

TESTATA: Enocibario.it

DATA: 1 novembre 2018

PAGINA:

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=5845:al-via-i-lavori-del-progetto-coordinato-da-arap-nell-ambito-del-bando-ager&catid=248&Itemid=182

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

AL VIA I LAVORI DEL PROGETTO COORDINATO DA ARAP NELL'AMBITO DEL BANDO AGER

AGER e ARAP insieme per lo sviluppo e l'applicazione di progetti innovativi di ricerca nel settore lattiero-caseario

Si è svolto oggi, presso la sede A.I.A. Cremona, l'incontro plenario tra **ARA Piemonte, ARA Veneto, ARA Sardegna** e alcuni tra i più importanti **centri di ricerca nazionali** per l'avvio delle attività del progetto triennale *"Innovations in Italian Dairy Industry for the enhancement of farm sustainability, milk technological traits and cheese quality"* **finanziato da AGER nell'ambito del settore Prodotti lattiero-caseari**. L'iniziativa si rivolge al comparto nazionale contemplando le **produzioni casearie di pregio DOP** (Grana Padano, Gorgonzola, Asiago, Casatella, Pecorino, Gorgonzola, ecc.) al fine di **sostenere tutti gli attori della filiera lattiero-casearia regionale e nazionale** e di rispondere in modo concreto a esigenze moderne e attuali.

Il progetto è stato reso possibile grazie al finanziamento nell'ambito del **bando AGER 2017 – sezione Prodotti lattiero-caseari indetto da AGER – Agroalimentare e ricerca** che dal 2008 rappresenta la prima esperienza italiana che vede un gruppo di Fondazioni di origine bancaria, unite per promuovere e sostenere progetti di ricerca innovativi per consolidare la leadership dei prodotti made in Italy, garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare rese elevate con la sostenibilità ambientale delle filiere agricole.

"Siamo in un momento difficile relativo allo stanziamento di fondi destinati al campo della ricerca e dell'innovazione, ma nel contempo avvertiamo un importante bisogno di innovazione nel settore: per questo credo sia fondamentale che gli enti credano nell'investimento del settore agroalimentare promuovendo la creazione e divulgazione di nuovi know how da diffondere ad allevatori e caseifici. Ringraziamo per questo Ager per credere in queste attività e in questo settore" commenta **Tiziano Valperga, Direttore ARAP**.

TESTATA: Enocibario.it

DATA: 1 novembre 2018

PAGINA:

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=5845:al-via-i-lavori-del-progetto-coordinato-da-arap-nell-ambito-del-bando-ager&catid=248&Itemid=182

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

*“Con questo progetto continua il sostegno che le Fondazioni di origine bancaria stanno dando al settore agroalimentare italiano e in particolare al comparto lattiero-caseario” dichiara **Valentina Cairo, project manager di AGER.** “Un comparto al quale abbiamo destinato complessivamente due milioni di euro, sostenendo in tutto tre progetti con un ambizioso obiettivo: ottenere risultati che possano essere trasferibili e direttamente applicabili dalle aziende. E in questo le associazioni di allevatori partner di progetto possono essere un valido supporto”.*

IL PROGETTO

Il progetto prevede una prima azione in allevamento con lo sviluppo di sistemi innovativi per la produzione di foraggi ad alta qualità per l'alimentazione delle vacche al fine di migliorare l'efficienza tecnica, la sostenibilità economica e ambientale. L'implementazione di modelli MIRS/NIRS per l'analisi della qualità nutrizionale ed organolettica dei prodotti, rivolta con particolare attenzione ai parametri connessi alla resa casearia, rappresenta un elemento fondamentale di innovazione e sostegno tecnico per gli operatori del settore. I nuovi approcci integrati per il monitoraggio dei microbioti anti-caseari e tecnologici e la realizzazione di sensori di gas non distruttivi per MAP dei prodotti lattiero-caseari rappresentano una forte evoluzione del grado di innovazione.

I CENTRI DI RICERCA: L'ECCELLENZA NAZIONALE

Il progetto verrà realizzato in collaborazione con alcuni tra i più importanti centri di ricerca nazionali:

- § Università degli Studi di Torino (Di.S.A.F.A)
- § Università degli Studi di Padova (DAFNAE)
- § Consiglio Nazionale Ricerche (Istituto di Fotonica e Nanotecnologie)
- § Università degli Studi di Parma (Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie)
- § Libera Università di Bolzano
- § Associazione Regionale Allevatori del Veneto (ARAV)

TESTATA: Enocibario.it

DATA: 1 novembre 2018

PAGINA:

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=5845:al-via-i-lavori-del-progetto-coordinato-da-arap-nell-ambito-del-bando-ager&catid=248&Itemid=182

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

§ Associazione Regionale Allevatori del Veneto (ARAV)

§ Associazione Regionale Allevatori della Sardegna (ARAS)

ARAP

L'Associazione Regionale Allevatori del Piemonte (A.R.A.P - www.arapiemonte.it) nasce il 27 ottobre 1970 con l'obiettivo di supportare gli allevatori sul territorio piemontese nella loro attività quotidiana fornendo un'attenta e costante **assistenza tecnica, terza e indipendente**. Le aziende di bovini, ovo-caprini, equini, suini, ecc. possono dunque avvalersi di molteplici servizi volti a migliorare costantemente il livello qualitativo delle produzioni, ottimizzare il **benessere degli animali**, individuare le migliori soluzioni tecniche e gestionali per ridurre i costi di produzione e aumentare il grado di remunerabilità. Strettamente connesso alla sua mission originaria, è anche il secondo ramo di intervento dell'A.R.A.P: **educare e sensibilizzare opinione pubblica, consumatori e famiglie** sui temi della qualità e sostenibilità degli allevamenti e dell'intera filiera. L'A.R.A.P è costituita da 7 sezioni territoriali Allevatori (STA) distribuite tra Piemonte e Liguria. Le sedi piemontesi sono suddivise per Alessandria, Asti, Cuneo (sede legale), Novara V.C.O, Torino, Biella e Vercelli e Masone in Liguria. Attualmente i soci sono 6.053 per un totale di 312.189 capi sottoposti a controlli funzionali.