



**Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.**

**TITOLO DELL'OPERA**

**NUOVO PIANO INDUSTRIALE DEL LATTIERO-CASEARIO VENETO –NIP**

**Intervento realizzato avvalendosi del finanziamento**

**POR -Obiettivo “Incremento dell’attività di innovazione delle imprese ”**

**Parte FESR fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020**

**ASSE 1: RICERCA, SVILUPPO**

**TECNOLOGICO E INNOVAZIONEAZIONE**

**1.1.4: Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie  
sostenibili, di nuovi prodotti e servizi**



Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

## BREVE DESCRIZIONE

Il progetto NIP contribuisce all'innovazione, favorendo lo sviluppo e il consolidamento delle imprese e garantendo un miglioramento della sostenibilità del settore lattiero-caseario. L'obiettivo sarà sviluppare tecniche spettroscopiche e proteomiche per il monitoraggio della qualità dei prodotti e della loro shelf-life. Nell'ambito del progetto verranno sviluppate analisi genomiche necessarie allo studio e alla selezione dei bovini latte e dei microorganismi presenti lungo la filiera lattiero-casearia caratterizzati dall'aver i migliori genomi. Saranno ideati nuovi prodotti lattiero-caseari, non ancora prodotti nelle strutture lattiero-casearie del Veneto, che consentiranno un reale sfruttamento dei principi nutritivi presenti nel siero. L'utilizzo di questo sottoprodotto "nobile" della lavorazione garantirà un beneficio per il settore stesso e per il territorio, aumentando il potenziale ricavo del latte prodotto e trasformato. Il progetto è strutturato in 7 WP, in coerenza con l'ambito progettuale indicato, che saranno soddisfatti grazie alla costante collaborazione tra i partners proponenti (12 aziende e 3 organismi di ricerca). Il WP1 principalmente organizzativo e legato alla gestione del progetto, il WP2 concernente la sicurezza dei prodotti lattiero-caseari, il WP3 allo studio dei sottoprodotti lattiero-caseari, il WP4 all'innovazione e nutraceutica dei prodotti lattiero-caseari, il WP5 alla buona economia ed energia, il WP6 alla valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari, e infine, il WP7 legato alla disseminazione e comunicazione dei risultati.



Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

## FINALITA'

Il progetto NIP porterà a dei risultati che potranno incrementare la competitività dell'intero settore lattiero-caseario regionale, aumentando la propensione ad attività di R&S, mediante l'implementazione della collaborazione e sinergia tra imprese e organismi di ricerca. Al termine del progetto NIP si prevede di ottenere una maggiore competitività delle imprese nella filiera lattiero-casearia e nel settore dell'agrifood come in quello della ricerca sperimentale.

Questi obiettivi verranno soddisfatti grazie alla creazione di:

- \* big-data di informazioni sulla quantità e qualità delle produzioni della materia prima e dei prodotti trasformati e commercializzati;
- \* un controllo diffuso e coordinato sulla sicurezza della materia prima latte;
- \* un sistema di produzione garante il benessere animale dei bovini da latte nel Veneto;
- \* un miglioramento della mandria bovina da latte in termini di resilienza e sanità animale;
- \* un piano logistico più efficiente e a minor impatto ambientale;
- \* un prolungamento della shelf-life (durata della vita commerciale) dei prodotti caseari per favorire l'esportazione dei prodotti trasformati;
- \* nuovi prodotti e bevande derivati dal siero di latte.



Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

## RISULTATI ATTESI

La ricerca ci consentirà di sviluppare nuove tecnologie che porteranno a un aumento della sicurezza dei prodotti lattiero-caseari (identificazione precoce e prevenzione dello sviluppo di patogeni e tossine, mappatura nel territorio delle caratteristiche e attitudini delle materie prime).

Grazie allo sviluppo di metodiche per la valorizzazione della sieroproteina e di innovazioni nutraceutiche, saranno valorizzati il siero e le sue componenti.

Tra le innovazioni previste: il miglioramento genetico animale finalizzato alla creazione di soggetti con nuove attitudini produttive e ambientali, garantire la salute e il benessere animale e la creazione di sistemi di precisione adatti al mantenimento della shelf-life, un maggiore controllo della tracciabilità lungo la filiera, controllo e monitoraggio dell'impatto ambientale dei processi con particolare attenzione alle innovazioni che consentono un risparmio idrico ed energetico.

Infine si attiverà la prima Cheese Academy del Veneto per favorire la formazione di tutto il personale coinvolto lungo la filiera e nei punti vendita, nonché fornire utili informazioni sulla composizione e qualità dei prodotti caseari in modo da promuoverli non solo in Italia ma anche nel mondo.



Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

**SOGGETTI PARTECIPANTI:**

Agriform S.c.a.,  
Brazzale S.p.a.,  
Chelab S.r.l.,  
Consiglio Nazionale delle Ricerche (Istituto di Fotonica e Nanotecnologie),  
Consorzio per la tutela del Formaggio Monte Veronese,  
Experteam S.r.l.,  
Industria Casaria Silvio Belladelli S.r.l.,  
Intermizoo S.p.a.,  
La Casara Roncolato Romano S.r.l.,  
Lattebusche S.c.a.,  
Latteria di Soligo Soc. Agr. Cooperativa,  
Microbion S.r.l.,  
Ribes Scarl,  
Università degli Studi di Padova (Dip. DAFNAE),  
Università degli Studi di Verona.

**SPESA COMPLESSIVA PREVISTA: € 5.864.298,70**

**CONTRIBUTO COMPLESSIVO PREVISTO: € 2.945.976,08**