



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura, e sviluppo rurale, caccia e pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475920645

1	TITOLO DEL PROGETTO	Implementazione di un modello innovativo di filiera per la produzione di carni cunicole di qualità, biologiche e di prodotti derivati dalla loro trasformazione nell'ottica della sostenibilità e della multifunzionalità aziendale	
2	REDATTORE DEL TESTO	Luca Ceccarelli	
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	COOPERATIVA SOCIALE FATTORIE SOLIDALI Strada tuscanese, 20 Viterbo fattoriesolidali@libero.it 0761398082 Azienda agricola
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	CREA PCM Via Salaria 31, Monterotondo pcm@entecra.it 06900901 Ente di Ricerca
		NOME INDIRIZZO E-MAIL TIPO DI PARTNER	Società agricola Il Marruggio Loc. Valle del Boia, Viterbo info@ilmarruggio.com Azienda Agricola
		NOME INDIRIZZO E-MAIL TIPO DI PARTNER	Azienda Agricola Paolo Paternesi Loc. Arboreto, Bagnaia (VT) xxxxxxxxxxxx@alice.it Azienda Agricola

		<p>NOME Stefania Orlandi</p> <p>INDIRIZZO Borgo Cavour, Vitorchiano (VT)</p> <p>E-MAIL xxxxxxxx@libero.it</p> <p>TIPO DI PARTNER Azienda Agricola</p>
		<p>NOME Anna Ranucci</p> <p>INDIRIZZO Loc. Fastello, Montefiascone (VT)</p> <p>E-MAIL xxxxxxxxx@hotmail.it</p> <p>TIPO DI PARTNER Azienda Agricola</p>
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	<p>Le opportunità sia per il produttore sia per l'utente finale sono molteplici:</p> <p>1) incremento del valore aggiunto dei prodotti della filiera attraverso l'introduzione sul mercato di</p>
		<p>nuovi prodotti trasformati al fine di migliorare la produzione e ampliare l'offerta commerciale.</p> <p>2) La diffusione di un modello di allevamento cunicolo completamente "open air" con il massimo rispetto delle condizioni del benessere animale, dell'ambiente e della qualità del prodotto.</p> <p>3) L'applicazione, in allevamento, di sistemi informatizzati specificatamente sviluppati per rendere razionale e uniforme la gestione aziendale, oltre che migliorare l'attività selettiva e la tracciabilità.</p> <p>4) La promozione di attività d'informazione dei risultati del progetto, e nello stesso tempo la promozione commerciale delle carni cunicole fresche e trasformate, attraverso l'organizzazione di un evento seminariale e la pubblicazione di un libro dal titolo: "<i>Guida al coniglio leprino di Viterbo dall'allevamento alla tavola</i>", che ha unito i contenuti tecnici e divulgativi riguardo alle caratteristiche qualitative e organolettiche dei prodotti commercializzati.</p>

