

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: Pasquale De Palo

AREA: Produzioni Animali

UF: La filiera delle Produzioni Zootecniche



DI COSA SI PARLERÀ?

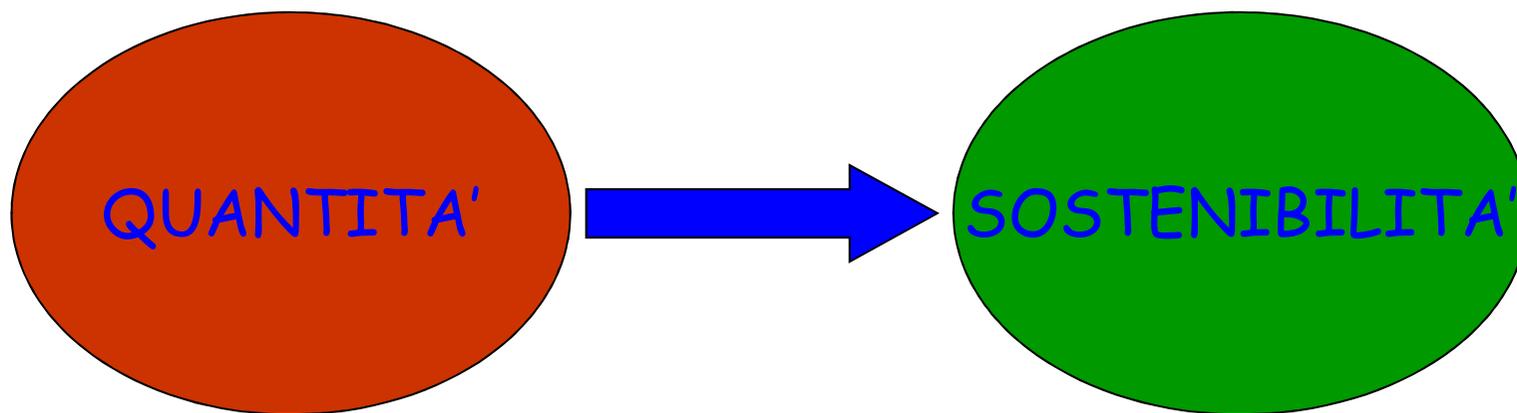
- CENNI SULLA ZOOTECNIA SOSTENIBILE
- ZOOTECNIA, TERRITORIO, TURISMO, PRODOTTI TIPICI
- IL CACIOCAVALLO PODOLICO: UN ESEMPIO DI ZOOTECNIA SOSTENIBILE E PRODOTTO TIPICO



È proprio dell'uomo focalizzare
l'attenzione su un aspetto soltanto dei
problemi - spesso assai
complessi - che affronta.

Malthus, 1789





LA QUALITA' PERCEPITA

- Spesso non correlabile alla qualità oggettiva
- Legata ad aspetti sociologici e psicologici

.....MA.....

- È il criterio fondamentale di scelta e riconoscimento del plusvalore da parte del consumatore!



LA QUALITA' PERCEPITA

- Proprietà organolettiche
- Proprietà nutraceutiche
- Packaging
- Benessere animale (Animal Needs Index, TGI 35, THI 200)
- **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E TIPICITA'**



COSA E' LA SOSTENIBILITA'?

Il Rapporto Bruntland (1987) fornisce un'importante ed onnicomprensiva definizione:

“Lo sviluppo è sostenibile se soddisfa i bisogni delle generazioni presenti, senza compromettere le possibilità per le generazioni future di soddisfare i propri bisogni”.



LE POSIZIONI IDEOLOGICHE

- TECNOCENTRICA
- ECOCENTRICA

IL TRATTATO DI AMSTERDAM

- Efficienza produttiva
- Vitalità economica
- Ecocompatibilità
- Responsabilità sociale



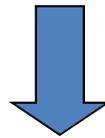
ZOOTECNIA SOSTENIBILE: QUALI SONO I PROBLEMI?

- Certezza di intensivizzazione degli allevamento e peggioramento della sicurezza alimentare
- Totale mancanza di correlazione tra zootecnia sostenibile e sicurezza alimentare
- Nessuna relazione tra allevamento tradizionale e zootecnia sostenibile
- Alcuni principi della zootecnia sostenibile non sono così scontati: per es. OGM!



