTINATARI

Industrie sementiere, Industrie molitorie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Nuova scheda proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

53

Studio dei “Lieviti naturali” per la valorizzazione di pani tipici del Mezzogiorno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il progetto intende caratterizzare le produzioni di pane facilitando al contempo la gestione di “lieviti naturali” che essendo il prodotto di un intervento di selezione, dovrebbero consentire il miglioramento degli aspetti qualitativi delle produzioni stesse. Gli obiettivi del presente progetto si possono riassumere nei seguenti punti:

1) produzione, caratterizzazione di lieviti naturali tipici per produzioni di pane tipico pugliese e miglioramento delle operazioni di manipolazione e conservazione dei lieviti naturali; 2) miglioramento delle caratteristiche reologiche, sensoriali e di conservabilità dei pani tipici pugliesi,

3) isolamento ed identificazione dei microrganismi (batteri e lieviti) presenti nel “frammentarzu”, caratterizzazione dei ceppi isolati e messa a punto di starter da utilizzare nelle produzioni panarie artigianali tipiche della Sardegna.

Lo sviluppo delle conoscenze scientifiche nell'ambito della filiera dei pani tipici da semola di grano duro ha permesso, da un lato di migliorare le caratteristiche qualitative collegate al concetto di tipicità, dall'altro di standardizzare, la gestione del “lievito naturale”. Allo stato attuale, la ricerca sul settore dei prodotti tipici è particolarmente carente e non finalizzata a migliorare la qualità del prodotto e processo in funzione commerciale, pur nel rispetto della territorialità e vocazionalità delle aree di produzione. La caratterizzazione dei “lieviti naturali” della Regione Puglia e Sardegna ha permesso l'esplorazione delle potenzialità tecnologiche della flora microbica e la gestione nel rispetto delle caratteristiche reologiche, sensoriali, nutrizionali e salutistiche. L'uso selezionato di “lievito naturale” quale unico agente biologico di lievitazione ha costituito anche uno strumento per il miglioramento della conservabilità delle caratteristiche qualitative del prodotto, sensibilmente recettivo a processi di alterazione e contaminazione patogena, punto particolarmente critico da un punto di vista commerciale.

PAROLE CHIAVE

Pane, lieviti naturali, caratterizzazione.

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca industriale sono disponibili. Le imprese che operano nell’industria della panificazione e dei prodotti da forno sono interessate alle sperimentazioni nel settore delle biotecnologie, orientate alla selezione di lieviti starter per standardizzare gli impasti, e all’individuazione di confezionamenti innovativi per prolungare la vita utile, salvaguardando gli attributi sensoriali.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

101

Prodotti carnei fermentati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
CNR ISPA-BARI; DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA -
UNIVERSITÀ DI BARI.

DESCRIZIONE

Prodotto della fermentazione lattica di carne cruda tritata e salata, miscelata con grasso, addizionata di spezie, insaccata e pressata in budelli sintetici o naturali.

- 1) Caratterizzazione integrata su basi microbiologiche, chimico-fisiche reologiche e sensoriali delle diverse produzioni
- 2) Miglioramento delle caratteristiche sensoriali e strutturali
- 3) Miglioramento conservabilità
- 4) Stesura di un Disciplinare di Produzione

PAROLE CHIAVE

Prodotti carnei fermentati, caratterizzazione integrata, caratteristiche sensoriali, conservabilità.

DESTINATARI

Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR - FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca appare interessante. Si tratta di capire a quali risultati si è arrivati e quale può essere l'interesse del mondo produttivo

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase Industriale: carni conservate
AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

86

Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO DI RICERCA "G.P. BALLATORE"- PALERMO

DESCRIZIONE

Ottimizzare le materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno, attraverso l'utilizzo di nuove varietà di grano duro di alta qualità panificatoria, la messa a punto di starter multipli per la produzione di pane di semola di grano duro, la messa a punto di tecniche per il prolungamento della "shelf life" del pane di semola di grano duro al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.
Protocollo di lavorazione al fine di ottimizzare l'utilizzazione di materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno.
Protocollo di lavorazione per il prolungamento della "shelf life" del pane di semola di grano duro, al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.

PAROLE CHIAVE

Varietà grano duro, panificazione, prolungamento shelf life

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. In letteratura, non si riscontrano particolari esigenze di miglioramento della shelf-life degli sfarinati, sia perché prodotti di prima trasformazione e quindi destinati ad essere subito immessi nelle fasi successive, sia perché non soggetti ad alterazione, se stoccati in condizioni idonee di umidità.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

80

Fattori che concorrono a definire la salubrità e stabilità di salumi biologici

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

DESCRIZIONE

Valutare la possibilità di escludere i nitrati/nitriti dalla formulazione dei salumi

PAROLE CHIAVE

Sicurezza alimentare, esclusione nitrati/nitriti, salumi

DESTINATARI

Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa ricerca è interessante. Se fossero disponibili i modelli di preparazione e delle carni, questi potrebbero essere di valido aiuto per le produzioni artigianali ed industriali pugliesi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase Industriale: carni conservate

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

10

Caratteristiche funzionali e dietetiche di latte di specie diverse e loro derivati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE LATTIERO CASEARIO - LODI

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto, di durata triennale, si articola in due sottoprogetti di cui uno indirizzato all'analisi delle applicazioni tecnologiche e dei controlli di processo per la valorizzazione del latte di capra e di siero ovino e caprino e, l'altro, allo studio del latte di equidi in funzione di un suo utilizzo in alimentazione umana allo scopo di perseguire i seguenti obiettivi:

- valorizzazione del latte di specie diverse;
- individuazione di biomarcatori di tipicità;
- valutazione di composti con proprietà nutriceutiche;
- verifica in vivo di ridotta allergenicità;
- miglioramento dello stato sanitario degli animali e georeferenziazione degli allevamenti caprini sardi.

Risultati:

Sono emersi risultati interessanti nel campo:

- delle potenziali applicazioni industriali di trattamento termico moderato del latte di capra per l'ottenimento di un prodotto alimentare pastorizzato e con caratteristiche biofunzionali;
- della selezione genetica degli animali produttori di latte di capra con certe determinate caratteristiche organolettiche;
- in quello sull'influenza dei sistemi alimentari sulla salute degli animali e sull'arricchimento del latte in particolari molecole di interesse biologico.

PAROLE CHIAVE

Applicazioni tecnologiche, valorizzazione, latte ovino, latte caprino, latte di equidi, proprietà nutraceutiche, allergenicità.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Sembra una scheda troppo pretenziosa, con obiettivi molto ampi. Ma soprattutto è figlia di quella filosofia che vede nella diversità la soluzione miracolosa per tanti problemi. Non esiste un latte che risolve problemi di salute. Se tutti bevono latte bovino è chiaro che, se qualcuno soffrisse di intolleranza, basta cambiare latte. La stessa cosa succederebbe se tutti bevessero latte ovino e caprino. Vanno quindi bene le ricerche sulle proprietà nutraceutiche, ma a prescindere dalla specie.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

7

Tecnologie innovative per la preparazione di prodotti lattiero-caseari caratterizzati da una migliorata tollerabilità e da migliorate proprietà funzionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MOLECOLARI AGROALIMENTARI – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto della durata di tre anni, è articolato in più fasi e persegue i seguenti obiettivi generali:

- produrre materie prime proteiche derivanti dalle proteine del latte caratterizzate da alta digeribilità e capacità di veicolare i nutrienti;
- sviluppare protocolli applicativi per identificare l'assenza di regioni allergeniche;
- controllare l'assenza di sostanze non naturali indotte dal trattamento nei prodotti finiti;
- produrre alimenti lattiero caseari privi di quelle strutture proteiche responsabili di fenomeni di intolleranza o allergia verso le proteine del latte;
- messa a punto di un processo di tracciabilità per identificare la presenza in alimenti finiti degli idrolizzati da Conformomeri Proteici Transienti (CPT), utilizzati come materie prime.

Risultati

- identificazione della sensibilità delle proteine allergeniche del latte ad un trattamento di proteolisi controllato durante un trattamento fisico;
- definizione, natura e rilevanza delle regioni epitopiche responsabili di fenomeni allergenici eliminabili per idrolisi controllata;
- definizioni delle proprietà nutrizionali, chimiche, biochimiche, immunochimiche ecc. di idrolizzati ottenuti da frazioni proteiche isolate dal latte stesso;
- identificazione delle regioni all'interno delle frazioni proteiche potenzialmente in grado di generare peptici bio-attivi;
- trasferimento delle condizioni di idrolisi dalla scala di laboratorio a quella pre-industriale;
- individuazione di tipologie di trattamento degli idrolizzati che non appaiono comprometterne le caratteristiche;
- possibilità di utilizzo degli idrolizzati per la produzione di diverse tipologie di alimenti, anche con l'incorporazione di materiale glucidico e lipidico;
- possibilità di sviluppo di protocolli analitici di tracciabilità del trattamento in semilavorati e in alimenti prodotti a partire da essi;
- possibilità di sfruttare il processo di unfolding/idrolisi/separazione fisica per la produzione su scala industrialmente significativa di molecole bioattive.

PAROLE CHIAVE

Tecnologie innovative, allergeni, intolleranza al latte, idrolizzati proteici, proprietà funzionali di alimenti,

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'eccesso di produzione che regna in tutti i mercati, compreso il lattiero-caseario, spinge le aziende a ricercare nuovi prodotti per nuovi spazi di mercato. E' anche vero che negli ultimi anni le allergie e le intolleranze sono di molto aumentate. Quindi per alcune aziende la disponibilità di prodotti dietetici testati può essere determinante per la permanenza sul mercato.

Si tratta solo di capire quanta parte di questa ricerca è già disponibile per essere trasferita.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

51

Miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semola di grano duro

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO AGRONOMICO MEDITERRANEO-BARI

DESCRIZIONE

Il progetto intende contribuire allo sviluppo delle conoscenze scientifiche al fine di "incrementare la competitività delle imprese della filiera PANE TIPICO da SEMOLA di grano duro" attraverso il miglioramento e/o recupero delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semole rimacinate di grano duro di alcune regioni del Mezzogiorno. Le attività da realizzare nell'ambito della filiera "pane tipico da semola di grano duro" per migliorare e/o recuperare le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche sono le seguenti: selezione microbiologica, chimica, tecnologica e nutrizionale delle semole rimacinate di grano duro; selezione tecnologica e funzionale dei microrganismi del "lievito naturale"; rimodulazione biotecnologica del processo di panificazione convenzionale e produzione di "pani speciali"; applicazione di tecniche innovative di confezionamento per estendere la conservabilità chimico-fisica e microbiologica dei prodotti; messa a punto di un sistema di tracciabilità, anche mediante l'uso di marker biologici

PAROLE CHIAVE

Selezione microbiologica, chimica, tecnologica e nutrizionale, semole rimacinate, grano duro, pani tipici, tecniche di confezionamento, tracciabilità con marker biologici

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. Il progetto intende contribuire allo sviluppo delle conoscenze scientifiche al fine di "incrementare la competitività delle imprese della filiera PANE TIPICO da SEMOLA di grano duro" attraverso il miglioramento e/o recupero delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semole rimacinate di grano duro di alcune regioni del Mezzogiorno.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

54

Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti alimentari a base di grano e altri cereali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il programma di ricerca è finalizzato a perseguire i seguenti obiettivi:
1) selezione di batteri lattici del "lievito naturale" con spiccata attitudine a degradare le frazioni proteiche delle gliadine ed i peptidi tossici da essere generate;
2) selezione di enzimi di microrganismi "food grade" con spiccata attività su peptidi contenenti residui di prolina;
3) produzione di pani a base di farine di grano e/o miscele di farine di grano ed altre farine con batteri lattici e/o enzimi selezionati per la riduzione dei fenomeni di intolleranza al glutine

PAROLE CHIAVE

Batteri lattici, selezione, enzimi di microrganismi "food grade", intolleranza al glutine

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno, Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. In Puglia le esigenze di migliorare l'offerta con alimenti funzionali sono particolarmente sentite soprattutto nel comparto dei derivati dei cereali a seguito della domanda crescente da parte dei consumatori. Le aziende, spinte da tale motivazione, vogliono realizzare nuove formulazioni di prodotti cosiddetti funzionali, arricchiti in fibre, germe di grano e vitamine del gruppo B ed E. Tali composti, naturalmente presenti negli strati della cariosside, crusca e germe, vengono eliminati durante il processo di macinazione. Le ricerche in campo tecnologico segnalano due alternative per ottenere prodotti funzionali: o recuperare i composti bioattivi presenti nella cariosside o aggiungere tali molecole (naturali o di sintesi) alle miscele in fase di impasto. Nel campo dei prodotti salutistici l'imprenditore è interessato allo sviluppo dei prodotti gluten free, distinti dai funzionali in quanto destinati ad una particolare fascia di consumatori, sulla quale hanno un chiaro effetto curativo. L'applicazione delle biotecnologie microbiche rappresenta il futuro per la produzione di farina aglutinata a partire da grano di frumento, individuando miscele di farine idonee alla predigestione enzimatica e selezionando ceppi di batteri lattici in funzione di una spiccata attività proteolitica.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

56

Redigere un protocollo industriale per l'utilizzo di batteri lattici in grado di detossificare prodotti gluten-free e di migliorarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Selezione di batteri lattici sulla base della capacità di idrolizzare tracce di glutine contenute su farine gluten-free e migliorare le caratteristiche organolettiche dei pani gluten-free

PAROLE CHIAVE

Selezione di batteri lattici, idrolizzare tracce di glutine, intolleranza al glutine

DESTINATARI

Industrie prodotti da forno, Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. Tra le alternative di carattere non terapeutico alla dieta senza glutine è senza dubbio di estremo interesse l'uso di peptidasi di origine microbica. Due sono le opzioni per l'impiego di peptidasi microbiche, una come supplemento nella dieta e l'altra durante i processi di trasformazione degli alimenti. Il progetto si ispira a questo secondo approccio sulla base dei risultati conseguiti dal Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata dell'Università degli Studi di Bari nell'ultimo decennio. In particolare il protocollo sviluppato prevede l'uso di batteri lattici selezionati e di proteasi fungine, usualmente impiegati nella biotecnologia di prodotti lievitati da forno per degradare il glutine contenuto nelle farine e di renderlo atossico per i soggetti celiaci.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti da forno

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

57

Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO PER LA RICERCA E LE APPLICAZIONI BIOTECNOLOGICHE PER LA SICUREZZA (BIOAGROMED) - UNIVERSITÀ DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Con il presente progetto di ricerca si intende produrre paste funzionali aventi connotazioni salutistiche partendo da materie prime non convenzionali e utilizzando processi di produzione innovativi. Su queste basi si effettuerà una scelta delle farine non convenzionali che possano ragionevolmente essere impiegate nella produzione di pasta fresca e secca funzionale e con caratteristiche strutturali soddisfacenti e comparabili con quelle delle produzioni tradizionali. Una volta scelta la materia prima questa sarà oggetto di caratterizzazione chimica, biochimica e tecnologica. Da tale caratterizzazione sarà possibile ottenere un elenco delle variabili chimiche, biochimiche e tecnologiche e loro intervallo di variabilità verificato nelle materie prime considerate che saranno utili nella fase di ottimizzazione del ciclo di produzione. Una volta scelte e caratterizzate le materie prime da impiegare nella produzione delle paste funzionali saranno determinati degli indici di qualità correlati alle caratteristiche sensoriali, nutrizionali e nutraceutiche delle paste stesse che serviranno a descriverle in modo oggettivo e riproducibile. La selezione avverrà sulla base di due differenti criteri. Il primo di questi terrà conto del fatto che tali indici dovranno fornire informazioni utili sul valore salustico delle paste. Il secondo criterio di selezione terrà conto della possibilità di ottenere informazioni di carattere teorico utili alla comprensione dei meccanismi che portano alla formazione della struttura nel prodotto finito e dei principali fenomeni di natura chimico-fisica che caratterizzano il processo di cottura correlati alla qualità sensoriale delle paste. Quindi verrà effettuata un'ottimizzazione delle condizioni di formulazione e di processo per l'ottenimento di nuove matrici composite adatte alla produzione di paste non convenzionali mediante un prescreening delle variabili tecnologiche critiche per la produzione delle paste non convenzionali considerate, determinazione del numero minimo di indici di qualità e definizione e realizzazione di un piano sperimentale fattoriale basato su un Central Composite Design (CCD). Le prove di pastificazione su impianto pilota dovranno essere in grado di fornire informazioni sulla qualità delle paste più vicine a quelle che si possono ottenere in condizioni reali di produzione e sui parametri operativi che dovranno essere gestiti nella futura industrializzazione dei nuovi processi produttivi. Il prodotto quindi sarà realizzato anche su impianto di produzione. Una volta prodotte le paste queste saranno oggetto di una valutazione clinica delle proprietà nutraceutiche mediante uno studio di verifica del potere antiossidante in vivo su pazienti affetti da patologie ad alta diffusione sociale e che riconoscono una patogenesi radicalica; una valutazione degli effetti antiossidanti delle paste sullo stato di salute e sullo stato di malattia attraverso la verifica di indici clinici e biomorali; una valutazione dell'impatto che i benefici clinici di tali paste possono produrre in termini di fabbisogno farmacologico. Su modello animale si definiranno le vie metaboliche e i percorsi biomolecolari redox sensibili in grado di essere modificati dalla supplementazione dietetica. I risultati derivanti dallo studio effettuato saranno messi a disposizione delle imprese aderenti e divulgate agli operatori del settore cerealicolo attraverso la distribuzione di materiale informativo dettagliato, convegni, seminari, ecc. al fine di metterli in condizione di produrre paste aventi connotazioni salutistiche partendo da materie prime non convenzionali e utilizzando processi di produzione innovativi

PAROLE CHIAVE

Paste funzionali, produzione, variabili tecnologiche, indici di qualità

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON Ricerca e Competitività - MIS

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati della ricerca sono disponibili. I moderni stili di vita e il crescente interesse del consumatore moderno alla relazione tra alimentazione e salute spingono le aziende a porsi sempre più il problema di come migliorare le qualità salutistiche e funzionali dei propri prodotti. Va precisato che un alimento può essere considerato "funzionale" se viene soddisfacentemente dimostrato che può implicare un effetto benefico e mirato su una o più funzioni dell'organismo, al di là di adeguati effetti nutritivi, in modo tale che risultino evidenti un miglioramento dello stato di salute e di benessere e/o una riduzione del rischio di malattia. Un alimento funzionale deve restare alimento e deve mostrare i suoi effetti nelle stesse quantità in cui ci si può aspettare vengano normalmente consumate con la dieta. Non è quindi né una pillola, né una capsula, ma parte del normale regime alimentare" (Reg. CE 1925/2006). Rientrano in questa categoria tutti gli alimenti che nascono per rispondere al crescente fenomeno delle allergie o patologie alimentari.

Alcune integrazioni possibili per tale ricerca potrebbero essere:

A) Qualifica della materia prima e dei suoi prodotti di trasformazione, attraverso la valutazione, prima, e l'identificazione poi, di germoplasma di materie prime non convenzionali (cereali minori e pseudo-cereali), che ben si adattano alle condizioni pedo-climatiche dei territori siccitosi della regione Puglia. La selezione, nell'ambito di tali specie, dei genotipi più produttivi e superiori per qualità organolettiche e nutraceutiche, promuoverebbe l'utilizzo dei genotipi più idonei al territorio e/o la valorizzazione delle vecchie varietà autoctone pugliesi e garantirebbe una più facile affermazione dei prodotti finali sul mercato.

B) Massimizzazione e valutazione del potenziale salutistico o nutraceutico, attraverso lo studio e la caratterizzazione del profilo quali-quantitativo di composti ad azione nutraceutica, anche in funzione del genotipo e dei principali fattori agro-ambientali della produzione.

I risultati ottenibili con tali integrazioni potrebbero essere:

- Nuove utilizzazioni per prodotti di colture erbacee di minore rilevanza;
- Incremento del valore dei prodotti finali e trasformati, in ragione della loro "qualità salutistica".
- Miglioramento della capacità di competizione di imprese agricole pugliesi nel mercato globale.

Ciò sarebbe in sintonia con le programmazioni regionali che intendono incentivare:

- gli agricoltori, nella loro funzione di conservazione della biodiversità e nella gestione sostenibile del territorio;
- le imprese, nell'ottenere prodotti nuovi da immettere sul mercato, attraverso un sistema di produzione innovativo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

61

Pasta alimentare: miglioramento della qualità tecnologica e riduzione dell'intolleranza alimentare al glutine

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il progetto intende contribuire allo sviluppo delle conoscenze scientifiche necessarie per "incrementare la competitività delle imprese della filiera PASTA ALIMENTARE nel Meridione d'Italia" attraverso il miglioramento e la standardizzazione della qualità tecnologica della pasta alimentare in funzione della resistenza alla cottura ed attraverso la produzione di "pasta speciale" per la riduzione dei fenomeni di intolleranza alimentare al glutine

PAROLE CHIAVE

Pasta alimentare, resistenza alla cottura, pasta speciale, intolleranza al glutine.

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PON Ricerca e Competitività - MIS

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. In Puglia le esigenze di migliorare l'offerta con alimenti funzionali sono particolarmente sentite soprattutto nel comparto dei derivati dei cereali a seguito della domanda crescente da parte dei consumatori. Le aziende, spinte da tale motivazione, vogliono realizzare nuove formulazioni di prodotti cosiddetti funzionali, arricchiti in fibre, germe di grano e vitamine del gruppo B ed E. Tali composti, naturalmente presenti negli strati della cariosside, crusca e germe, vengono eliminati durante il processo di macinazione. Le ricerche in campo tecnologico segnalano due alternative per ottenere prodotti funzionali: o recuperare i composti bioattivi presenti nella cariosside o aggiungere tali molecole (naturali o di sintesi) alle miscele in fase di impasto. Nel campo dei prodotti salutistici l'imprenditore è interessato allo sviluppo dei prodotti gluten free, distinti dai funzionali in quanto destinati ad una particolare fascia di consumatori, sulla quale hanno un chiaro effetto curativo. L'applicazione delle biotecnologie microbiche rappresenta il futuro per la produzione di farina aglutinata a partire da grano di frumento, individuando miscele di farine idonee alla pre-digestione enzimatica e selezionando ceppi di batteri lattici in funzione di una spiccata attività proteolitica.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

121

Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO PER LA RICERCA E LE APPLICAZIONI BIOTECNOLOGICHE PER LA SICUREZZA (BIOAGROMED) - UNIVERSITÀ DI FOGGIA

DESCRIZIONE

La presente proposta di ricerca mira alla valorizzazione di produzioni lattiero-casearie tradizionali, attualmente note e commercializzate solo localmente, nonostante esse siano contraddistinte da un elevato potenziale di redditività economica per le relative aree di produzione. I consumatori di mercati ad alto reddito apprezzano in modo crescente le produzioni tradizionali, particolarmente quando percepiscono il carico di storia, cultura e vocazionalità del territorio di origine. Tali elementi elevano il valore aggiunto dei prodotti di Capitanata e permettono di creare reddito e promuovono lo sviluppo socio-economico di zone rurali e marginali. Malgrado l'innegabile vocazione della regione alla pratica zootecnica, esplicitatasi nei secoli anche con una variegata gamma di prodotti tradizionali, il peso economico della filiera lattiero-casearia è attualmente limitato. Gli elementi di freno a una maggiore competitività sono sostanzialmente ascrivibili alla frammentazione dell'offerta dei prodotti con la conseguente incapacità di molti operatori di realizzare un sufficiente livello di redditività, alla limitata possibilità di sviluppare progetti finalizzati alla caratterizzazione della produzione e alla difficoltà di realizzare economie di scala sia nell'ambito della produzione che della commercializzazione. A questi aspetti va inoltre aggiunta la scarsa propensione degli allevatori ad operare sia sul piano del miglioramento della qualità igienico-sanitaria che sull'aspetto dietetico-nutrizionale della materia prima. Lasciando quindi intatte le tecnologie di taluni prodotti lattiero-caseari rappresentativi del panorama regionale, quali il fiordilatte, la giuncata e la stracciatella da latte vaccino ed il primo sale ed il cacio ricotta da latte caprino, il progetto mira alla valorizzazione della produzione agendo nelle fasi a monte e a valle della filiera produttiva lattiero-casearia, partendo cioè da latte dalle migliorate qualità dietetico-nutrizionali e prolungando la vita di scaffale dei prodotti da esso derivati. In genere, infatti, i derivati freschi del latte, originari di aree rurali ad alta vocazionalità, ancorché ottenuti con buone pratiche di produzione, possiedono una shelf-life di pochi giorni, insufficiente per raggiungere mercati ad alto reddito e spesso incompatibile con i criteri della distribuzione. Il presente progetto intende accrescere le conoscenze scientifiche e tecnologiche mancanti, allo scopo di produrre derivati caseari di alta qualità, confezionati in sistemi ad elevata sicurezza, che ne valorizzano il contenuto di tradizionalità, cultura e vocazione. Inoltre, attraverso la gestione di un sistema di tracciabilità di filiera tali prodotti vengono garantiti da eventuali imitazioni su mercati che vanno oltre i confini locali. In particolare sarà migliorato lo stato di benessere fisico e immunitario degli animali da latte con il fine di ottenere una materia prima dalle comprovate caratteristiche di elevato potere nutrizionale e saranno messe in atto azioni per prolungare la shelf life dei derivati caseari da esso ottenuti, mediante utilizzo di antimicrobici naturali in fase di processo e/o confezionamento. Tali prodotti, contraddistinti da una elevata peculiarità qualitativa, potranno finalmente essere apprezzati anche da consumatori molto distanti dal loro luogo di produzione

PAROLE CHIAVE

Produzioni casearie tradizionali, Capitanata, qualità dietetico-nutrizionali, commercializzazione, shelf-life

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il progetto è interessante anche se onnicomprensivo. Non si capisce quali siano gli obiettivi specifici, quale problema si intende affrontare e risolvere. Si tratta quindi di capire quali risultati siano stati ottenuti e quali possano essere trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

128

Miglioramento e differenziazione dei prodotti lattiero-caseari: produzione di formaggi funzionali ed uso di lattobacilli mesofili come starter aggiunti

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il presente progetto si articola in due principali obiettivi, quali, (i) produzione di formaggi funzionali, e (ii) selezione ed uso in forma di starter aggiunti di microrganismi filo-caseari autoctoni. In relazione al primo obiettivo, è attesa la produzione di formaggi (Caciocavallo e Pecorino) funzionali, ossia contenenti una concentrazione di bifidobatteri non inferiore a 10⁷ cfu/g, al termine del processo di maturazione. Tali formaggi funzionali non dovranno essere, inoltre, diversi per caratteristiche organolettiche, dai prodotti tradizionali di riferimento. Più in generale, considerato che la sperimentazione sarà condotta a livello industriale, si auspica una sensibilizzazione dei produttori per l'immissione sul mercato di formaggi funzionali. In relazione al secondo obiettivo è attesa una maggiore sicurezza igienica delle produzioni, l'individuazione di caratteri biologici di tipicità delle diverse produzioni (Caciocavallo e Pecorino) e la riduzione dei tempi di maturazione nel rispetto delle caratteristiche organolettiche tipiche. Più in generale, si auspica una stretta collaborazione con il mondo industriale ed il trasferimento, su questa scala, dei risultati acquisiti per la valorizzazione dei prodotti tipici

PAROLE CHIAVE

Prodotti lattiero-caseari, differenziazione, alimenti funzionali, starter microbici

DESTINATARI

Industria casearia, allevamenti zootecnici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante e può trovare sensibili alcuni produttori. In particolare per quel riguarda le paste filate, perché gli starter microbici sostituirebbero quell'acido citrico che ha molto contribuito ad abbassare la qualità delle paste filate pugliesi. Si tratta di verificare se il materiale ed i modelli sono disponibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

30

Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI LATTE DI BL-TV-VE (A.I.PRO.LAT.)-FONTANE DI VILLORBA (TV)

DESCRIZIONE

1) Studio e messa a punto di colture microbiche per il miglioramento della qualità e la salvaguardia della tipicità di alcuni formaggi veneti.
2) Sviluppo di colture microbiche e di adeguate tecnologie per la produzione di formaggi contenenti microrganismi probiotici.