6	ABSTRACT	<p>I principali risultati ottenuti che possono avere ricadute concrete se applicate dai produttori, possono essere così sintetizzati:</p> <p>1) La ricerca condotta con le metodiche di Visual Image Analysis ha tra le altre cose dimostrato che è possibile determinare la resa alla macellazione indiretta grazie a un'equazione appositamente sviluppata. L'impiego di questa equazione consente, da una semplice ripresa fotografica, di conoscere con un'ottima approssimazione quale sarà la reale resa alla macellazione di ogni soggetto. La resa alla macellazione sul vivo può quindi divenire un nuovo indice selettivo da utilizzare, da parte dei tecnici, quando all'interno di una certa nidiata si scelgono i soggetti da impiegare come riproduttori.</p> <p>2) La verifica effettuata sullo stato del <i>welfare</i> rispetto alla tipologia di allevamento condotta con sistemi di analisi visiva computerizzata ha dimostrato in estrema sintesi che i soggetti studiati hanno utilizzato tutti gli spazi, messi a loro disposizione. Il sistema di allevamento studiato aumenta quindi i gradi di libertà per i soggetti allevati rispetto al sistema intensivo consentendo un migliore espletamento del proprio comportamento e di conseguenza un migliore benessere animale. Anche questi risultati possono tornare utili ai tecnici quando si realizzano nuovi impianti di allevamento cunicolo.</p> <p>3) Le analisi sui prodotti trasformati (tonno di coniglio, paté di fegato, ragù rosso e ragù bianco) hanno riguardato la qualità chimica, microbiologica, nutrizionale e organolettica. Per entrare nello specifico la percentuale di ferro e zinco è limitata (essendo una carne bianca), ma costituisce senza dubbio un buon apporto alla dieta umana, in quanto questi microelementi risultano biodisponibili poiché legati a sostanze organiche. L'alto valore nutrizionale di questa carne è evidenziato dal basso apporto di grasso totale e viene ulteriormente confermato dalla composizione acidica del grasso. Inoltre questa carne per l'alta quantità di grassi polinsaturi è considerata un alimento altamente dietetico rispetto alle altre. In tutti i campioni analizzati la presenza di microrganismi è stata sempre negativa, sia come presenza di indicatori di contaminazione quali</p>
---	----------	--

		<p>rilevante contributo economico una volta messi in produzione.</p> <p>4) Benefici economici. Studi preliminari hanno dimostrato che un acquirente su tre è disposto a pagare un prezzo superiore per poter consumare carni che offrano garanzie di salubrità. Su tale base si può stimare che il mercato potenziale per tale prodotto, limitatamente all'ambito nazionale, possa superare le 70.000 tonnellate di peso macellato, corrispondenti a oltre 450 milioni di euro/anno. Al fine di incrementare in maniera significativa il valore aggiunto del prodotto, è necessario anche ampliare i prodotti commercializzabili conservabili mediante trasformazione delle carni (ragù, paté di fegato, carni precotte sottolio, ecc.). Le prospettive nel medio-breve periodo sono quelle di avere, un incremento economico di almeno il 20% dovuto sia all'introduzione di nuovi prodotti commercializzabili sia alla diminuzione dei costi di gestione. Tutto questo consentirà di portare le aziende coinvolte nel progetto alla loro massima capacità produttiva con un aumento stimato della produzione pari al doppio di quella attuale.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Coniglicoltura – trasformazione di carni cunicole
8	PERIODO DI PROGETTO	<p>INIZIO 12/02/2015</p> <p>FINE 30/06/2015</p>
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Le principali attività progettuali svolte sono state:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) adeguamento delle strutture di allevamento e implementazione di un software per facilitare la gestione informatizzata. 2) Ricerca morfo-dimensionale utile ai fini selettivi, attraverso la Visual Image Analysis. 3) Ricerca sullo stato del <i>welfare</i> rispetto alla tipologia di allevamento proposto. 4) Messa a punto di nuovi prodotti conservabili e analisi per definire il grado di conservabilità degli alimenti e di qualità del prodotto durante la conservazione e panel test. 5) Attività formativa a beneficio degli operatori coinvolti che utilizzano il nuovo modello di allevamento. 6) Sistema di monitoraggio che ha previsto: a) <i>milestones</i> interne di progetto e crono-programma dettagliato delle attività dei singoli <i>partners</i> b) periodici report sintetici sull'andamento delle singole azioni; c) utilizzo di scambi informativi tramite posta elettronica al fine di prendere decisioni in tempo reale. 7) Divulgazione dei risultati del progetto mediante pubblicazione di un libro comprendente l'illustrazione del modello produttivo, la gamma dei prodotti trasformati con relative analisi chimico- fisiche oltre ad un ricettario dei piatti tipici a base di coniglio.

10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Provincia di Viterbo
11	SITO WEB	http://www.fattoriesolidali.it/psr/progetto_psr.html
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	-
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	-
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	-
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	-