

Progetto Novorod

Nuove tecnologie per migliorare la competitività del comparto lattiero-caseario



1

Il Progetto

Il progetto **NOVOROD** “Validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del nuovo sistema vacca da latte” ha l’obiettivo di portare innovazione lungo la filiera lattiero-casearia campana e aumentare la competitività delle aziende agricole e agroalimentari del comparto. Il progetto prevede la produzione di formaggi a base di caglio vegetale estratto dal **Carciofo Bianco di Pertosa** e siero formaggi **ai frutti di bosco** degli Alburni. Il processo di “validazione” ha l’obiettivo di ottenere la prova documentata che il metodo di produzione adottato è in grado di fornire costantemente il risultato conforme alle specifiche definite. Per raggiungere questi risultati un partenariato formato da enti di ricerca e da aziende del settore ha costituito un’**ATS** (Associazione Temporanea di Scopo) che ha partecipato alla **Misura 124** “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale” del **PSR Campania 2007/2013**.

L’ATS è composta da **3 aziende agricole** (Azienda Paolo Pucciarelli, Azienda Alburni Natura e Azienda Antonio Valitutto), **5 produttori zootecnici** (Azienda Gelsomino Azzeo, Azienda Angelo Formetin, Azienda Mario D’Angelo, Azienda Gerardo Catale e Azienda Di Iorio), **5 caseifici** (Caseificio Senatore, Caseificio F.lli Starace, Caseificio Campolongo, Caseificio P & P e



Caseificio Mediterraneo) e **4 Enti di Ricerca** (CRA-ORT, CRA-ZOE, Fondazione MidA, Università della Basilicata). **Capofila** del progetto è la Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile del Mediterraneo (MEDES) che coordina le attività ed è responsabile della divulgazione dei risultati.

Le aziende prima dell'ATS

Le aziende coinvolte dall'ATS sono eterogenee tra loro in termini di fatturato, organizzazione e dimensione. Pur avendo consolidato nel corso degli anni la propria posizione sui mercati nazionali, ed in alcuni casi anche esteri, le aziende hanno sentito la necessità differenziare le produzioni e portare innovazione nei processi produttivi. Grazie al sostegno della misura 124 del PSR, è stato possibile far cooperare aziende ed enti di ricerca, portando innovazione nel comparto e rendendo le realtà imprenditoriali più competitive.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Grazie alla partecipazione alla Misura 124 HC “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale” del PSR Campania 2007/2013, sono stati realizzati i seguenti interventi:

- Costituzione dell'Associazione Temporanea di Scopo
- Attività di “validazione” lungo la filiera produttiva
- Acquisto di macchine e attrezzature per la trasformazione della materia prima e per la concentrazione del siero
- Azioni per la diffusione e divulgazione dei risultati conseguiti

L'investimento complessivo del progetto ammesso è stato di € 1.200.000, cui corrisponde un contributo pubblico concesso di € 1.020.000.

L'ATS e la competitività

In Campania, la **filiera lattiero-casearia** rappresenta uno dei **principali segmenti economici** dell'agro-alimentare regionale ed è caratterizzata da notevoli tipicità territoriali. Il comparto è molto competitivo e vanta tra le sue produzioni **numerose DOP**, come il Caciocavallo e il Provolone del Monaco. La zona del Vallo di Diano, in particolare, si caratterizza per il patrimonio bovino di vacche da latte e per la dimensione degli allevamenti, superiore alla media regionale, nonché per i molteplici caseifici. Per queste ragioni le aziende



che hanno costituito il partenariato hanno avuto la necessità di portare innovazione di prodotto e di processo per conquistare **nuove nicchie di mercato**.

Il Progetto NOVOROD ha avuto come scopo quello di creare **cooperazione** tra gli **operatori del mondo agricolo** e della **ricerca** nell'ottica di perseguire obiettivi comuni e creare nuove opportunità di sviluppo della filiera lattiero-casearia.

Per raggiungere questo obiettivo è stata fondamentale la cooperazione con gli enti di ricerca che hanno svolto azioni di **valorizzazione lungo tutta la filiera produttiva**, coordinando l'aspetto tecnico scientifico delle attività zootecniche e casearie, e intraprendendo azioni di studio e miglioramento delle fasi del processo produttivo. I soggetti aderenti all'iniziativa hanno cooperato per valorizzare la filiera produttiva, collaudare nuove tecnologie e immettere sul mercato nuovi prodotti.

3

Il Processo di validazione

L'obiettivo della validazione è stato produrre formaggi innovativi, seguendo una procedura codificata. Nella lavorazione sono state utilizzate cultivar autoctone (Carciofo bianco di Pertosa e frutti di bosco degli Alburni) per produrre formaggi alternativi alle paste filate tradizionali.

Il processo prevede diverse fasi:

Allevamento: valorizzazione delle razze bovine a maggiore attitudine casearia; introduzione di foraggere, alternative a quelle tipiche del sistema intensivo, integrate con alimenti oleaginosi ricchi in acidi grassi polinsaturi per migliorare la resa casearia e la qualità nutrizionale del latte.