PAROLE CHIAVE

Culture microbiche, starter, probiotici, formaggi, qualità.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I
PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa tipologia di studio e di intervento è interessante perché vuole recuperare il mondo microbico autoctono. Lo è tanto più interessante per la Puglia dove scientemente questo modo è stato eliminato attraverso l'uso massiccio di acido citrico per l'acidificazione della pasta filata. Ma, nel caso della ricerca in oggetto, i risultati sono evidentemente molto più utili ai produttori del posto, nel caso della Puglia, la battaglia per un recupero del legame con il territorio attraverso il ritorno al siero-innesto, sembra una battaglia persa in partenza.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

227

Recupero e valorizzazione di fonti proteiche alternative alla soia idonee agli ambienti ed alle realtà zootecniche regionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE - UNIVERSITÀ DI FIRENZE

DESCRIZIONE

1. Individuazione di alcune varietà di favino e di pisello proteico vocate alle realtà zootecniche regionali;
2. Valutazione nutrizionale delle varietà individuate anche in relazione al tipo di trasformazione.

PAROLE CHIAVE

Alimentazione animale fonti proteiche, favino, pisello proteico.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1; POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

2

Ricerca per la riduzione della contaminazione da aflotossine nel latte e derivati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISAN- ISTITUTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE - PIACENZA

DESCRIZIONE

Le aflotossine (AF) costituiscono una famiglia di micotossine molto diffuse negli alimenti; sono prodotte da alcuni funghi del genere *Aspergillus* e si ritrovano in vari alimenti di origine vegetale. Le più note sono: B1, B2, G1, G2; nel latte la M1 che deriva dalla B1 ingerita dall'animale e metabolizzata a livello epatico. Mentre la AF B1 è una delle sostanze più cancerogene conosciute, con azione mutagena molto tossica, la AF M1 è considerata potenzialmente cancerogena. L'ambiente caldo-umido favorisce lo sviluppo del fungo e quindi la produzione della tossina. Per questo, l'anomalo andamento stagionale del 2003, ha determinato l'insorgere di questo fenomeno. Quanto è avvenuto ha messo in risalto la fragilità della filiera mais-latte e reso evidente la necessità di porre una particolare attenzione ad organizzare un'attività volta all'acquisizione di dati, in maniera tale da poter fornire un modello per far fronte a questa e/o simili calamità, soprattutto quando gli effetti riguardano attività di rilevante interesse pubblico e la salute dell'uomo. L'obiettivo generale del programma è la riduzione della contaminazione da aflotossine attraverso:

1. costituzione di un osservatorio epidemiologico;
2. sviluppo e messa a punto di un metodo di analisi;
3. interventi di carattere genetico ed agronomico;
4. interventi di carattere tecnologico.

Risultati attesi

- creazione modelli previsionali e quindi mappe di rischio sulla presenza di aflatossina sul territorio nazionale, caratterizzazione di *A. flavus* e del suo comportamento sul mais, sistema di supporto per decisioni future da adottare;
- produzione di sensori monouso affidabili per essere assemblati come immunosensori per la determinazione rapida della AF B1 nei cereali e foraggi e della AF M1 nel latte e derivati;
- sviluppo di un sistema semiautomatico da proporre agli operatori agricoli ed alle industrie lattierocasearie per la misura di aflatossina M1 nel latte in entrata e nei suoi derivati;
- messa a punto delle metodologie di campionamento rispondente allo stato di contaminazione del mais prima del raccolto; validazione dei metodi analitici tradizionali; valutazione dell'efficienza dei metodi analitici rapidi e di conferma;
- individuazione del fattore di concentrazione della tossina nelle classi di derivati del latte per usufruire del recupero di materia prima contaminata la cui unica attuale destinazione è la distruzione;
- ipotizzare delle nuove forme di caseificazione dei formaggi;
- identificazione di composti biosintetici presenti nel seme associati a riduzione dell'accumulo di AF;
- sviluppo di germoplasma tollerante l'attacco di funghi tossigeni;
- messa a punto di metodi di screening utilizzabili per orientare gli utilizzatori (produttori e società sementiere).

PAROLE CHIAVE

Aflotossine, controllo, riduzione, monitoraggio, foraggi, grano, mais, latte, metodi rapidi di determinazione, sicurezza alimentare.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I
PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questo problema è reale, laddove è presente rappresenta una spada di Damocle per i produttori e, soprattutto, per i consumatori. Al Sud, e soprattutto in Puglia è meno importante, quasi assente, perché le temperature e l'andamento pluviometrico rendono minimi i rischi delle micotossine. Comunque è sempre bene essere vigili. Poiché il rischio è minimo, forse meglio risolverlo attraverso la messa a punto di un rigoroso disciplinare di produzione degli insilati e delle granelle, con relativo sistema di controllo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia
AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

62

Verifica di un modello biofisico per il controllo di ditteri piofilidi e acari su formaggi in stagionatura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA, DIFESA E BIOTECNOLOGIE AGRO-FORESTALI-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DESCRIZIONE

Conoscenza di alcuni insetti come: gli Acari, e Ditteri che possono interferire sulla stagionatura di alcuni formaggi "Pecorini Lucani". Una mappa delle infestazioni delle specie (Acari e Ditteri) che infestano gli ambienti di stagionatura dei formaggi pecorini Lucani. Controllo e monitoraggio delle infestazioni da artropodi sul pecorino Lucano.

PAROLE CHIAVE

Pecorino Lucani, qualità, controllo insetti, mappatura infestazioni

DESTINATARI

Industrie casearie, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante e potrebbe interessare i produttori pugliesi. Almeno potrebbe essere interessante il modello di prevenzione da acari se fosse disponibile o se ne valesse la pena. Non bisogna dimenticare che, nella piccolissima nicchia dei fanatici dei formaggi forti e invecchiati, un formaggio visitato dall'acaro è una specialità e che sul mercato francese e tedesco sono presenti formaggi "all'acaro".

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

127

Innovazioni biotecnologiche

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il progetto intende promuovere, attraverso un ciclo di seminari, la possibilità di trasferire le innovazioni tecnologiche acquisite, dal settore della ricerca a quello della produzione di alimenti tipici.

L'Unità Operativa Locale si occuperà dei seguenti aspetti.

Lattiero-caseario: il trasferimento riguarderà la produzione di starter microbici che assicurano livelli di qualità ottimali e costanti nel tempo, sapore ed aroma tipico; la selezione e l'utilizzo di isolati batterici dotati di caratteristiche biotecnologiche utili per l'ottenimento di prodotti più salubri e con migliorate qualità nutrizionali.

Lievitati da forno: il trasferimento riguarderà la tecnologia, a livello industriale, attraverso l'utilizzo di ceppi di batteri lattici selezionati per una migliore standardizzazione dei prodotti lievitati da forno. Il progetto prevede anche il trasferimento di tecnologie per il miglioramento della qualità nutrizionale dei prodotti

Prodotti carnei fermentati: trasferimento delle innovazioni tecnologiche applicate ai microrganismi starter nella produzione di prodotti carnei fermentati. Caratterizzazione chimica, microbiologica e biochimica di salumi tipici pugliesi.

PAROLE CHIAVE

Trasferimento tecnologico, sistema agroalimentare, starter microbici

DESTINATARI

Industrie alimentari

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FSE – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante e trasferibile. Se gli autori hanno selezionati ceppi autoctoni per gli insaccati e se questi funzionano la loro trasferibilità sarebbe auspicabile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

305

QUALICER - Qualità totale e sostenibilità nelle strategie competitive per la filiera cerealicola italiana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI ECONOMIA E TECNICA AZIENDALE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto, di durata triennale, intende indagare sui possibili sistemi di qualità totale da implementare nell'ambito delle filiere cerealicole nazionali, con specifico riferimento al frumento duro ed al mais, in un'ottica di sostenibilità ambientale e socio-economica.

Gli obiettivi finali riguardano una maggiore conoscenza della struttura produttiva della filiera del frumento duro e del mais in relazione agli aspetti critici di tipo qualitativo, evidenziandone i punti di forza e debolezza, le minacce e le opportunità.

Risultati

Approfondimento delle conoscenze e caratterizzazione in termini di qualità globale di varietà ed ibridi di grano e mais di ampia diffusione colturale. Caratterizzazione dei genotipi indagati rispetto ai diversi input agronomici in ambienti rappresentativi della coltura per quanto riguarda gli aspetti di qualità merceologica, tecnologica e quelli legati alla sicurezza d'uso.

PAROLE CHIAVE

Sistemi di qualità; frumento duro e mais; filiere cerealicole; sostenibilità.

DESTINATARI

Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

La valorizzazione dei prodotti tipici della Capitanata e del Gargano in un'ottica di marketing territoriale: la filiera della pasta biologica "BIOPASTA"

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI PRODUZIONI E PREPARAZIONI ALIMENTARI - FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Descrizione innovazione

Gli obiettivi generali che il presente progetto intende perseguire sono due e di diversa natura.

Il primo obiettivo che la ricerca è di tipo operativo, in quanto mira alla realizzazione di un piano di marketing territoriale che, per attrarre investimenti esterni e promuovere uno sviluppo delle imprese locali tale da soddisfare le esigenze degli stakeholders interni, individui nella filiera della pasta biologica un elemento trainante per la realizzazione del package di offerta territoriale.

Il secondo obiettivo, non immediato, ma probabilmente il più interessante della ricerca, è quello di ricavare una metodologia riproducibile così che il progetto possa diventare un modello pilota per la sperimentazione in altri settori e filiere locali.

Gli obiettivi più specifici riguardano invece:

Ob. 1 Metodologia generale di progetto: definizione della metodologia del marketing territoriale da applicare al caso specifico della filiera locale della pasta biologica;

Ob. 2 Analisi ambiente interno: determinazione su base quanti-qualitativa dell'offerta territoriale di pasta biologica, del grado di integrazione della filiera e del contesto agronomico ed istituzionale in cui essa si sviluppa. Gli obiettivi prefissati intendono prendere in esame tutti gli stadi della filiera, dalle industrie sementiere quali fornitrici di materia prima per la produzione di frumento biologico in Capitanata, alla produzione agricola, nonché alle industrie trasformatrici operanti e alla rete distributiva utilizzata per la commercializzazione.

Ob. 3 Analisi ambiente esterno: analisi e valutazione delle tecniche agronomiche biologiche previste dal regolamento comunitario; studio dei consumi di pasta biologica in Europa e dei comportamenti di acquisto del consumatore moderno; nonché analisi delle tipologie distributive e delle caratteristiche delle aree nazionali ed internazionali di riferimento per individuare le best practices dei concorrenti.

Ob. 4 Definizione package di offerta: individuazione di misure di politica tecnologica nonché di innovazione istituzionale ed organizzativa, ai vari stadi della filiera, al fine di favorire un adeguamento dell'offerta alle esigenze dei consumatori.

Risultati

FASE 1: mappa socio-economica e agro-tecnologica del territorio di riferimento e della locale filiera della pasta al fine di individuare la più efficace metodologia di marketing territoriale;

FASE 2: individuazione dei punti di forza e di debolezza della filiera della pasta, con particolare riferimento al comparto biologico;

FASE 3: individuazione delle opportunità e delle minacce derivanti dall'evolversi dei contesti competitivi e comprensione delle principali dinamiche di mercato;

FASE 4: piano di marketing territoriale riguardante il settore della pasta biologica in Capitanata.

PAROLE CHIAVE

Pasta biologica; filiera; mappa socio-economica; mappa agro-tecnologica; marketing territoriale.

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera cerealicola

AREA SCIENTIFICA: Marketing

143

Nutrizione delle piante e del terreno con compost

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CENTRO DI SPERIMENTAZIONE AGRARIA E FORESTALE LAIMBURG

DESCRIZIONE

Il compost è una fonte di concimazione principale in agricoltura biologica. Nell'ambito di questa prova sono stati messi a confronto le seguenti tesi sperimentali:

- 1) Compost da residui solidi urbani
- 2) Compost da letame vaccino
- 3) Concime organico commerciale Alpennil
- 4) Testimone

Questi concimi sono stati messi a confronto sia come terricci nella fase di messa a dimora e sia come concimi negli anni seguenti. Dopo 9 anni di prova è emerso quanto segue:

- In 9 anni di prova non sono emerse differenze a livello di produzione per ettaro.
- Il raccolto 2002 è stato molto sensibile alle malattie da conservazione. Considerando la malattie da conservazione (butteratura amara, marciumi, disfacimento e ticchiolatura tardiva) nel suo insieme, la tesi che ha manifestato la minor sensibilità è risultata essere la tesi testimone.
- Non sono emerse differenze qualitative (durezza della polpa, acidità e contenuto zuccherino) tra i frutti delle varie tesi.

PAROLE CHIAVE

Agricoltura biologica, compost, concimazione.

DESTINATARI

Aziende agricole, consorzi di produzione biologica.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

150

Metodologia per la conversione e gestione sostenibile di una azienda biologica

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRONOMICHE E GESTIONE DEL TERRITORIO AGROFORESTALE - UNIVERSITÀ DI FIRENZE

DESCRIZIONE

E' stata verificata la sostenibilità di 2 aziende reali biologiche ad indirizzo zootecnico con l'applicazione di una metodologia sviluppata nel Network europeo "Integrated and Ecologica Arable farming Systems". Si descrive l'applicazione di un procedimento in 5 steps che conducono alla valutazione e quantificazione di una serie di parametri indicatori che misurano la sostenibilità del sistema agricolo e consentono, attraverso dei metodi multifunzionali, di migliorare la performance aziendale.

PAROLE CHIAVE

Performance aziendale, sostenibilità, aziende zootecniche biologiche, parametri indicatori.

DESTINATARI

Aziende zootecniche biologiche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

154

Agricoltura Biologica e Biodinamica toscana relativa a sistemi finalizzati alle produzioni vegetali.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRONOMICHE E GESTIONE DEL TERRITORIO AGROFORESTALE - UNIVERSITÀ DI FIRENZE

DESCRIZIONE

La ricerca ha lo scopo di mettere a punto alcune tecniche per l'agricoltura biologica finalizzate alle aziende senza zootecnia che ricorrono a fertilizzazione alternative al letame. Sono stati coinvolte due aziende sperimentali: l'az. Agr. Montepaldi dell'Università di Firenze e il Centro Avanzi dell'Università di Pisa e tre aziende reali:

l'Az. Agr. Bonamici (orticola), L'Az. Agr. Pian del Noce (cerealicola), l'Az. Agr. Vivoli Marcello (foraggero-orticola).

Nei 5 ambienti vengono realizzate le seguenti attività:

- (i) Valutazione dei sistemi agricoli e delle relative rotazioni
- (ii) Confronto tra colture da sovescio
- (iii) Confronto tra concimi ammessi dal reg. CEE 2092/91

PAROLE CHIAVE

Agricoltura biologica, fertilizzanti

DESTINATARI

Aziende agricole biologiche.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

positiva

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

ORGANIZZATIVE

261

Distretto produttivo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Gli strumenti di natura territoriale o di sistema si sono andati definendo come espressioni non solo di iniziative di concertazione degli Enti pubblici territoriali quali Regioni, Province, Comuni, Comunità Montane, Enti, ecc., ma anche di iniziative di aggregazioni spontanee di soggetti privati, risultanti dalle dinamiche degli scambi, indotti da scelte di investimenti pubblici o da preesistenze di tipo geo-economico (porti, città, nodi ferroviari, valichi di frontiera, ecc.).

Le modalità con cui si sono prodotte le tendenze aggregative hanno dato origine ad una molteplicità di forme geo-economiche che hanno assunto nomi diversi: poli di sviluppo, aree artigianali, aree industriali, fino alle più recenti famiglie di configurazione di sistemi/distretto che, a loro volta, hanno assunto specifici significati, in funzione o degli obiettivi da raggiungere e/o della domanda di sviluppo che si intende soddisfare. Nell'ambito di questa famiglia le configurazioni già codificate come sistemi/distretti da organismi pubblici ufficiali (Sistemi Locali del Lavoro) o da normativa di Legge sono le seguenti:

Sistemi Locali del Lavoro (Istat):

I Sistemi Locali del Lavoro (SLL) rappresentano i luoghi della vita quotidiana della popolazione che vi risiede e lavora. Si tratta di unità territoriali costituite da più comuni contigui fra loro, geograficamente e statisticamente comparabili. I Sistemi Locali del Lavoro sono uno strumento di analisi appropriato per indagare la struttura socio-economica dell'Italia secondo una prospettiva territoriale.

I Distretti Industriali:

I distretti industriali hanno trovato una prima formulazione normativa con l'articolo 36 della Legge 317/1991, nel quale essi venivano definiti come "un'area territoriale locale caratterizzata da un'elevata concentrazione di piccole imprese con particolare riferimento al rapporto tra la presenza delle imprese e la popolazione residente, nonché alla specializzazione produttiva dell'insieme delle stesse imprese".

I Sistemi Produttivi Locali:

definiti dalla Legge 140/99 come i "contesti produttivi omogenei, caratterizzati da un'elevata concentrazione di imprese, prevalentemente di piccole e medie dimensioni, e da una peculiare organizzazione interna". Sulla scorta di questa nuova nozione, i distretti industriali furono definiti come "sistemi produttivi locali caratterizzati da un'elevata concentrazione di imprese industriali, nonché dalla specializzazione produttiva di sistemi di imprese".

La regione Puglia ha emanato una legge sui distretti produttivi "Promozione e riconoscimento dei distretti produttivi": Legge Regionale 3 agosto 2007, n. 23

PAROLE CHIAVE

Distretto, strumento, sistema, organizzativo

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentari, enti pubblici e privati

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - ASSE I - LINEA DI INTERVENTO 1.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:
INNOVAZIONE ORIZZONTALE:Non classificato
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale
AREA SCIENTIFICA:Altro

262

Cooperazione interterritoriale e transnazionale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Si tratta di una innovazione organizzativa in grado di rafforzare le capacità professionali, progettuali e gestionali locali e, specificatamente, attraverso la cooperazione interterritoriale e transnazionale, il superamento dell'isolamento delle aree rurali, con conseguente crescita sia dei territori che dei soggetti in termini di impatto culturale e di metodologie di attuazione.

PAROLE CHIAVE

Cooperazione interterritoriale, transnazionale, progetti pilota, innovazione

DESTINATARI

Imprese, istituzioni, Gal

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

P.S.R. Puglia 2007/2013 Misura 4.2.1.Sviluppo di progetti di cooperazione interterritoriale e transnazionale coerenti con gli obiettivi previsti dalle strategie di sviluppo locale

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE:Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA:Altro

263

Filiera

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

STATO ITALIANO

DESCRIZIONE

La filiera intesa come "l'insieme degli agenti (imprese ed amministrazioni) e delle operazioni (di produzione, di ripartizione, di finanziamento) che concorrono alla formazione ed al trasferimento di un prodotto (o di un gruppo di prodotti) allo stadio finale di utilizzazione. Insieme che include i meccanismi di regolazione del flusso di prodotti e fattori di produzione lungo la filiera e nel suo stadio finale" (Malassis, 1973).

Si fa riferimento quindi ai soggetti che intervengono nel "meccanismo", alla serie di attività omogenee (operazioni) che concorrono alla realizzazione del processo produttivo ed ai "meccanismi" che determinano gli scambi tra i prodotti (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e le risorse necessarie per la realizzazione dell'output produttivo (fattori di produzione). Ogni fase (ogni operazione nel processo, ogni passaggio tra un soggetto e l'altro nella filiera) rappresenta il "meccanismo" tipico di questa forma produttiva, essendo la filiera un processo produttivo vero e proprio caratterizzato, quindi, da una continuità tra le diverse fasi, il venir meno o comunque la compromissione di uno solo dei passaggi potrebbe rompere il meccanismo di flusso dei prodotti e dei fattori produttivi che sono alla base dell'idea-filiera. Non si deve trascurare, però, anche la "localizzazione" spaziale della filiera stessa, problema di non poco conto, oltre alla definizione dei rapporti tra i diversi attori nelle diverse fasi. Si tratta di un complesso sistema di relazioni che intercorrono tra l'impresa e i soggetti orbitanti nella sfera aziendale. Il fattore fondante dunque di questa impostazione è l'integrazione, punto di forza della filiera. Mediante essa si ottiene una maggiore creazione del valore una maggiore percezione positiva dell'output prodotto e quindi l'ottenimento del tanto agognato "vantaggio competitivo" rispetto ai concorrenti.

Contratti di Filiera:

Le caratteristiche:

I contratti di filiera sono stipulati tra i soggetti della filiera agroalimentare e il Ministero delle politiche agricole e forestali e sono finalizzati alla realizzazione di programmi d'investimento integrati a carattere interprofessionale e aventi rilevanza nazionale che, partendo dalla produzione agricola, si sviluppino nei diversi segmenti della filiera agroalimentare, intesa come insieme delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agricoli e agroalimentari.

I beneficiari:

Il provvedimento interessa le imprese delle filiere agroalimentari localizzate nelle cosiddette "aree sottoutilizzate" e cofinanzia gli investimenti sostenuti a partire dalla data di domanda da concludersi entro 4 anni.

Potranno presentare domanda:

le piccole e medie imprese, anche in forma consortile e le cooperative, che svolgono attività di produzione agricola e zootecnica e/o di conservazione e lavorazione di prodotti agricoli e zootecnici e/o di trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e zootecnici;
le organizzazioni di produttori agricoli;
le società costituite tra soggetti che esercitano l'attività agricola e le imprese commerciali e/o industriali e/o addette alla distribuzione.

Il Contratto di filiera, stipulato tra i soggetti della filiera e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è finalizzato alla realizzazione di programmi d'investimento "integrati a carattere interprofessionale", che, a partire dalla produzione agricola, si sviluppano nei diversi segmenti della filiera agroalimentare in un ambito territoriale multiregionale.

L'oggetto:

Il Contratto di filiera si caratterizza per l'innovazione dei suoi contenuti. L'innovazione potrà riguardare:

Le forme organizzative della filiera:

L'organizzazione, sia nelle relazioni verticali che orizzontali della filiera, costituisce una strategia chiave: laddove esistono forme organizzative di filiera di ambito regionale, queste possono essere consolidate e integrate con altre realtà analoghe per la creazione di un sistema di dimensione nazionale.

L'innovazione di mercato:

Innovare i mercati non significa soltanto mutare sbocco in senso geografico e modificare l'approccio ai mercati, bensì significa trovare un nuovo posizionamento nei mercati tradizionali. Ciò sia per i nuovi prodotti sia per quelli tradizionali che, con l'incorporazione di servizi innovativi, possono migliorare, su taluni mercati, il loro posizionamento.

PAROLE CHIAVE

Filiera, strumento, imprese, sistema, organizzativo.

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentari, enti pubblici e privati

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

7 PQ - PON R&C 2007-2013

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Altro

264

Sistemi produttivi e occupazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

1. Consolidare la crescita del tessuto produttivo attraverso progetti integrati di filiera promossi anche dai Distretti Produttivi, a favore dell'innovazione, della logistica e dell'integrazione delle fasi di produzione e commercializzazione
2. Ampliare i processi di internazionalizzazione del sistema produttivo pugliese
3. Migliorare le condizioni insediative delle imprese pugliesi

Azioni:

1. Interventi per la competitività delle imprese
2. Interventi per il marketing territoriale e l'internazionalizzazione dei sistemi produttivi e delle imprese
3. Iniziative per le infrastrutture di supporto degli insediamenti produttivi

PAROLE CHIAVE

Competitività, integrazione di filiera, internazionalizzazione

DESTINATARI

Imprese, enti locali e consorzi delle aree di sviluppo industriale

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

P.O.R. Puglia Asse VI Competitività dei sistemi produttivi e occupazione

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Altro

265

Patti territoriali e Patti agricoli

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

I Patti agricoli come i Patti territoriali, sono accordi promossi da enti locali, parti sociali, o da altri soggetti pubblici o privati, relativo all'attuazione di un programma di interventi caratterizzato da specifici obiettivi di promozione dello sviluppo locale.

Lo scopo del patto è quello di definire ed attuare un programma di interventi finalizzato allo sviluppo locale, eco-sostenibile, nei settori dell'industria, agro-industria servizi, turismo ed in quello dell'apparato infra-strutturale, tra di loro integrati.

Gli stessi soggetti che poi lo possono sottoscrivere e attuare. In oltre, possono sottoscriverlo la Regione, a cui comunque viene data comunicazione della sua promozione, le banche e le finanziarie regionali, i consorzi di garanzia collettiva fidi, i consorzi di sviluppo industriale operanti nel territorio oggetto del Patto. Il Patto deve indicare, fra l'altro, lo specifico e primario obiettivo di sviluppo che si intende conseguire a livello locale ed il suo raccordo con le linee generali della programmazione regionale, il Soggetto attuatore, gli impegni e gli obblighi di ciascun sottoscrittore, le attività e gli interventi da realizzare, con l'indicazione dei soggetti attuatori, dei tempi e delle modalità di attuazione, il piano finanziario e il piano temporale di spesa relativo a ciascun intervento.

Il Patto territoriale non può prevedere spese a valere sul finanziamento CIPE superiori a 100 miliardi di lire. Per le infrastrutture necessarie e funzionali alle varie iniziative, si può destinare max il 30% del finanziamento CIPE. I privati debbono concorrere con risorse finanziarie pari ad almeno il 30% dell'ammontare dell'intero investimento.

La procedura per la formalizzazione di un patto prevede:

- una prima fase di attivazione caratterizzata dalla presenza della Concertazione fra i soggetti pubblici e privati interessati.
- Una seconda fase di selezione degli interventi da candidare
- Una terza fase di stipula del patto

Dopo la stipula del patto si passa alla costituzione della società mista che si occuperà dell'attuazione del patto stesso.

PAROLE CHIAVE

Patto, strumento, sistema, organizzativo.

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentare, enti pubblici e privati

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

7 PQ - PON R&C 2007-2013

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

266

Programmi Integrati Agevolati o Pacchetti integrati di agevolazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO E REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Ministero delle attività produttive con la circolare n. 1167509 del 28/11/01
Oggetto: misura 2.1 a Pacchetto Integrato di Agevolazioni – PIA Innovazione – prevista dal Programma Operativo Nazionale “Sviluppo imprenditoriale locale” approvato dalla Commissione della Unione Europea con decisione C(2000)2342 dell’8 agosto 2000. Circolare attuativa.

Rappresenta un nuovo sistema agevolativo che, utilizzando regimi di aiuto esistenti, unifica, integra e semplifica le procedure di accesso e di concessione delle agevolazioni. Attraverso il nuovo strumento, le imprese che intendono realizzare un’iniziativa pluriennale di sviluppo, complessa ed articolata in diversi programmi singolarmente ammissibili a diverse forme di agevolazioni finanziarie, possono richiedere, con un’unica domanda, tutte le diverse agevolazioni concedibili, unificando le procedure di accesso, di istruttoria e di concessione

PAROLE CHIAVE

Programmi integrati agevolati, strumento, impresa, sistema, organizzativo.

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentari, consorzi, enti pubblici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Ministero delle Attività Produttive, Circolare n. 1167509 del 28/11/01.

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Altro

267

Contratti di programma

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO E REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Il Contratto di Programma è uno strumento consolidato poiché si ricollega idealmente al più antico "Accordo di programma" che, negli anni settanta, è stato l'antesignato della "Programmazione negoziata". Contratti stipulati dall'amministrazione statale competente (Ministero delle Attività Produttive) e imprese di grandi dimensioni o gruppi nazionali ed internazionali di rilevanti dimensioni, consorzi di piccole e medie imprese, rappresentanze di distretti industriali. Oggetto dei contratti è la realizzazione di piani progettuali articolati sul territorio, ovvero in aree definite, atti a generare significative ricadute sull'apparato produttivo, mediante prevalente attivazione di nuovi impianti e creazione di occupazione aggiuntiva.

Normativa

L. 662/96 art. 2 c. 203 (definizione) - L. 488/92 e successive modifiche ed integrazioni - Delibera CIPE del 25/02/94 e successive modifiche ed integrazioni - DM 12.11.2003 - DM 19.11.2003.

Soggetti interessati

- Imprese di grandi dimensioni, gruppi nazionali ed internazionali di rilevanti dimensioni;
- Consorzi di piccole e medie imprese (anche sotto forma di cooperativa);
- Rappresentanze di distretti industriali.

