

Filiera	ZOOTECNICA
Acronimo progetto	FOR.CASEO.MAREMMA
Titolo progetto	Sistemi foraggeri aggiornati per produzioni lattiero-casearie tipiche nella Maremma toscana
Capofila progetto	Agricola Diaccialone S.N.C., Strada del Diaccialone, 58011 - Pescia Fiorentina (GR), tel. 0564 895079, e-mail <a href="mailto:guido.pallini@gmail.com">guido.pallini@gmail.com</a>
Partner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Co.Fin.Agr. Soc.Coop.Agr.</li> <li>• Agricola Querciolo di Pallini Marcello e C. snc</li> <li>• Az. Agr. Guicciardini Corsi Salviati Filippo</li> <li>• Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento "Sant'Anna" di Pisa - SSSUP</li> <li>• Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi", Università di Pisa -</li> <li>• CIRAA – UNIPI.</li> </ul>
Obiettivi progetto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. introdurre innovazioni tecniche (di processo e di prodotto) nella coltivazione/produzione di foraggi e materie prime per mangimi concentrati e la loro applicazione in schemi alimentari ottimizzati secondo le moderne tecniche di nutrizione dei ruminanti "Cornell Net Carbohydrates and Protein System" (CNCPS), al fine di ottimizzare e tipizzare il livello di autoapprovvigionamento alimentare degli allevamenti bufalini da latte della Maremma toscana;</li> <li>2. introdurre nelle aziende agro-zootecniche del comprensorio itinerari tecnici aggiornati maggiormente sostenibili dal punto di vista agronomico-ambientale, tecnico-organizzativo ed economico;</li> <li>3. ottimizzare le risposte produttive degli animali in produzione zootecnica della specie bufalina soprattutto in termini di qualità tecnologica del latte e per le caratteristiche chimico nutrizionali dello stesso;</li> <li>4. sviluppare una gamma di prodotti a base di latte di bufala e vaccino trasformati a livello aziendale, che possano essere valorizzati per le loro caratteristiche di legame con il territorio e per la loro qualità nutrizionale-salutistica;</li> <li>5. sviluppare l'impiego di latte-innesti autoctoni in processi di caseificazione per le diverse tipologie di prodotti lattiero-caseari, ottenuti a partire da latte di bufala o vaccino, comunque accomunati dall'area geografica di provenienza, la Maremma.</li> </ol>
Sito web	