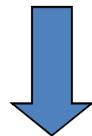
ZOOTECNIA SOSTENIBILE E PRODOTTO TIPICO

- COSA E' UN PRODOTTO TIPICO?
 - UN PRODOTTO LEGATO ALLA TRADIZIONE?



NON E' DETTO CHE PROVENGA DA UNA ZOOTECNIA SOSTENIBILE

UN PRODOTTO CHE HA UN LEGAME
FONDAMENTALE COL TERRITORIO?



SICURAMENTE PROVIENE DALLA ZOOTECNIA SOSTENIBILE

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



ZOOTECNIA SOSTENIBILE E GLI ALLEVATORI

- I veri principi di zootecnia sostenibile non sono una perdita economica per gli allevatori rispetto all'allevamento intensivo, perché non sono sistemi non in competizione tra loro
- La zootecnia sostenibile produce plus-valori rispetto all'intensiva che si DEVONO monetizzare per l'allevatore



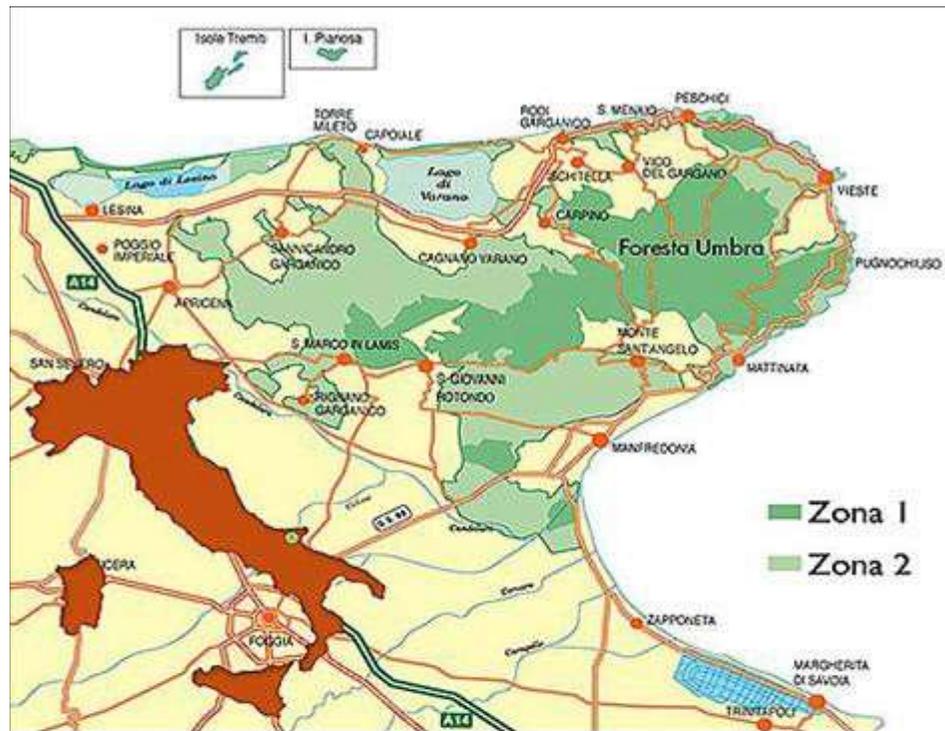
I PLUSVALORI DELLA ZOOTECNIA SOSTENIBILE

- Funzione sociale ed educativa
- Alimenti peculiari e in bassa quantità
- Incremento della qualità percepita
- **ESTERIORITA' E TURISMO**



UN ESEMPIO DI ZOOTECCNIA SOSTENIBILE E DI PRODOTTO TIPICO:





“Capire un formaggio significa innanzitutto conoscere la cultura del territorio dove nasce, fatta di pascoli, di razze animali, di latte crudo trasformato subito; poi gli uomini che vivono in queste terre, le loro storie, il cibo, il vino, la tavola.”