Iniziative agevolabili

Progetti di investimento articolati realizzati nei settori ammessi alle agevolazioni previste dalla L.488/92 (industria, energia, costruzioni, servizi, turismo, commercio) con l'estensione ai settori agricolo ed ittico eventualmente integrati dai programmi di ricerca e di formazione.

Aree territoriali

Lo strumento del contratto di programma è attivabile nelle aree depresse del territorio nazionale individuate dalla Commissione U.E. (ob. 1, 2 e deroga ex art. 87.3.c del Trattato di Roma).

Procedure

La domanda di accesso al contratto di programma viene presentata direttamente dal soggetto proponente al Ministero competente accompagnata da un piano progettuale

Il Ministero delle Attività Produttive, sentito il parere dei Ministeri competenti e delle Regioni interessate, valuta l'iniziativa e propone al CIPE l'approvazione del progetto e del relativo schema di Contratto di Programma.

MPS BANCA PER L'IMPRESA, in qualità di Banca convenzionata, affianca il Ministero nella valutazione dell'iniziativa.

Contributi

I soggetti richiedenti possono ottenere un contributo in conto impianti, che può raggiungere la misura massima consentita dalla normativa L.488/92, nel rispetto della normativa comunitaria e degli eventuali limiti o restrizioni previste dalla programmazione economica della Regione per il settore e/o settori cui fa riferimento il contratto.

PAROLE CHIAVE

Contratto di programma, CIPE, strumento, sistema organizzativo.

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentari, enti pubblici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

L. 662/96 art. 2 c. 203 (definizione) - L. 488/92 e successive modifiche ed integrazioni - Delibera CIPE del 25/02/94 e successive modifiche ed integrazioni - DM 12.11.2003 - DM 19.11.2003.

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Altro

268

Poli di Innovazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DESCRIZIONE

I poli d'innovazione come definiti nella Comunicazione della Commissione Europea sulla "Disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore di ricerca, sviluppo e innovazione", sono raggruppamenti di imprese indipendenti, «start-up» innovatrici, piccole, medie e grandi imprese nonché organismi di ricerca, attivi in un particolare settore o regione e destinati a stimolare l'attività innovativa incoraggiando l'interazione intensiva, l'uso in comune di installazioni e lo scambio di conoscenze ed esperienze, nonché contribuendo in maniera effettiva al trasferimento di tecnologie, alla messa in rete e alla diffusione delle informazioni tra le imprese che costituiscono il polo. È auspicabile che lo Stato membro ricerchi il giusto equilibrio tra PMI e grandi imprese nel polo, al fine di ottenere una certa massa critica, in particolare attraverso la specializzazione in un determinato campo di RSI e tenendo conto dei poli esistenti nello Stato membro e a livello UE.

PAROLE CHIAVE

Contratto di programma, strumento, sistema organizzativo.

DESTINATARI

Imprese delle filiere agroalimentari, enti pubblici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Ministero dello Sviluppo Economico, D.M. del 27/3/2008 pubblicato in GURI del 25/5/2008.

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile e attinente

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

TERRITORIO

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: Non classificato

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Altro

PARTE SECONDA: ALTRE INNOVAZIONI TRASFERIBILI

INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO

90

Prosciutto cotto con calcio e vitamine.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
COLENTANI SRL; DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DESCRIZIONE

Creazione di un prosciutto cotto vitaminizzato ed arricchito con calcio.

PAROLE CHIAVE

Prosciutto cotto, alimento funzionale, calcio

DESTINATARI

Imprese di produzione: salumifici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I – Linea di intervento 1.1

POR FESR – Asse VI – Linea di intervento 6.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa tecnica potrebbe essere interessante, ma in Puglia l'industria salumiera è scarsamente presente. Forse può essere utilizzata da qualche piccolo produttore per ritagliarsi una specifica nicchia di mercato, visto che si parla di un prodotto arricchito che tanto va di moda.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase Industriale: carni conservate

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

INNOVAZIONI DI PROCESSO

250

Miglioramento genetico degli ovini

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

***DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI; D.A.G.A.,
SETTORE SCIENZE ZOOTECNICHE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA.***

DESCRIZIONE

Importanti stimoli in questo settore sono originati anche dall'emergere di nuovi obiettivi di miglioramento, attraverso i quali ci si propone di ottenere, con l'attenzione ai caratteri funzionali, l'allevamento di animali sani, condizione indispensabile per la sicurezza igienico-sanitaria e premessa della qualità nutrizionale, dietetica e nutracetica dei prodotti.

Se questo è il quadro generale dell'attuale stato dell'arte, fra genetica quantitativa e genetica molecolare, dal punto di vista metodologico, per il miglioramento delle performances di allevamento degli ovini si è definitivamente affermata la strategia di selezione intrarazziale, sfruttando le possibilità offerte dalla variabilità genetica esistente all'interno di ciascun gruppo etnico. Lo schema di selezione più comunemente adottato negli ovini da latte è sostanzialmente riferibile a quello cosiddetto "convenzionale" tipico della vacca da latte. Le caratteristiche salienti di tale schema sono:

- a) organizzazione di un sistema ufficiale di controlli funzionali della produzione e delle genealogie diffuso nel territorio;
- b) impiego dell'inseminazione strumentale come tecnica riproduttiva prevalente;
- c) valutazione genetica dei riproduttori basata essenzialmente sulla prova di progenie;
- d) accoppiamenti programmati secondo lo schema classico delle quattro vie di selezione (padri di arieti, madri di arieti, padri di pecore e madri di pecore).

Un'alternativa a questo metodo è quella dello schema nucleo, in cui il miglioramento genetico viene realizzato non in maniera diffusa nella popolazione ma in strutture (nuclei) caratterizzate da un elevato livello tecnologico e dove si utilizzano biotecnologie avanzate, quali ad esempio

l'ovulazione multipla ed il trasferimento embrionario (MOET), allo scopo di accelerare il progresso genetico. In riferimento allo schema convenzionale, l'effetto della sua applicazione determina che, di fatto, la popolazione oggetto di selezione risulta suddivisa in una parte attiva (sostanzialmente gli animali iscritti al libro genealogico), che partecipa al programma di miglioramento genetico, ed una commerciale, alla quale gli effetti del miglioramento sono trasmessi dalla prima attraverso l'impiego di arieti selezionati o materiale seminale.

A causa dello sbilanciamento nel rapporto fra popolazione attiva e popolazione commerciale, a netto favore di quest'ultima; delle difficoltà nell'impiego diffuso dell'inseminazione strumentale; della scarsa connessione fra gli allevamenti; dell'elevato costo dei controlli funzionali, l'applicazione dello schema selettivo convenzionale alla pecora da latte produce, in molti casi, risultati inferiori a quelli ottenuti nella vacca da latte.

Per ovviare a tali difficoltà, sono state apportate una serie di modifiche allo schema convenzionale classico atte a renderlo più adatto alla realtà della pecora. Un esempio è dato dalla caratterizzazione "giovane" degli schemi per il miglioramento genetico delle razze Lacaune in Francia e Sarda in Italia: in questa versione giovanile dello schema a quattro vie, gli arieti provati sono destinati nella quasi totalità a produrre gli arieti della generazione successiva, mentre la rimonta femminile del nucleo è generata essenzialmente dagli arieti giovani in prova di progenie.

In tal modo viene mantenuta una sufficientemente elevata intensità di selezione nella via maschile e contemporaneamente viene limitato l'intervallo di generazione fra padri e figlie a 2-3 anni, così da garantire un livello elevato del guadagno genetico annuo. Tra gli accorgimenti tecnici attuabili per la riduzione dell'intervallo di generazione va ricordato il condizionamento artificiale del fotoperiodo dei giovani arieti allo scopo di anticiparne l'inizio della carriera riproduttiva e quindi anche la valutazione genetica.

PAROLE CHIAVE

Miglioramento genetico, ovini, razza sarda, produzione di latte.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il miglioramento genetico è materia delegata all'Associazione Allevatori che in genere coordina o è partner di questi progetti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

36

Valorizzazione delle razze caprine autoctone della Lombardia in funzione zootecnica e ambientale.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ZOOTECCIA GENERALE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Valorizzazione della produzione di carne di capretto attraverso il miglioramento quali-quantitativo della produzione ottenibile per fattrice e la tipicizzazione della produzione.
2. Individuare i quadri vegetazionali dove l'azione di pascolo della capra può risultare positiva ai fini del contenimento di una vegetazione arbustiva indesiderata e le condizioni (carico di pascolo, passaggi durante la stagione) per l'ottenimento del risultato ecologico desiderato e, al contempo di una buona condizione nutrizionale delle capre.
Conseguimento di un peso vivo alla macellazione, di una resa e di una qualità della carcassa superiori.
Predisporre indirizzi utili per l'esercizio compatibile dell'attività pastorale.

PAROLE CHIAVE

Carne caprina, Miglioramento della qualità, pascolo delle capre, caratterizzazione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I modelli di valorizzazione sono sempre interessanti, anche se il capretto del mezzogiorno e della Puglia ha una valorizzazione che non ha uguali nel mondo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

33

La Tenerezza della carne nel Bovino Podolico in relazione ad alcuni aspetti Istochimici della fibra muscolare

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA

DESCRIZIONE

Studiare gli aspetti che determinano la qualità della carne Bovina di razza Podolica

PAROLE CHIAVE

Carne, razza bovina podolica, qualità.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il problema esiste, anche in Puglia. L'ideale sarebbe capire perché la carne di Podolica è così poco valorizzata. Non certo perché non conosciamo la sua qualità. Comunque questi risultati potrebbero essere utili per meglio mettere a punto un modello di comunicazione efficace.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

79

Allevamento plein-air del Suino nero dei Nebrodi: valorizzazione delle produzioni e difesa delle risorse genetiche in un sistema eco-compatibile con le aree protette

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOTECNIA GENERALE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

DESCRIZIONE

Recupero e valorizzazione della risorsa genetica (suini neri allevati allo stato brado nei monti Nebrodi), miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni e valutazione della ricaduta economica ed ecosostenibile sul territorio. Selezioni di suini neri allevati allo stato brado nei monti Nebrodi. Manuale sul miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni di suini neri allevati in plein-air.

PAROLE CHIAVE

Selezione genetica suini neri, miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni, stato brado.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

È molto specifico dei Nebrodi e comunque si conferma l'opportunità di riunire in un unico documento tutti i risultati di ricerche analoghe perché questo tipo di allevamento suscita molto interesse nei territori montani e pedemontani dell'Appennino meridionale

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

99

Studio delle caratteristiche somatiche delle popolazioni ovine e caprine a limitata diffusione per la definizione dello standard di razza

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE ED ISPEZIONE ALIMENTI (DISCIZIA) - FACOLTÀ DI
MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITÀ FEDERICO II NAPOLI

DESCRIZIONE

Definire standards minimi sulle caratteristiche morfologiche, funzionali e produttive di razze ovi-caprine a limitata diffusione, ai fini dell'iscrizione a registro anagrafico e/o genealogico
Standard di razza sulle caratteristiche morfologiche, per la produzione quanti-qualitativa della carne e del latte.

PAROLE CHIAVE

Popolazioni ovine, caratteristiche somatiche, produzione qualitativa e quantitativa, registro anagrafico

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di esclusivo interesse della Campania e comunque di scarso interesse.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

25

Valutazione della qualità dei prodotti freschi e trasformati di suini allevati all'aperto

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

1.valutare la possibilità di utilizzare alimentazione ad libitum per i suini all'ingrasso allevati all'aperto
2.valutare i principali parametri di qualità dei prodotti trasformati
3.valutare il grado di contaminazione delle carcasse provenienti dai suini allevati all'aperto
Prove comparative di ingrasso all'aperto di suini utilizzando mangimi sperimentali.
Raccolta dati relativamente alla qualità di alcuni prodotti trasformati ottenuti dalle carcasse.
Rilevazione per ogni prova dei principali parametri qualitativi della carcassa e della carne fresca Monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie, del benessere e della contaminazione della carcassa.
Valutazione sensoriale della qualità dei prodotti trasformati.

PAROLE CHIAVE

Carne suina, allevamento all'aperto, prodotti trasformati, qualità

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'allevamento all'aperto del suino riscuote sempre più interesse da parte degli allevatori e dei consumatori. Tutti gli studi in questa direzione non fanno che accrescere le conoscenze sul settore ed aumentare l'informazione presso i consumatori. Molta tecnologia è già disponibile e comunque può essere utile raccogliere e raccordare tutto quello che di nuovo esiste sul territorio nazionale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

44

Valorizzazione delle carni caprine e dei prodotti trasformati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE ITALIANO "LAZZARO SPALLANZANI"- MILANO

DESCRIZIONE

1. Valorizzare la produzione delle carni caprine attraverso un'indagine approfondita delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche sia del prodotto fresco che di quello trasformato.
2. Verificare la possibilità di incrementare la produzione di salumi e insaccati, valutando la possibilità di utilizzare le carni di maschi castrati al di sotto dell'anno allevati su pascolo.
3. Considerare la pratica di produzione di carne da animali castrati sul pascolo come forma di sfruttamento alternativa sia della categoria commerciale degli animali che come possibile alternativa di sfruttamento delle risorse pabulari del territorio con soggetti destinati al comparto di produzione della carne fresca.
4. Valutare, nei soggetti risultati migliori dalla griglia di valutazione delle carcasse, se la conformazione delle spalle e delle cosce raggiungono pezzature minime per poterle sfruttare nella produzione del violino.

PAROLE CHIAVE

Carne caprina, caratteristiche nutrizionali, organolettiche, prodotti trasformati

DESTINATARI

Industrie di lavorazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR – Asse I – Misura 1.2.3; Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di nessun interesse per la Puglia perché la carne di capretto è più che valorizzata.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

100

Confezionamento e sapore della carne con: “Confezioni case-ready”

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

BAFF E INSTITUT DE L’ELEVAGE

DESCRIZIONE

L’indagine ha evidenziato che la principale carenza consiste nella mancata pre-frollatura dei tagli primari. Il confezionamento in atmosfera modificata (MAP) subito dopo la macellazione impedisce alle carni di raggiungere il massimo del gusto e della tenerezza. Se invece la frollatura avviene in un sacco termoretraibile sottovuoto, per un periodo di circa 10 giorni, entrambe queste qualità risulteranno ottimali.

PAROLE CHIAVE

Carne, confezionamento, frollatura, gusto, tenerezza, sacco termoretraibile sottovuoto.

DESTINATARI

Industrie lavorazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Potrebbe essere interessante per la frollatura della carne Podolica. Merita un approfondimento per saggiare l’interesse delle macellerie.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: lavorazione carne fresca

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

32

Valutazione delle caratteristiche bromatologiche e nutrizionali della carne podolica per una utilizzazione alternativa a quella corrente

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA

DESCRIZIONE

Avvio di un programma di valorizzazione della carne di Bovino, razza Podolica.
Studio qualità della carne di Podolica per avviare un programma di commercializzazione alternativo a quello esistente.
Ipotesi di programma di considerare per la carne Podolica, altri canali di commercializzazione.

PAROLE CHIAVE

Carne, bovino podolico, commercializzazione

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

**PSR – Asse I – Misura 1.2.1; Misura 1.2.3
POR FESR – Asse I**

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il problema esiste, anche in Puglia. L'ideale sarebbe capire perché la carne di Podolica è così poco valorizzata. Non certo perché non conosciamo la sua qualità. Comunque questi risultati potrebbero essere utili per meglio mettere a punto un modello di comunicazione efficace.

CATALOGAZIONE

FILIERA

**CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI**

TIPOLOGIA

**INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:**

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

**FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica**

24

Ingrasso del vitellone Piemontese in aziende a ciclo chiuso, confronto fra differenti sistemi di allevamento nell'ottica di un'ottimizzazione del processo produttivo della carne

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ANABORAPI - ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI DI RAZZA PIEMONTESE - CARRÀ (CN)

DESCRIZIONE

Definire strategie di ottimizzazione tecnico-economica dei processi produttivi.
Identificare le metodologie di ingrasso del vitellone Piemontese per rispondere al meglio alle esigenze produttive e zootecniche.
Individuazione di piani alimentari più razionali accorciamento della fase di ingrasso e miglioramento qualitativo delle carcasce prodotte in termini sia di maggior omogeneità di conformazione e di composizione, sia di miglioramento qualitativo delle carni.

PAROLE CHIAVE

Vitellone piemontese, sistemi di allevamento, fase di ingrasso, piani alimentari, qualità della carne.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha un interesse locale, al Sud l'allevamento da carne è marginale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

78

Aspetti produttivi e caratteristiche qualitative e organolettiche del Provolone Valpadana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA - CREMONA

DESCRIZIONE

Messa a punto di sistemi, sostitutivi all'uso di additivi, finalizzati al controllo dello sviluppo di muffe superficiali. Protocollo che terrà in considerazione le condizioni ambientali dei magazzini con eventuali valutazioni di interventi strutturali quali:
 - l'opportunità di sterilizzare l'aria negli stessi ambienti di stagionatura con trattamento a raggi UV (prima dell'immissione del formaggio),
 - filtraggio dell'aria,
 - trattamenti superficiali con rivestimenti privi di additivi e film plastici.

PAROLE CHIAVE

Uso di additivi, sistemi sostitutivi, controllo muffe, stagionatura dei formaggi

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha un interesse specifico.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie casearie

123

Tecnologie ecocompatibili per produzioni animali di qualità

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il progetto bene si inquadra nei principali obiettivi della programmazione del settore delle produzioni animali e, in particolare, in quelli relativi alla filiera della produzione della carne di bovini autoctoni come la Podolica. In particolare, il progetto mira a studiare l'influenza del sistema di allevamento più ecocompatibile possibile sui diversi aspetti quanti-qualitativi delle carcasse e delle carni di bovini Podolici; lo stesso, attraverso lo studio della composizione chimico-fisica delle carni, del grasso, delle frazioni proteiche sarcoplasmatiche, miofibrillari e connettivali, nonché attraverso la componente lipidica che caratterizza i vari tagli, tende a definire un indice di qualità muscolo/connettivo capace di riconoscerla in ogni passaggio della filiera. Gli obiettivi generali del progetto sono di valutare l'influenza del sistema di allevamento (brado con e senza integrazione alimentare con e senza madri; a regime stallino) sui diversi aspetti quanti-qualitativi della produzione di carne Podolica e di definire un indice di qualità muscolo/connettivo capace di riconoscere questa derrata da altre. Nell'anno 2006 sono stati individuati i vitelli da seguire nella crescita e su cui raccogliere i dati per la ricerca. È partito il loro allevamento, allo stato stallino, presso aziende convenzionate e si sono programmate ai primi di gennaio le macellazioni. Sempre nell'anno 2006 è stata completata la ricerca che valutava gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni di carne della razza Podolica in relazione al tipo di alimentazione, allevata sia in purezza che incrociata con tori da carne italiani (Chianina, Marchigiana, ecc...), i cui risultati sono in corso di pubblicazione.

PAROLE CHIAVE

Bovini autoctoni, qualità della carne, rintracciabilità di filiera

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Progetto troppo generale anche se le intenzioni sono ottime. Si tratta di capire cosa sia effettivamente trasferibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

27

Valorizzazione della carne equina, controllata e garantita, prodotta in Provincia di Bari, dalle razze "Murgese" e "Cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido"

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SANITÀ E BENESSERE ANIMALE - FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

DESCRIZIONE

1. Individuare le più idonee tecniche di allevamento e di alimentazione relativamente alle razze individuate;
 2. garantire al consumatore la qualità del prodotto finale.
- Attività di ricerca sulle più idonee tecniche di allevamento e di alimentazione delle razze individuate.

PAROLE CHIAVE

Carne equina, tecniche di allevamento, qualità

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Se la ricerca ha definito le tecniche di allevamento ed i modelli la sua trasferibilità può essere interessante e può trovare la dovuta attenzione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

248

Razionalizzazione dell'allevamento della manza da rimonta e miglioramento delle prestazioni produttive della pluripara.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA - CREMONA

DESCRIZIONE

Razionalizzazione dell'allevamento della manza da rimonta e miglioramento delle prestazioni produttive della pluripara

PAROLE CHIAVE

Manza da rimonta, allevamento, prestazioni produttive

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati noti e disponibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

45

Pascolamento di pecore nutrici: effetti sulle caratteristiche qualitative della carne degli agnelli

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA

DESCRIZIONE

Gli aspetti tipici dei prodotti ottenuti, carne e latte (di ovini) potranno essere garantiti nel tempo da un disciplinare di produzione.

PAROLE CHIAVE

Filiera carne ovina, disciplinare di produzione

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante, ma gran parte dei risultati attesi sono già noti. La mancata valorizzazione dipende esclusivamente da una cattiva trasformazione del latte e da una non idonea o assente campagna di marketing.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

20

**Tecnologie innovative per il potenziamento della produttività
quanti-qualitativa delle razze bovine autoctone siciliane**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*ISTITUTO ZOOTECNICO GENERALE - FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
PALERMO*

DESCRIZIONE

Sviluppare l'allevamento dei bovini autoctoni della Sicilia occidentale, valorizzandone i relativi prodotti lattiero-caseari e carnei, mediante: l'individuazione e l'impiego di innovative tecniche di allevamento finalizzate al miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni (anche dal punto di vista igienico-sanitario); la valutazione dell'applicabilità (in termini tecnico-economici) della tecnica riproduttiva dell'embryo transfert.

PAROLE CHIAVE

Bovini, razze autoctone siciliane, tecniche di allevamento, miglioramento quali-quantitativo

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha un valore solo locale, perché le tecniche di cui si parla sono conosciute e non particolarmente determinanti ai fini di una valorizzazione delle razze autoctone.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Commercializzazione/valorizzazione prodotti

43

Qualità carne bovina: organizzazione di un sistema qualità basato sull'identificazione e rintracciabilità dei prodotti e riduzione dell'impatto

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE VETERINARIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Individuare le relazioni tra tipo di allevamento, alimentazione e caratteristiche qualitative della carne bovina e relativa rintracciabilità del management.
2. Verificare il peso ambientale delle differenti soluzioni stabulative per l'allevamento del bovino da carne.
3. Aumentare la natalità di vitelli di razze da carne.
4. Divulgazione di corrette ed esaurienti informazioni relative alle modalità di allevamento, macellazione della carne bovina prodotta con diverse tipologie di allevamento.

PAROLE CHIAVE

Carne bovina, rintracciabilità, riduzione impatto ambientale

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati potrebbero interessare allevatori di carni bovine. In Puglia però il settore è poco presente, o almeno non vi sono aziende specializzate.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne
AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

66

Controllo genetico dell'etichettatura ordinaria nella filiera della carne bovina

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE ITALIANO "LAZZARO SPALLANZANI"- MILANO

DESCRIZIONE

Messa a punto di un sistema che consenta di affiancare la tracciabilità genetica a quella ordinaria, prevista nell'ambito della gestione dell'anagrafe del bestiame e dell'etichettatura delle carni.

PAROLE CHIAVE

Tracciabilità genetica, etichettatura carni

DESTINATARI

Industrie di lavorazione carni, Industrie di trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante ma già esistono sul mercato metodi di tracciabilità delle carni. Si tratta di capire, ammesso che il modello sia stato messo a punto, quanto sia migliorativo di quello attuale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

39

Sistemi innovativi per la promozione e riconoscibilità della qualità nella filiera produttiva della carne bovina

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE ITALIANO "LAZZARO SPALLANZANI"- MILANO

DESCRIZIONE

1.Costruire un "indice qualità" della carne che consenta al consumatore di poter disporre di informazioni sulle caratteristiche qualitative del prodotto che sta per acquistare.
2.Validare nuove metodologie per la certificazione dell'origine del prodotto, che consentono di individuare non solo il luogo di provenienza geografica, ma anche di determinare il tipo di processo produttivo.

PAROLE CHIAVE

Filiera carne bovina, indici di qualità, tracciabilità.

DESTINATARI

Industrie di lavorazione carni, Industrie di trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante. Il problema del mercato della carne e del latte resta quello del pagamento in funzione della qualità. Se questi indici fossero disponibili, potrebbero essere un efficace strumento per ridare vitalità al settore.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

140

Sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina, caprina e bovina

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA, STATO ITALIANO

DESCRIZIONE

I regolamenti e le direttive riguardano l'identificazione e la registrazione degli animali, l'istituzione di un sistema di identificazione e registrazione di bovini, ovini e caprini

PAROLE CHIAVE

animali, identificazione, registrazione

DESTINATARI

Aziende zootecniche, servizi zooprofilattici, organi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento CE 21/2004, Regolamento CE 1760/2000

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Regolamenti in via di applicazione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

136

Identificazione e registrazione degli animali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Le disposizioni del presente decreto legislativo sono emanate al fine di abrogare la normativa nazionale di attuazione delle direttive comunitarie a loro volta abrogate dalla direttiva 2004/41.

PAROLE CHIAVE

Animali, identificazione, registrazione

DESTINATARI

Aziende zootecniche, servizi zooprofilattici, organi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Direttiva 92/102/CEE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Probabilmente il problema è stato risolto. E' solo un fatto operativo

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

134

Organizzazione di controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale nazionali e non, per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali

PAROLE CHIAVE

Alimenti di origine animale, controlli ufficiali, ottemperanza normativa

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie alimentari, imprese di commercializzazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come sopra.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

Studio sulla contaminazione da Listeria spp. nella filiera delle produzioni lattiero-casearie tipiche del territorio appulo-lucano - Caratterizzazione molecolare dei ceppi isolati.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA.

DESCRIZIONE

L'indagine ha interessato 12 caseifici che trasformano latte bovino nei quali, nel corso della lavorazione, sono stati campionati matrici sia alimentari che ambientali. E' stata evidenziata una notevole diffusione sia di Listeria spp. (41,6%) che di L. monocytogenes (25%). Dei caseifici, tre sono risultati contaminati da L. monocytogenes, in un caso in associazione a L. innocua e due solo da L. innocua. Dei 207 campioni esaminati, 22 (22/207; 10,6%) erano positivi per Listeria spp., di cui 14 (14/207; 6,8%) per L. monocytogenes, da sola o in associazione a L. innocua. I ceppi di L. monocytogenes sono stati sierotipizzati e genotipizzati. La tecnica AFLP ha confermato di possedere un maggiore potere discriminante, rispetto alla sierotipizzazione, per la caratterizzazione dei ceppi, consentendo di differenziare, all'interno di uno stesso stabilimento, genotipi diversi pur se appartenenti ad uno stesso sierotipo. L'analisi statistica mediante test del Chi-Quadro ha evidenziato che le superfici ambientali sono significativamente più contaminate da L. monocytogenes rispetto alle matrici alimentari ($p < 0,05$) e che l'indicatore di contaminazione ambientale più efficace è il pozzetto di drenaggio ($p < 0,05$)

PAROLE CHIAVE

Listeria spp, contaminazione, produzioni lattiero-casearie

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il risultato conferma quanto già si sapeva: la listeria è presente dappertutto. Nel Sud finora non ha creato problemi perché la tipologia di formaggi che si produce non ne permette lo sviluppo. Indubbiamente, nel caso si producessero tipologie a crosta morbida ed umida, è bene sapere che il rischio è certo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

67

Aspetti della qualità nella filiera suinicola lombarda

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ZOOTECNIA GENERALE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Monitorare la situazione dell'inquinamento (ammoniaca e idrogeno solforato) del microambiente nella realtà degli allevamenti della regione Lombardia.
2. Monitoraggio per la ricerca dell'eventuale presenza di Zearalenone nel sangue delle scrofe; qualora l'analisi risultasse positiva per la micotossina, allora, e solo in quel caso, ci si muoverebbe per cercare gli alimenti responsabili della contaminazione, preventivamente conservati.
3. Monitoraggio dell'Ocratossina A nel prodotto finito e individuazione delle origini della contaminazione

PAROLE CHIAVE

Qualità della carne suina, prevenzione e monitoraggio micotossine.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

60

Analisi del rischio microbiologico, finalizzata alla tutela del consumatore, nella filiera di insaccati di suino a lunga stagionatura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
*DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA, PATOLOGIA COMPARATA E IGENE VETERINARIA –
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA*

DESCRIZIONE

Il progetto mira ad aumentare la sicurezza della soppressa vicentina Dop dal punto di vista microbiologico in tutte le fasi della filiera.