Trasformazione: collaudo di linee di produzione innovative presso i caseifici aderenti al progetto per la realizzazione di formaggi a base di caglio vegetale e siero-formaggi ottenuti grazie al riutilizzo del siero di scarto

Trasferimento e commercializzazione dei nuovi prodotti caseari: azioni tese a trasferire le innovazioni tecnologiche e di prodotto alle imprese; a rafforzare la collaborazione tra imprese e enti di ricerca; a garantire azioni di formazione e valorizzazione dei nuovi prodotti.

Il nuovo processo produttivo sperimentato ha dimostrato che con **cagli non tradizionali** è possibile ottenere prodotti diversi da quelli della tradizione campana, destinati ad un **mercato di nicchia**, apprezzati per le qualità organolettiche e nutrizionali-salutistiche legate sia alle innovazioni introdotte nel sistema produttivo che all'utilizzo di cultivar tipiche del territorio.

Entrambi i prodotti hanno **effetti positivi sul piano economico**: l'introduzione dei formaggi con caglio vegetale determina un incremento del reddito e la produzione di siero-formaggi permette l'abbattimento dei costi di smaltimento del siero di scarto.

La **validazione** nel suo insieme ha consentito di **selezionare e adottare le migliori tecniche di produzione** per rinnovare il comparto lattiero-caseario bovino, realizzando un modello di



ricerca, di produzione e trasformazione ad altissimo potenziale di trasferibilità. Per tutelare e promuovere il nuovo marchio commerciale Carciocacio, il partenariato dell'ATS ha istituito il **Consorzio INNONATURA** che si occupa di vigilare sulla produzione e sul commercio del formaggio, valorizzare, attraverso le azioni comunicative, gli elementi distintivi del prodotto (utilizzo del caglio vegetale, impiego di latte naturalmente arricchito di omega-3), e attuare iniziative promozionali.

4

I fattori dell'eccellenza rurale

- 1. Cooperazione tra aziende agricole, trasformatori e mondo della ricerca** -> la cooperazione tra mondo produttivo e ricerca ha reso possibile la creazione di nuove opportunità di sviluppo della filiera, con la produzione di formaggi che uniscono cultivar locali (carciofo bianco e frutti di bosco degli Alburni) a metodi di produzione innovativi
- 2. Trasferibilità** -> il modello di validazione sperimentato mira a sperimentare e trasferire innovazioni tecnologiche e di prodotto alle imprese e a rafforzare la collaborazione tra imprese e enti di ricerca
- 3. Divulgazione dei risultati:** il progetto prevede azioni di promozione e diffusione dei risultati, di formazione e valorizzazione dei nuovi prodotti

Contributi PSR-Campania 2007/2013

Misura 124 Health Check "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale"

Investimento complessivo del progetto ammesso: € 1.200.000

Contributo pubblico concesso: € 1.020.000

Le risorse pubbliche sono state suddivise tra i partner:

SOGGETTO CAPOFILA

Fondazione MEDES: ammesso € 220.500 – concesso € 187.425

AZIENDE AGRICOLE

Azienda Agricola Paolo Pucciarelli: ammesso € 14.000 – concesso € 11.900

Azienda Agricola Alburni Natura: ammesso € 13.000 – concesso € 11.050

Azienda agricola Valitutto Antonio: ammesso € 13.000 – concesso € 11.050

AZIENDE ZOOTECHNICHE

Azienda Agricola Azzeo Gelsomino: ammesso € 30.000 – concesso € 25.500

Azienda Zootecnica Formetin Angelo: ammesso € 30.000 – concesso € 25.500

Azienda Zootecnica D'Angelo Mario: ammesso € 30.000 – concesso € 25.500

Azienda Zootecnica Catale Gerardo: ammesso € 30.000 – concesso € 25.500

Azienda Di Iorio: ammesso € 30.000 – concesso € 25.500



CASEIFICI

Caseificio Senatore srl: ammesso € 36.000 – concesso € 30.600
 Caseificio F.lli Starace srl: ammesso € 36.000 – concesso € 30.600
 Caseificio Campolongo: ammesso € 185.500 – concesso € 157.675
 Caseificio P & P srl: ammesso € 36.000 – concesso € 30.600
 Caseificio Mediterraneo: ammesso € 36.000 – concesso € 30.600

ENTI DI RICERCA

CRA-ORT: ammesso € 75.000 – concesso € 63.750
 CRA-ZOE: ammesso € 300.000 – concesso € 255.000
 Fondazione MidA: ammesso € 10.000 – concesso € 8.500
 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA: ammesso € 75.000 – concesso € 63.750

Fonte: Intervista

Dati economici forniti dalla Regione Campania

I numeri del progetto**Beneficiari**

1 soggetto capofila (Fondazione MEDES)
 3 aziende agricole (Pucciarelli Paolo, Alburni Natura, Valitutto Antonio)
 5 aziende zootecniche (Sant'Antonio, Formentin Angelo, Catale Gerardo, Mario D'angelo, Tonino Di Iorio)
 5 caseifici (Campolongo Srl, P.&P. Srl, F.lli Starace Srl, Senatore Srl, Mediterraneo snc)
 4 Enti di Ricerca (Capofila, CRA-ZOE, CRA-ORT, Fondazione MidA, Università degli Studi della Basilicata)

Territorio interessato: Vallo di Diano

Fonte: Intervista

A cura di Barbara Cosenza

I dati sono aggiornati a marzo 2013