Armando Gambera



La Pasta Filata è un processo tecnologico tipico del Mezzogiorno che ha reso famosi molti prodotti lattiero-caseari



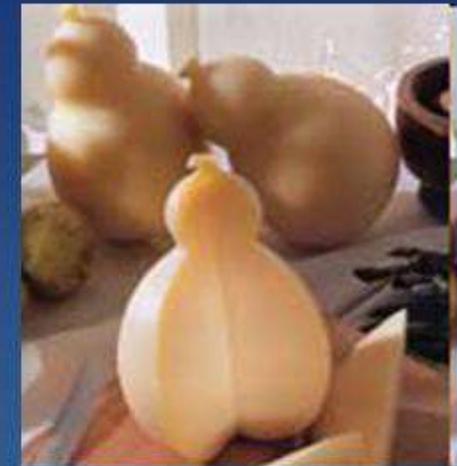
Mozzarella



Burrata



Fiordilatte



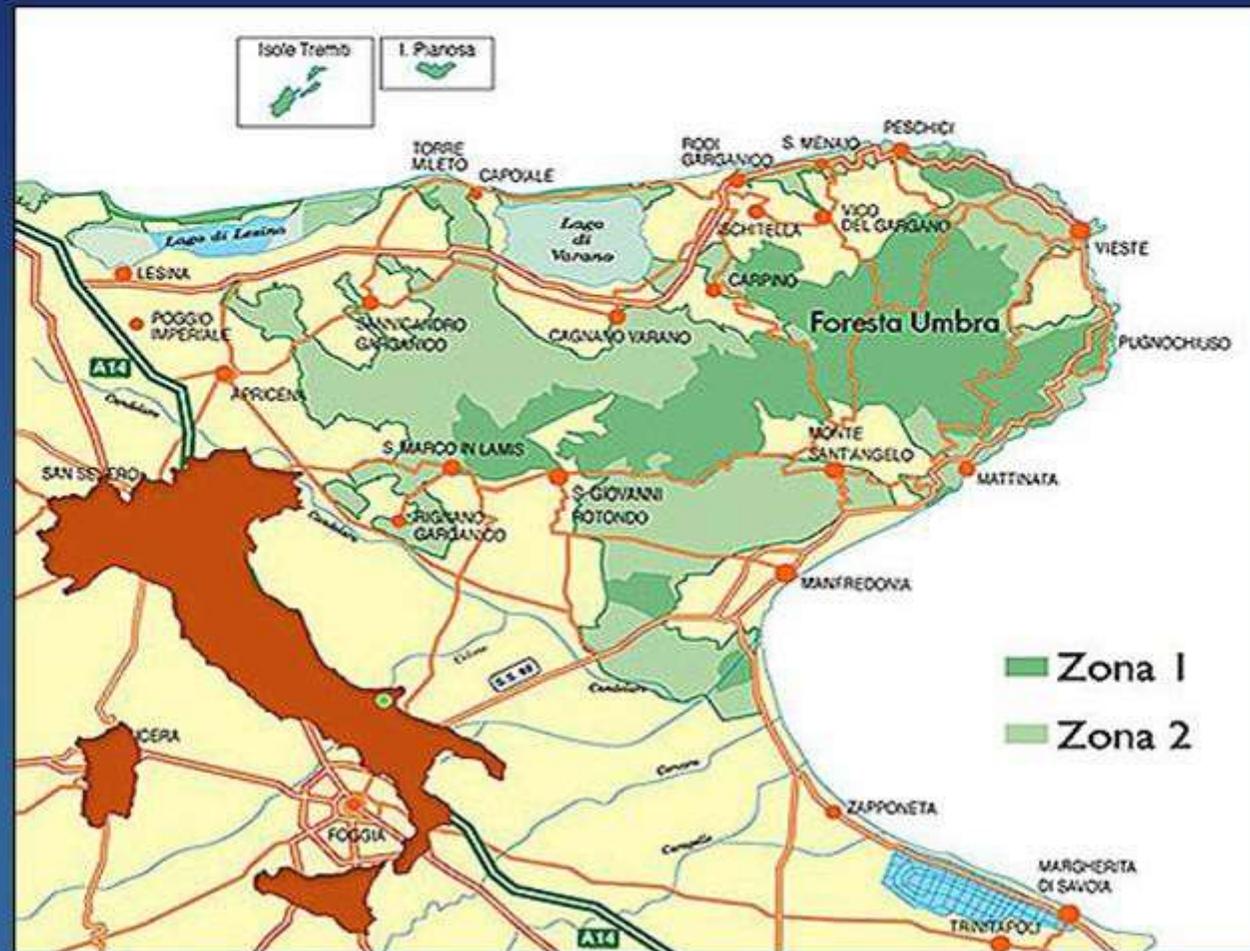
Caciocavallo

Il Caciocavallo Podolico

Prodotto esclusivamente
dal latte crudo
di vacche della razza
Podolica Italiana



La produzione in Puglia è concentrata all'interno dei confini del Parco Nazionale del Gargano, dove le vacche podoliche si sono perfettamente ambientate alle ostilità del territorio



- Origine antiche (arrivata in Italia al seguito dei Barbari nel 452 d.C.)
- Per molto tempo utilizzata nel lavoro dei campi
- Oggigiorno rappresenta un tassello dell'ecosistema del Gargano



**La razza
Podolica**

Sistemi di allevamento della razza Podolica nella Daunia



Il latte della Podolica

La scarsa produzione di latte rappresenta uno degli ostacoli della produzione di Caciocavallo