PAROLE CHIAVE

Rischio microbiologico, sanità pubblica, qualità, consumatore

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Riguarda la soppressa vicentina. La ricerca è troppo mirata perché ne possa essere utilizzato il modello operativo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

133

Igiene per gli alimenti di origine animali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non di provenienza estera e nazionale

PAROLE CHIAVE

Alimenti di origine animale, igiene

DESTINATARI

Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni, Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come sopra.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

135

Verifica di conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente, garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori

PAROLE CHIAVE

Alimenti, mangimi, controlli ufficiali, conformità normativa

DESTINATARI

Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni, Aziende zootecniche, Industria mangimi

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come sopra

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase terziaria: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

132

Igiene dei prodotti alimentari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni, in particolare l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, del rispetto della catena del freddo e dei criteri microbiologici.

PAROLE CHIAVE

Igiene prodotti alimentari, HACCP, manuali di corretta prassi igienica, importazioni, esportazioni

DESTINATARI

Aziende agricole, industrie alimentari, imprese di commercializzazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Idem come sopra.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

223

Miglioramento delle prestazioni produttive e riproduttive mediante nuove tecniche di inseminazione strumentale nella scrofa

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
UNIONE OPERATORI DI FECONDAZIONE ARTIFICIALE ANIMALE (U.O.F.A.A.)-PAVIA ISTITUTO DI ZOOTECNIA-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

Migliorare l'efficienza riproduttiva degli allevamenti suinicoli mediante moderne tecnologie di inseminazione strumentale, che consentano un impiego più corretto del materiale seminale e la riduzione dei costi connessi al management dei verri riproduttori.

Riduzione dei costi legati al mantenimento dei verri per la riproduzione in quanto si potrà far fronte alle necessità aziendali con un numero inferiore di maschi ma dal più alto profilo genetico.

Riduzione del numero totale di spermatozoi e del volume della dose di materiale seminale impiegato, consentendo di ottenere un numero maggiore di dosi per eiaculato, un costo per dose inferiore ed una riduzione della manodopera generale.

PAROLE CHIAVE

Scrofa, inseminazione strumentale, riduzione costi.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'allevamento suino è poco presente. Comunque la tecnica è interessante. Forse qualche privato potrebbe utilizzarla, ma si tratta di sapere se funziona e quali sono i costi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Servizi veterinari

63

Valutazione e validazione di procedure di screening per la diagnosi in vivo della BSE per l'identificazione dei bovini infetti nella fase subclinica o periclinica e di test per il prelievo di proteine di origine animale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PATOLOGIA ANIMALE, IGIENE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA - SEZIONE DI MICROBIOLOGIA E IMMUNOLOGIA-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Valutazione e validazione di test per il rilievo di proteine di origine animale nei mangimi destinati agli animali da reddito.
2. Valutazione e validazione di procedure di screening per la diagnosi in vivo della BSE al fine di intervenire nell'identificazione dei bovini infetti, ma ancora in fase subclinica o preclinica.

PAROLE CHIAVE

BSE , allevamento bovino, test valutativi.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante ma i risultati, se disponibili, coinvolgono direttamente le istituzioni pubbliche perché la malattia è sotto controllo del servizio sanitario nazionale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase terziaria: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Servizi veterinari

64

Ricerche di metodologie alternative di lotta alle parassitosi gastrointestinale degli ovini.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO PISA RICERCHE - PISA

DESCRIZIONE

1. Studiare la resistenza genetica alle parassitosi gastro-intestinali coadiuvata dall'uso di medicina omeopatica.
2. analisi per la valutazione delle EPG.
3. identificazione delle specie più diffuse.
4. somministrazione mensile di rimedi omeopatici.
5. monitoraggio patologie.
6. raccolta dati produttivi.
7. elaborazione dati.

PAROLE CHIAVE

Monitoraggio parassitosi gastrointestinali, ovini, EPG, omeopatia veterinaria

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Le parassitosi sono strettamente legate al territorio. Per la Puglia sono già disponibili i modelli di prevenzione

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase terziaria: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Servizi veterinari

244

Diagnosi dei principali virus nelle specie cerealicole ed orticole e monitoraggio dei potenziali vettori

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

E.R.S.A. - ENTE REGIONALE PER LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA - GORIZIA

DESCRIZIONE

a) verifica della infettività di specie afidiche nei confronti di virus di colture agrarie autunnali
b) verifica della composizione delle colonie afidiche nelle colture autunnali ai fini della impostazione della lotta ai vettori di virus.
Individuazione delle specie afidiche coinvolte nella trasmissione di virus in colture autunnali
Monitoraggio sulla composizione delle colonie afidiche autunnali ai fini impostazione lotta ai vettori di virus.

PAROLE CHIAVE

Tattiche di difesa, specie afidiche, trasmissione, vettori

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Resultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. L'attività di monitoraggio della situazione fitosanitaria condotta sui cereali rappresenta una metodologia di lavoro in grado di supportare correttamente le scelte dei produttori, orientandone le strategie di difesa, ma, di sostenere anche l'attività di miglioramento genetico, attraverso lo sviluppo dei nuovi materiali genetici.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

83

Centro miglioramento zootecnico della razza Ovina Comisana.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE ZOOTECNICO PER LA SICILIA - PALERMO

DESCRIZIONE

Valorizzare la razza ovina Comisana, attraverso la realizzazione di un centro di miglioramento genetico per la competitività della razza ovina Comisana e l'incremento del tasso di gemellarità per migliorare la produzione di agnelli da macello. Selezione di arieti di elevato valore genetico per la produzione di latte.

PAROLE CHIAVE

Valorizzazione pecora Comisana, incremento tasso di gemellarità, selezione arieti

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse specifico e locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

131

Sicurezza alimentare

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Il regolamento reca i principi generali da applicare nella Comunità e a livello nazionale in materia di alimenti e mangimi in generale, e di sicurezza degli alimenti e dei mangimi in particolare. Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, stabilisce procedure relative a questioni aventi un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi, disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi, dispone l'obbligatorietà della rintracciabilità in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e mangimi.

PAROLE CHIAVE

Legislazione alimentare, alimenti e mangimi, EFSA, rintracciabilità

DESTINATARI

Aziende agricole, Aziende zootecniche, Industrie alimentari

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Vale quanto scritto per la scheda 130

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi privati

AREA SCIENTIFICA: Assistenza tecnica aziende agricole

249

Potenzialità produttive di specie foraggere tipiche degli ambienti meridionali in funzione dell'irrigazione e delle modalità di sfalcio

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

L'influenza dei fattori agronomici sulla potenzialità produttiva in biomassa e seme, nelle specie foraggere di interesse agricolo, è determinante per lo sfruttamento del potenziale genetico varietale. I fattori agronomici, sulle specie annuali consociate, sono determinanti per lo sfruttamento delle caratteristiche ambientali. Ancora più importanti sono i fattori agronomici nello sviluppo e l'utilizzazione delle varietà poliennali negli ambienti meridionali.

Metodi utilizzati

Sono valutate specie ed ecotipi delle specie foraggere poliennali ed annuali più diffuse nella coltivazione degli ambienti meridionali. Le varietà delle specie sia annuali e poliennali sono valutate in purezza con due densità di semina ed in due modalità di allevamento (irriguo ed asciutto). Le varietà sono state valutate per l'utilizzazione di foraggio e di seme. La valutazione di foraggio e seme hanno determinato l'influenza dei fattori agronomici valutati sulle componenti delle produzioni.

Risultati ottenuti

I risultati hanno definito la corretta tecnica di coltivazione che meglio favoriscono lo sfruttamento del potenziale genetico varietale in ambiente meridionale

PAROLE CHIAVE

Foraggere, potenzialità produttive, fattori agronomici, modalità di sfalcio

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di solo interesse conoscitivo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

257

Caratterizzazione qualitativa di cultivars, ecotipi e linee di specie foraggere tipiche dell'area meridionale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

Lo studio dei parametri qualitativi delle specie foraggere è necessario nella definizione della dieta alimentare che favorisce il benessere e la valorizzazione dei prodotti degli animali zootecnici. La ricerca è finalizzata nella individuazione di parametri qualitativi utili nella selezione di genotipi superiori da utilizzarsi come parentali nei programmi di costituzione di varietà adatte agli ambienti meridionali.

Metodi utilizzati

Determinazione di principali parametri qualitativi (proteine, fibra e suoi componenti) e valutazioni delle correlazioni tra parametri qualitativi e digeribilità dei foraggi.

Risultati ottenuti

Sono state determinate parametri chimici relativi a progenie di festuche selezionate per adattabilità ambientale e stimate le correlazioni tra parametri qualitativi e digeribilità in vitro

PAROLE CHIAVE

Specie foraggere, area meridionale, parametri qualitativi dei foraggi, selezione.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Solo interesse conoscitivo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

170

Colture proteiche ad uso zootecnico in ambiente biologico

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

SETTORE AGRICOLTURA E AMBIENTE RURALE-PROVINCIA DI LODI

DESCRIZIONE

1. Valutare la qualità degli insilati ottenuti dalle consociazioni triticale/pisello proteico e frumento/pisello proteico nelle quali sono stati utilizzati diversi rapporti percentuali tra le colture consociate.
2. Valutare la risposta delle varietà Classic e Corallo di pisello e Luxe di lupino nell'ambiente della bassa Pianura Padana; inoltre si intende confrontare due tecniche colturali diverse per valutare quale si dimostra più efficace per lo sviluppo della coltura e il contenimento delle infestanti.

PAROLE CHIAVE

Qualità degli insilati, colture proteiche, confronto varietale, tecniche colturali.

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1 - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

I risultati potrebbero essere interessanti per tutte quelle aziende che basano l'alimentazione degli animali sull'insilato. Difficile capire se quelle tecniche e quelle colture siano trasferibili. L'informazione comunque potrebbe risultare utile per gli allevatori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

255

Influenza dei fattori agronomici sulla produttività dei pascoli degli areali pugliesi occidentali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

La superficie interessata a pascolo nell'area meridionale, con delle isole, è di circa 1000.000 di ettari di cui 210.000 sono localizzati nella Regione Puglia (41% nella provincia di Foggia). Le aree dove viene condotta la ricerca sono interessate da Programmi Integrati Mediterranei (PMI) previsti dalla normativa 20088/85 della UE al fine di valorizzare le risorse ambientali delle aree meridionali.

L'obiettivo che si propone di verificare è quello di determinare la possibilità di utilizzare interventi agronomici per migliorare la potenzialità produttiva, sulle componenti flogistiche, sulla composizione di produrre semi endemici da queste aree e sulla caratterizzazione qualitativa del cotico tabulari in tre periodo dell'anno (autunno, primavera ed estate)

Metodi utilizzati

Le ricerche vengono effettuate in aziende zootecniche private in cinque località dell'areale foggiano di cui due nella zona del Gargano (Carpino e Monte S. Angelo) e tre dell'Appennino dauno (Monteleone, Delicato e celle S. Vito). L'esperimento rientra nella metodologia sperimentale di prove ripetute sulla stessa parcella. Su ogni località vengono valutate 5 tesi sperimentali: controllo non concimato, concimazione con azoto (60 kg ha-1), fosforo (80 kg ha-1) e due tesi di concime binario a base di azoto e fosforo rispettivamente alla dose di 16 e 35 kg ha-1 e 35 e 72 kg ha-1. In ogni tesi sono state valutate la potenzialità produttiva, la composizione flogistica e le caratteristiche qualitative della biomassa erbosa.

Risultati ottenuti

La ricerca ha consentito la determinazione del potenziale produttivo dei pascoli consentendo di stabilire il carico di animale che essi possono mantenere. A queste determinazioni vanno aggiunte le conoscenze relative all'effetto della concimazione sulla produzione di biomassa, sulla variazione della composizione della flora del cotico tabulare e sulle caratteristiche qualitative dell'erba pascolata. Le informazioni ottenute della ricerca, hanno evidenziato la possibilità di migliorare i pascoli con l'uso di interventi agronomici a base di azoto-fosforo che determinano lievi variazioni nella composizione della flora del pascolo naturale

PAROLE CHIAVE

Produttività dei pascoli, concimazione fosfo-azotata, composizione floristica

DESTINATARI

Aziende agricole, aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Solo interesse conoscitivo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

256

Influenza dei fattori ambientali sulla qualità del seme in foraggiere annuali e poliennali adatte agli ambienti meridionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

Studiare i fattori qualitativi nel seme delle colture foraggiere allevate in condizioni ambientali meridionali ed in condizioni di rifornimento irriguo variabile. Associare alle caratteristiche qualitative del seme la condizione fisiologica che influisce il vigore cellulare degli organi della pianta al fine di individuare i meccanismi fisiologici influenzati dalle condizioni ambientali da utilizzare per lo studio delle vie metaboliche dei prodotti di accumulo e come mezzo di selezione in programmi di miglioramento genetico.

Metodi utilizzati

Lo studio è stato condotto su varietà rappresentative, nella coltivazione per lo sfruttamento agronomico, di 4 specie di trifoglio annuale. Sono stati studiati i meccanismi fisiologici influenzati dalle condizioni ambientali al fine di individuare parametri biochimici utili per lo studio delle vie metaboliche dei prodotti di accumulo e come mezzo di selezione in programmi di miglioramento genetico per la costituzione varietale.

Risultati ottenuti

Sono state messe a punto metodiche sperimentali di laboratorio idonea ad indagare le vie metaboliche dei prodotti di riserva negli organi della pianta e sviluppare criteri di selezione da utilizzare in programma di selezione per l'individuazione di genotipi con peculiarità biologiche idonei a valorizzare le risorse ambientali delle aree meridionali. A tal fine è stato monitorato il potenziale idrico fogliare in modo da quantificare il livello di deficit idrico durante la fase di riempimento del seme e determinate le relazioni tra parametri produzione di biomassa e seme con le componenti produttive della resa in seme. Inoltre, il seme raccolto viene utilizzato in laboratorio per analisi relative al vigore del seme e delle plantule.

PAROLE CHIAVE

Foraggiere annuali, poliennali, qualità del seme

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Solo interesse conoscitivo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

184

Alimentazione razionata nell'allevamento all'aperto dei suini

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

VENETO AGRICOLTURA - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

1)Miglioramento nutrizionale delle scrofe gravide adottando una alimentazione razionata con accesso singolo.
2)Migliorare la rilevazione dei dati produttivi senza arrecare stress all'animale.
3)Migliorare le condizioni di vita invernali dei suinetti nei primi giorni dopo il parto. Studio e realizzazione di un prototipo di rastrelliera di alimentazione abbinata a una specifica dieta.
Adozione di microchip sottocutaneo per lettura a distanza. Studio e realizzazione di due prototipi di capannine parto-allattamento ad alta coibentazione.

PAROLE CHIAVE

Benessere animale, miglioramento nutrizionale suini, rilevazione dati, rastrelliera di alimentazione, microchip

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'allevamento dei suini al pascolo interessa sempre più gli allevatori ed i consumatori. Non a caso in questo report vi sono molte schede sull'argomento. Motivo in più per raggruppare tutti i risultati e mettere a punto un manuale specifico.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

247

Mungitura robotizzata

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA - CREMONA

DESCRIZIONE

L'AMS differisce da altre tecnologie innovative in agricoltura perché non sostituisce solo un'operazione precedentemente manuale, ma implica una gestione completamente nuova dell'azienda. Per questo motivo l'introduzione di un sistema automatico di mungitura influisce in modo diretto sul fabbisogno quantitativo e qualitativo del lavoro, oltre che su tutte le variabili che costituiscono il sistema azienda.

Allo stato delle conoscenze, l'interesse verso la diffusione degli AMS è senz'altro motivato da aspetti concreti. Permangono comunque quesiti che richiedono risposte più puntuali. Ad esempio:

- Sussiste un reale incremento del reddito netto con l'adozione del robot?
- E' possibile eliminare completamente i precedenti sistemi di mungitura?
- Sussiste una reale diminuzione dei tempi di lavoro, e questo che caratteristiche assume?
- Come si deve adeguare la gestione delle operazioni di stalla?

A questi quesiti la ricerca in corso si propone di dare risposte obiettive legate alle diverse realtà italiane.

PAROLE CHIAVE

Robot mungitore

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Tecnologia già presente sul mercato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

226

Robot di mungitura

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA-ROMA

DESCRIZIONE

1.Valutazione degli impianti di mungitura robotizzata esistenti in relazione all'impatto sulle produzioni,in termini quali-quantitativi e sulla gestione aziendale nelle varie tipologie organizzative;

2.Verifica degli effetti della mungitura robotizzata sulla lattazione;

3.Verifica e ampliamento di un sistema di autocontrollo della produzione di latte in stalle con robot di mungitura;

4. Studio dei software gestionali dei robot di mungitura e valutazione delle informazioni prodotte.

Gli AMS (Automatic Milking System) costituiscono una delle innovazioni tecnologiche più significative per una zootecnia moderna. In tutte le realtà caratterizzate da elevato sviluppo socio-economico il robot di mungitura ha superato lo stadio di prototipo sperimentale ed ha assunto un carattere di progressiva diffusione. Attualmente nel mondo vi sono 1745 aziende con AMS operativi, di cui 1606 in Europa.

Le problematiche tecniche, economiche, sociologiche connesse all'introduzione degli AMS sono particolarmente complesse e coinvolgenti gli interi processi e la struttura ed organizzazione aziendali.

Per questi motivi, nell'ambito del progetto "Gestione avanzata dei sistemi automatizzati

nell'allevamento bovino da latte e della valutazione degli impatti socio-economici ed ambientali" promosso e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dall'Istituto Sperimentale per la Zootecnia, presso il Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare – sezione di Economia dell'Università degli Studi di Bologna è in corso un'indagine approfondita, dalla quale ci si augura di poter trarre indicazioni puntuali ed organiche per la realtà italiana. In questo contributo preliminare si esplicitano indicazioni derivanti da un'approfondita analisi della letteratura mondiale (153 riferimenti) e dalle esperienze direttamente acquisite.

In Italia la diffusione del robot ha seguito il trend internazionale.

Inizialmente la sua introduzione nelle realtà italiane è stata limitata da varie difficoltà e

perplexità degli allevatori, nonché dall'esigenza delle ditte produttrici di garantire un'assistenza tecnica tempestiva incluso nel contratto di vendita.

Questo servizio, indispensabile per la gestione e per la commercializzazione dei robot, risulta gravosa su un territorio tanto vasto e disomogeneo nella distribuzione delle aziende zootecniche potenzialmente acquirenti, quale è quello italiano.

Superata l'inerzia iniziale oggi si registra un interesse sempre maggiore verso l'applicazione di questa tecnologia, come si evince dall'incremento di vendita negli ultimi anni. L'ulteriore progresso tecnologico ha permesso di migliorare l'efficienza, di ridurre i costi iniziali d'investimento ed una maggiore efficienza dei servizi, favorendone ulteriormente la diffusione. In concreto gli AMS si stanno proponendo come una vera e propria svolta tecnologico-strutturale per gli allevamenti di vacche da latte.

Dalle indagini svolte all'estero ed in Italia emerge che molteplici sono le motivazioni che stimolano gli allevatori verso questa tecnologia. Le principali risultano essere:

- Miglioramento della qualità della vita
- Riduzione dell'impiego del lavoro
- Miglioramento della qualità del lavoro
- Crescente difficoltà di reperire manodopera
- Diffusione della cultura tecnologica
- Riduzione dei vincoli imposti dalla mungitura
- Progressiva evoluzione tecnologica del robot
- Attesa di un miglioramento della redditività dell'allevamento
- Diminuzione del prezzo d'acquisto
- Crescente omogeneità morfo-funzionale
- Possibilità di incremento della produzione per capo mediante l'adozione di tre mungiture.

Le considerazioni precedenti evidenziano come il giudizio socio-economico dell'imprenditore, in riferimento alla convenienza di introdurre gli AMS, esprime la sintesi di aspetti soggettivi, oggettivi, di efficienza economica della scelta specifica.

Gli aspetti oggettivi costituiscono il sistema dei vincoli. Essi sono riconducibili alla dimensione aziendale, alla numerosità della mandria, al mercato del lavoro, al sistema di allevamento (stallino o brado), alla struttura dell'allevamento, al tipo di animali, alla destinazione della produzione e alla disponibilità di assistenza tecnica delle imprese fornitrici degli AMS.

L'efficienza economica specifica degli AMS è condizionata dai vincoli propri di ogni realtà aziendale e da un'analisi economica complessiva dell'impresa in relazione alle diverse soluzioni tecnico-organizzative ipotizzabili.

Per misurare l'ampiezza dell'influenza derivante dall'introduzione degli AMS nell'ambito del sistema azienda, è possibile circoscrivere l'analisi al campo delle variabili direttamente influenzate, dando per costanti gli altri aspetti.

Nell'indagine in corso si sono individuati parametri oggettivi (come il costo di acquisto, i costi di adattamento e di manutenzione, la capacità produttiva, il risparmio di lavoro, l'intensità di impiego della macchina, i capi per posta, i tempi necessario all'adattamento) per esprimere le conseguenze economiche e gestionali della scelta di adottare un AMS sia a livello degli introiti che in riferimento ai costi.

Sugli introiti, influenza rilevante si riscontra sul quantità di latte prodotta, sulla qualità del latte e sul prezzo di vendita in relazione ai vincoli di destinazione.

Sui costi, l'influenza è assai allargata. Oltre ai costi diretti per l'acquisto, gli adattamenti strutturali e di installazione, i consumi e la manutenzione degli apparati, rilevanti sono gli adattamenti organizzativi (gestione e costo del lavoro), le influenze sulla salute degli animali, gli adattamenti dei sistemi alimentari e delle zootecniche in genere.

In riferimento agli aspetti indicati l'analisi della letteratura mondiale (153 riferimenti) ha posto in evidenza una notevole variabilità dei riferimenti empirici e metodologici. Per giungere ad indicazioni confrontabili si è dovuto svolgere un delicato lavoro critico interpretativo dal quale derivano i dati selezionati che esprimiamo.

In primo luogo va evidenziato che in tutte le realtà mondiali l'interesse maggiore verso gli AMS si riscontra nelle imprese famigliari, non solo per loro la grande diffusione, ma anche perché in esse assumono peso rilevante le motivazioni sociologiche.

Nelle grandi imprese con salariati, pare riscontrarsi una maggiore reticenza verso questa innovazione in quanto gli aspetti sociologici riducono il loro peso e sono nettamente prevalenti quelli strettamente economici.

In termini più generali l'adozione del robot potrebbe attenuare l'onerosità sociologica delle attività zootecniche che spesso costituiscono motivo di abbandono, a prescindere dai rendimenti economici.

L'acquisto ed installazione di un AMS richiede un cospicuo investimento di capitale iniziale, giustificato solo dalla prospettiva di permanenza in attività nel medio periodo. In tale contesto gli AMS assumono il significato non solo di apparato strumentale sostitutivo dei precedenti (sale di mungitura), ma di apparato centrale per realizzare una strategia più ampia di automazione aziendale.

PAROLE CHIAVE

Robot di mungitura

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA – ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Tecnologia già presente sul mercato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 – Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: altro

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

158

Riduzione dell'utilizzo di antibiotici nell'allevamento bovino da carne mediante l'uso di sostanze naturali per la prevenzione delle patologie stress indotte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE VETERINARIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

1. Riduzione dell'utilizzo di farmaci nell'allevamento del bovino da carne nella fase di adattamento.
2. Migliorare la capacità di adattamento degli animali aumentando la resistenza alle infezioni opportunistiche e limitando gli atteggiamenti di competizione tra i soggetti.
3. Riduzione dei costi per interventi terapeutici.

PAROLE CHIAVE

Allevamento bovino, carne, patologie da stress, antibiotici, sostanze naturali

DESTINATARI

Servizi di assistenza tecnica, produttori agricoli.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante. In Puglia comunque non è molto diffuso l'allevamento da carne.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Servizi veterinari

Valorizzazione energetica dei sottoprodotti della macellazione bovina: il caso abruzzese

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
AGRIREGIONEUEOPA; S.P.E.R.A.- CENTRO STUDI INTERUNIVERSITARI SULLE POLITICHE ECONOMICHE, RURALI E AMBIENTALI

DESCRIZIONE

Identificazione di soluzioni migliorative

Una volta definito lo scenario attuale abruzzese, si è puntato ad identificare alcune potenziali soluzioni migliorative, basate principalmente su approcci collaborativi, sia settoriali, sia intersettoriali, che verosimilmente potessero tradursi in benefici socio-economici e ambientali condivisi.

A tal fine, è stata svolta un'ampia rassegna bibliografica relativa sia alle opzioni di valorizzazione dei residui animali maggiormente consolidate, sia ad eventuali soluzioni innovative ancora allo stadio sperimentale (Menner et al., 1998; Ockerman e Hansen, 2000; Nordic Council of Ministers, 2001) allo scopo di ottenere informazioni sulle opzioni tecnologiche attualmente o potenzialmente disponibili.

Ovviamente, l'obiettivo di questa prima fase dell'analisi era quello di fornire una mera indicazione di soluzioni migliorative, la cui reale fattibilità ed efficacia, sia tecnico-economica, sia ambientale, dovrà essere comunque attentamente valutata con strumenti adeguati.

Le soluzioni migliorative identificate sono state classificate in alcune categorie principali:

- recupero energetico;
- ottimizzazione della logistica;
- ottimizzazione della gestione di alcune tipologie di sottoprodotti (organi parassitari, contenuto intestinale, grasso);
- recupero del sangue.

In questa sede ci si concentrerà sulla descrizione delle opzioni relative al recupero energetico, rimandando ad altre pubblicazioni (Raggi et al., 2006a; 2006b) per le restanti categorie.

Potenziali opzioni di recupero energetico

L'opzione probabilmente più ovvia di recupero energetico da materiali di scarto è la combustione diretta (incenerimento) con recupero energetico (la cosiddetta "termovalorizzazione"). Nel presente caso di studio si tratta dell'unica opzione effettivamente adottata. Occorre precisare che l'incenerimento diretto dei sottoprodotti di macellazione tal quali è difficilmente praticabile a causa del loro elevato tasso di umidità. Essi vengono, quindi, sottoposti ad opportuni trattamenti, verosimilmente piuttosto energivori, volti, tra l'altro, a ridurre opportunamente il grado di umidità. Occorrerebbe quindi valutare, caso per caso, il bilancio energetico complessivo per determinare il reale interesse di tale opzione ai fini della valorizzazione energetica dei residui di macellazione.

Opzioni alternative di recupero energetico appaiono di un certo interesse per la tipologia di scarti in esame. Ad esempio, potrebbe risultare conveniente un recupero energetico indiretto mediante l'ottenimento di combustibili, quali il biogas e il biodiesel, il primo ottenibile, come è noto, dalla fermentazione anaerobica di materiale organico, il secondo ricavabile dall'esterificazione di sostanze grasse (più comunemente di origine vegetale, ma anche animali).

Per quanto riguarda il biodiesel, è ampiamente riconosciuto che esso rappresenti un combustibile liquido alternativo ottenibile da grasso, olio e rifiuti grassi. È inoltre dimostrato che esso possa essere utilizzato nei tradizionali motori diesel senza alcuna modifica. La produzione e l'uso di biodiesel sono drasticamente aumentati dal 1999 principalmente per effetto dei vantaggi legati alla fattibilità energetica, ai benefici ambientali rispetto al gasolio tradizionale, alla sicurezza delle forniture, alle caratteristiche fisiche che lo contraddistinguono, come il maggiore potere lubrificante rispetto al gasolio di origine fossile. Il sego colato, prodotto trasformato dai residui della macellazione bovina, rappresenta una risorsa attualmente disponibile a buon mercato che, se convertita in biodiesel, permetterebbe di ottenere vantaggi di carattere economico, energetico e ambientale (Nelson e Shock, 2006).

È stato osservato, tuttavia, che il biodiesel può essere considerato semplicemente come fonte energetica supplementare e non principale (Ma e Hanna, 1999).

Per quanto concerne la produzione di tale combustibile da scarti di macellazione, le applicazioni note sono piuttosto limitate. Nel 2001, un'impresa tedesca di trasformazione di sottoprodotti della macellazione ha avviato una produzione di biodiesel utilizzando i propri scarti di grasso (Hilber et al., 2006). Nel Regno Unito è stato recentemente realizzato un impianto su larga scala, nell'ambito del progetto di ricerca BODIEPRO (Niederl e Narodslawsky, 2004).

