

La valorizzazione della biodiversità nelle aziende da latte

Elena Bortolazzo – CRPA

BIOLOGICO
BENESSERE ANIMALE
BIODIVERSITÀ
la buona ricerca per portarli nel piatto

Quattro esperienze di ricerca al servizio degli allevatori
e il ruolo della distribuzione organizzata

Conferenza stampa
Venerdì 10 settembre 2021
Ore 12:00



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 –
Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area
4A - Salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità.
Progetto "Conservazione e valorizzazione di razze autoctone in via di estinzione"



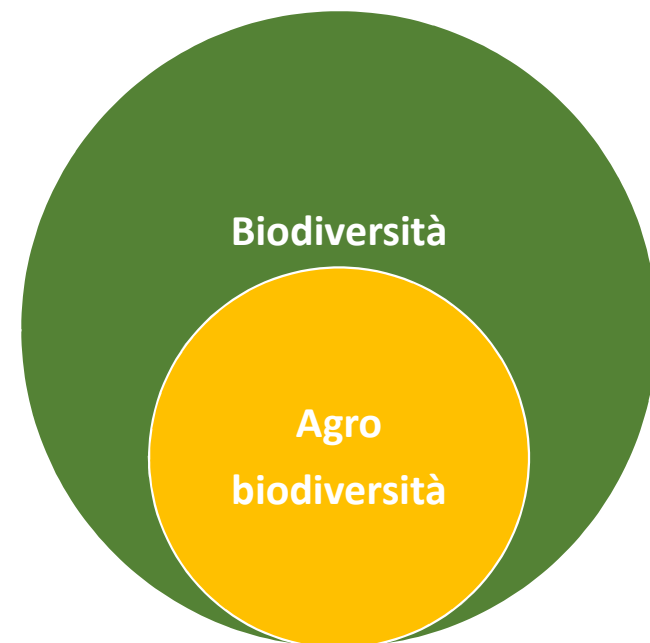
Biodiversità e agrobiodiversità

Biodiversità

Variabilità degli organismi viventi di ogni origine, compresi gli ecosistemi terrestri, marini ed altri ecosistemi acquatici ed i complessi ecologici di cui fanno parte; ciò include la diversità nell'ambito delle specie e tra le specie dell'ecosistema - Conferenza delle Nazioni Unite - Rio de Janeiro. 1992

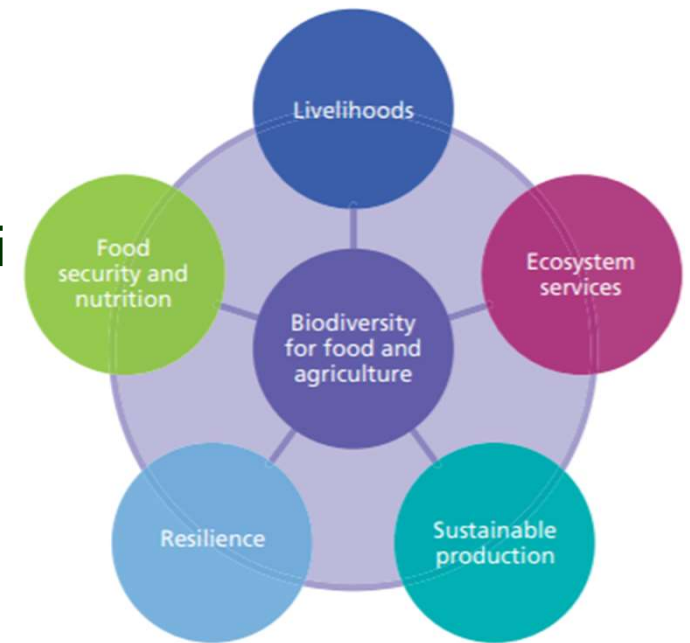
Agrobiodiversità

Le varietà e la variabilità di animali, piante e microrganismi a livello genetico, di specie e di ecosistema che sostengono le strutture, le funzioni e i processi all'interno e intorno ai sistemi produttivi che forniscono prodotti alimentari e non di origine agricola (FAO, 2013)



Perché è importante salvaguardare le razze autoctone?