Una vacca podolica, in media, produce 6/8 litri di latte al giorno contro i 25/30 litri/dì delle razze specializzate

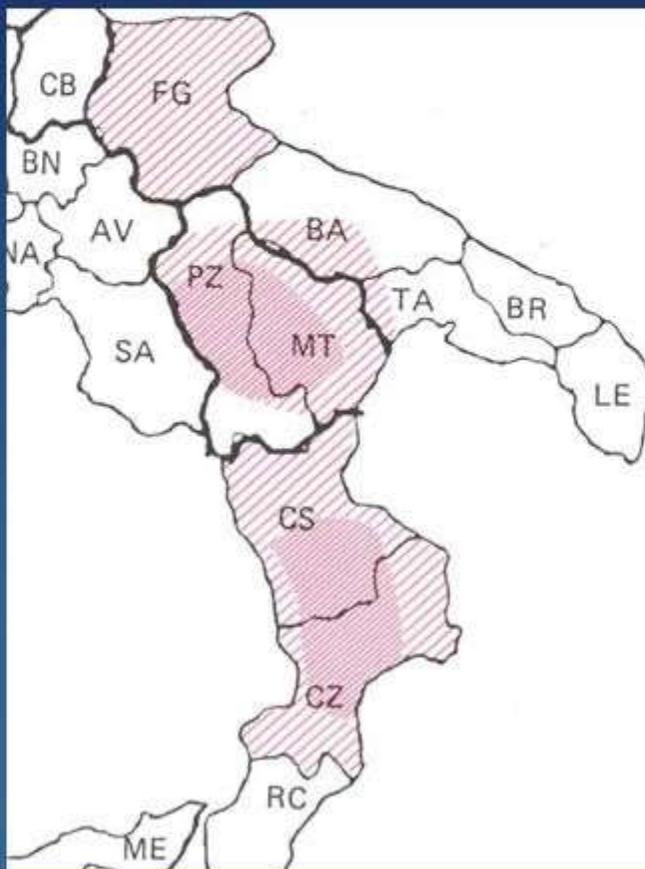


RAZZA
PODOLICA



RAZZA
HOLSTEIN

**L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne
(ANAIBIC)
gestisce dal 1966 gestisce i Libri Genealogici dei bovini di
razza Podolica Italiana**



Il Caciocavallo Podolico Dauno

- È un formaggio semiduro a pasta filata
 - La forma è a pera con testina
 - Ha un peso medio di 2 kg
 - Ha una caratteristica crosta liscia e sottile che si ispessisce e si ricopre di muffe durante la maturazione.
- Nelle forme fresche la pasta si presenta morbida, priva di occhiature, di colore giallo paglierino
- Con la stagionatura la pasta si indurisce sino alla rottura in scaglie
- Il sapore inizialmente è dolce e con la stagionatura diviene intenso, persistente, leggermente piccante