Il biogas, d'altro canto, è anch'esso una fonte di energia rinnovabile che potrebbe efficacemente contribuire a sostituire (specialmente nel settore agroalimentare) le fonti energetiche tradizionali. Nonostante i suoi molteplici vantaggi, la produzione di biogas ha dei limiti che ne compromettono la diffusione. Tra questi si possono menzionare un tempo di ritenzione idraulica relativamente elevato (30-50 giorni) e la bassa produzione di gas nel periodo invernale (Yadvika et al., 2004).

Diversi sono gli impianti di biogassificazione realizzati in Europa che accolgono scarti della macellazione: ad es. in Austria, Germania, Regno Unito, Svezia (European Commission, 2005). Proprio in Svezia si deve evidenziare il caso dell'impianto di Linköping la cui produzione di biogas (15.000 Nm³/d) viene utilizzata, tra l'altro, come carburante degli autobus urbani (Nordberg e Edström, 2003).

Nel caso di studio sarebbe auspicabile, quanto meno, avviare alla biogassificazione il letame e il contenuto del tubo digerente, attualmente destinati al compostaggio e/o allo spandimento diretto sui terreni. Tra l'altro, tale opzione consentirebbe di mantenere il consolidato rapporto di collaborazione instaurato con gli agricoltori locali, grazie alla possibilità di utilizzare comunque come ammendante di terreni agricoli i residui del processo di biogassificazione. Una

ottimizzazione della gestione dei residui (Raggi et al., 2006b) consentirebbe di valorizzare in modo analogo anche il contenuto intestinale, che, attualmente, anziché essere separato dagli intestini viene smaltito insieme a questi come materiale di Categoria 1.

PAROLE CHIAVE

Residui di macellazione, fermentazione anaerobica, produzione di biogas e biodisel.

DESTINATARI

Industrie lavorazione carni, Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.4 - Linea d'intervento 2.5

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Potrebbe essere interessante se, in Puglia, vi sono impianti in grado di utilizzare questa tecnologia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: lavorazione carne fresca

AREA SCIENTIFICA: Altro

165

Pianificazione di sistemi innovativi di raccolta di smaltimento di materiali a rischio specifico e ad alto rischio.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA (A.R.A.L.)-CREMA

DESCRIZIONE

1. Definire la dimensione del problema dello smaltimento delle carcasse a livello regionale.
2. Individuare e confrontare possibili alternative atte a ridurre i costi di trasporto, distruzione e smaltimento valutando soluzioni innovative.

PAROLE CHIAVE

Carcasse, smaltimento, termodistruzione.

DESTINATARI

Industrie lavorazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Il problema esiste e, nel caso fossero disponibili ed interessanti il modello e la strategia, il tutto potrebbe risultare interessante per il settore. Perché, come è noto, le carcasse animali da risorsa sono diventate un costo enorme.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: lavorazione carne fresca

AREA SCIENTIFICA: Altro

219

Certificazione elettronica delle carni

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE ED AMBIENTALI (DIBIAGA) - UNIVERSITÀ DI ANCONA

DESCRIZIONE

Il sistema consente la certificazione presso i punti vendita della carne venduta al dettaglio (macellerie convenzionate) indicando la provenienza, il produttore, lo stabilimento di macellazione, l'identificativo dell'animale, con il Paese di nascita e provenienza ed il peso acquistato dal consumatore. Il peso morto della mezzena che il macellaio acquista dalla Bovinmarche viene memorizzato all'interno di una tessera elettronica, del tutto simile a quelle utilizzate per il bancomat e carte di credito. Man mano che il macellaio vende le singole porzioni di carne bovina, i relativi pesi in grammi vengono scalati dal peso complessivo registrato nella tessera elettronica. Quando la somma dei pesi delle confezioni vendute eguaglia il peso totale inizialmente registrato nella tessera elettronica, non è più possibile vendere carne certificata. La certificazione elettronica della carne bovina consente al consumatore di uscire dalla macelleria con un attestato indissolubilmente legato al certificato cartaceo attualmente utilizzato; risulta così possibile rendere pienamente rintracciabile (traceability) il percorso della carne lungo tutta la filiera.

PAROLE CHIAVE

Certificazione elettronica delle carni, rintracciabilità, certificato di garanzia, indennità morbo mucca pazza.

DESTINATARI

Industrie lavorazione carne, imprese di commercializzazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questo sistema è conosciuto da parecchi anni, non sembra una novità. Già adesso, per legge le macellerie devono esporre i dati relativi alla tracciabilità. Circa la porzionatura, forse non c'è l'interesse in Puglia perché non c'è un mercato di carne locale di pregio come per la Chianina o la Marchigiana.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO

258

Allevamento brado del maiale di razza locale da reintrodurre nel territorio.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO PER LO STUDIO DEGLI ECOSISTEMI COSTIERI - CNR-LESINA (FG)

DESCRIZIONE

1. Individuare e recuperare la razza locale del suino pugliese ed italico;
2. diffondere sul territorio l'allevamento brado e semibrado del suino pugliese ed italico.

PAROLE CHIAVE

Suino pugliese, suino italico, allevamento brado, allevamento semibrado

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1, Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Si tratta sempre di maiali autoctoni al pascolo. Il modello è interessante e trasferibile. Vale quanto detto per tutte le altre schede su questo argomento: riunire tutte le informazioni in un unico manuale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Recupero specie e varietà

260

Valorizzazione dei salumi tipici pugliesi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CNR-ISPAs- BARI

DESCRIZIONE

Le problematiche legate al settore dei prodotti carnei fermentati riguardano l'appiattimento organolettico dei salumi tipici causato dalla perdita della biodiversità microbica dovuta all'eccessivo uso di starter commerciali e il mancato uso di sostanze naturali ad azione antimicrobica per la realizzazione di salumi a basse concentrazioni di nitrati.

L'obiettivo del trasferimento tecnologico è la conservazione delle caratteristiche organolettiche dei salumi tradizionali e il miglioramento igienico-sanitario dei salumi ad opera di sostanze naturali. Le attività di trasferimento riguardanti un prodotto carneo fermentato intendono effettuare:

- Una caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica e sensoriale del prodotto;
 - L'impiego dei microorganismi autoctoni prodotti di sostanze naturali antibiotiche;
- e la Stesura di un Disciplinare di Produzione per un'eventuale domanda di denominazione d'origine protetta.

PAROLE CHIAVE

Starter autoctoni, biocontrollo patogeni, caratteristiche sensoriali, conservabilità

DESTINATARI

Aziende zootecniche, industrie trasformazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La scheda è interessante. La produzione di salumi a livello locale è dappertutto molto alta ma la tecnica resta empirica con tutti i limiti del caso. Precarietà della qualità e incertezza nella sicurezza alimentare. Un manuale di buona pratica basato su dati certi e con tecniche affidabili potrà fornire al settore un contributo significativo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase Industriale: carni conservate

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

120

Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l'ottenimento di prodotti carnei trasformati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO PER LA RICERCA E LE APPLICAZIONI BIOTECNOLOGICHE PER LA SICUREZZA (BIOAGROMED) - UNIVERSITÀ DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Il presente progetto ha come obiettivo finale la diffusione di tecnologie di produzione innovativa a sostegno di trasformati carnei di elevato pregio qualitativo. Tali tecnologie di produzione permetterebbero la valorizzazione di alcune specie zootecniche quali bufali, ovini, equini e bovino Podolico che rappresentano l'elemento caratterizzante della zootecnia pugliese. La produzione e il confezionamento di questi trasformati carnei ha come base la diffusione sempre più crescente di carni cosiddette "alternative", sia perché presentano delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di pregio, sia per l'intensificarsi degli scambi commerciali con i paesi islamici sia per il fenomeno dell'immigrazione nei paesi occidentali di razze, etnie e popolazioni di religioni differenti.

PAROLE CHIAVE

Sistemi di produzione, confezionamento carne, trasformati carnei.

DESTINATARI

Industrie trasformazione carni

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR - FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante. Andrebbero verificati e valutati i modelli che sono stati messi a punto.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie confezionamento/conservazione

117

Studio di insaccati fermentati a basso tenore in colesterolo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Valutazione dell'effetto della sostituzione parziale di grasso di origine animale con olio di origine vegetale (olio d'oliva extravergine) sulle caratteristiche organolettiche, strutturali e microbiologiche dei salami

PAROLE CHIAVE

Grasso vegetale, insaccati, basso tenore in colesterolo.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie trasformazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca può essere interessante per l'industria salumiera pugliese. Si tratta di capire se il modello è disponibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase Industriale: carni conservate

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

97

Il sieroinnesto naturale come coltura di microrganismi autoctoni caratteristici della produzione del formaggio Grana Padano

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO - DESENZANO DEL GARDA (BS)

DESCRIZIONE

Costituire una collezione di sieri naturali e una ceppoteca di isolati provenienti da colture naturali per formaggio Grana Padano, partendo da un'indagine sulla biodiversità riscontrabile in tali colture.
Caratterizzazione e raccolta della microflora batterica tipica dei sieroinnesti naturali utilizzati per il formaggio Grana Padano e della nicchia ecologica di produzione.
Creazione di una banca di colture naturali e dei microrganismi tipici che compongono tali colture.
Salvaguardia del patrimonio biologico caratteristico. Mantenimento della biodiversità presente nei sieroinnesti naturali.

PAROLE CHIAVE

sieri naturali, microflora tipica, biodiversità, grana padano.

DESTINATARI

Industria casearia, allevamenti zootecnici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse esclusivo del Grana.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Tecnologie casearie

130

Sistemi di qualità alimentare

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

REGIONE PUGLIA

DESCRIZIONE

Qualificare la produzione agricola ed agroalimentare regionale per renderla più competitiva, limitando la produzione di quantità indifferenziate e garantire il consumatore sulla provenienza delle produzioni rendendo visibile e tracciato il processo produttivo.

Azioni:

Saranno incentivate le azioni ed i progetti che partecipano ai sistemi di qualità alimentare comunitari o riconosciuti dagli stati membri (Reg.CEE 2092/91,509/06,510/06,1493/99 e 1974/06)

PAROLE CHIAVE

Sistemi di qualità, tracciabilità,DOP,Igp

DESTINATARI

Aziende agricole, Industrie alimentari

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

P.S.R. Puglia 2007/2013 Misura 1.3.2. Partecipazione degli agricoltori ai sistemi agricoli di qualità

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non è una ricerca o una tecnologia bensì un filone legislativo che dovrebbe sfociare in disposizioni e regolamenti. Almeno così sembra.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Altro

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

102

Tecnologie della filiera suina per l'allevamento e il trattamento delle carni.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

PST MOLISE INNOVAZIONE (193)

DESCRIZIONE

La ricerca si è articolata secondo le seguenti linee di attività progettuale:

- Realizzazione di un centro sperimentale di allevamento.
- Allevamento, gestazione, parto e svezzamento di suini.
- Ingrassaggio dei soggetti svezzati con: tre itinerari alimentari, due pesi alla macellazione, tre tipi genetici.
- Valutazione delle carcasse e delle carni previa macellazione dei soggetti interessati.
- Trasformazione delle carni in soppressata, salsicce stagionate, prosciutto ed altri salumi tipici molisani.
- Sviluppo di analisi genetiche per l'individuazione di marcatori molecolari a livello di DNA correlati con i caratteri fenotipici di interesse. Questi marcatori molecolari potranno essere utilizzati per accelerare e migliorare la selezione della linea parentale autoctona.

PAROLE CHIAVE

Suini, allevamento, tipi genetici, marcatori molecolari, caratteri fenologici, selezione, linea autoctona.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carne, Industrie trasformazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa è un'azione dimostrativa. Le tecniche sono note.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Altro

156

Agricoltura biologica: ricerca e sperimentazione nell'allevamento da carne dei bovini di razza piemontese 1

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*DIPARTIMENTO DI VALORIZZAZIONE E PROTEZIONE DELLE RISORSE AGROFORESTALI -
UNIVERSITÀ DI TORINO*

DESCRIZIONE

1. Indagine sul territorio per conoscere la situazione dell'allevamento biologico e possibilità di sviluppo;
2. Valutazione delle tecniche e delle strategie produttive impiegate in Piemonte;
3. Studio dei parametri produttivi e valutazioni tecniche ed economiche sull'allevamento biologico;

PAROLE CHIAVE

Bovini, razza piemontese, allevamento biologico

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

157

Agricoltura biologica: ricerca e sperimentazione nell'allevamento da carne dei bovini di razza piemontese 2

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*DIPARTIMENTO DI VALORIZZAZIONE E PROTEZIONE DELLE RISORSE AGROFORESTALI -
UNIVERSITÀ DI TORINO*

DESCRIZIONE

1. Accertamento degli standard quanti-qualitativi ottenibili con la produzione biologica rispetto alla produzione convenzionale;
2. Ottenimento di nuovi parametri produttivi e valutazioni tecnico-economiche sull'allevamento biologico

PAROLE CHIAVE

Bovini, razza piemontese, allevamento biologico

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

**PARTE TERZA: INNOVAZIONI NON TRASFERIBILI ED INNOVAZIONI
NON VALIDABILI**

INNOVAZIONI DI PRODOTTO/SERVIZIO

309

FRUMIGEN "Ottimizzazione diversificazione e incremento della produttività colturale del frumento tenero mediante la costituzione di nuovi anfiploidi e linee derivate da ibridazione intergenerica"

**ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGROBIOLOGIA E AGROCHIMICA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA -
VITERBO.**

DESCRIZIONE

Il progetto propone un adeguamento varietale del frumento tenero, poiché il settore cerealicolo (e quello agricolo in generale) è sottoposto a modifiche nell'assetto produttivo e nei modelli produttivi per favorire la coesistenza di forme di coltivazione tradizionale, biologica e transgenica. Inoltre, un adeguamento varietale è necessario per recuperare competitività nei confronti della concorrenza cerealicola internazionale e per mantenersi in equilibrio nell'ambito del sistema economico di interazione dei mercati. Infatti, la capacità competitiva delle imprese cerealicole per la produzione di frumento può essere incrementata se sono sostituite e adottate varietà innovative di elevata qualità la cui granella e derivati siano richiesti dal mercato interno e internazionale.

L'obiettivo generale del progetto è la costituzione e caratterizzazione di nuovi genotipi (linee e anfiploidi) derivati da ibridazione interspecifica "frumento x Triticaceae selvatiche" al fine di identificare quelli idonei a diventare future varietà coltivate. Tale obiettivo sarà realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze (posizioni dei cromosomi, effetti fenotipici e funzioni) di "nuovi" geni per tolleranza a stress biotici (provocati da funghi patogeni quali iodio e ruggini), precocità di maturazione, qualità della granella e capacità produttiva, trasferiti dal genoma di specie selvatiche delle Triticaceae al genoma del frumento tenero (*Triticum aestivum*) mediante l'ibridazione per via sessuata. Il progetto mira anche alla costituzione di linee che combinino due o più dei nuovi geni identificati al fine di produrre linee che manifestino, come effetto combinato della loro azione, uno dei caratteri avente maggiore interesse dal punto di vista economico e agronomico: la stabilità produttiva in condizioni che richiedono precocità di antesi e maturazione e di resistenza a stress provocati da funghi patogeni. Le informazioni conseguite potranno poi essere integrate con quelle derivanti da analoghi progetti attivati a livello internazionale e volti allo studio di "nuovi" geni in altri cereali (mais, frumento duro, riso); da ciò deriverà una miglior conoscenza globale del valore di alcuni geni o porzioni di cromatina di altre Triticaceae per il miglioramento genetico e la costituzione di nuove varietà di frumento tenero. Risultati attesi

I risultati attesi da questo progetto possono essere riassunti nei seguenti punti:

1. Conferma, in campo e in serra, dell'espressione della precocità, resistenza a stress biotici (es. iodio o ruggini) e qualità della granella in linee di frumento tenero ed anfiploidi esaploidi con nuovi "geni" trasferiti da altre Triticaceae selvatiche (*D. villosium*) e coltivate (*T. timophevii*, *T. kicharae*), ed acquisizione di informazioni sull'entità ed ereditarietà degli effetti di tali "nuovi" geni e sull'utilizzazione degli anfiploidi come nuovi tipi di farro;
2. Sviluppo di marcatori genetici e cromosomici associati a "nuovi" geni e della cromatina ad essa adiacente, al fine di facilitare la selezione ed il "DNA typing" dei materiali descritti nel seguente punto 3;
3. Realizzazione di una piattaforma sperimentale per la valutazione e preparazione di materiali idonei a diventare nuove varietà o parietali di future varietà innovative, rappresentati da:
 - a. linee di frumento tenero che avranno ereditato i "nuovi" geni utili ("gene pyramiding") presenti separatamente nelle linee parentali utilizzate nelle ibridazioni "linea con gene 'nuovo' 1 x linea con gene 'nuovo' 2";
 - b. linee di frumento tenero derivate da ibridazione "linea con gene 'nuovo' x varietà commerciale" ed adatte per la costituzione di varietà per l'agricoltura sostenibile (intensiva ma ad input moderati).

Lo sviluppo di una metodologia di selezione rapida dei genotipi interessanti di una progenie segregante, mediante l'uso di marcatori molecolari, completa il panorama di studi che questo progetto intende realizzare.

PAROLE CHIAVE

***Triticum aestivum* ; linee e anfiploidi esaploidi ;stress biotici; marcatori genetici; ("gene pyramiding")
selezione rapida**

DESTINATARI

Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: **SI**
LATTIERO-CASEARIA: **NO**
UVA DA TAVOLA: **NO**
CARNE: **NO**

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: **B1 - Innovazione di prodotto**
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: **A1 - Qualità**
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

103

Pecore razza Romanov, utilizzate in tutto il mondo per il miglioramento delle razze locali da carne. Analisi e metodi di allevamento ed utilizzo

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ALLEVAMENTO IL POGGIO DI VICCHIO - FIRENZE

DESCRIZIONE

A partire dal 1963 fino ad oggi, l'INRA ed il GE.O.DE., hanno indirizzato la selezione delle Romanov verso l'ottenimento di capi un poco più grandi nella taglia con una produzione di agnelli minore per parto ma più pesanti. Attualmente ,attraverso questa selezione, le pecore Romanov partoriscono 3 soli agnelli per parto, di circa 2 kg di peso alla nascita con un incremento giornaliero, dai 10 ai 30 gg, di 239 grammi. Dal 2002 viene fatta anche una selezione per la Scrapie (*) , con ottimi risultati. I maschi (arieti) Romanov vengono forniti dal GE.O.DE solo se resistenti alla Scrapie con doppio ARR, le femmine resistenti alla malattia devono subire una selezione più particolareggiata e sono fornite solo su ordinazione e prenotazione con larghissimo anticipo. Il GE.O.DE ha fornito e fornisce capi Romanov, riproduttori altamente selezionati, in tutto il mondo, basti pensare che tutte le Romanov presenti (in numero consistente e molto popolari) nel nord America (USA e Canada), discendono da un gruppo di capi importati in Canada dalla Francia. Le Romanov sono presenti in tutti i paesi centro e nord Europei, parte dell'Asia, Sud Africa, Oceania e Nord America, rivestendo un ruolo estremamente importante nel miglioramento delle razze locali da carne per quanto riguarda la prolificità e la maternità.

La razza Romanov in Italia.

Attualmente in Italia la razza Romanov è presente in pochissimi esemplari, poche unità, ed è difficile stabilire lo stato della purezza. Sono stati fatti anche alcuni esperimenti di incrocio con le razze locali, peraltro molto positivi ma evidentemente non esiste un' adeguata informazione e collaborazione fra gli istituti di ricerca ed il mondo imprenditoriale dell'allevamento. Certamente vedendo lo studio e l'utilizzo di questa razza nei Paesi vicini come la Francia, la Germania, la Spagna ed adesso anche la Turchia si rimane sconcertati e non si capisce perché in Italia non venga fatto nulla o quasi. A partire dal 2008, saranno disponibili, presso L'allevamento " Il Poggio " di Vicchio (Firenze), alcuni capi riproduttori di razza Romanov puri, con due linee di sangue differenti, provenienti dal GE.O.DE. francese, per la produzione di riproduttori (maschi e femmine) in selezione. Saranno disponibili agnelli di alta qualità per l'allevamento e lo studio degli incroci con le razze locali da carne.

PAROLE CHIAVE

Pecora Romanov, selezione, incroci, razze autoctone, miglioramento.

DESTINATARI

Aziende di allevamento

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di nessun interesse. Anzi è improponibile perché l'incrocio e la relativa introduzione di razze dall'estero ha già fatto troppi danni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREBALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE:A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

310

Miglioramento della tolleranza a siccità e freddo nelle piante coltivate: analisi della funzione del fattore di trascrizione “ WRKY38 “ e suoi possibili impieghi – MITOS

ISTITUZIONE TITOLARE DELL’INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D’INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA – ROMA

DESCRIZIONE

Descrizione innovazione

Il progetto, della durata di tre anni, si prefigge di dimostrare il coinvolgimento di un nuovo fattore di trascrizione indotto da stress e appartenente alla famiglia wrky nei meccanismi di tolleranza a freddo e siccità, e di esplorare le potenzialità applicative di tale scoperta. La ricerca è articolata nei filoni: valutazione del linkage genetico tra corWRKY38 e i loci che determinano resistenza a freddo e siccità ed identificazione di varianti alleliche; valutazione del coinvolgimento di corWRKY38 nei meccanismi di resistenza a stress mediante prove di campo e in camera di crescita; dimostrazione della localizzazione nucleare della proteina corWRKY38; transattivazione di promotori di geni inducibili da stress contenenti potenziali cis-elementi riconosciuti da fattori WRKY; identificazione di partner molecolari che interagiscono con corWRKY38; sviluppo di piante transgeniche sperimentali capaci di sovraesprimere il gene corWRKY38 in due specie di riferimento ed esattamente Arabidopsis (dicotiledone) e frumento duro (monocotiledone); identificazione in Arabidopsis di un mutante incapace di esprimere il gene corWRKY38 (knock out); sviluppo di strumenti molecolari (anticorpo anti-corWRKY38, DNA array) per l’analisi dei materiali genetici; analisi molecolare e fenotipica delle piante transgeniche sperimentali.

Risultati attesi

Approfondimento, a livello molecolare, dei processi fisiologici che segnalano alla cellula vegetale l’accensione di tappe metaboliche capaci di tamponare e ridurre i danni dovuti al freddo ed alla siccità ed esportazione dei risultati conseguiti sull’orzo ad altre specie agrarie nelle quali l’aumento della tolleranza agli stress induce un migliorato adattamento all’ambiente.

PAROLE CHIAVE

Piante transgeniche sperimentali; fattore di trascrizione “ WRKY38; tolleranza siccità e freddo; Arabidopsis; frumento duro.

DESTINATARI

Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L’INNOVAZIONE E’ STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E’ STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Nuova scheda proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

221

Impiego di arieti meticci con sangue gentile di Puglia per l'incrocio industriale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Ottenere arieti meticci da carne da utilizzare per l'incrocio industriale e che siano allevati in loco, di costo non elevato, resistenti alle malattie, longevi e sessualmente attivi.

PAROLE CHIAVE

Arieti, Incrocio industriale, razza gentile di Puglia.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, centri di produzione animale

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse VI - Linea d'intervento 6.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'incrocio è sempre meglio da evitare. Ormai sono decenni che si fanno incroci ed i danni sono sotto gli occhi di tutti.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

5

Uso strategico della biodiversità in funzione della qualità dei prodotti: basi genetiche della qualità del grasso nel latte dei ruminanti – GENI e LIPIDI

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA - ROMA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto della durata di tre anni, intende determinare le varianti strutturali o funzionali di geni coinvolti nel metabolismo lipidico, che generano prodotti con particolari caratteristiche organolettiche e di interesse per la salute umana.

Obiettivo generale del progetto è quello di indagare sui grassi di origine animale per fornire ai consumatori risposte chiare e valide circa le frazioni lipidiche del latte. In particolare fornire informazioni dettagliate su tali frazioni e sulla loro origine metabolica, attraverso lo studio delle varianti genetiche a livello individuale e di razza, di tratti del DNA coinvolti nel metabolismo degli acidi grassi del latte degli ovini, bovini, bufalini e caprini.

Risultati

- fornire elementi scientifici in grado di differenziare i diversi sapori di alcuni prodotti, come i formaggi, in base al tipo di grasso e al tipo genetico di origine della biodiversità animale;
- sfruttare il determinismo genetico dei tipi di grasso presenti nei prodotti animali, senza ricorrere a tecnologie industriali;
- ottenere dei prodotti della qualità desiderata, indipendentemente dalle tecniche di alimentazione;
- valorizzare le risorse genetiche spesso a rischio erosione;
- ottenere prodotti più graditi al mercato in quanto "naturali";
- verificare la provenienza e caratterizzare qualitativamente le produzioni.

PAROLE CHIAVE

Latte, qualità organolettiche, geni, metabolismo lipidico, biodiversità

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici, Industria casearia

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

7°PQ - tema 2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa è una ricerca di base che darà i risultati nei prossimi anni. Per adesso niente è utilizzabile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

306

ALICE - Alimentazione e celiachia: tossicità, immunogenicità e sicurezza d'uso alimentare di cereali e specie affini.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA. ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ - ROMA.

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto ha durata triennale e le ricerche sono articolate in cinque settori:

- studi biochimici e genetici di proteine contenenti peptidi tossici e peptidi protettivi;
 - studi tossicologici e immunologici di peptidi tossici, peptidi protettivi e chitosano;
 - nuovi metodi diagnostici sierologici;
 - analisi tecnologiche, reologiche e nutrizionali di nuovi prodotti per celiaci e valutazione della loro sicurezza d'uso alimentare;
 - sviluppo di linee e genotipi per la costituzione varietale;
- ed hanno quattro obiettivi principali:
- approfondimento delle conoscenze sulla tossicità e immunogenicità di grano duro, farro tetraploide, farro diploide, orzo, segale, avena, mais, miglio e grano saraceno utilizzando sistemi di coltura in vitro di mucosa intestinale, agglutinazione di cellule K562(S), coltura di cellule CaCo2 e test in vivo su pazienti con celiachia latente;
 - determinazione delle sequenze tossiche primarie delle prolamine e sviluppo di sistemi capaci di inibire l'attivazione immunologica specifica da parte dei peptidi tossici;

PAROLE CHIAVE

Sistemi di qualità; frumento duro e mais; filiere cerealicole; sostenibilità.

DESTINATARI

Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: **SI**

LATTIERO-CASEARIA: **NO**

UVA DA TAVOLA: **NO**

CARNE: **NO**

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: **B1 - Innovazione di prodotto**

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: **A1 - Qualità**

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: **Filiera cerealicola**

AREA SCIENTIFICA: **Qualità nutrizionale/salutistica**

304

FRUMISIS - Analisi del genoma del frumento duro per l'identificazione di geni utili al miglioramento della tolleranza a carenze idriche e alla salinità.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. - ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA - ROMA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Obiettivo generale del progetto, di durata triennale, è accrescere le conoscenze scientifiche circa le caratteristiche qualitative di tolleranza a carenze idriche ed alla salinità. Il progetto mira anche allo sviluppo di tecniche genetiche innovative per lo studio ed il miglioramento di uno dei processi produttivi delle piante avente maggiore interesse dal punto di vista economico ed agronomico: lo sviluppo e la germinazione del seme dei cereali. Per conseguire gli obiettivi prefissati il progetto è articolato in quattro tematiche di ricerca ed attività che hanno lo scopo di:

- 1) sviluppare la metodologia per l'analisi QTL;
- 2) posizionare QTL e caratteri semplici in mappe AFLP ed SNP, anche mediante l'analisi di sequenze EST;
- 3) identificare blocchi genici (geni per caratteri quantitativi, QTL) che contribuiscono alla determinazione di caratteri di tolleranza a carenze idriche ed alla salinità e geni di rilevante interesse per il miglioramento delle caratteristiche qualitative del seme;
- 4) utilizzare marcatori SNP per l'identificazione di polimorfismi.

