

PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: L'impatto delle tecnologie innovative sulla caseificazione del Parmigiano Reggiano
TITOLO: The effect of innovative technologies on the Parmigiano Reggiano cheesemaking process
EDITOR: Alessandro Marmioli

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività
Alessandro Marmioli, via Taddei 7/2°, Puianello di Quattro Castella, 3713905200,
a.marmioli@foqus.it, Studio Foqus Assistenza

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico
Andrea Summer, Via Del Taglio 10, 43126 Cornocchio, Parma; numero di telefono: 0521032613;
andrea.summer@unipr.it; Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università degli Studi
di Parma.

PAROLE CHIAVE in italiano: Bovini da latte, mungitrice, denominazioni di origine protetta
PAROLE CHIAVE in inglese: Dairy cattle, milking machine, Protected Designation of Origin (POD) product.

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/07/18 Data fine 31/12/19

STATO PROGETTO: In corso (dopo la selezione del progetto) FONTE FINANZIAMENTO: PSR

COSTO TOTALE Euro 299.857 % FINANZIAMENTO: 70%.
CONTRIBUTO RICHIESTO Euro 209.900

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) ITH52, ITH53

ABSTRACT: IN ITALIANO

Questo piano d'innovazione per lo studio e la prova in campo dei nuovi sistemi di mungitura robotizzata (AMS = Automatic Milking Systems) nel comparto del Parmigiano Reggiano (PR) posto a finanziamento assieme ad un progetto di filiera dove sono avanzate, da parte degli allevamenti partecipanti, richieste di contributo per investimenti particolarmente innovativi. Due aziende agricole si doteranno, infatti, di robot di mungitura, che andranno a sostituire integralmente i tradizionali sistemi ancora presenti nelle aziende.

Come descritto nelle pagine seguenti, con il presente piano si intende condurre un'accurata analisi dell'impatto degli AMS nel comparto del Parmigiano Reggiano, dove, seppur già presenti in numero limitato rispetto al settore lattiero-caseario nazionale, rimangono ancora una realtà di nicchia che non è stata analizzata nei suoi possibili impatti sull'organizzazione e sulla competitività di una azienda agricola produttrice di latte per Parmigiano Reggiano, sottoposta a vincoli specifici, assenti in altri contesti. Analisi altrettanto accurata sarà condotta per verificare se il cambio di sistema di mungitura influisce sulle caratteristiche casearie del latte e, quindi, sulla qualità del formaggio.

Pertanto, vista la disponibilità nella stessa filiera di ben 2 aziende interessate ad effettuare questo tipo d'investimento, la coerenza di questa proposta con la filiera in questione risulta evidente e l'inserimento nel piano d'innovazione stesso di allevamenti già parzialmente dotati di AMS e in via di completa sostituzione delle apparecchiature di mungitura tradizionali, consentirà di effettuare lo studio in condizioni decisamente favorevoli e nel modo più realistico, portando dunque a ottenere evidenze sui possibili vantaggi dell'introduzione su larga scala di queste nuove tecnologie e buone pratiche d'uso, robuste e credibili.

Obiettivi del progetto

La produzione del latte per PR avviene in contesti produttivi diversi che prevedono aziende medio-piccole a conduzione familiare e medio-grandi o grandi condotte con manodopera salariata. Per queste aziende la mungitura rimane l'attività più delicata e impegnativa, che può condizionare in modo rilevante la produttività e lo stato sanitario della mandria.

Obiettivo del piano è valutare l'impatto dell'introduzione dell'AMS nelle aziende, con verifiche sugli aspetti tecnici, economici e sulla qualità delle produzioni.

Riepilogo risultati attesi :

Risultati principali

Dallo svolgimento delle azioni del Piano ci si può attendere che le aziende partner migliorino le conoscenze specifiche relative alla tecnologia AMS e siano agevolate nelle scelte di investimento necessarie per il comparto della mungitura e per le strutture d'allevamento, nonché nelle scelte gestionali relative ai nuovi impianti.

Più in generale, grazie alle attività di divulgazione previste dal Piano, ci si attende che le aziende del comprensorio Parmigiano Reggiano abbiano gli strumenti necessari per fare valutazioni più oculate nel campo della mungitura robotizzata, anche con riferimento agli esiti delle prove sulla qualità del latte e del formaggio.

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

- possibilità per le aziende di continuare a operare anche in situazioni di difficoltà nel reperimento di manodopera salariata qualificata o nella impossibilità di utilizzare manodopera familiare con miglioramento della qualità di lavoro in mungitura, perché da un lavoro principalmente manuale (mungitura in sala) si passa a un lavoro prevalentemente intellettuale (AMS), con un affinamento delle funzioni di controllo e gestione;
- competitività del comparto latte del Parmigiano Reggiano, con miglioramento dell'efficienza tecnica ed economica degli allevamenti;
- miglioramento della qualità di vita degli addetti famigliari che operano nell'attività di mungitura;
- miglioramento del benessere animale, soprattutto nella stagione calda, con conseguenti maggiori garanzie di qualità delle produzioni.

Descrizione delle attività

indagine di mercato sulle tipologie AMS e campionaria

- definizione di modelli progettuali di stalle con AMS, calcolo dei costi
- indagine su opinioni allevatori dell'area P-R
- definizione dello stato di fatto e di progetto, raccolta dati, monitoraggio ed elaborazione dati nelle 2 aziende con MS
- calcolo costo di produzione del latte delle 2 aziende con AMS
- valutazione redditività investimenti
- analisi campioni latte e formaggio e analisi sensoriale formaggio
- verifiche in fase di allestimento e sul funzionamento degli AMS nelle 2 aziende
- rilievi del comportamento degli animali nelle 2 aziende con AMS
- analisi finale dell'intero Piano
- attività di divulgazione.

ABSTRACT in inglese

This innovation plan for the study and for testing of the new automatic milking systems (AMS) in the Parmigiano Reggiano sector is proposed to be funded together with a supply chain project where requests are advanced from the participating farms for contribution for particularly innovative investments. In fact, two farms will be equipped with milking robots, which will replace the traditional systems still present in the farms.

As outlined in the following pages, this plan is intended to conduct an accurate analysis of the impact of AMSs in the Parmigiano Reggiano sector, where, although already present in a limited number with respect to the national dairy sector, there is still a niche reality which has not been analysed in its possible impacts on the organization and competitiveness of a farm producing milk for Parmigiano Reggiano, subject to specific constraints, absent in other contexts. An equally accurate analysis will be conducted to verify whether the milking system change affects the milk's milk characteristics and hence the quality of the cheese.

Therefore, given the availability in the same supply chain of two farms interested in making this type of investment, the consistency of this proposal with the chain in question is evident and the inclusion in the same innovation plan of farms already partially equipped with AMS and through the complete replacement of traditional milking equipment, it will allow the study to be carried out in very favourable conditions and in the most realistic way, thus gaining evidence of the possible advantages of the large scale introduction of these new technologies and of good, robust and credible practice.