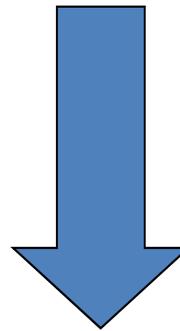
Flow-chart del Caciocavallo Podolico Dauno



Mungitura manuale
al secchio

La maggior parte del latte
viene lasciato a
disposizione
del vitello lattante





NUTRACEUTICO



Il Caciocavallo Podolico Dauno come Alimento Funzionale

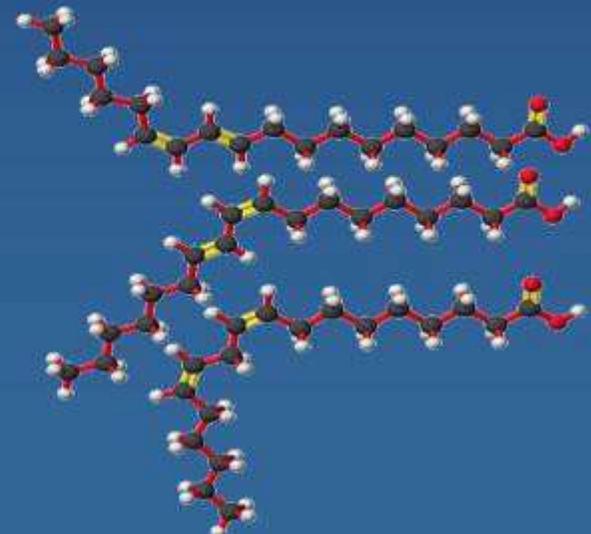
Gli *alimenti funzionali* sono una categoria emergente di prodotti alimentari con la caratteristica di avere delle proprietà salutistiche oltre che nutrizionali.

Il Caciocavallo Podolico Dauno si può fregiare di questa qualifica, grazie alla presenza naturale di CLA.



Acidi Linoleici Coniugati (CLA)

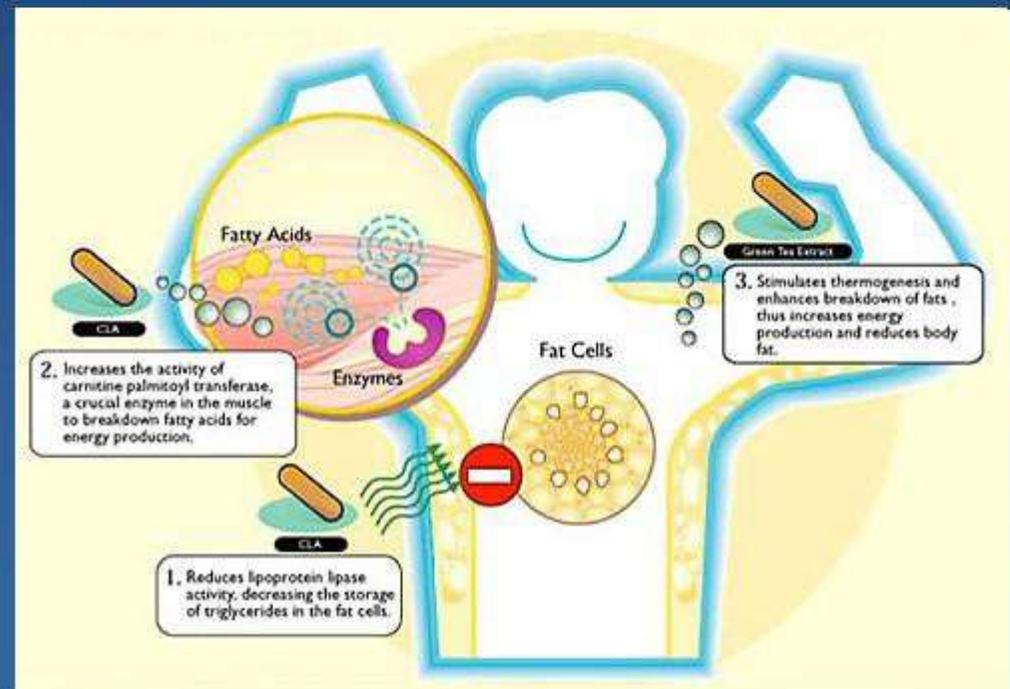
- sono isomeri geometrici dell'acido linoleico, acido grasso normalmente presente nel grasso delle piante.
- vengono prodotti nel rumine per opera di microrganismi.
- si ritrovano in maggior quota in alimenti che derivano da animali ruminanti.
- la loro concentrazione è strettamente legata alla dieta dell'animale (solo il pascolo riesce a fornire il giusto sub-strato ai microrganismi).
- ultimamente si cerca di far aumentare (tramite integratori alimentari) la loro quota nel latte per gli evidenti effetti benefici sulla salute umana.



