

Filiera	ZOOTECNICA
Acronimo progetto	FORMA NOVA
Titolo progetto	Foraggicoltura e mangimistica innovative per la produzione di pecorino toscano con proprietà nutraceutiche
Capofila progetto	CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO SOC. AGR. COOP., Loc. Piano di Cirignano – Podere Fedeletto, 58014 - Manciano (GR), 0564 60941, info@caseificiomanciano.it
Partner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali “E. Avanzi”, Università di Pisa</li> <li>• Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento “S. Anna”, Pisa</li> <li>• Caseificio G. Pinzani s.r.l.</li> <li>• Consorzio Agrario della Maremma Toscana (GR)</li> <li>• Consorzio Agrario di Siena (SI)</li> <li>• Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano DOP</li> </ul>
Obiettivi progetto	<p>1) trasferire alla filiera del formaggio pecorino un’innovazione di prodotto, già messa a punto a livello sperimentale, al fine di ottenere nuove tipologie di prodotto con proprietà nutraceutiche legate all’elevato contenuto di acido linoleico coniugato (CLA), acido vaccenico (VA) e acidi grassi omega-3;</p> <p>2) trasferire innovazioni tecniche per l’ottimizzazione di sistemi foraggeri, sulla base di più parametri qualitativi e per supportare la produzione di formaggio pecorino caratterizzato da un elevato contenuto di CLA e di omega-3 e da un più basso contenuto di acidi grassi saturi, valorizzando, al contempo, le potenzialità produttive foraggere dei sistemi aziendali locali;</p> <p>3) introdurre innovazioni tecniche relative al sistema di allevamento e di alimentazione della pecora da latte, al fine di migliorare la qualità nutrizionale del latte prodotto e renderla stabile durante la stagione produttiva, prendendo come riferimento le caratteristiche chimico-nutrizionali del latte durante il periodo di pascolamento primaverile;</p> <p>4) rilanciare, in ambito regionale, la coltura del lino sorretta da una filiera locale di produzione di olio e concentrati proteici;</p> <p>5) migliorare la qualità tecnologica del latte, controllando le variazioni stagionali legate ai repentini cambi di alimentazione e introdurre formule di resa casearia standard in grado di valorizzare la composizione del latte stesso.</p>
Sito web	