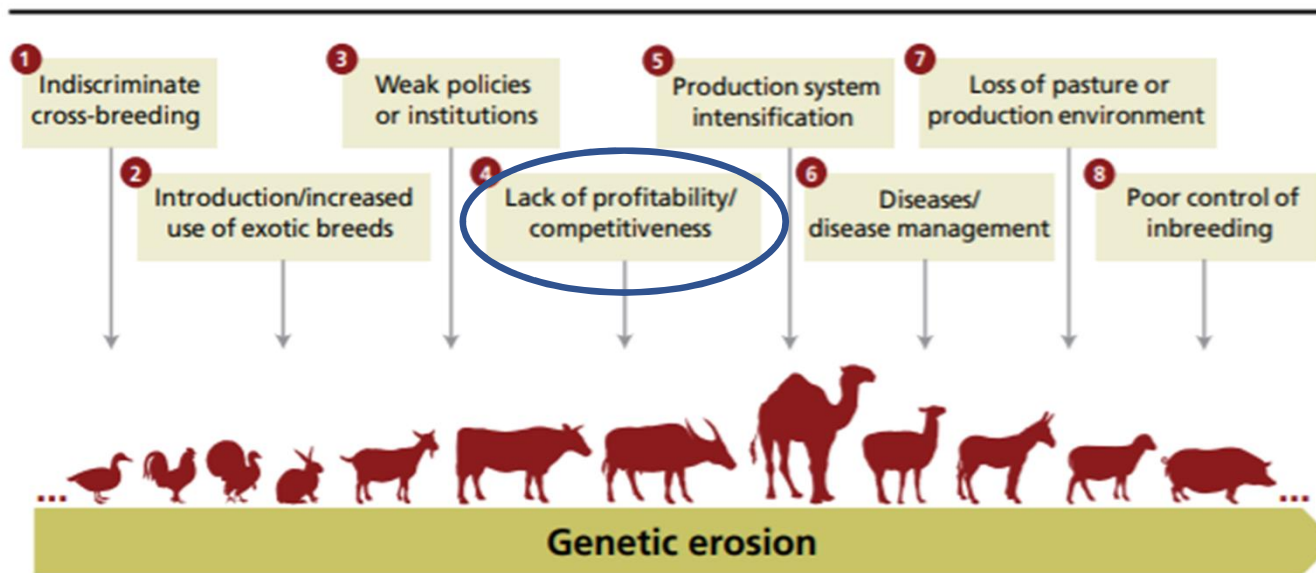
- La biodiversità agricola è indispensabile per garantire la sicurezza alimentare, lo sviluppo sostenibili e per fornire servizi ecosistemici vitali
- La diversificazione contribuisce a rendere i sistemi produttivi più resilienti ai cambiamenti improvvisi come ad esempio i cambiamenti climatici.



Fonte: FAO, 2019

Quali sono le minacce per le razze autoctone?

Top 8 reported threats to animal genetic resources



Fao, 2019

La strategia dei GOI Convenient e Biodiversità

Valorizzare il latte delle razze autoctone Regionali attraverso la sua trasformazione in prodotti lattiero-caseari mono-razza, contribuendo in questo modo a garantire la tutela della razza attraverso un'azione specifica mirata a sostenere il reddito degli allevatori.

*Convenient è stato finanziato dal PSR Emilia Romagna – Mis 16 Focus area 4.A
Biodiversità è stato finanziato dal PSR Emilia Romagna – Mis 16 Focus area 2.A*



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



I partner del GOI CONVENIENT



Centro Ricerche Produzioni Animali S.p.A



Università degli Studi di Parma
Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco



Delmolino Giacomo, Giorgio, Maria e Pierina Soc. Agr.

Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



I partner del GOI Biodiversità



Centro Ricerche Produzioni Animali S.p.A

UNIVERSITÀ
DI PARMA



Università degli Studi di Parma

Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco



Consorzio Vacche Rosse

Partner associato



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



L'Europa investe nelle zone rurali

Le razze autoctone regionali



Ottonese



Modenese ✓



Reggiana ✓



Garfagnina ✓



Pontremolese ✓

Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



Le aziende e le razze autoctone



Frisona



Modenese



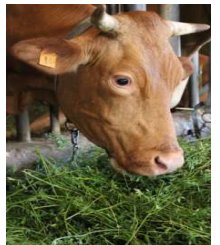
Garfagnina



Ottonese

Reggiana

Pontremolese



Conferenza stampa
Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00

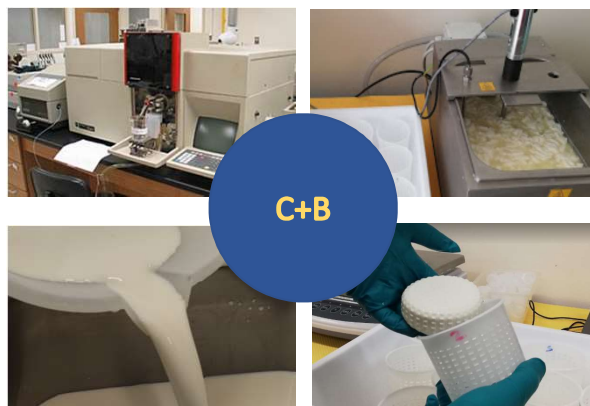


Le attività mirate alla valorizzazione

Azienda agricola



Laboratorio



Caseificio



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



I sistemi di allevamento e i foraggi aziendali



Tipologia di razione



Foraggi affienati



Foraggi freschi



Pascoli



Analisi compositivi dei foraggi

Indice	%	37.70	14.33
Proteina grezza	%	4.79	24.86
Proteina grezza (metodo N x 6.25)	%	30.00	2.91
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	2.45	3.15
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	1.00	0.34
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	1.45	0.83
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	0.75	0.25
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	0.25	0.25
Proteina grezza (metodo N x 6.25) (metodo N x 6.25)	%	2.03	2.25

Indice	valore di riferimento	prodotto grezzo	prodotto secco
Proteina grezza	%	13.00	2.30
Proteina grezza (metodo N x 6.25)	%	4.96	1.32
Proteina grezza (metodo N x 6.25)	%	13.00	4.33

Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00

La caratterizzazione del latte



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



I prodotti lattiero caseari di razze autoctone

Laboratorio

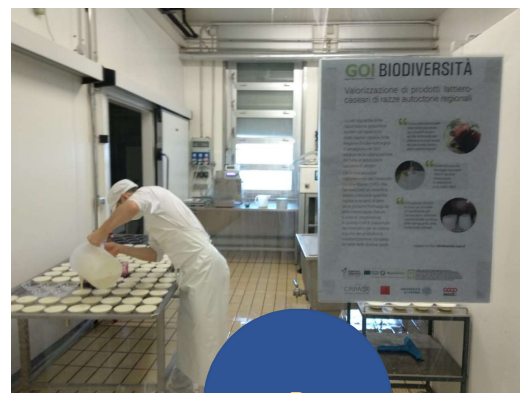


B+C

Caseificio



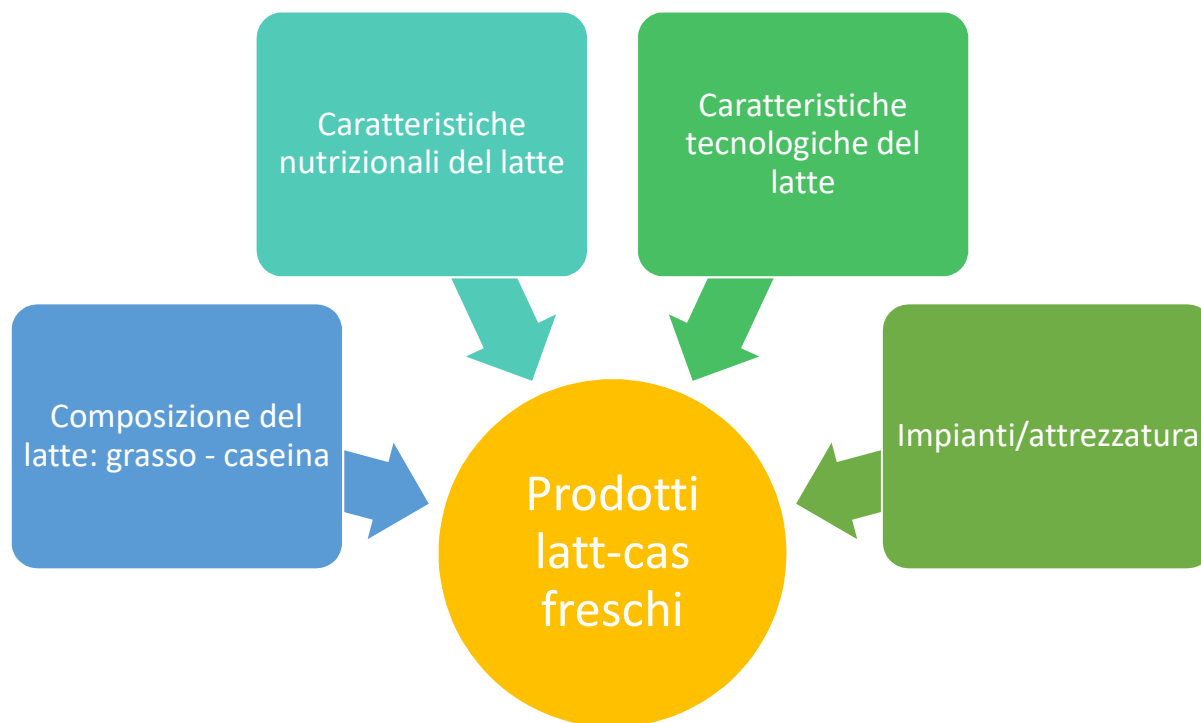
B



Conferenza stampa
Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



Trasformazione del latte



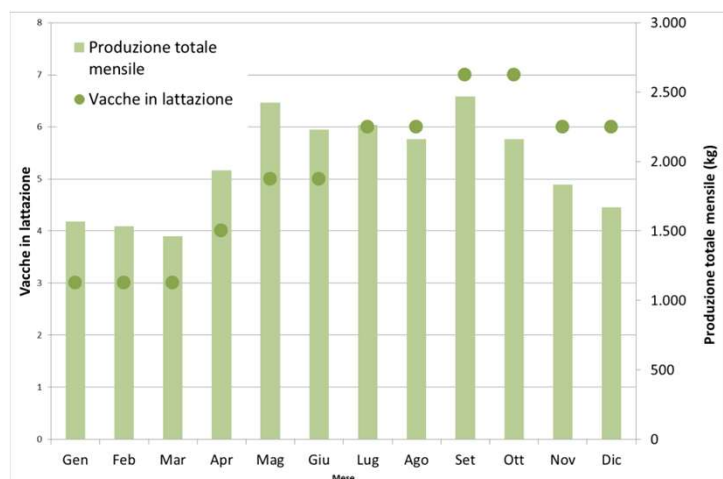
Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



Trasformazione del latte

Volumi di latte ridotti e variabili



Attrezzatura / impianti



Attrezzatura per produrre diversi prodotti, in spazio ridotto e con capacità variabile

Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



I prodotti di razze autoctone



YOGURT



CACIOTTA



CRESCENZA/STRACCHINO



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



L'opinione dei consumatori



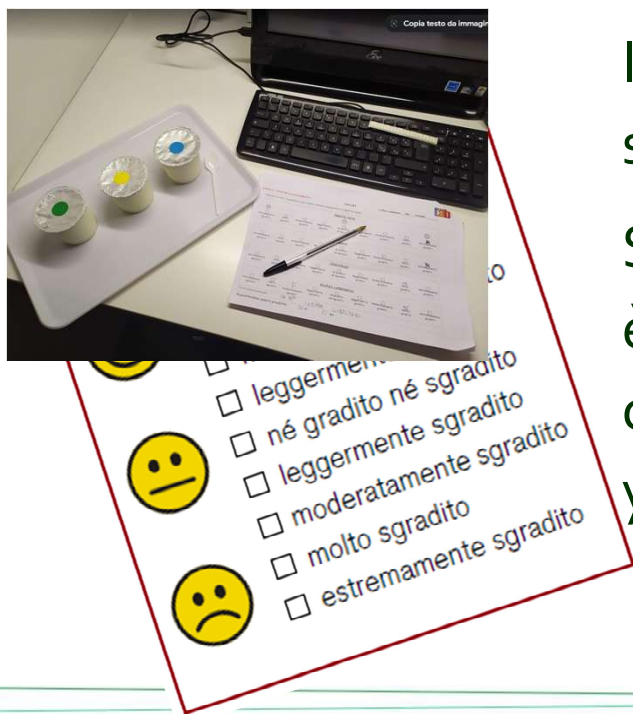
I Focus Group organizzati con i consumatori hanno fornito indicazioni per l'ottimizzazione delle formulazioni. Ad esempio, in merito ai yogurt, è stato possibile individuare alcuni aspetti da migliorare come ad esempio eliminare la presenza di grumi, in alcuni casi ridurre l'acidità e aumentare la consistenza.

Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



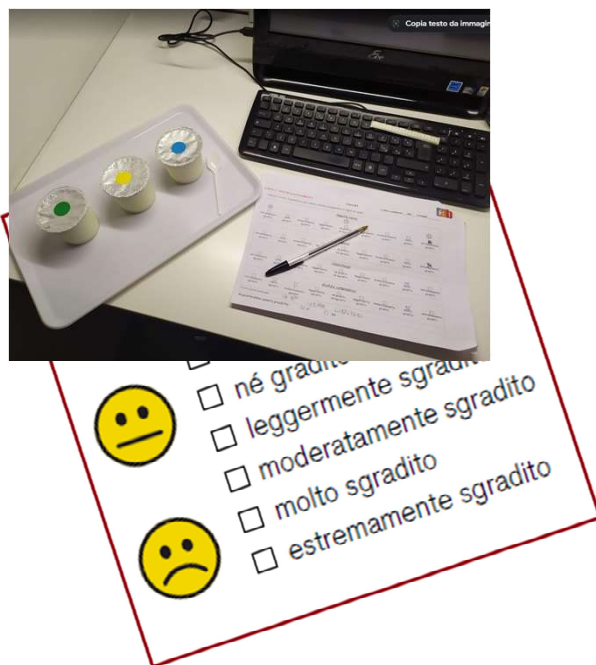
L'opinione dei consumatori



I test con i consumatori hanno fornito indicazioni sulle loro abitudini e sull'accettazione dei prodotti. Sempre facendo riferimento all'esempio dello yogurt è emerso che una volta assaggiati, oltre il 50 % dei consumatori riacquisterebbe rispettivamente lo yogurt di razza Reggiana e Garfagnina.

L'opinione dei consumatori

La valutazione del gradimento attraverso i diversi aspetti ha identificato i punti di forza e quelli di debolezza



Razza	Aspetto visivo	Sapore	Consistenza	Giudizio complessivo
Garfagnina	6,6	6,8	6,0	6,4
Modenese	5,7	6,5	5,3	6,0
Pontremolese	5,7	5,4	5,8	5,5
Reggiana	6,6	6,7	6,4	6,5

In sintesi...

- I due GOI sono stati complementari e sinergici tra loro
- Hanno fornito informazione riguardo alle caratteristiche del latte delle diverse razze in rapporto con il tipo di alimentazione
- Con i diversi latti sono stati realizzati prodotti freschi i quali possono esser prodotti a livello aziendale o in piccoli caseifici.
- I consumatori sono stati attratti dai prodotti derivati da latti razze autoctone



Conferenza stampa

Webinar, Venerdì 10 settembre 2021 Ore 12:00



Titolo relazione presentata

**BIOLOGICO
BENESSERE ANIMALE
BIODIVERSITÀ**
la buona ricerca per portarli nel piatto
Quattro esperienze di ricerca al servizio degli allevatori
e il ruolo della distribuzione organizzata

Grazie per l'attenzione!

<http://biodiversita.crpa.it/>

<http://conveniet.crpa.it>

**Conferenza stampa
Venerdì 10 settembre 2021
Ore 12:00**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 –
Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area
4A - Salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità.
Progetto "Conservazione e valorizzazione di razze autoctone in via di estinzione"

