

Dott. Giovanni Alessandri

AGRICIS
STUDIO TECNICO
CONSULENZE AGRICOLE
FORESTALI ed AMBIENTALI

genomAmiata

associazione per la salvaguardia della biodiversità Amiatina



FORMAGGI di RAZZA

Il gruppo operativo FORMAGGI DI RAZZA

(FORMAGGI OTTENUTI ALL'ORIGINE DA ANIMALI DOMESTICI DI RAZZA IN ESTINZIONE O RELIQUIA)

PARTENARIATO:

GENOMAMIATA / UNIFI - DISPAA / NEXT TECHNOLOGY TECNOTESSILE / FRANCESCHELLI GRAZIANO /
BINDI ELISA / U.C. AMIATA GR - PARCO FAUNISTICO / CIPA - AT GR / COOP HEIMAT

RAZZE AUTOCTONE IN VIA DI ESTINZIONE: COSA SI PUÒ FARE?

Durante l'incontro saranno presentati alcuni dei risultati del GO FORMAGGI DI RAZZA nato per rispondere alle necessità di valorizzazione delle razze autoctone **reliquia o in via di estinzione (Asino Sorcino Amiatino, Vacca Maremmana e Pecora Amiatina)**, nell'ottica di contrastare la riduzione della biodiversità animale.

Il progetto si propone: lo sviluppo e l'introduzione di nuovi prodotti caseari (formaggi e yogurt), che possano affiancarsi sinergicamente alle attuali applicazioni economiche rivolte al mercato della carne e il recupero economico della lana della pecora amiatina, che oggi rappresenta un costo d'impresa.

SABATO 17 DICEMBRE 2022

ORE 09,30 -13,30

**CENTRO VISITE CASA ROCCALBEGNA
Via Amiata, 286 ROCCALBEGNA (GR)**





**Formaggi ottenuti all'origine da animali domestici
di razza in estinzione o reliquia**

**PSR Toscana 2014-2020 - Reg. (UE) n.1305/2013 - Bando
“Sostegno per l’attuazione dei Piani Strategici e la costituzione e
gestione dei Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per
l’Innovazione in materia di produttività e sostenibilità
dell’agricoltura (PEI - AGRI)” - Annualità 2017.**



Regione Toscana



Asino Sorcino Amiantino
Pecora dell'Amiata
Vacca Maremmana



LE RAZZE DEL PROGETTO

schema del PS GO

Struttura
organizzativa
PS GO

COSTO:

Euro 281.500,00

Investimento

Euro 251.635,44

Contributo

Durata del Piano Strategico: 32 mesi + 4 di proroga

Tematica di riferimento prevalente: **Valorizzazione dell'agrobiodiversità locale (rif. L.R. 64/2004)**

Settore/Comparto di riferimento: **Allevamenti zootecnici**

genomAmiata
associazione per la salvaguardia della biodiversità Amiata

- **Capofila:**
- **Responsabile del PS GO: Dott. Giovanni Alessandri**
- **Coordinamento tecnico: STUDIO AGRICIS**
- **Coordinamento scientifico: Prof.ssa Clara Sargentini**

(Partecipanti complessivi 8)

**SOTTOMISURE
ATTIVATE (4)**





- **APPROVAZIONE SCORRIMENTO GRADUTORIA PUBBLICAZIONE BURT 21.08.2019**
- **PRESENTAZIONI DUA novembre - dicembre 2019**
- **FIRMA CONTRATTI DI ASSEGNAZIONE ottobre - novembre 2020**
- **SCADENZA PROGETTO 20.07.2022 prorogata al giorno 13.02.2023**

1. **GENOMAMIATA** (Arcidosso - GR) (CAPOFILA)
2. **AZIENDA AGRICOLA FRANCESCHELLI GRAZIANO** (Santa Fiora - GR)
3. **AZIENDA AGRICOLA BINDI ELISA** (Arcidosso - GR)
4. **PARCO FAUNISTICO DEL MONTE AMIATA** (Arcidosso - GR)
5. **UNIFI - DAGRI** (PARTNER SCIENTIFICO)
6. **NEXT TECHNOLOGY TECNOTESSILE** (PARTNER SCIENTIFICO)
7. **Coop Heimat** (Arcidosso - GR) (PARTNER VISITE FORMATIVE)
8. **CIPA AT - GROSSETO** (PARTNER FORMAZIONE)



**PARTNER PROGETTO
FORMAGGI DI
RAZZA**

e delle caratteristiche
del latte.