Risultati

- individuazione, attraverso analisi genomica, dei meccanismi della resistenza allo stress salino ed idrico in frumento duro;
- sviluppo ed impiego di Mutator grid per l'analisi funzionale di geni afferenti la tolleranza a carenze idriche; sviluppo di una mappa molecolare-funzionale di frumento duro;
- costruzione di mappe genetiche per la tolleranza alla siccità in frumento duro; mappatura per associazione in geni candidati per la resistenza a stress idrico e da salinità;
- sviluppo di banche genomiche BAC e di microarray per l'analisi dell'espressione dei geni di frumento duro;
- valutazione dell'espressione di geni codificanti proteine coinvolte nel metabolismo centrale e nelle funzioni di regolazione in varietà di grano duro.

PAROLE CHIAVE

Tolleranza a stress abiotici; miglioramento genetico x qualità del seme; tecniche genetiche innovative; analisi QTL; marcatori molecolari (AFLP ed SNP); analisi di sequenze EST;

DESTINATARI

Ditte sementiere, Aziende agricole, Enti di ricerca

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B1 - Innovazione di prodotto

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

INNOVAZIONI DI PROCESSO

17

Selezione e miglioramento del patrimonio zootecnico

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

1. Migliorare quanti-qualitativamente le produzioni zootecniche e valorizzare le risorse ambientali;
2. migliorare le tecniche di alimentazione e verificare i parametri quanti-qualitativi delle produzioni;
3. migliorare la conservazione e trasformazione dei prodotti di origine animale;
4. migliorare gli aspetti connessi con la zooprofilassi del bestiame;
5. conoscere l'economia albanese nell'ottica di uno sviluppo della zootecnia.

PAROLE CHIAVE

Zootecnia, parametri quali-qualità, risorse ambientali.

DESTINATARI

Associazioni di produttori, cooperativa, consorzi; Centri di produzione animale; Servizi di assistenza tecnica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Forse riguarda l'Albania. Comunque parlare di miglioramento genetico, in un periodo in cui occorre ridurre le produzioni, è perlomeno fuori luogo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

85

Valorizzazione del patrimonio siciliano ovino, caprino ed asinino

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

*DIPARTIMENTO DI SCIENZE ENTOMOLOGICHE, FITOPATOLOGICHE, MICROBIOLOGICHE, AGRARIE
E ZOOTECNICHE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO*

DESCRIZIONE

Settore ovino: Lo scopo di questo protocollo sperimentale è di testare statisticamente la segregazione del carattere ipotricosi.

Settore caprino: La ricerca è rivolta al recupero e alla valorizzazione delle razze caprine allevate in Sicilia, attraverso la qualificazione e la tipizzazione dei prodotti lattiero-caseari.

Settore asinino: il progetto di ricerca intende applicare alcune tecniche per il miglioramento gestionale di un indirizzo produttivo "latte d'asina". Inoltre, verranno acquisite informazioni su aspetti relativi alla produzione della carne volta prevalentemente alla preparazione di salumi.

Settore ovino: Rilanciare la tecnica dell'allevamento artificiale ovino in Sicilia.

Settore caprino: si vuole riattribuire alle capre siciliane un preciso valore zoo-economico, che ne motivi le prospettive di sviluppo.

Settore asinino: Sviluppo del settore asinino come fonte di reddito nelle aree interne.

PAROLE CHIAVE

Valorizzazione latte, carne e derivati ovini, caprini, asinini.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale e sembrano più buone intenzioni che risultati disponibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

122

Impiego di genotipi animali autoctoni ed alloctoni per produzioni animali di qualità nelle aree interne

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Le evoluzioni socio-economiche verificatesi negli ultimi decenni nelle società tecnologicamente avanzate, condizionano le scelte dell'attuale consumatore, tra cui quelle alimentari e non, che lo partano a preferire sempre più prodotti e alimenti genuini e di qualità, ivi compresi quelli di origine animale (latte, carne, ecc...). Per la parte alimentare, la ricerca studierà gli aspetti quanti-qualitativi della produzione della carne ottenibile non solo da genotipi selvatici come il cinghiale, allevato in purezza e/o ibridato con i suini autoctoni (Suino nero di Capitanata), ma anche da equini e asini locali, come il Murgese, l'asino di Martina Franca e/o dei loro ibridi (muli). Per quanto concerne la parte non alimentare, la ricerca valuterà tutti gli aspetti quanti-qualitativi della produzione di fibre animali come il Cashmere ed il Moahire, in relazione all'alimentazione, al tipo di allevamento, allo stato fisiologico e alla zona di allevamento. La ricerca si propone di studiare non solo gli aspetti quanti-qualitativi della produzione della carne da genotipi di suidi autoctoni come il cinghiale (*Sus scropha*) e il suino nero della Capitanata, allevati in purezza e/o ibridati tra loro; e di razze equine ed asinine locali come il Murgese e l'Asino di Martina Franca allevati sia allo stato puro che incrociati per la produzione dei muli e dei bardotti; ma anche di valutare concretamente la possibilità di ridurre la dipendenza dell'industria tessile dall'estero, per quanto concerne il fabbisogno di fibre tessili, con l'allevamento di capre Cashmere. Il tutto finalizzato alla produzione di carni genuine e di qualità e/o di fibre animali, capaci di dare un contributo allo sviluppo dell'economia delle imprese zootecniche allocate nelle aree interne e/o marginali

PAROLE CHIAVE

Produzioni animali, animali autoctoni, capitanata, qualità della carne

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici, aziende di macellazione, trasformazione e lavorazione di carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Sembra più una ricerca finalizzata ad acquisire conoscenze e dati. Difficile capire se siano disponibili risultati trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa di specie e varietà

126

Valutazione della qualità delle carni biologiche di bovini, ovini, equini e piccole specie

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Il sistema di produzione "biologica" offre garanzie di sicurezza alimentare al consumatore ma anche garanzie all'ambiente, in termini di rispetto del suo equilibrio ecosistemico, ed agli animali, allevati secondo le loro esigenze fisiologiche ed etologiche. Gli obiettivi della ricerca si rivolgono alla valutazione delle attività metaboliche, delle caratteristiche della carcassa, delle proprietà bio-isto-chimiche, fisiche e proteolitiche delle carni, degli adipociti sottocutanei ed intramuscolari di diverse specie di interesse zootecnico (bovini, ovini, equini ed avicunicoli) allevate con sistemi biologici

PAROLE CHIAVE

Allevamento biologico, ovini, bovini, equidi, caratteristiche della carcassa.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Argomento difficile perché finora non vi sono risultati in merito. Andrebbe prioritariamente verificato a quali conclusioni sono arrivati gli autori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

31

Applicazione di strumenti avanzati per la gestione della biodiversità di popolazioni zootecniche

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

PARCO TECNOLOGICO PADANO S.R.L. - LODI

DESCRIZIONE

La conservazione della variabilità genetica delle razze di interesse zootecnico è una problematica di riconosciuta importanza socio-economica ed ambientale (Simon, 1999). Inoltre, recenti episodi di diffusione di malattie che richiedono l'abbattimento degli animali infetti (es. Blue Tongue, BSE) hanno dimostrato una nuova vulnerabilità delle razze locali che, costituite da un basso numero di capi, potrebbero essere distrutte dai risanamenti richiesti dalle Autorità Comunitarie. La presenza di materiale genetico crioconservato in apposite banche permetterebbe di garantire la loro eventuale ricostruzione (Gandini e Oldenbroek, 1999).

La crioconservazione di materiale genetico è oggi sempre più considerato un importante strumento per la salvaguardia delle risorse genetiche animali (Ollivier e Renard, 1995). Recentemente sono stati avviati i primi progetti per la costituzione di banche di materiale genetico ai quali anche l'Italia ha partecipato (es. Banca del Seme delle Razze Suine Locali Italiane: finanziata da UE, CNR, Ente Lombardo Potenziamento Zootecnico). E' però necessario ancora molto lavoro per definire i criteri tecnici, l'ottimizzazione dei costi e gli aspetti legali della costituzione delle banche.

La Regione Lombardia possiede diverse razze locali di capre che costituiscono una importante risorsa genetica riconosciuta dall'Unione Europea, in particolare per la presenza in Lombardia di potenziali razze primitive (Lauvergne et al. 1988). E' urgente razionalizzare le indagini sull'originalità genetica e il grado di rischio delle razze caprine lombarde mediante studi di distribuzione geografica, analisi storica, variabilità morfologica e analisi con marcatori genetici.

Obiettivo generale del progetto è la messa a punto e l'applicazione di strumenti avanzati per migliorare la gestione genetica delle risorse zootecniche della Lombardia, focalizzando l'applicazione sul settore caprino. L'obiettivo generale sarà raggiunto mediante:

1. Caratterizzazione genetica delle popolazioni caprine della Lombardia
 a. Identificazione delle risorse genetiche;
 b. Derivazione di parametri per la salvaguardia mediante lo studio delle distanze genetiche, del grado di minaccia, del valore relativo.

2. Definizione di strumenti per la creazione di banche di risorse genetiche per popolazioni zootecniche
 a. Aspetti tecnici - Definizione dei parametri ottimali in funzione di diversi obiettivi e costi;
 b. Aspetti giuridici - Sviluppo di un quadro organizzativo e legale per la creazione di banche regionali e nazionali di risorse genetiche animali.

La misurazione dell'originalità genetica sarà effettuata attraverso studi di distribuzione geografica, variabilità morfologica e analisi mediante marcatori genetici. Il programma prevede un aggiornamento demografico delle razze locali esistenti (Bionda dell'Adamello, Frisa, Verzaschese, Orobica, capra primitiva) in termini di numerosità, distribuzione in aziende e geografica, condizione di allevamento, produzione e parametri riproduttivi.

Le distanze genetiche tra razze saranno calcolate analizzando marcatori genetici neutri rispetto all'evoluzione (microsatelliti) e polimorfismi a geni candidati per adattamento. Sarà analizzato un campione casuale di 40 soggetti per ogni razza.

Le razze saranno classificate secondo i seguenti parametri: grado di rischio di estinzione, originalità genetica, diversità marginale, adattamento ad uno specifico ambiente e territorio (es. alta montagna), importanza economica attuale e prevedibile, presenza di caratteristiche uniche e valore storico e culturale. Il grado di rischio sarà calcolato con l'approccio di Marti e Simianer (2002) che considera la dimensione della popolazione, il tasso di incrocio con altre razze ed il livello di organizzazione degli allevatori.

Le potenzialità del materiale genetico per la salvaguardia delle razze (seme, ovociti ed embrioni) saranno valutate in funzione del possibile futuro utilizzo. Sarà implementata una simulazione informatica di 5 diversi obiettivi di conservazione genetica. La quantità di materiale genetico (es. numero dosi), il numero di animali, il criterio di scelta degli animali e la frequenza di aggiornamento della banca saranno ottimizzati, mediante algoritmo appropriato, considerando i costi.

I problemi giuridici e sociali legati alla costituzione di una banca delle risorse genetiche saranno analizzati mediante la collaborazione di diverse figure professionali quali esperti legali, genetisti, associazioni di allevatori, rappresentanti di governo regionale e nazionale. Altrettanti gruppi di studio saranno costituiti per individuare possibili risposte ai problemi di: assegnazione di diritti di proprietà di banche genetiche, diritti degli allevatori, sostenimento dei costi e gestione delle risorse.

I risultati del progetto saranno trasferiti alle istituzioni responsabili della conservazione delle risorse genetiche animali in Lombardia per una loro applicazione.

PAROLE CHIAVE

Razze caprine, biodiversità, gestione genetica, strumenti avanzati, banche dati

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca riguarda le capre della Lombardia, tuttavia il metodo di valorizzazione potrebbe essere trasferito alle capre pugliesi. Ma la situazione delle razze in Puglia è talmente stagnante e l'interesse quasi nullo da rendere non proponibile questa scheda.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: **NO**

LATTIERO-CASEARIA: **SI**

UVA DA TAVOLA: **NO**

CARNE: **SI**

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: **B2 - Innovazioni di processo**

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: **A1 - Qualità**

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Recupero specie e varietà

34

Caratteristiche qualitative del caglio in pasta e influenza organolettica sul Provolone Valpadana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA - CREMONA

DESCRIZIONE

Individuare una tecnica di produzione per ottenere caglio in pasta a ridotta contaminazione microbica, tale da consentirne l'utilizzo senza impiego di antifermentativi chimici nella trasformazione casearia e dia per composizione enzimatica "Provolone Valpadana" rispondente qualitativamente.

PAROLE CHIAVE

Caglio in pasta, produzione, antifermentanti chimici.

DESTINATARI

Industria casearia, tecnici del settore

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca riguarda solo il caglio del Provolone e non è trasferibile o senza interesse per altre situazioni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

91

Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie ovi-caprine nelle valli Pellice, Gesso-Vermenagna-Pesio e Monregalesi 1

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Descrizione delle differenti tipologie di allevamento e controlli sugli animali in aziende rappresentative;
2. Controllo su produttività, caratteristiche chimiche, qualità tecnologica del latte;
3. Determinazione delle caratteristiche chimico-bromatologiche dei foraggi ed altri alimenti impiegati;
4. Controllo su caratteristiche igienico-sanitarie dei formaggi tipici e approfondimento sulla qualità dei prodotti lattiero caseari.

PAROLE CHIAVE

Produzioni lattiero-casearie , rintracciabilità, controlli igienico-sanitari, qualità dei prodotti

DESTINATARI

Aziende agricole, imprese di trasformazione (caseifici)

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Si tratta di una azione di sviluppo più che una ricerca. I risultati non solo non sono trasferibili ma il settore ovi-caprino pugliese ha bisogno di altri tipi di interventi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

92

Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie ovi-caprine nelle valli Pellice, Gesso-Vermenagna-Pesio e Monregalesi 2

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Realizzazione di modelli descrittivi delle fasi più caratteristiche del processo di produzione, con riferimento ai risultati quanti-qualitativi della produzione lattiero-casearie di ovi-caprini.
2. Individuazione di punti critici del processo produttivo che necessitano di interventi di miglioramento.
3. Determinazione dei principali fattori di variazione del tenore in acidi grassi nel latte e nei formaggi per suggerire tecniche di allevamento e modalità di razionamento degli animali.
4. Individuazione di parametri, sistemi produttivi e tecniche analitiche in grado di prevenire i rischi sanitari e assicurare rintracciabilità e salubrità del prodotto.

PAROLE CHIAVE

Produzioni lattiero-casearie , rintracciabilità, controlli igienico-sanitari, qualità dei prodotti

DESTINATARI

Centri di produzione animale, aziende di allevamento, imprese di trasformazione (salumifici)

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Vale quanto scritto per la scheda 91.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

94

Miglioramento e Valorizzazione della Qualità dei prodotti Lattiero caseari della Vacca da latte attraverso l'uso delle risorse pascolive

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

AZIENDA AGRICOLA SPERIMENTALE DIMOSTRATIVA (A.A.S.D.) - PIGNOLA (Pz)

DESCRIZIONE

Studio per migliorare e valorizzare la qualità dei prodotti lattiero caseari, con l'uso per i bovini di alimentazione pascolive. Conoscenze e tecniche in grado di migliorare la filiera produttiva della zootecnia pascoliva, partendo dalle risorse foraggere, per finire alla commercializzazione delle produzioni. Informazioni che serviranno a contribuire al miglioramento del sistema alimentare dei Bovini da latte, con l'abbassamento dei costi dell'alimentazione, e la valorizzazione dei prodotti zootecnici e quindi l'aumento del reddito degli allevatori, le sole condizioni in grado di stabilizzare la popolazione rurale nel territorio.

PAROLE CHIAVE

Prodotti lattiero-caseari, qualità, filiera zootecnia pascoliva, alimentazione bovini da latte

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non è una ricerca ma solo un'azione dimostrativa. Peraltro non risulta che sia stata perseguita.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

243

Valorizzazione del foraggio di marcita con l'insilamento in rotoballe fasciate

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, SELVICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO - UNIVERSITÀ DI TORINO

DESCRIZIONE

1. Migliorare la tecnica dell'insilamento in rotoballe fasciate utilizzando mezzi e materiali innovativi (fasciatrice tridimensionale e teli a bassa permeabilità all'ossigeno).
2. Ottenere informazioni utili circa l'applicabilità dell'insilamento in rotoballe nelle aziende che gestiscono marcite, per la valorizzazione dei tagli primaverili e autunnali attraverso la produzione di foraggi di qualità.
Valutazione dei vantaggi applicativi ottenibili con i nuovi mezzi e materiali testati attraverso il confronto tra fasciatura delle rotoballe convenzionale e innovativa e il confronto tra materiali plastici convenzionali e a bassa permeabilità all'ossigeno.

PAROLE CHIAVE

Insilato, nuovi materiali e tecniche rotoballe, foraggio di qualità

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

139

Requisiti per l'igiene dei mangimi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Il regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei mangimi, condizioni e disposizioni atte ad assicurare la rintracciabilità dei mangimi, condizioni e disposizioni per la registrazione e il riconoscimento di stabilimenti. Il regolamento si applica alle attività degli operatori del settore dei mangimi in tutte le fasi, a partire dalla produzione primaria dei mangimi, fino a l'immissione dei mangimi sul mercato; alla somministrazione di mangimi ad animali destinati alla produzione di alimenti, alle importazioni e alle esportazioni di mangimi da e verso paesi terzi.

PAROLE CHIAVE

Mangimi, igiene, rintracciabilità

DESTINATARI

Aziende zootecniche, imprese nel settore dei mangimi

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Si tratta di disposizioni non di risultati.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

245

Selezione di una varietà di avena per il pascolo delle pecore

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA E GESTIONE DELL'AGROECOSISTEMA - UNIVERSITÀ DI PISA

DESCRIZIONE

Ottenere con la selezione una forma di pianta di avena che meglio si adatti ad essere pascolata dalle pecore e che possa produrre maggiore quantità e/o migliore qualità di foraggio verde.

Ottenimento di linee pure di avena particolarmente adatte al pascolo ovino.

Costituzione e registrazione di una o più varietà di avena da utilizzare nei comprensori collinari della Toscana.

PAROLE CHIAVE

Nuova varietà avena, pascolo ovino

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di scarso interesse.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

246

Valutazione produttiva di colture foraggere erbacee in ambiente meridionale - studi biometrici, ritmo di accrescimento, tecniche agronomiche e di utilizzazione

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE VEGETALE (COLTIVAZIONE ERBACEE) - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA.

DESCRIZIONE

Migliorare la produttività e la gestione dei Pascoli collinari all'interno della Regione Basilicata. Valutazione dell'efficienza delle tecniche agronomiche sul miglioramento produttivo di un pascolo naturale in ambiente mediterraneo. Informazioni per una migliore gestione dei pascoli naturali con l'introduzione di piante foraggere autorisemanti.

PAROLE CHIAVE

Produzioni foraggere, Pascoli

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale ma non innovativo.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

29

Individuazione dei parametri d'igiene e benessere degli animali (bovini da carne) nella fase di allevamento, trasporto e macellazione finalizzati alla standardizzazione qualitativa delle carni

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

UNICARNE - LEGNARO (PD)

DESCRIZIONE

- 1) Identificare i fattori alimentari, d'igiene, e di gestione del vitellone da ingrasso che, dall'allevamento alla macellazione, influenzano le caratteristiche igienico sanitarie, merceologiche ed organolettiche delle carni (calcolo Indice di qualità gestionale).
- 2) Individuare metodi per attribuire a tali parametri un valore oggettivo senza interferire con l'animale o con l'attività aziendale.
- 3) Verificare le ricadute sulle caratteristiche igieniche, merceologiche e organolettiche delle carni.
- 4) Individuare i punti critici nella gestione delle diverse realtà produttive per orientare gli interventi in rapporto alla qualità.

PAROLE CHIAVE

Vitellone da ingrasso, carne, parametri igienico sanitari, qualità

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici, industrie di lavorazione e trasformazione della carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La ricerca è interessante per l'industria della carne. Le leggi sono severe in questo settore e la conoscenza degli effetti del trasporto e della macellazione sulla qualità della carne è importante. Forse lo è poco per la Puglia dove questo tipo di attività è poco presente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

242

Interventi di razionalizzazione nel settore delle foraggere e delle ortive

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO REGIONALE PER LA RICERCA APPLICATA E LA SPERIMENTAZIONE - PALERMO

DESCRIZIONE

Razionalizzare i sistemi foraggeri tradizionali e sviluppare sistemi foraggeri innovativi (con attenzione al miglioramento delle tecniche di coltivazione del mais). Valutare, dal punto di vista quanti-qualitativo i miscugli fra foraggere leguminose e graminacee per la produzione di insilati con l'obiettivo di razionalizzare le scelte e le tecniche per la costituzione di scorte di foraggi. Tutelare le risorse naturali non rinnovabili. Valutare l'interazione genotipo-ambiente di nuove ortive in pieno campo.

Tecniche di coltivazione per la produzione di foraggi tradizionali ed innovativi.

Rapporto sulla valutazione quanti-qualitativa di miscugli per la produzione di insilati.

PAROLE CHIAVE

Sistemi foraggeri tradizionale e innovativi, miscugli leguminose-graminacee.

DESTINATARI

Aziende agricole , associazioni di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

82

Ottimizzazione dei sistemi di alimentazione degli ovini da latte: effetti dell'introduzione degli insilati nei piani alimentari e riflessi sulla produttività e sulle caratteristiche dei prodotti trasformati

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISTITUTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Migliorare l'efficienza dei sistemi di alimentazione degli ovini da latte allevati nelle aree collinari e/o montane della Sicilia. In particolare:
- individuare le modalità ottimali d'impiego degli insilati nei piani alimentari;
- valutare gli effetti della presenza degli insilati nei piani alimentari sui risultati produttivi e sui prodotti trasformati.
Realizzazione di un protocollo d'impiego degli insilati nei piani alimentari degli ovini da latte.
Valutazione dei risultati produttivi e dei prodotti
Trasformati ottenuti da ovini alimentati con l'impiego degli insilati.

PAROLE CHIAVE

Alimentazione ovini da latte, insilati, valutazione risultati produttivi, valutazione prodotti trasformati

DESTINATARI

Aziende agricole, imprese di trasformazione, associazioni di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa è una ricerca da non trasferire in Puglia perché contribuirebbe ad abbassare la qualità del latte ovino. Gli insilati infatti sono da evitare perché abbassano la qualità del latte e non fanno certo bene all'animale. Oltre ai danni ambientali per le elevate concimazioni e l'esigenza di acqua.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

41

Valorizzazione delle carni bovine siciliane

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI; DIPARTIMENTO DI MORFOLOGIA, BIOCHIMICA, FISILOGIA E PRODUZIONI ANIMALI - FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA - MESSINA

DESCRIZIONE

Ottenere utili indicazioni sul sistema di gestione degli allevamenti e della nutrizione per migliorare/standardizzare la qualità della carne bovina siciliana (nell'ottica di avviare percorsi di filiera e di certificazione per valorizzare la produzione), agendo in particolare sui seguenti fattori:

- tecniche di allevamento;
- piani alimentari e gestione nutrizionale;
- aspetti igienico-sanitari delle carni;
- periodo di finissaggio e frollatura delle carni;
- formazione e divulgazione agli operatori.

Realizzazione di sistemi di gestione degli Allevamenti e indicazioni per il finissaggio e la frollatura delle carni.

PAROLE CHIAVE

Carne bovina, sistemi di gestione e allevamento, finissaggio, frollatura.

DESTINATARI

Aziende zootecniche, imprese di trasformazione, associazioni di produttori.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La valorizzazione della carne è un problema costante dell'allevamento italiano. Fosse disponibile un modello, avrebbe un successo ed una applicazione immediata. Così come è stata presentata la scheda e la discrasia fra la realtà e gli obiettivi fanno pensare che allo stato attuale non vi siano modelli proponibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

28

Indagine conoscitiva sui sistemi di allevamento tradizionali del suino, sulle tecnologie di produzione dei salumi e sull'evoluzione della loro microflora

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BASILICATA

DESCRIZIONE

Conoscenza sul migliore sistema tradizionale di allevamento dei suini, e un'adeguata tecnologia per la produzione di salumi.

PAROLE CHIAVE

Suino, produzione salumi, tecnologie, microflora

DESTINATARI

Aziende di allevamenti e di produzione salumi

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di scarso interesse per la Puglia. Può essere interessante conoscere la metodologia utilizzata, anche i risultati, meglio sarebbe predisporre un manuale che raccolga i risultati di tutte le ricerche analoghe che vengono effettuate in Italia, per fornire ai produttori, che pure in Puglia esistono e stanno aumentando, informazioni molto utili per il loro lavoro.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

84

Innovazioni tecnico-gestionali dell'allevamento della pecora Comisana come strumento strategico per la valorizzazione delle risorse e lo sviluppo dell'economia delle aree interne siciliane

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ZOOTECNIA - FACOLTÀ DI SCIENZE AGRARIE – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DESCRIZIONE

Sviluppare e valorizzare l'allevamento della pecora Comisana nelle zone interne della Sicilia occidentale, ottenendo un'offerta lattiero-casearia di qualità, continua e costante nel corso dell'anno (elevati e costanti standard quanti-qualitativi), mediante:

- il mantenimento della lattazione nel periodo estivo,
 - la pianificazione dei parti e l'adozione di idonei regimi alimentari,
 - nonché l'ottimizzazione dell'organizzazione dei sistemi foraggeri tradizionali e innovativi per l'utilizzo con il pascolamento e/o la costituzione di scorte (con cui colmare anche le carenze estive).
- Manuale per il raggiungimento di elevati e costanti standard quanti-qualitativi delle produzioni
Rapporto sui sistemi foraggeri tradizionali e sullo sviluppo di quelli innovativi.

PAROLE CHIAVE

Valorizzazione pecora Comisana, tecniche di allevamento, lattazione estiva, pianificazione parti, organizzazione sistemi foraggeri.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale e non trasferibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime
AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

124

Relazione tra sistemi di allevamento in aree marginali e produzioni zootecniche.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

La ricerca si propone di valutare la relazione tra i sistemi di allevamento nelle aree marginali ed i diversi aspetti quanti-qualitativi delle produzioni di suidi (suini, cinghiali ed ibridi), di ovicaprini, di equini (cavalli ed asini) e cervidi, capaci di fornire prodotti genuini e di qualità. All'uopo saranno considerati l'allevamento semi-stabulato e quello in recinti a cielo aperto (plen air) e la loro relazione con i diversi aspetti quanti-qualitativi delle produzioni, capaci di favorire lo sviluppo in dette aree. La ricerca, in relazione al sistema di allevamento tende a valutare gli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni (accrescimenti, I.C.A., qualità della carcassa, composizione chimica della carne, pH, colore, sforzo al taglio e la distribuzione acidica del grasso) ivi comprese quelle organolettiche della carne, valutando i parametri oggettivi che definiscono la qualità sensoriale in rapporto alle percezioni soggettive dei consumatori abituali di carne dei diversi genotipi animali (consumer test). Durante la ricerca saranno rilevati i seguenti parametri: pesi vivi alle età tipiche, consumi alimentari, I.C.A., ed alla macellazione i dati di resa percentuale, di conformazione della carcassa, quelli di composizione in tagli e la loro ripartizione percentuale in magro, grasso ed osso. Inoltre su campioni e/o sui muscoli più rappresentativi sarà determinato il colore, il pH, lo sforzo al taglio, le perdite di acqua (acqua libera), il loro contenuto in proteine, grasso, ceneri ed acqua, e sul grasso estratto previa mutilazione, la distribuzione in acidi grassi. Tutti i dati ottenuti saranno sottoposti ad elaborazione statistica e la significatività tra le medie stimate, valutate con il "t" di Student

PAROLE CHIAVE

Sistemi di allevamento, suini, cervidi, ovicaprini, equidi, aspetti quali-quantitativi

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca interessante anche se generica. E' pur vero che di carne di animali al pascolo v'è ne è poca in Puglia, quindi non se ne vede la trasferibilità, comunque eventuali risultati potrebbe servire a fare chiarezza sulla qualità della carne ed incoraggiare alcuni produttori a perseguire la strada di sistemi diversi di allevamento

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

241

Miglioramento quali-quantitativo delle produzioni foraggere nelle aree collinari e montane della Sicilia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
ISTITUTO DI AGRONOMIA GENERALE E COLTIVAZIONI ERBACEE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

DESCRIZIONE

Individuare sistemi foraggeri idonei all'incremento della produzione, all'ampliamento del calendario produttivo ed al miglioramento della qualità del foraggio nelle aree collinari e montane della Sicilia orientale.
Manuali per gli interventi tecnici per il miglioramento della produttività dei pascoli e dell'ampliamento del loro periodo produttivo con specie poliennali ed annuali.
Rapporto sulla caratterizzazione dei pascoli e sugli effetti di tecniche di miglioramento nelle aree pascolative della Sicilia orientale.
Selezione di ecotipi di specie foraggere reperiti sui Monti Nebrodi e sull'altopiano Ibleo.

