

# Progetto “Nuovo piano industriale del lattiero-caseario veneto – NIP”



## PAROLE CHIAVE

- SICUREZZA ALIMENTARE
- SOTTOPRODOTTI
- INNOVAZIONE e NUTRACEUTICA
- BIOECONOMIA ed ENERGIA
- VALORIZZAZIONE

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto **NIP** si colloca nell'ambito della specializzazione intelligente Smart Agrifood, in riferimento ai settori del controllo della materia prima e nella successiva fase della trasformazione verso i prodotti caseari e intende supportare il comparto del lattiero caseario mediante l'implementazione e il consolidamento delle collaborazioni tra imprese e mondo della ricerca; soprattutto grazie all'inserimento di nuove metodologie e applicazioni della R&S. La vastità delle problematiche da affrontare per realizzare un buon piano industriale del comparto necessita di utilizzare anche alcune KET, quali ad esempio le biotecnologie per l'implemento dei controlli nella materia prima e alcuni sistemi avanzati di produzione, sia per la trasformazione di tipo principale che per il riutilizzo di alcune materie prime di seconda e terza produzione, fino agli scarti. Le attività di ricerca si svolgono nell'ambito di alcuni comparti necessari per il consolidamento e lo sviluppo di settore. Ad es. nell'ambito della sicurezza degli alimenti (WP2) si applicano e si svolgono metodiche rapide di determinazione di alcuni patogeni, quali ad esempio le micotossine. Su questo argomento le aziende partner coinvolte sono sia i fruitori diretti che i fornitori di tecnologie. Nel WP3 viene affrontato il recupero del siero in due modi: 1) riduzione/rimozione del rame nel siero (attraverso l'uso di resine a scambio ionico di tipo chelante); 2) valorizzazione del siero creando bevande aromatizzate e/o con l'aggiunta di probiotici. Il WP4 è teso a migliorare la materia prima garantendo il benessere, la resilienza degli animali allevati, nonché la mitigazione dell'impatto ambientale con tecniche innovative basate sull'analisi genomica e la spettroscopia all'infrarosso. Vengono applicate metodiche di ricerca industriale legate all'allungamento della shelf-life dei prodotti, concentrandosi sulla sensoristica ed il packaging innovativo, nonché su approcci soft a basso costo mediante radiazioni UV, e approcci più costosi e di frontiera nella ricerca, quali analisi metagenomiche dei microorganismi e analisi proteomiche dei prodotti caseari. Le tecnologie utilizzate sono: micro e nano elettronica, fotonica e nanotecnologie, basate su sensori con nuove sorgenti spettroscopiche e componentistica elettronica miniaturizzata. Una delle attività che sta generando sinergia tra tutti partner coinvolti nel progetto NIP riguarda le attività previste nel WP5, nel quale si effettuano analisi di LCA e LCC “costing” nei vari processi produttivi condividendo anche la ricerca e lo studio di un nuovo sistema logistico regionale dell'intero settore. Anche i risultati che si otterranno con il WP6 saranno utili per tutti partner del progetto, grazie alla creazione della *Cheese Accademy* e alla nascita di un Osservatorio Regionale dedicato al settore lattiero caseario.

## RUOLO DEL PARTNER NEL PROGETTO

**Agriform:** le dimensioni del caseificio cooperativo, la qualificata competenza e l'esperienza sviluppata negli anni consentono di affiancare i soci nell'operato quotidiano, soprattutto nel campo della shelf-life, del marketing e della commercializzazione nazionale e internazionale dei prodotti caseari. **Brazzale:** caseificio modello per la capacità di valorizzare le caratteristiche nutrizionali e tradizionali del latte e derivati, garantendo una particolare sensibilità alla sostenibilità ambientale. **Experteam:** moderno laboratorio di diagnostica molecolare in grado di applicare elevati risultati di ricerca per la produzione di kit diagnostici in ambito veterinario, alimentare e ambientale. **Industria Casearia Belladelli:** azienda leader nel segmento del mercato dei formaggi duri stagionati impegnata in azioni di ricerca per la cura degli ingredienti, grazie alle tecnologie avanzate intende valorizzare le proteine del siero. **Intermizoo:** le sue competenze e gli strumenti scientifici costituiscono un valore aggiunto importante per la selezione e il miglioramento degli animali e, conseguentemente, dei prodotti; caratteristiche necessarie per rispondere in modo qualificato alle esigenze dei produttori. **La Casara Roncolato:** piccolo caseificio con un allevamento di proprietà che nel tempo ha consentito di affinare la propria esperienza tra produzione della materia prima, dei prodotti caseari e i pascoli utili per il nutrimento degli animali. La ricerca scientifica in corso potrà arricchire o confermare questo approccio. **Lattebusche:** caseificio cooperativo che negli anni si è contraddistinto per lo studio di materie prime altamente selezionate per dar vita ad un'ampia gamma di prodotti che si caratterizzano per le proprietà nutraceutiche. I risultati della ricerca rappresentano un importante elemento per consolidare la qualità e le caratteristiche nutritive dei diversi prodotti, sia freschi che stagionati. **Latteria di Soligo:** importante caseificio cooperativo che rappresenta un punto di riferimento per gli allevatori del territorio e un modello nelle metodologie innovative. Migliorare ed implementare i processi di raccolta del latte e di produzione dei formaggi anche applicando i risultati della ricerca è utile per garantire controlli adeguati e alta qualità di prodotti. **Mérieux Nutrisciences – Chelab:** importanti laboratori nati da oltre 30 anni, rappresentano una realtà internazionale per la qualità dei servizi analitici per i settori alimentare, ambientale, farmaceutico, cosmetico e beni di consumo. Le competenze interne sono una componente fondamentale per dare un qualificato supporto ai partner nelle attività di contract research e audit. **Microbion s.r.l.:** è un laboratorio qualificato che fornisce servizi analitici su parametri di genotipizzazione (basati sul DNA) e fenotipici (basati sulle performance) di ceppi microbici pro-tecnologici e contaminanti. Le competenze e strumentazioni in dotazione rappresentano una grande opportunità per qualificare e caratterizzare i prodotti del comparto. **Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese:** è una realtà associativa tra produttori di formaggio e stagionatori, attiva sul territorio veronese sin dagli anni Settanta. La consolidata esperienza e le competenze interne costituiscono un elemento di valore per le produzioni casearie e per la tutela dei territori montani.