- ▶ **Caratterizzazione qualitativa e analitica dei prodotti caseari**
- ▶ **Trasformazione in prodotti a base di latte e lana di Pecora dell'Amiata**
- ▶ **Produzione di latte di Vacca Maremmana e prodotti caseari**
- ▶ **Produzione di latte e lana di Pecora dell'Amiatina**
- ▶ **Produzione di latte di Asina dell'Amiata**
- ▶ **1.1 Formazione e workshop**
- ▶ **1.2 Divulgazione e informazione**
- ▶ **1.3 Visite guidate aziendali**



Le azioni del progetto in sintesi

Asino Sorcino Amiantino
Pecora dell'Amiata
Vacca Maremmana



FORMAGGI DI RAZZA nasce per rispondere alle necessità di valorizzazione delle razze autoctone, nell'ottica di contrastare la riduzione della **biodiversità domestica animale.**

IL PROGETTO HA DUE LINEE DI INTERVENTO:

LO SVILUPPO E L'INTRODUZIONE DI NUOVI PRODOTTI CASEARI (FORMAGGI, YOGURT, ECC.), CHE POSSANO AFFIANCARSI SINERGICAMENTE ALLE ATTUALI APPLICAZIONI ECONOMICHE RIVOLTE AL MERCATO DELLA CARNE;

IL RECUPERO ECONOMICO DELLA LANA, CHE OGGI RAPPRESENTA UN COSTO D'IMPRESA.



LANA

Il progetto prevede il riutilizzo della lana in campi diversi da quello tessile classico, che possano trarre vantaggio dalle sue caratteristiche:

(a) arredamento: in cui saranno utilizzate le fibre di maggiore qualità sia in strutture classiche (trama-ordito) che in strutture provenienti dal mondo del tessuto-non-tessuto (agugliatura, termolegatura in pressione, airlaid...);

(b) bio-edilizia: produzione di feltri e ovatte per pannelli isolanti termoacustici;

(c) calzature: dove le fibre di minore qualità troveranno impiego per la realizzazione di solette termoisolanti e, per processo di termoformatura in combinazione con fibre termoplastiche e/o impregnanti, di soles da scarpe.

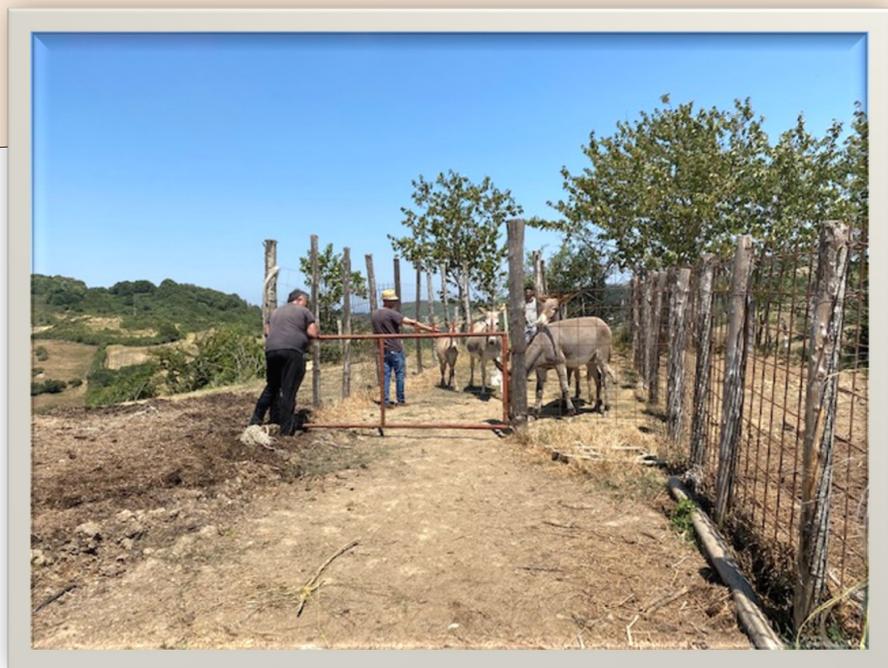




FORMAGGI



Il progetto FORMAGGI DI RAZZA si propone di sviluppare: Formaggio Pecorino (fresco e stagionato), Caciotta (fresca e stagionata) e/o Formaggi a Pasta Filata e Yogurt prodotti con razze autoctone in via di estinzione.



Obiettivo 1: Sviluppo e introduzione di nuovi prodotti caseari a partire da razze autoctone dell'Amiata

Sviluppo di prodotti caseari (formaggio pecorino, formaggio a pasta filata, yogurt) basati sul latte delle razze autoctone per diversificare l'offerta rispetto all'attuale campo di utilizzo delle singole razze, incrementando la redditività derivante dal loro allevamento. I prodotti saranno caratterizzati dal punto di vista quali-quantitativo e valutati in funzione delle caratteristiche chimico-nutrizionali e organolettiche.





Obiettivo 2: standardizzazione del ciclo produttivo dei prodotti caseari e delle aziende partner.