PAROLE CHIAVE

Miglioramento sistemi foraggeri, ecotipi locali

DESTINATARI

Aziende agricole, associazioni di categoria, Regione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici
AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

26

Influenza dell'adozione del sistema di allevamento biologico sulle produzioni e sul benessere animale.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE E ISPEZIONE DEGLI ANIMALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DESCRIZIONE

1. Individuare, per gli allevamenti biologici bovini e bufalini campani, i modelli di razionamento ed i sistemi di tenuta più idonei in relazione al benessere animale e alla qualità delle produzioni.
2. Razionalizzare, per l'allevamento biologico caprino (Capra Cilentana), i piani di razionamento, basandoli su diete che integrino le risorse pascolive aziendali ed i mangimi concentrati.
3. Identificare le peculiari caratteristiche dietetico-nutrizionali di carne, latte e formaggi prodotti dalla Capra Cilentana allevata con metodo biologico.

PAROLE CHIAVE

Allevamento biologico, benessere animale, capra cilentana, qualità dietetico-nutrizionale

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I; PSR - Asse I - Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Gli obiettivi appaiono interessanti ma troppo generici e al tempo stesso ambiziosi. Al momento, non sembra che siano disponibili risultati e modelli trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

6

Rintracciabilità microbiologico-molecolare dei formaggi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA VEGETALE E BIOTECNOLOGIE AGROAMBIENTALI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto della durata di due anni, ha come obiettivi:

- ricercare e definire un sistema semplice di rintracciabilità molecolare del lievito;
- ottimizzare il sistema d'analisi e definire un protocollo facilmente applicabile;
- descrivere la diversità e la variabilità microbica associata ai vari tipi di formaggio.

Risultati

- messa a punto di un sistema di analisi funzionante grazie all'uso di metodologie in grado di fornire risposte soddisfacenti;
- rapidità di identificazione e caratterizzazione del lievito Debaryomices;
- efficienza e basso costo del metodo di identificazione e caratterizzazione;
- messa a punto di un metodo di rintracciabilità nella filiera dei formaggi basato sui lieviti come biosensori naturali.

PAROLE CHIAVE

Rintracciabilità, formaggi

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

7°PQ - tema 2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Nel futuro forse potrà rivelarsi interessante, ma al momento non c'è attenzione sull'argomento, anzi la tendenza è verso la massificazione.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

42

L'identificazione genetica come strumento di verifica dei sistemi di rintracciabilità della filiera carne bovina di qualità in Piemonte

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

LABORATORIO CHIMICO CCIAA (LCCIAA) - TORINO

DESCRIZIONE

1. Valorizzazione carni bovine di qualità;
2. Possibilità per consorzi di accedere al servizio di identificazione genetica bovina;
3. Verifica e convalida sistemi di tracciabilità dei disciplinari di produzione di carne bovina utilizzando l'identificazione genetica del singolo capo;
4. Individuazione ed eliminazione di eventuali cause di non conformità.

PAROLE CHIAVE

Filiera carne bovina, rintracciabilità, identificazione genetica.

DESTINATARI

Allevamenti zootecnici, Imprese di macellazione, imprese di trasformazione, imprese di commercializzazione, servizi di assistenza tecnica

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

L'identificazione genetica è regolata dalla legge e la sua applicazione è demandata alle Associazione Allevatori ed ai Servizi Veterinari. Quindi ogni innovazioni passa attraverso questi canali e non è utilizzabile direttamente dagli allevatori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: No
CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne
AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

76

Indagine qualitativa e microbiologica sul latte caprino prodotto in Sicilia.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE PER LA SICILIA - PALERMO

DESCRIZIONE

Studiare la qualità sanitaria e tecnologica del latte caprino prodotto nella Sicilia occidentale e mettere a punto opportune strategie di intervento per il suo miglioramento (es. piani di profilassi), in relazione soprattutto agli standard qualitativi previsti dalla direttiva CEE 92/96 e dal relativo DPR 54/97 di recepimento. In particolare:

- analizzare la carica batterica totale,
- stabilire una soglia propositiva per il tenore di cellule somatiche
- studiare i fattori predisponenti e scatenanti le mastiti caprine.

Manuale con strategie d'intervento per il miglioramento dei parametri sanitari e tecnologici del latte caprino.

PAROLE CHIAVE

Latte caprino, standard qualitativi, direttiva CEE 92/96, DPR 54/97, manuale di produzione

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ha un interesse locale e scarsamente trasferibile. In Puglia probabilmente un lavoro analogo è stato già fatto.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

9

Strategie innovative per il miglioramento della sicurezza e per la differenziazione di prodotti lattiero-caseari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE E VALORIZZAZIONE AGROALIMENTARE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BOLOGNA

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto della durata di tre anni, è articolato in più fasi e persegue i seguenti obiettivi generali:

1. miglioramento della biosicurezza del latte destinato alla produzione di formaggi, valutando gli effetti sulla vitalità dei microrganismi patogeni e degenerativi e caratterizzando genotipo e fenotipo di quelli sopravvissuti;
2. miglioramento della qualità organolettica e della salubrità dei prodotti finiti caratterizzando la microflora dei prodotti e degli ambienti di maturazione e la loro evoluzione nel corso della maturazione;
3. differenziazione ed innovazione dei prodotti lattiero caseari e valutazione delle caratteristiche organolettiche.

Risultati

- chiarire i meccanismi di base responsabili della disattivazione microbica mediante le tecniche di sanitizzazione a freddo;
- chiarire il ruolo, nella biosicurezza dei prodotti lattiero-caseari, di enzimi naturalmente presenti ad attività antimicrobica;
- chiarire il ruolo nutrizionale ed organolettico dei peptidi presenti nei prodotti lattiero-caseari;
- migliorare le conoscenze sulla selezione di starter probiotici da popolazioni autoctone;
- miglioramento della biosicurezza di prodotti di nicchia.

PAROLE CHIAVE

Latte, biosicurezza, sanitizzazione a freddo, starter probiotici, prodotti lattiero-caseari, qualità organolettiche.

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

La scheda è troppo generica, non da indicazioni precise su quali segmenti della filiera interviene, non se ne intravedono le possibili applicazioni. In linea teorica andrebbe anche bene, se si sapesse in concreto quali obiettivi intende raggiungere.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

105

Valutazione dell'impatto sugli alimenti dei trattamenti farmacologici per la cura delle mastiti negli allevamenti ovini biologici

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA

DESCRIZIONE

- Individuazione degli agenti patogeni coinvolti nello sviluppo della patologia
- Individuazione della terapia farmacologia adeguata
- Studio della prevalenza di infezione nelle diverse fasi della lattazione
- Studio ed individuazione dei diversi fattori che possono influenzare l'eliminazione dei farmaci per via mammaria e la definizione dei tempi di sospensione (es. periodo di lattazione, frequenza di mungitura, età dell'animale, stato fisico.)
- Sperimentazione in campo mediante somministrazione dei principi attivi individuati con protocolli terapeutici convenzionali su uno o più gruppi di controllo e "patologico"
- Studio della cinetica di eliminazione (prelievi giornalieri) per un periodo pari almeno al doppio dei tempi di sospensione consigliati dall'industria per ciascuna specialità impiegata
- Metodologia di lavoro
- Valutazione dati clinici
- Predisposizione protocolli terapeutici
- Esecuzione analisi di laboratorio
- Studio ed analisi statistica dei risultati

PAROLE CHIAVE

Allevamento ovini, biologico, mastiti, riduzione trattamenti farmacologici, derivati del latte

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Se i risultati fossero disponibili e trasferibili, l'interesse è certamente elevato, perché le mastiti sono un problema costantemente presente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

37

Innovazioni impiantistiche di caesificazione per la valorizzazione dei derivati del latte tipici della Sicilia: studio degli aspetti tecnici, della gestione e degli aspetti produttivi.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA E TECNOLOGIE AGRO-FORESTALI - FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DESCRIZIONE

Individuare e fornire elementi tecnici, gestionali e produttivi relativi ai micro caseifici per razionalizzare i processi di produzione dei prodotti caseari tipici, sotto il profilo del rispetto delle norme igieniche vigenti, del miglioramento degli standard qualitativi, dell'aumento della produttività del lavoro e del miglioramento delle condizioni dei lavoratori.

PAROLE CHIAVE

Caseifici, valorizzazioni, gestione, produzione.

DESTINATARI

Industrie casearie

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa ricerca può interessare anche i caseifici di Puglia. Non se ne conoscono però i risultati ed i modelli che ne sono scaturiti. Perché è vero che gran parte dei caseifici, soprattutto quelli piccoli, necessitano di interventi di adeguamento, ma è anche vero che quelli effettuati negli ultimi anni non sono stati particolarmente ben centrati. Ecco perché, prima di immettere sul mercato nuovi modelli, questi andrebbero analizzati attentamente.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

46

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI LATTE PIEMONTE-TORINO

DESCRIZIONE

Differenziazione e valorizzazione delle produzioni tipiche agricole

PAROLE CHIAVE

Caseina, frazioni azotate, metodo automatico

DESTINATARI

Aziende di trasformazione.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Se i risultati fossero disponibili potrebbero essere utilizzati da qualche laboratorio di analisi.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Laboratori analisi

254

Costituzione di cultivars di festuca e di trifoglio alessandrino adatte agli ambienti meridionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

Costituzione di varietà sintetiche di trifoglio alessandrino e di festuca arundinacea con buone caratteristiche qualitative ed adatte agli ambienti meridionali asciutti ed irrigui.

Metodi utilizzati

Attraverso valutazione bio-agronomiche e di laboratorio (test fisiologici e qualitativi) selezionare popolazioni con buone potenzialità produttive e qualitative da essere impiegate in programma di selezione per lo sviluppo di varietà sintetiche idonee agli ambienti meridionali. Sono stati realizzati campi di interincrocio e di autofecondazione nelle due specie. Inoltre, per le popolazioni di trifoglio è stata valutata la rilocalizzazione delle riserve negli organi della pianta (radici, fusti e foglie) quando i tagli venivano eseguiti in stadi fenologici di sviluppo differenziati

Risultati ottenuti

Per ambedue le specie sono state individuate popolazioni con caratteristiche bio-agronomiche e fisiologiche superiori. I genotipi selezionati sono stati impiegati come parentali per la costituzione di sintetiche sperimentali

PAROLE CHIAVE

Cultivars di festuca, selezione, trifoglio alessandrino, coltivazione in ambienti meridionali

DESTINATARI

Industrie sementiere, aziende zootecniche, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Interessante ma non immediatamente trasferibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

253

Costituzione di varietà sintetiche di Festuca arundinacea per ambienti irrigui nel Mezzogiorno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

La Festuca arundinacea è una graminacea foraggera diffusa nella composizione flogistica di pascoli delle aree meridionali e nella coltivazione in purezza come prato poliennale. La diffusione della specie in ambienti meridionali è dovuta alla elevata tolleranza alle condizioni ambientali e alla utilizzazione zootecnica delle varietà esistenti sul mercato. Infatti, secondo quanto riportato da lavori scientifici le varietà di Festuca arundinacea costituite utilizzando germoplasma di origine mediterraneo sono risultate tolleranti alla persistenza estiva rendendole adatte allo sfruttamento delle condizioni ambientali meridionali. Per ampliare la disponibilità di genotipi adatti agli ambienti meridionali è stato avviato un programma di miglioramento genetico per la costituzione di varietà adatte a questo areale. Per tal fine, è stato utilizzato germoplasma di origine sarda e varietà S. 170 e Maris Jebel rispettivamente di origine continentale e mediterranea. Ecotipi di questi materiali sono stati polincrociati ottenendo delle progenie half sib che diventeranno il materiale genetico di base del programma di selezione che verrà condotto nella Sezione di Foggia

Metodi utilizzati

Genotipi selezionati negli ambienti della Sardegna e popolazioni derivate dalle varietà S. 170 e maris Jebel sono state interincrociate nella Sezione di Miglioramento della Sede di Lodi. Il seme delle progenie half-sib del polincrocio è stato valutato in pieno campo a pianta spaziata. Progenie che presentavano migliore adattabilità ambientale e potenzialità produttiva 25% superiore alla media delle popolazioni sono state selezionate. Le piante selezionate sono state clonate per l'allestimento di piani di incroci con varietà commerciali (top cross). I vari top cross sono stati impiantati in aree isolate.

Risultati ottenuti

Il seme delle piante delle progenie half-sib e varietà commerciali dei vari top cross è stato raccolto ed utilizzato per la costituzione varietale di test di progenie in pieno campo. La selezione delle progenie meglio adattate e più produttive in due anni di valutazione, superiori del 25% della media delle popolazioni valutate, sono state clonate ed utilizzate per l'allestimento di un campo catalogo di cloni di progenie selezionate. I cloni di questo campo sono la fonte di germoplasma dalla quale verranno prelevati i cloni da utilizzarsi nei futuri programmi di selezione di questa specie

PAROLE CHIAVE

Festuca arundinacea, varietà sintetiche, selezione genetica, coltivazione in aree meridionali

DESTINATARI

Industrie sementiere, aziende zootecniche, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Interessante ma non immediatamente trasferibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

252

Costituzione di varietà sintetiche di erba medica adatte alla pianura irrigua del Mezzogiorno e delle Isole

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE FORAGGERE - SEZIONE DI FOGGIA

DESCRIZIONE

Contesto tecnico-scientifico

La coltivazione della medica in ambiente meridionale trova difficoltà nella diffusione della coltura per mancanza di varietà adatte alle condizioni ambientali di questo areale. Ciò è dovuto al fatto che sul mercato sono disponibili varietà spesso di origine straniera costituite per caratteristiche pedoclimatiche diverse da quelle meridionali. La coltivazione della medica in ambienti meridionali viene eseguita con varietà poco adatte alle condizioni ambientali per cui la coltura non garantisce il successo agronomico atteso dal coltivatore. Per tali ragioni sono auspicabili programmi di selezione che prevedono la costituzione di varietà idonee allo sfruttamento delle risorse ambientali degli ambienti meridionali. Inoltre la costituzione di nuove varietà adatte a questi areali può favorire uno sviluppo agricolo a servizio dell'industria di trasformazione della pianta in farine di polveri proteiche.

Metodi utilizzati

Il metodo sperimentale consiste nell'individuazione di genotipi superiori di popolazioni locali o genotipi selezionati attraverso il metodo dell'autofecondazione e dallo sfruttamento degli effetti d'interferenza tra gli individui derivati. Il concetto che il programma di selezione intende utilizzare è quello di sfruttare la variabilità genetica esistente nei genotipi di medica che viene resa disponibile dalla rottura di blocchi genetici esistenti nel sistema tetraploide a causa del processo di autofecondazione.

Risultati ottenuti

I risultati ottenuti dalla ricerca, per lo più realizzata nella Sezione di Miglioramento Genetico della Sede di Lodi, sono promettenti alla realizzazione di genotipi adatti agli areali meridionali sia per la produzione di biomassa da utilizzarsi per la produzione di foraggio che di farine proteiche sia per la produzione di seme da destinare al mercato sementiero

PAROLE CHIAVE

Erba medica, selezione genetica, coltivazione in ambienti meridionali

DESTINATARI

Industrie sementiere, aziende zootecniche, aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non immediatamente trasferibile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

240

Tecniche di lavorazioni agrarie e individuazione essenze foraggere idonee

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
COMUNITÀ MONTANA COLLINE METALLIFERA - MASSA MARITTIMA (GR); DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRONOMICHE E GESTIONE DEL TERRITORIO AGROFORESTALE - UNIVERSITÀ DI FIRENZE

DESCRIZIONE

1. individuazione delle specie erbacee più adatte all'ambiente da utilizzare in miscugli polifiti.
2. valutare le possibili infestazioni di specie erbacee estranee a quelle seminate.

PAROLE CHIAVE

Miscugli polifiti, infestazioni specie erbacee

DESTINATARI

Aziende agricole

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: prodotti zootecnici

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

164

**Influenza dei carboidrati non amidacei della dieta per suini
sull'emissione ammoniacale dei reflui**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO DI ZOOTECCIA GENERALE-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DESCRIZIONE

Migliorare le conoscenze relative ai rapporti tra alimentazione e composizione dei reflui; in particolare si vuole studiare come diversi livelli di carboidrati non amidacei (quindi diverse fonti di fibra) nella dieta per il suino pesante tipico italiano, possano influire sulla ripartizione tra azoto fecale e urinario dei reflui prodotti.

PAROLE CHIAVE

Reflui suinicoli, alimentazione del suino, emissione ammoniacale, riduzione.

DESTINATARI

Allevamenti suinicoli

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse II - Linea d'intervento 2.5; PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di scarso interesse per gli allevatori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agrotecnica, riduzione impatto ambientale

Sviluppo e validazione di integratori mangimistici ed alimentari
Sviluppo e validazione di integratori mangimistici ed alimentari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CRAB, CONSORZIO DI RICERCHE APPLICATE ALLA BIOTECNOLOGIA, DI AVEZZANO

DESCRIZIONE

L'innovazione consiste nella produzione di integratori mangimistici mediante la valorizzazione degli idrati di carbonio contenuti nelle acque residuali provenienti dagli impianti di trasformazione dei prodotti agricoli. Sono state individuate delle aziende che producono un refluo di lavorazione con elevato contenuto di idrati di carbonio. Con vari campionamenti sulle linee di lavorazione i reflui sono stati caratterizzati chimicamente. La caratterizzazione di vari campionamenti ha evidenziato un contenuto di amido variabile tra 2 e 12 g/l in base alla diversa tipologia di lavorazione e di prodotto finale. Il refluo approvvigionato è stato stabilizzato mediante acidificazione seguita da centrifugazione e microfiltrazione (upstream). Al termine del pretrattamento si ottiene una resa di refluo stabilizzato di circa il 60%. Contemporaneamente sono state allestite delle colture di *Rhizopus oligosporus*, un fungo filamentoso idoneo alla bioconversione dell'amido, per l'impiego come inoculo nel processo di fermentazione del refluo. Sono state effettuate delle colture in beuta su terreno liquido per la valutazione e determinazione dei principali parametri di crescita. Sono stati effettuati dei processi di fermentazione su bioreattori a perfetto mescolamento di varia scala (da 10 a 1500 L). Sono state impiegate delle preculture del fungo in terreno di crescita sintetico come inoculo al 30-40% in refluo pretrattato. L'alimentazione del processo di fermentazione è avvenuta in modalità batch. L'impiego del refluo non sterile ha comportato una durata di processo massima di 48-72 h per la crescita concomitante di una microflora contaminante. Dai processi di fermentazione è stata prodotta una biomassa fungina con una resa, calcolata sulla base dell'amido idrolizzato, variabile tra il 50 e il 78% e un refluo con un COD ridotto del 40-55%. Sul sovrannatante residuo è stato determinato anche il contenuto di amiloglucosidasi con un'attività media di 0.5 U/ml. Il prodotto ottenuto dalla fermentazione, dopo essere stato recuperato, è stato sottoposto ad operazioni unitarie di centrifugazione, di disidratazione mediante atomizzazione e di liofilizzazione (downstream). A valle del processo di downstream è stata calcolata una resa di 0.6% in polvere di biomassa disidratata con un'umidità residua di circa il 10%. Sulla biomassa prodotta è stata determinata la non tossicità mediante prove tossicologiche in vivo a medio termine. Le caratteristiche nutrizionali hanno evidenziato un tenore proteico medio del 50% e una soddisfacente presenza di amminoacidi essenziali. Le attività sperimentali attuate nel corso del progetto hanno permesso lo studio delle principali operazioni unitarie coinvolte nel processo di depurazione di reflui. Lo studio ha condotto alla stesura di un progetto di massima di un impianto per depurazione di reflui ricchi di amido e produzione di biomasse impiegabili come integratori mangimistici.

PAROLE CHIAVE

Recupero reflui industriali, idrati di carbonio, integratori mangimistici

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie mangimistiche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.4,

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non siamo in condizioni di verificare e validare i risultati della ricerca. Se comunque risultati ci sono, potrebbero interessare l'industria mangimistica pugliese. Ne andrebbe comunque verificata la disponibilità e la valenza.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Alimentazione e benessere animale

205

Allevamento ovi-caprino: inserimento nella dieta di alimenti da coltura idroponica

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

INTERFACOLTÀ POLO DELLA FACOLTÀ DI AGRARIA/VETERINARIA-UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

L'allevamento ovi-caprino rappresenta in Puglia una realtà produttiva ancora diffusa alla quale è legata una produzione di qualità che affonda le proprie radici nella tradizione popolare. Gli allevamenti devono affrontare quotidianamente problemi legati all'approvvigionamento di alimento adeguato ai fabbisogni del loro bestiame, spesso incontrando difficoltà di natura economica (acquisto mangimi) che potrebbero riflettersi sul benessere degli animali, costretti a ricevere un'alimentazione perfettibile. Il progetto intende approfondire il legame tra lo stato di benessere, derivante, dalle condizioni di corretta alimentazione, e le performance produttive degli ovini e dei caprini in produzione zootecnica. Il miglioramento delle condizioni di benessere degli animali deriverà dall'introduzione di foraggio fresco derivante da coltura idroponica, nella loro alimentazione. Il progetto prevede infatti la realizzazione, in apposita area messa a disposizione dall'azienda, di un impianto pilota aziendale per la produzione di foraggio idroponico. Tale alimento offre sicuramente vantaggi legati ad una maggiore appetibilità, ad una migliore digeribilità, ad una più elevata qualità nutrizionale e ad una disponibilità continua durante tutto l'anno. Per misurare gli effetti di questa pratica saranno registrati i dati relativi allo stato di benessere degli animali (mediante l'impiego di strumenti etologici, biochimici, ematologici ed ormonali) e alla produzione di latte (misurando la quantità prodotta e valutando i principali parametri qualitativi). Le informazioni raccolte dalla ricerca saranno utilizzate per definire i criteri ottimali di allevamento e per la messa a punto di razioni adeguate al soddisfacimento nutrizionale degli animali. La ricaduta di questa applicazione consentirà di accrescere il benessere degli animali allevati, fornendo un'immagine eticamente più corretta dell'allevamento spendibile sui mercati di commercializzazione; di migliorare la qualità delle produzioni; di rendere più agevole all'approvvigionamento alimentare del bestiame; di implementare il circuito industriale legato alla realizzazione e gestione degli impianti idroponici.

PAROLE CHIAVE

Benessere animale, foraggi idroponici, performance produttive.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.4 - Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Meglio il pascolo naturale. Questa ricerca appare inutile.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

185

Qualificazione del sistema alimentare nell'allevamento della capra da latte in aree montane e collinari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA (A.R.A.L.)-CREMA

DESCRIZIONE

Valutare in termini interdisciplinari le problematiche del sistema alimentare legato allo sfruttamento delle risorse foraggere naturali che rappresenta l'elemento qualificante e di diversificazione degli allevamenti semi intensivi montani rispetto ai modelli intensivi di tipo stallino.

Valorizzazione del sistema alimentare integrato all'ambiente e finalizzato alla ottimizzazione delle risposte produttive e riproduttive delle greggi nel rispetto del benessere animale, attraverso due azioni principali:

- 1) Razionalizzazione della gestione del sistema foraggero aziendale (prato, prato-pascolo, pascolo)
- 2) Studio e definizione della più idonea integrazione alimentare complementare al sistema foraggero.

PAROLE CHIAVE

Sistema alimentare, gestione sistema foraggero, integrazione alimentare.

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di interesse locale e non trasferibile alla Puglia.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Tecniche di allevamento

217

Creazione di un database a carattere multifunzionale finalizzato al miglioramento sanitario e genetico della popolazione suina lombarda

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

PARCO TECNOLOGICO PADANO S.R.L. - LODI

DESCRIZIONE

1. Descrivere e valutare i trend delle principali malattie infettive e dello stato di benessere animale in un "gruppo pilota" di aziende suinicole, valutando la significatività dei principali fattori genetici e ambientali sull'incidenza degli stati patologici, con particolare riferimento alle infezioni da PRRSV e da Salmonella spp.
2. Allestire e mantenere una banca di campioni biologici e un sistema di studio che permettano nel tempo, mediante analisi genetiche approfondite, di individuare nuovi criteri di selezione volti ad aumentare la resistenza degli animali allevati alle principali patologie infettive

PAROLE CHIAVE

Database, miglioramento genetico e sanitario, suini.

DESTINATARI

Destinatari Pubblici: Regione, Destinatari Privati: associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categoria, centri di produzione animale

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.2; PSR - Asse I - Misura 1.1.4

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

In Puglia l'allevamento suino intensivo è poco presente. Se anche i risultati fossero disponibili, probabilmente non vi sarebbero interlocutori.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B2 - Innovazioni di processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A4 - ITC

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Miglioramento genetico e varietale

INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO

307

AMIFRUGAM - Approcci innovativi di miglioramento genetico dei frumenti coltivati basati sull'uso di germoplasma affine e tecniche di analisi molecolare.

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI AGROBIOLOGIA E AGROCHIMICA - UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA - VITERBO

DESCRIZIONE

Articolazione ed obiettivi

Il progetto, della durata di tre anni, si incentra su tre diverse tematiche di ricerca ed esattamente: la resistenza alle più importanti fitopatie del frumento, la tolleranza a stress di natura abiotica e le caratteristiche qualitative. Gli obiettivi finali sono: lo sviluppo di materiali innovativi, la conservazione e valorizzazione di risorse genetiche vegetali, la produzione di conoscenze di base riguardanti il genoma delle Triticinae, l'integrazione tra sistemi innovativi e tradizionali di miglioramento ed una significativa interazione tra soggetti pubblici e privati per il raggiungimento di un obiettivo di generale utilità.

Risultati

- ottimizzazione dell'applicazione di metodologie di ingegneria cromosomica a interventi di trasferimento interspecifico nel frumento;
- perfezionamento di tecniche di ibridazione in situ e sviluppo di mappe fisiche di regioni del genoma di diverse Triticinae contenenti geni di interesse;
- definizione, attraverso l'uso di marcatori molecolari, delle mappe genetiche di regioni cromosomiche contenenti geni di interesse agrario;
- produzione di informazioni riguardanti le caratteristiche strutturali e funzionali di geni di interesse agrario.

PAROLE CHIAVE

Ingegneria cromosomica; frumento; ibridazione in situ; Triticinae; marcatori molecolari

DESTINATARI

Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: **SI**

LATTIERO-CASEARIA: **NO**

UVA DA TAVOLA: **No**

CARNE: **NO**

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: **B3 - Innovazione di prodotto/processo**

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: **A1 - Qualità**

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: **Fase agricola: materie prime**

AREA SCIENTIFICA: **Miglioramento genetico e varietale**

119

Valorizzazione del patrimonio zootecnico italiano attraverso strumenti avanzati di genomica trascrittomico e proteomica applicati alla selezione per la qualità dei prodotti e il benessere animale

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ZOOTECNIA-ROMA

DESCRIZIONE

Caratteri oggetto di Studio:

- Qualità dei prodotti:

1. caratteristiche edonistiche per il consumatore: sapidità e tenerezza;
2. caratteristiche per la salute del consumatore: quantità e distribuzione relativa delle varie tipologie di grassi, contenuto in CLA;

- Benessere animale:

1. suscettibilità alle malattie;
2. sensibilità allo stress;

Globalmente, si può affermare che la particolarità di questo programma è che tutti i partecipanti lavoreranno ad un unico obiettivo: analisi delle varianti genomiche e dimostrazione del loro effetto a livello fenotipico, tramite l'analisi trascrittomico e proteomica.