Effetti dei CLA sulla salute umana:

- Ostacolano l'instaurarsi di malattie croniche quali cancro, aterosclerosi, obesità e diabete.
- Migliorano le risposte immunitarie.
- Riescono ad ottimizzare il rapporto colesterolo/HDL.
- Riducono le reazioni allergiche alimentari.
- Riducono il grasso addominale.

L'isomero più attivo sulla salute umana è il C18:2 cis-9 trans-11



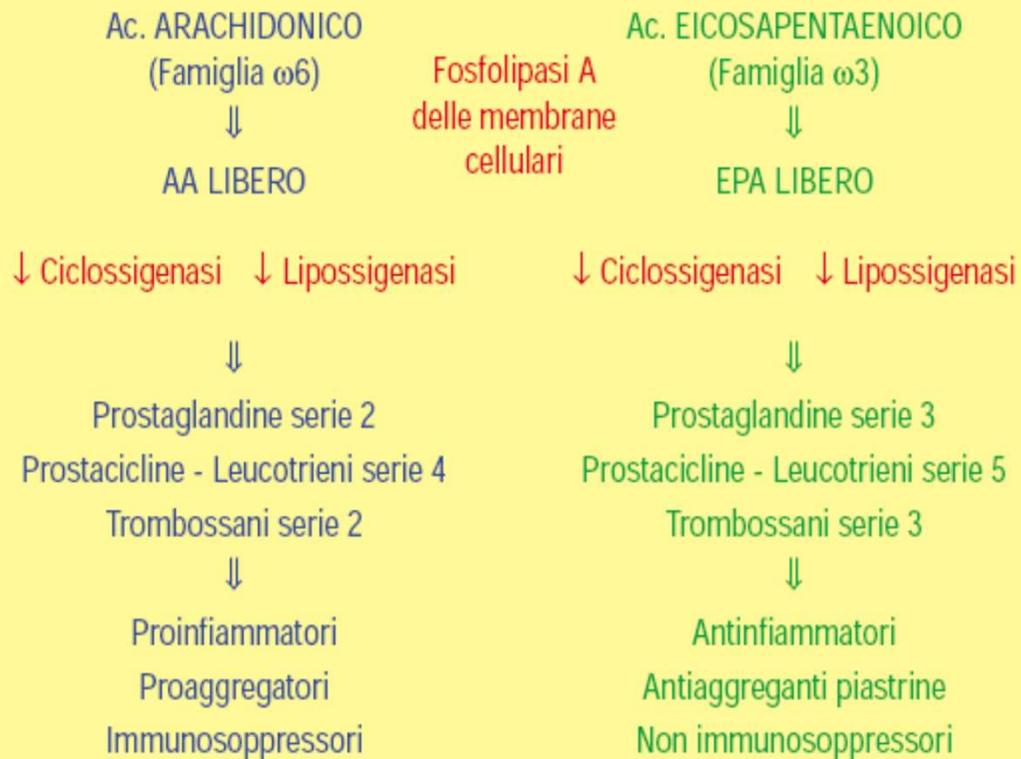
Schema 1*
Trasformazione degli acidi grassi essenziali
in acidi grassi polinsaturi



*da Mussa e Meineri, 1997.



Schema 2* Sintesi degli eicosanoidi



*da Mussa e Meineri, 1997.