Oltre ai partner aziendali la partnership coinvolge i seguenti soggetti della conoscenza:  
Università degli Studi di Padova  
Università di Verona  
CNR

## IMPATTO ATTESO/BENEFICI

I Partner del progetto **NIP** si aspettano, a raggiungimento di risultati, di incrementare la competitività dell'intero settore lattiero caseario regionale aumentando la propria propensione verso le attività di R&B anche mediante il consolidamento dei rapporti con i Soggetti della Conoscenza, l'implementazione della collaborazione e delle sinergie nell'ambito della rete RIBES-Nest. Il progetto **NIP** coinvolge 11 aziende che rappresentano oltre **500 milioni di euro di fatturato**, impiegano **2000 dipendenti** e coinvolgono oltre **1000 produttori di materia prima latte**. Grazie alle attività di ricerca in corso si prevede di ottenere una maggiore competitività delle imprese nella filiera lattiero-casearia attraverso la ricerca sperimentale e grazie alla creazione di: big-data di informazioni sulla quantità e qualità delle produzioni della materia prima e dei prodotti trasformati e commercializzati; un controllo diffuso e coordinato sulla sicurezza della materia prima latte; un sistema di produzione garante il benessere animale dei bovini da latte allevati nel Veneto; un miglioramento della mandria bovina da latte in termini di resilienza e sanità animale; un piano logistico più efficiente e a minor impatto ambientale; un allungamento della shelf-life (durata della vita commerciale) dei prodotti caseari per favorire l'esportazione dei prodotti trasformati; nuovi prodotti e bevande derivati dal siero di latte.

## APPLICAZIONI COMMERCIALI

**RIBES-Nest**, in coerenza con il documento sulle RIS3 della Regione del Veneto, vuole rappresentare una nuova opportunità per favorire la competitività delle Aziende nei propri mercati di riferimento e sostenere nelle fasi critiche dell'attuale ciclo economico. In Veneto la produzione di formaggio a denominazione d'origine costituisce un essenziale canale di impiego del latte prodotto in regione visto che tutta la produzione assorbe una quota preponderante di latte regionale (85% contro una media del 75% a livello nazionale), il 60% del quale nella filiera DOP (contro una media del 37% a livello nazionale). Da rilevare tuttavia come tra il 2006 ed il 2012 si sia registrata una forte contrazione sia nel numero degli allevamenti (-18%), che nei produttori di formaggio (-12,5%), che, infine, negli stagionatori (-24,1%). Tali riduzioni, se confrontate con l'incremento a livello di produzione, segnalano che nel comparto è in fase un processo di concentrazione della produzione in imprese di maggiori dimensioni lungo tutta la filiera, fatto questo che, da un lato, va valutato positivamente in termini di miglioramento dell'efficienza, della competitività e delle possibilità di esportazione ma, dall'altro, ridimensiona il ruolo dei produttori primari coinvolti nella filiera. Pertanto il ruolo importante dell'aggregazione di prodotto trova conferma nel presente progetto **NIP**, che vede per la prima volta operare assieme sia il mondo cooperativistico che industriale del settore lattiero-caseario del Veneto. Infine, il progetto **NIP** si propone di colmare punti di debolezza creando tavoli comuni di discussione e trasferimento di conoscenze tra imprese e mondo della ricerca, con un coordinamento di un nuovo piano industriale del settore.