Definizione di protocolli di prelievo, conservazione, conferimento e lavorazione del latte al fine di creare degli standard di riferimento che permettano la diffusione e replicabilità della produzione dei prodotti individuati. Adeguamento delle aziende partner per l'introduzione delle strutture necessarie a: (i) garantire un allevamento e un processo di mungitura sostenibile ed in linea con le necessità produttive (allevamenti), (ii) la trasformazione dei prodotti con difficoltà tecniche (latte d'Asina) e dei nuovi prodotti attualmente non presenti (yogurt).



Obiettivo 3: Sviluppo e introduzione di nuovi prodotti tessili per il riutilizzo delle lane.

Definizione di concept di prodotti tessili; verifica e validazione dei modelli, definizione dei cicli di lavoro e produzione dei prototipi di test per applicazioni compatibili con la lana della *Pecora Amiatina*.

I RISULTATI ATTESI DAL PROGETTO....

Definizione dei protocolli di mungitura, conservazione, conferimento e delle necessità di adeguamento delle strutture aziendali.

Stima dei valori di produttività (latte e lana), caratterizzazione quali-quantitativa del latte.

Definizione delle tipologie di prodotto caseario, standardizzazione del processo produttivo/ciclo di lavoro e adeguamento delle strutture aziendali.

Caratterizzazione qualitativa e analitica dei prodotti caseari.

Definizione delle caratteristiche delle lane; individuazione, prototipazione e verifica dei prodotti tessili di riferimento e dei cicli di lavoro.

Le problematiche

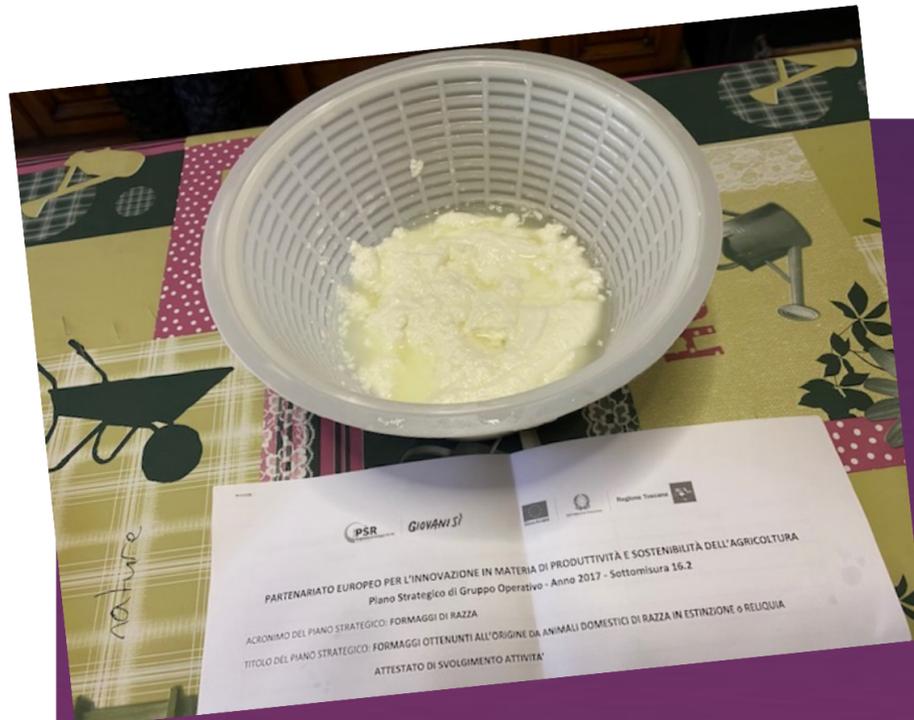
Difficoltà di mungitura

Scarsità della materia prima

complessità nella standardizzazione del processo produttivo

Difficoltà nella caseificazione





Divulgazione, formazione e visite Sottomisure 1.1, 1.2 e 1.3.



genomAmiata
associazione per la salvaguardia della biodiversità Amiatina



Divulgazione, formazione e visite: Sottomisure 1.1 - 1.2 - 1.3



genomAmiata
Associazione per la salvaguardia della biodiversità animale

PSR
MAREMMA
UNIONE DEI COMUNI AMIATA

FORMAGGI di Razza

Il gruppo operativo FORMAGGI DI RAZZA
(FORMAGGI OTTENUTI ALL'ORIGINE DA ANIMALI DOMESTICI DI RAZZA IN ESTINZIONE O RELIQUIA)

VI INVITA A PARTECIPARE AL CONVEGNO

**AMIATA:
PRESERVARE LE RAZZE AUTOCTONE
MEDIANTE L'INNOVAZIONE**

VENERDÌ 24 SETTEMBRE 2021
ORE 09.30 - 13.30

MINISTICO DEL MONTE AMIATA
S. PIETRO A MARTELLI - ARCIDOSSO (GR)

