



SARDEGNA RICERCHE

PROGETTO CLUSTER TOP DOWN MI.NU.FOR.TE

TITOLO DEL PROGETTO	Miglioramento nutrizionale di formaggi freschi da latte di pecora e capra e garanzia della loro identità territoriale
SOGGETTO ATTUATORE	Università di Sassari - Dipartimento di Agraria
PRESENTAZIONE	<p>L'attuale situazione finanziaria, caratterizzata da una lenta ripresa del settore produttivo e il ristagno delle politiche commerciali che hanno colpito il settore caseario regionale, in quanto fortemente legato al destino commerciale del Pecorino Romano, rende necessario indirizzare il comparto verso prodotti innovativi in grado di conquistare nuove quote di mercato. Nasce da qui l'esigenza di una diversificazione produttiva (realizzabile soprattutto dalle PMI) in grado di coinvolgere e rilanciare l'intero settore lattiero caseario e in modo da generare un aumento di reddito e un incremento occupazionale. Il rilancio del comparto può dunque avvenire attraverso una diversificazione dell'offerta che soddisfi le esigenze dei consumatori sempre più attenti a prodotti alimentari dotati di adeguate proprietà nutrizionali e ad alto contenuto salutistico.</p> <p>In questo contesto si colloca il progetto MINUFORTE che vuole contribuire al rilancio della produzione casearia della Sardegna attraverso azioni mirate sulla trasformazione del latte con l'applicazione di bioprocessi realizzati da microrganismi autoctoni in grado di controllare e garantire la salubrità e la qualità dietoterapeutica, favorire l'accumulo di metaboliti funzionali e contribuire al miglioramento nutrizionale dei prodotti.</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>L'obiettivo è il miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale dei formaggi freschi da latte di pecora e capra e, inoltre fornire al consumatore la garanzia dell'identità territoriale del prodotto.</p> <p>Tale obiettivo sarà perseguito nell'ambito di un percorso condiviso con il cluster di imprese che partecipa attivamente al presente progetto attraverso i seguenti obiettivi intermedi:</p> <ul style="list-style-type: none">a) messa a punto di mix di colture microbiche in grado di produrre molecole antagoniste nei confronti di microrganismi alteranti (batteriocine e simili) e di molecole con elevato contenuto salutistico (peptidi bioattivi e CLA);b) definizione del profilo genotipico e fenotipico del mix di microrganismi ai fini del riconoscimento dell'identità territoriale del prodotto. <p>Le attività verranno svolte attraverso specifiche lavorazioni sperimentali presso cluster di imprese.</p>



SARDEGNA RICERCHE

La produzione della sperimentazione verrà effettuata su prodotti come Fruhe/Casu Axedu, mediante l'impiego dei mix di microrganismi bioattivi prescelti, realizzata con prove sperimentali presso ciascuna impresa aderente al progetto.

AZIENDE COINVOLTE

Carmelo Cicalò ditta individuale, Fonni (NU)
Soc. Coop. Dorgali Pastori, Dorgali (NU)
Soc. Coop. Agr. Pastori La Rinascita, Onifai (NU)
Azienda Agr. Gabriele Carta E F.LLi, Olzai (NU)
Soc. Agr. Montenieddu, Olzai (NU)
Azienda Agr. Floris Sandro, Iglesias
Melis Maria Assunta ditta individuale, Villagrande Strisaili (NU)
Ianas Sas Di Giuseppa Poddighe, Oliena (NU)
Emilio Sedda ditta individuale, Orosei (NU)
Soc. Agricola F.LLi Frau Ovodda, (NU)
Soc. Gruthas, Urzulei (NU)
Minicaseificio Ditta Murru, Talana (NU)
Alberto Scattu ditta individuale, Gairo (OG)
Cannas Antonio ditta individuale, Villagrande Strisaili (NU)
Caseificio Deidda, Sardara (OR)

CONTATTI Responsabile Scientifico

Nicoletta Mangia
Tel. 079 229288
nmangia@uniss.it

CONTATTI Sardegna Ricerche

Graziana Frogheri
Tel: 070 9243 2813
Email: graziana.frogheri@sardegna ricerche.it