Risultati suddivisi in ogni linea di ricerca:

1. genomica: identificazione di geni importanti implicati nella qualità dei prodotti e nel benessere animale da utilizzare per la selezione genetica;
2. trascrittomico: identificazione di nuovi geni coinvolti nei caratteri obiettivo di studio e dimostrazione del loro diverso livello di espressione;
3. proteomica: identificazione di nuovi geni coinvolti nei caratteri obiettivo di studio e dimostrazione del loro effetto sulla struttura e/o sequenza della proteina codificata.

PAROLE CHIAVE

Genomica, qualità edonistiche, benessere animale

DESTINATARI

Aziende zootecniche

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questo tipo di ricerca prevede tempi lunghi. I risultati non sono al momento trasferibili.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA: Caratterizzazione qualitativa

125

Influenza dell'aggiunta di nutraceutici nella dieta dei ruminanti.
Aspetti qualitativi delle produzioni e salute umana

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Lo scopo generale del progetto è quello di studiare, con un approccio di tipo multidisciplinare, nuove strategie atte ad ottenere prodotti di origine animale, nella fattispecie carne bovina ed ovina, arricchiti in "sostanze nutraceutiche". Vengono chiamati anche "nutricamenti" per la loro proprietà di stare a metà tra un cibo ed un medicinale e devono essere intesi come un alimento della comune dieta quotidiana che oltre a possedere qualità nutrizionali, contiene principi salutistici in grado di ridurre il rischio di contrarre malattie quali cardiopatie, aterosclerosi, tumori, diabete, obesità, eccesso di colesterolo e trigliceridi, balance infiammatorio, funzione endoteliale. La loro azione si esplica nel contrastare i radicali liberi. Essendo queste ultime molecole in grado di innescare reazioni a catena il loro accumulo all'interno della cellula risulta lesivo e la loro azione distruttiva è indirizzata, soprattutto, sui grassi che ne formano la membrana determinando alterazioni strutturali, compromissione dei sistemi antiossidante ed immunitario e quindi l'insorgenza delle gravi patologie summenzionate. Risulterebbe, pertanto, estremamente interessante ai fini del benessere e della salvaguardia della salute umana, studiare la possibilità di fare della carne rossa un cosiddetto "functional food". Si procederà, pertanto, alla somministrazione alimentare a bovini ed ovini di sostanze antiossidanti come acidi grassi polinsaturi della serie omega-3 ed omega-6, beta-carotene, vitamine C ed E, valutandone successivamente gli effetti derivanti sia sugli animali che su un apposito campione di popolazione umana. Saranno studiati diversi dosaggi e tempi di somministrazione di sostanze antiossidanti (omega-6, omega-3, vitamina C ed E, beta-carotene) fornite agli animali sotto forma protetta dalla degradazione ruminale. Sugli animali saranno valutate le performance produttive, gli indicatori di benessere e le caratteristiche della carcassa. Sulla carne verranno rilevati: composizione chimica, tenerezza e flavour (panel test), caratteristiche sensoriali, composizione tissutale, tipizzazione cellulare, caratterizzazione degli adipociti e del collagene intramuscolare. Sulla membrana cellulare dei muscoli si valuterà la variazione della composizione in acidi grassi e il suo impatto sulla proprietà di membrana (fluidità del bilayer fosfolipidico). La carne arricchita di sostanze nutraceutiche verrà testata su pazienti portatori di uno o più fattori di rischio per: a) Sindrome Metabolica; b) Malattia Aterosclerotica. I risultati acquisibili con il presente progetto riguarderanno: • il miglioramento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali della carne rossa. • Il miglioramento delle aspettative di vita della popolazione che a seguito del consumo di carne rossa "arricchita" in nutraceutici aumenta la capacità antiossidante e detossificante

PAROLE CHIAVE

Carne bovina ed ovina, sostanze nutraceutiche, functional food, omega-3, omega-6

DESTINATARI

Aziende zootecniche, Industrie lavorazione carne

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Ricerca molto interessante ma generica e troppo estesa. E' comunque un argomento delicato perché parte dalla logica che si può migliorare il latte predisponendo dei mangimi ad hoc, con medicinali. Sarebbe molto più semplice e naturale fornire agli animali più erbe e più erbe in modo da arricchire naturalmente la dieta. In questo modo aumenterebbe anche la qualità del latte. Ma questo metodo non trova credito perché fa diminuire la produzione di latte. Quindi fino a quando si antepone la quantità alla qualità del latte non c'è spazio per sistemi alimentari naturali ma solo per sistemi come vengono proposti in questa scheda.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA:B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE:A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera carne

AREA SCIENTIFICA:Qualità nutrizionale/salutistica

59

Provolone Valpadana D.O.P. - Produzione senza l'ausilio del conservante E239

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA - CREMONA

DESCRIZIONE

Individuazione dei parametri tecnologici e le innovazioni tecniche da indicare ai produttori del formaggio D.O.P. Provolone Valpadana, per ottenere un prodotto di elevata qualità attraverso l'abbandono dell'uso del conservante E239.

PAROLE CHIAVE

Non utilizzo conservante E239, provolone

DESTINATARI

Impresa di trasformazione, associazioni di produttori, cooperative, consorzi di categoria

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Di esclusivo interesse locale.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari

AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

58

Produzione di pasta alimentare secca da destinare ad individui affetti da celiachia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI BARI

DESCRIZIONE

Lo scopo del presente progetto è quello di individuare un protocollo per la produzione di pasta alimentare secca a base di farina di grano duro ed altre farine non tossiche e di saggiare la tossicità di tale produzione mediante prove in vivo condotte su pazienti affetti da celiachia

PAROLE CHIAVE

Protocollo pasta alimentare, saggiare la tossicità, celiachia

DESTINATARI

Industrie pastificazione

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR – Asse I
PON Ricerca e Competitività - MISE

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Risultati in parte disponibili ed in parte in corso di elaborazione. In Puglia le esigenze di migliorare l'offerta con alimenti funzionali sono particolarmente sentite soprattutto nel comparto dei derivati dei cereali a seguito della domanda crescente da parte dei consumatori. Le aziende, spinte da tale motivazione, vogliono realizzare nuove formulazioni di prodotti cosiddetti funzionali, arricchiti in fibre, germe di grano e vitamine del gruppo B ed E. Tali composti, naturalmente presenti negli strati della cariosside, crusca e germe, vengono eliminati durante il processo di macinazione. Le ricerche in campo tecnologico segnalano due alternative per ottenere prodotti funzionali: o recuperare i composti bioattivi presenti nella cariosside o aggiungere tali molecole (naturali o di sintesi) alle miscele in fase di impasto. Nel campo dei prodotti salutistici l'imprenditore è interessato allo sviluppo dei prodotti gluten free, distinti dai funzionali in quanto destinati ad una particolare fascia di consumatori, sulla quale hanno un chiaro effetto curativo. L'applicazione delle biotecnologie microbiche rappresenta il futuro per la produzione di farina aglutinata a partire da grano di frumento, individuando miscele di farine idonee alla predigestione enzimatica e selezionando ceppi di batteri lattici in funzione di una spiccata attività proteolitica.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI
LATTIERO-CASEARIA: NO
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: pastificazione
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

11

Alimenti funzionali nuovi alimenti per migliorare la salute dell'uomo e per valorizzare alcuni prodotti tipici della produzione lattiero-casearia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE – ROMA

DESCRIZIONE

Articolazione e obiettivi

Negli ultimi anni è sempre più diffuso tra la popolazione il concetto di una sana alimentazione sia dal punto di vista nutrizionale che salutistico. Forte ed in continuo incremento è l'interesse dei consumatori verso una sana e corretta alimentazione e verso alimenti che possono avere benefici per la salute umana. Ultimamente si è registrato un consumo notevole di alimenti, quali: yogurt, latti fermentati, alcuni formaggi e succhi di frutta, integrati con ceppi batterici probiotici, capaci di conferire vari benefici all'ospite per l'azione che esplicano a livello intestinale. Gli effetti benefici dei probiotici possono interessare una fascia di popolazione di età diversa, dalla fase giovanile a quella di età avanzata, fascia che è incrementata tantissimo negli ultimi anni ed è quella che subisce significativi cambiamenti a carico dell'apparato digerente, tra cui la minor difesa immunitaria.

Il progetto si rivolge particolarmente agli anziani e si prefigge di migliorare la salute dell'anziano e di valorizzare alcuni prodotti tipici della produzione lattiero-casearia.

Il progetto prende in esame alcuni alimenti funzionali con l'obiettivo principale di individuare i ceppi di batteri probiotici capaci di conferire effetti benefici per la salute dell'anziano e si prefigge, inoltre, di valorizzare alcuni prodotti tipici della produzione lattiero-casearia. In particolare, i macro-obiettivi perseguiti dal progetto sono:

- Aumentare le conoscenze degli effetti benefici dei probiotici presenti nei prodotti lattiero-caseari e dei meccanismi che ne stanno alla base;
- Valutare l'impatto sociale, mediante analisi del consumo dei prodotti con tali caratteristiche e della percezione dei consumatori;
- Valutare l'impatto economico, mediante analisi dei costi e benefici.

Risultati attesi

- Selezione degli alimenti funzionali che presentano il più alto contenuto di batteri probiotici vivi;
- caratterizzazione biomolecolare dei batteri probiotici presenti negli alimenti funzionali;
- studio delle cinetiche di colonizzazione intestinale dei batteri probiotici; caratterizzazione delle variazioni del microbiota intestinale in seguito all'assunzione di probiotici; selezione dei ceppi probiotici con le migliori caratteristiche di adesività alle cellule intestinali Caco-2.
- Riduzione o comparsa delle alterazioni dell'alvo in soggetti anziani, in seguito a somministrazione cronica di alimenti funzionali, attraverso normalizzazione del tempo di transito intestinale, stabilizzazione della flora batterica intestinale, riduzione della sintomatologia intestinale, correlata alle alterazioni dell'alvo, riduzione della frequenza di deficit nutrizionali se presenti, riduzione degli episodi febbrili/infettivi nei soggetti che assumono alimenti funzionali
- Miglioramento della risposta immunitaria nei soggetti anziani in seguito al trattamento con i prodotti presi in esame.
- Conoscenza dei meccanismi che regolano l'attività dei probiotici.
- Conoscenza degli atteggiamenti e della percezione dei benefici da parte degli anziani in merito ad alcuni alimenti probiotici.
- Conoscenza dell'impatto attuale degli alimenti probiotici nella dieta della popolazione anziana italiana.
- Conoscenza dei costi e dei benefici derivanti dall'assunzione dei probiotici considerati.

PAROLE CHIAVE

Alimenti funzionali, batteri probiotici, prodotti lattiero-caseari, effetti sulla salute, risposta immunitaria

DESTINATARI

Industria casearia

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

POR FESR - Asse I - Linea d'intervento 1.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Questa è una ricerca importante, ma si dubita che i risultati siano disponibili. Ci vorranno anni.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO
LATTIERO-CASEARIA: SI
UVA DA TAVOLA: NO
CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo
INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità
INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase industriale: prodotti lattiero-caseari
AREA SCIENTIFICA: Qualità nutrizionale/salutistica

110

La rintracciabilità nella filiera lattiero-casearia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE; ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA ED EMILIA ROMAGNA; ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA.

DESCRIZIONE

L'applicazione di un sistema di rintracciabilità come previsto dal decreto ministeriale, rappresenta un grande stimolo all'innovazione, ma comporta indubbiamente una serie di problematiche dovute alla peculiarità della filiera lattiero-casearia. Va tenuto infatti presente che la filiera è molto complessa e s'interseca con altre filiere produttive: basti pensare a come l'alimentazione per uso zootecnico possa influenzare in maniera determinante la qualità del latte prodotto.

Inoltre il latte alimentare è ben identificabile solo dopo il confezionamento e quindi le registrazioni effettuate nei passaggi del prodotto dai tanks refrigeranti aziendali alle autocisterne, ai serbatoi di stoccaggio presso gli stabilimenti di trattamento termico e/o trasformazione sono fondamentali per il sistema. Inoltre è indispensabile che il flusso delle informazioni sia condiviso da ogni nodo della filiera. Un approccio possibile per risolvere queste problematiche è l'applicazione di tecnologie informatiche, che garantiscano la corretta applicazione del sistema di rintracciabilità.

L'implementazione di un sistema di rintracciabilità di filiera costituisce un onere per le aziende che vi partecipano, ma rappresenta ancor di più un'innovazione che può migliorare la competitività dei produttori, ed un'importante misura per conquistare la fiducia dei consumatori.

Esso rappresenta un potente strumento di controllo dei processi. La gestione dei flussi e dei materiali consente di individuare con maggior rapidità e sicurezza le cause di non conformità, di gestire nel tempo operazioni e materiali in vista del miglioramento e della standardizzazione della qualità, della riduzione dei costi, della razionalizzazione dei flussi e della logistica di processo. La rintracciabilità dei prodotti è inoltre indispensabile per gestire le eventuali emergenze dovute a prodotti difettosi che comportano un rischio per la salute, consentendo il loro recupero in tempi brevi. L'applicazione di un sistema di rintracciabilità di filiera favorisce il riavvicinamento

fra il consumatore ed i produttori, in quanto trasmette un messaggio di trasparenza e soprattutto ristabilisce un contatto fra chi produce l'alimento e chi lo consuma.

PAROLE CHIAVE

Rintracciabilità, filiera lattiero-casearia, tecnologie informatiche.

DESTINATARI

Tutte le imprese della filiera lattiero-casearia

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Da quanto riportato nella scheda non si capisce quale sia il contenuto della ricerca. Troppo generica.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Certificazioni

137

Definizione dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

PAROLE CHIAVE

Contaminanti, prodotti alimentari, tenori massimi

DESTINATARI

Aziende agricole, imprese di trasformazione alimentare, organismi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non è una ricerca né un risultato.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: servizi pubblici

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

138

Criteria microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

Il regolamento stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche.

PAROLE CHIAVE

Igiene degli alimenti, criteri microbiologici

DESTINATARI

Imprese alimentari, organi di controllo

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Non è una ricerca.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase industriale

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

109

Sicurezza e qualità nell'Industria lattiero-casearia

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

SiQUILACA C.R.P.A. S.P.A.

DESCRIZIONE

La carica batterica è un parametro fondamentale per la valutazione della qualità del latte. Esigenze sanitarie e tecnologiche impongono una conoscenza e una gestione molto approfondita e attenta della problematica, tanto più in un prodotto come il Parmigiano Reggiano in cui il ruolo della microflora nativa del latte gioca un ruolo così importante: è infatti ben noto che è possibile reperire anche nel formaggio stagionato cariche rilevabili di batteri lattici mesofili provenienti dal latte, batteri che costituiscono un fattore importante di legame con il territorio di produzione e che nel corso della maturazione contribuiscono a caratterizzare dal punto di vista organolettico e sensoriale il prodotto.

Obiettivo delle attività del centro è quello di innovare gli strumenti e i servizi a supporto della sicurezza igienica e della qualità del Parmigiano Reggiano. Gli scopi scientifici che SiQuiLaCa si propone sono:

sensibilizzare le imprese, in particolare caseifici e loro fornitori, sulle potenzialità di nuovi strumenti analitici che permettono di rilevare in forma diretta la carica batterica del latte e sviluppare e/o adeguare le metodologie per il trasferimento e la valorizzazione tecnica ed economica di questi dati analitici.

PAROLE CHIAVE

Industria lattiero-casearia, sicurezza igienico-sanitaria, carica batterica, strumenti analitici.

DESTINATARI

Industrie casearie, allevamenti zootecnici

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.2.1, Misura 1.2.3, Misura 1.3.2

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - ZOE

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Riguarda solo i Parmigiano reggiano.

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: NO

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: NO

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Filiera lattiero-casearia

AREA SCIENTIFICA: Igiene e sicurezza alimenti

312

**Laboratorio di GENomica per caratteri di importanza
AGRONomica in frumento duro: identificazione di geni utili,
analisi funzionale e selezione assistita con marcatori molecolari
per lo sviluppo della filiera sementiera nazionale – AGROGEN**

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

C.R.A. – ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA CEREALICOLTURA – ROMA

DESCRIZIONE

Descrizione innovazione

Il programma prevede la realizzazione ed il potenziamento di un Laboratorio pubblico-privato, da localizzare presso le strutture del CRA - Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Foggia, attraverso la predisposizione di attività scientifiche e l'acquisizione di attrezzature e strumentazione nel settore della genomica del frumento duro.

Il Laboratorio intende sviluppare conoscenze circa le basi genetiche e molecolari dei principali caratteri di rilevanza agronomica del frumento duro (resistenza a malattie, resistenza a stress idrico e qualità) e promuovere l'applicazione di queste conoscenze attraverso un programma di selezione assistita con marcatori molecolari per lo sviluppo di nuove varietà di elevata qualità, resistenti alle malattie ed allo stress idrico. Tutto ciò per lo sviluppo di una grancoltura sostenibile e capace di produrre prodotti finali (pane e pasta) ad elevato valore qualitativo.

Gli obiettivi di ricerca saranno perseguiti realizzando una partnership intorno al Laboratorio pubblico-privato, che affianca alle esperienze maturate nel settore della genetica e del miglioramento genetico da parte del CRA – CER una serie di co-proponenti dell'Università degli Studi di Foggia, Bari; Lecce, del CNR di Bari) e dei privati (Metapontum Agrobios) che hanno sviluppato esperienze e competenze nel settore della genetica molecolare, della proteomica e della biologia molecolare, al fine di creare una massa critica tale da consentire al nascente Laboratorio una visibilità internazionale. Questa partnership coopera con centri di competenza localizzati in altre regioni, che forniranno specifiche competenze scientifiche, a supporto dello svolgimento del progetto.

L'intervento proposto, inoltre, si pone ad integrazione di una serie di strutture ed iniziative esistenti e/o in via di realizzazione a Foggia, tra cui la creazione del Distretto Agroalimentare previsto nel P.I.T. n. 1 "Area Tavoliere" (delibera giunta regionale pugliese n. 207 del 7 marzo 2005) e la promozione del Distretto Biotecnologico Pugliese, recentemente finanziato per un importo pari a 6 milioni di Euro dalla delibera CIPE del 20 dicembre 2004.

Il nuovo Laboratorio si localizzerà all'interno di un sistema avanzato di ricerca, ponendosi come riferimento per la R&S sui temi della genomica applicata al frumento duro. Nel corso del progetto il Laboratorio svilupperà le conoscenze e gli strumenti per realizzare un rapido avanzamento del miglioramento genetico.

Nei 5 anni successivi all'attività triennale di ricerca proposta, l'applicazione nei programmi di miglioramento genetico dei nuovi strumenti genetico-molecolari, consentirà di giungere a nuovi prodotti di interesse commerciale (varietà, protocolli, metodi e brevetti) e permetterà al Laboratorio pubblico-privato (con le conoscenze acquisite in termini di funzione geniche, di conoscenze sulle basi genetiche di caratteri agronomici, di marcatori associati a geni utili e di selezione molecularmente assistita) di porsi come riferimento sia per la ricerca avanzata sul frumento duro a livello internazionale, sia per lo sviluppo e la promozione dell'attività sementiera nazionale.

Parallelamente, le conoscenze acquisite potranno essere applicate ad altre specie di interesse agrario.

Obbiettivi

AgroGen sviluppa tre principali linee di ricerca

1 -Ricerca delle basi genetiche che controllano importanti caratteri agronomica

2 -Analisi funzionale di geni e proteine responsabili dei caratteri utili

3 -Trasferimento delle conoscenze in nuove varietà mediante selezione assistita

Nell'ambito delle linee sopraindicate le attività di AgroGen perseguono:

- Sviluppo di mappe genetiche per lo studio di caratteri di rilevanza agronomica in frumento duro ed analisi delle basi genetiche della capacità produttiva del frumento duro
- Ricerca di marcatori associati a geni di resistenza a stress biotici in frumento duro
- Ricerca di marcatori associati a loci per caratteri legati alla qualità in frumento duro
- Metodi innovativi per la certificazione varietale
- Individuazione e studio funzionale di geni chiave per tolleranza allo stress idrico
- Profiling trascrizionale ed analisi proteomica di processi chiave per la produzione e la qualità in frumento duro
- Studio funzionale di geni coinvolti nella qualità del frumento duro
- Sviluppo di programmi di selezione assistita con marcatori molecolari (MAS)

Risultati attesi

- Sviluppo di mappe genetiche per lo studio di caratteri di rilevanza agronomica in frumento duro ed analisi delle basi genetiche della capacità produttiva del frumento duro
- Sviluppo di programmi di selezione assistita con marcatori molecolari (MAS)
- Sviluppo di una grancoltura sostenibile, capace di produrre prodotti finali (pane e pasta) ad elevato valore qualitativo.

PAROLE CHIAVE

Genomica; frumento duro; mappe genetiche; marcatori molecolari; geni chiave (qualità- resistenza stress biotici); profiling trascrizionale; analisi proteomica; programmi di selezione assistita.

DESTINATARI

Aziende Agricole, Industrie sementiere

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

Progetti MiPAF

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - CER

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

Scheda nuova proposta dal CRA-CER

CATALOGAZIONE**FILIERA**

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: NO

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: NO

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A1 - Qualità

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Laboratori analisi

144

Piante biocide da sovescio per il controllo biologico di alcuni patogeni del terreno

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE
OSSERVATORIO DELLE MALATTIE DI BOLOGNA (CURTO GIOVANNA); UNIVERSITÀ DI PADOVA (RENZO FURLAN); AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE M. MARANI DI RAVENNA (DAL RE LAMBERTO); ISTITUTO SPERIMENTALE COLTURE INDUSTRIALI DI BOLOGNA (MANICI LUISA)

DESCRIZIONE

Tra le colture da sovescio, l'uso di specie ad elevato contenuto del sistema glucosinolati-mirosinasi, oltre ai noti effetti benefici dei sovesci sulle caratteristiche chimiche e fisiche dei terreni, sembra in grado di svolgere un chiaro effetto allelopatico nei confronti di alcuni patogeni coinvolti nei fenomeni di stanchezza del terreno. I proponenti hanno selezionato numerose accessioni della famiglia delle Brassicaceae, caratterizzate da diverse caratteristiche agronomiche e da diverse attività e modalità d'azione dei prodotti di degradazione dei glucosinolati. Tra queste, la Brassica juncea sel. ISC120 ha fornito elevate produzioni di biomassa fresca (intorno a 110 t ha-1) e ha consentito di ammendare il terreno con oltre 300 moli ha-1 di sinigrina (allyl-glucosinolato), i cui prodotti di degradazione (isotiocianati e/o nitrili) sono in grado di svolgere un controllo di alcuni patogeni del terreno (funghi e nematodi). L'effetto di questi sovesci sulla successiva coltivazione della fragola sono risultati significativamente superiori alle convenzionali specie da sovescio e ad un terreno lasciato a riposo, aprendo interessanti potenzialità per l'intero comparto orticolo.

PAROLE CHIAVE

Piante biocide (brassicaceae), sovescio, patogeni del terreno, agricoltura biologica.

DESTINATARI

Aziende agricole.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

negativa. si esprime perplessità sull'efficacia della modesta quantità di principio attivo/ha (300 moli/ha)

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: No

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Sistema agroalimentare: fase agricola

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica

152

Definizione, sperimentazione e validazione di protocolli di sperimentazione per la produzione biologica in aziende pilota distribuite nelle realtà produttive più significative delle regioni meridionali

ISTITUZIONE TITOLARE DELL'INNOVAZIONE E/O DEL PROGETTO D'INNOVAZIONE

ISTITUTO AGRONOMO MEDITERRANEO-BARI

DESCRIZIONE

La ricerca ha avuto l'obiettivo di mettere a punto una metodologia che consentisse di valutare i sistemi agricoli biologici (meglio definiti come Sistemi Agricoli Ecologici) partendo dall'analisi approfondita, a livello aziendale, delle prestazioni agro-ambientali e delle scelte tecniche, economiche e sociali dell'imprenditore e delle loro variazioni nel tempo. Conseguentemente, ciò permette di definire, applicare e validare i protocolli per la produzione biologica direttamente nelle aziende agricole.

Data la complessità e la diversità degli aspetti descritti, nelle realtà del Meridione d'Italia, tale metodologia è stata applicata e messa a punto in aziende pilota a differente orientamento produttivo distribuite nelle aree produttive più significative delle regioni meridionali (Puglia, Calabria, Basilicata e Sicilia), con l'obiettivo di raggiungere la definizione di diversi prototipi aziendali riproducibili per i diversi sistemi culturali. Tale metodologia prevede lo studio del Sistema Agricolo Ecologico (SAE) innanzitutto attraverso l'individuazione di obiettivi prioritari per l'imprenditore (scala gerarchica degli obiettivi economici, sociali e ambientali) che successivamente vengono quantificati e valutati tramite parametri. A sua volta, ogni parametro presenta un valore o un intervallo di valori ottimali che rappresentano il punto di riferimento per le valutazioni successive.

Per raggiungere gli obiettivi individuati in precedenza sono stati definiti sei metodi base, ciascuno dei quali caratterizzato dalla capacità di agire su più parametri. Successivamente è stato disegnato il prototipo di SAE, evidenziando i collegamenti maggiori e minori tra i parametri.

Le aziende oggetto di studio, in numero complessivo di 14, sono state scelte in base all'effettiva possibilità di applicare definiti modelli di agricoltura biologica caratterizzati da metodologie e parametri comparabili.

Il lavoro svolto ha messo in rilievo le problematiche relative ad una corretta applicazione del metodo di produzione biologico e, al tempo stesso, ha messo in evidenza i punti di forza di un settore in rapida espansione. Confrontando i dati rilevati nei due anni di sperimentazione, si può notare come si sia raggiunta una discreta concordanza tra i valori desiderati e quelli ottenuti. In alcuni casi non vi è stato il pieno raggiungimento degli obiettivi prefissati come per l'obiettivo ambiente abiotico – suolo e per l'ambiente abiotico – aria, nonché per l'obiettivo generale natura e paesaggio. La causa di questi scostamenti è certamente dovuta ad una non chiara conoscenza dei rapporti all'interno dell'ecosistema aziendale con conseguente gestione degli elementi "mutuata" dall'agricoltura convenzionale (semplice sostituzione di input di origine esterna quali antiparassitari e fitofarmaci), in verità non così accentuata come generalmente si è portati a ritenere. Altre volte la causa è da ricercarsi all'esterno dell'azienda, dove agricoltori poco attenti all'ambiente utilizzano prodotti chimici ad alto impatto ambientale senza seguire le opportune indicazioni di utilizzo provocando, in alcuni casi, effetti di deriva sulle produzioni biologiche contigue compromettendo gli equilibri dell'ecosistema aziendale. Non per ultimo la grande problematica inerente la commercializzazione dei prodotti biologici e la difficoltà di spuntare prezzi più elevati di quelli convenzionali in realtà, come quelle meridionali, dove ancora non esiste una vera cultura del mangiar sano. Infine, da rilevare la grossa potenzialità della agricoltura meridionale rilevata nelle aziende monitorate che hanno presentato delle produzioni dall'alto valore qualitativo e che, in alcuni casi, hanno saputo far fronte alle molteplici richieste di mercato piazzandosi su mercati un tempo "proibiti" per la nostra agricoltura.

PAROLE CHIAVE

Produzione biologica, protocolli di produzione, prototipo di azienda.

DESTINATARI

Aziende biologiche singole ed associate.

RIFERIMENTI PROGRAMMATICI

PSR - Asse I - Misura 1.1.1, Misura 1.1.4, Misura 1.2.1

VALIDAZIONE

L'INNOVAZIONE E' STATA CLASSIFICATA COME:

Non trasferibile

LA VALIDAZIONE E' STATA EFFETTUATA DA:

CRA - SCA

NOTE CRITICHE VALIDAZIONE

negativa. non v'è traccia di riscontro

CATALOGAZIONE

FILIERA

CEREALICOLA: SI

LATTIERO-CASEARIA: SI

UVA DA TAVOLA: SI

CARNE: SI

TIPOLOGIA

INNOVAZIONE TECNOLOGICA: B3 - Innovazione di prodotto/processo

INNOVAZIONE ORIZZONTALE: A2 - Ambiente

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:

FASE PRODUTTIVA/AREA SCIENTIFICA

FASE PRODUTTIVA: Fase agricola: materie prime

AREA SCIENTIFICA: Agricoltura biologica