Il progetto FORMAGGI DI RAZZA (FORMAGGI OTTENUTI ALL'ORIGINE DA ANIMALI DOMESTICI DI RAZZA IN ESTINZIONE O RELIQUIA)

genomAmiata
Associazione per la salvaguardia della biodiversità animale

genomAmiata
Associazione per la salvaguardia della biodiversità animale

PSR
MAREMMA
UNIONE DEI COMUNI AMIATA

FORMAGGI di Razza

Formaggi ottenuti all'origine da animali domestici di razza in estinzione o reliquia

MARTEDÌ 7 DICEMBRE 2021

VISITA ALLE BANDITE DI SCARLINO

Programma 1° visita (9.30-13.30)

Programma 2° visita (14.30-18.30)

ore 8:00 Ritrovo presso l'Unione dei Comuni Amiata Grossetano e trasferimento con bus presso la sede delle Bandite di Scarlino, Fattoria di Ponte alle Catene, via delle Collacchie, Puntone di Scarlino (Grosseto).

ore 09:00 - 11:30 Saluti del Direttore del Complesso Agricolo Forestale Regionale Bandite di Scarlino, Dott. Patrizio Bianchi.

ore 14:30 - 17:30 Incontro con la Presidente Claudia Montomoli dell'Associazione Asiniamo e illustrazione dei progetti con la Prof.ssa Mina Martini (Responsabile Scientifico) - Università di Pisa - Dipartimento Scienze Veterinarie.



genomAmiata
Associazione per la salvaguardia della biodiversità animale

PSR
MAREMMA
UNIONE DEI COMUNI AMIATA

FORMAGGI di Razza

Il gruppo operativo FORMAGGI DI RAZZA
(FORMAGGI OTTENUTI ALL'ORIGINE DA ANIMALI DOMESTICI DI RAZZA IN ESTINZIONE O RELIQUIA)

MARTEDÌ 8 NOVEMBRE 2022 ORE 09.30 - 13.30

SALA CRED
UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANO
LOC. COLONIA 19 - ARCIDOSSO (GR)

**INCONTRO TEMATICO
LE RAZZE IN VIA DI ESTINZIONE
E LE NUOVE ATTITUDINI
PER LA LORO SALVAGUARDIA**

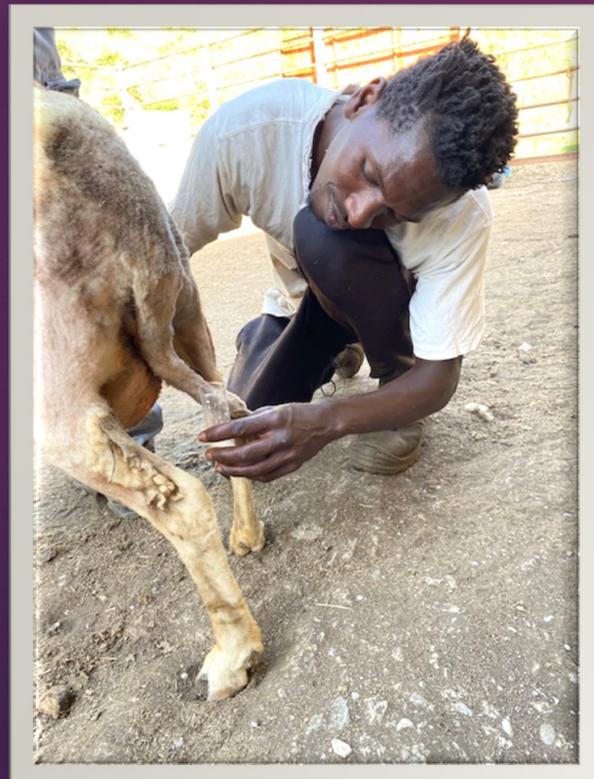
Prof. SSA CLARA SARGENTINI
DOTT. ROBERTO TOCCI
Università degli Studi di Firenze - DAGRI - ZOOTECNIA

Coordina Dott. Giovanni Alessandri - STUDIO AGRICIS
Partecipa Presidente Lorenzo Fazzi - GENOMAMIATA

Finanziato dalla Sottomisura 1.2 "Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione" nell'ambito del Bando GO - PSR della Regione Toscana 2014-2020

PSR
MAREMMA
UNIONE DEI COMUNI AMIATA





Considerazioni
finali...



FORMAGGI
DI RAZZA

GRAZIE

DOTT. FOR. GIOVANNI ALESSANDRI

STUDIO TECNICO AGRICIS

VIA CANA, 4

58044 SASSO D'OMBRONE

CINIGIANO (GROSSETO)

GIOVANNI.ALESSANDRI@AGRICIS.IT

AGRICIS
STUDIO TECNICO

CONSULENZE AGRICOLE
FORESTALI ed AMBIENTALI