Schema 3*
Funzioni degli eicosanoidi

$\omega 6$	$\omega 3$
Vasocostrizione (ipertensione)	Vasodilatazione (ipotensione)
Aggregazione piastrinica (trombosi)	Emorragia
Inibizione: proliferazione linfocitaria; produzione di citochine; produzione cellule citotossiche; attività <i>natural killer</i> ;	Aumento T Suppressor
Broncocostrizione Asma Flogosi allergica	Effetto benefico: malattie cardiovascolari, autoimmuni, infiammatorie

*da Caramia et al., 2000.



CONCLUSIONI

- La zootecnia sostenibile è l'unico modo perché un territorio possa continuare nel tempo ad esprimersi in un prodotto
- La ricerca può mettere a disposizione dei risultati che motivino agli occhi del consumatore un determinato prodotto
- Il punto critico della zootecnia sostenibile è il poter “spalmare” il plusvalore creato lungo l'intera filiera, motivando anche economicamente gli allevatori





Lavoriamo in squadra

- Caciocavallo Silano
- Canestrato Pugliese
- Burrata Andriese
- Mozzarella di Gioia del Colle



- Trovare il disciplinare di produzione
- Da esso derivare i punti di forza e di debolezza anche cercando altri dati da altri siti
- Nel gruppo uno coordina lavori e coordina discussione e prepara power point
- Ciascun componente esporrà un punto di forza/debolezza, dopo che il coordinatore avrà illustrato disciplinare.

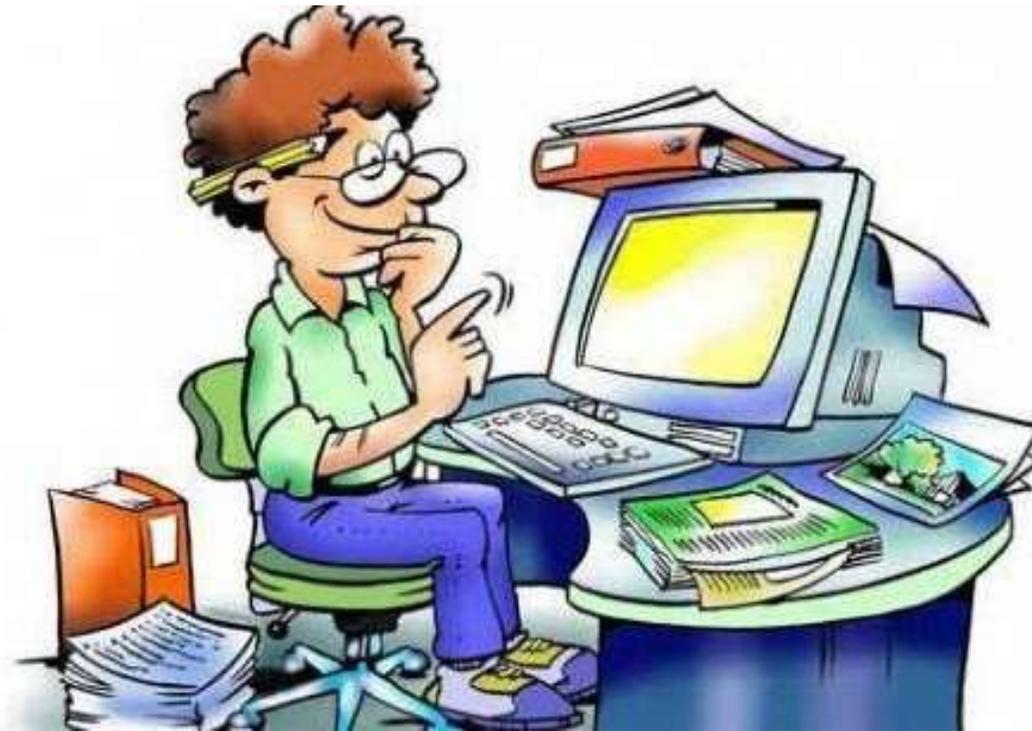


Quali elementi valutare?

- Legame VERO col territorio
- Caratteri di tipicità-unicità
- Riferimenti al benessere animale?
- Sostenibilità delle produzioni
- Legame con una storia?
- Prodotto compatibile con esigenze moderne del consumatore?
- Contesto produttivo adeguato?
- Impatto sulla salute umana?



Al lavoro...



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”

