



COMUNICATO STAMPA

Presentati oggi i risultati di Filigrana, primo progetto di ricerca sulla filiera del Grana Padano

GRANA PADANO, 3 ANNI DI STUDI E 50 RICERCATORI PER UNA QUALITÀ AL TOP

L'Istituto Lazzaro Spallanzani ha coordinato pool di 15 Centri di ricerca. Sinergia vincente.

Sirmione (BS), 21 marzo 2015 – 3 anni di sperimentazione, 15 centri di ricerca tra i più significativi a livello nazionale e oltre 50 ricercatori coinvolti, 9 unità operative specializzate (igiene di filiera, benessere animale, miglioramento genetico, controllo di processo, nutrizione animale, qualità lattiero casearia, marketing, etc.), un costo complessivo di circa 4,7 milioni di euro dei quali quasi 3,4 milioni provenienti da un contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Questi i numeri di FILIGRANA, il progetto coordinato dall'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani interamente dedicato alla filiera del Grana Padano con l'obiettivo di valorizzare la produzione ed incrementare ulteriormente il livello qualitativo del formaggio DOP più consumato al mondo e maggiormente prodotto nel nostro Paese, con oltre 2,4 milioni di tonnellate di latte pari a ben più del 20% del latte italiano, ovvero circa il 50% del latte della zona DOP (Lombardia, Veneto, Piemonte, Trentino e l'emiliana Piacenza).

Durante la presentazione del progetto e dei risultati ottenuti tenutasi oggi a Sirmione presso il Palaccreberg alla presenza della stampa, delle istituzioni, del mondo allevatorio e del mondo scientifico, **Ettore Prandini, Presidente dell'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani, interviene così:** *“Un progetto complesso che ci ha visti impegnati su più fronti durante questi anni per coordinare al meglio tutte le forze messe in campo e ottimizzare l'investimento finanziario. Siamo molto soddisfatti perché per la prima volta in Italia siamo riusciti a far dialogare e lavorare proficuamente insieme più soggetti di livello significativo del mondo della ricerca. Sinergia, questa, non facile da ottenere, che ci ha consentito di arrivare a risultati utili a tutta la filiera del Grana Padano ed in primis al Consorzio di tutela che saprà leggere al meglio i dati emersi trasformandoli in azioni concrete in favore di una maggiore efficienza produttiva accompagnata da un ulteriore miglioramento qualitativo del prodotto”.*

Il Sistema Grana Padano conta oltre 5.000 stalle, 130 caseifici, oltre 300 imprese di produzione e confezionamento associate e oltre 40.000 persone afferiscono alla sua filiera produttiva rappresentando il reale target di ogni tipo di interesse tecnico, scientifico ed economico per il settore. Una filiera impegnata quotidianamente per offrire qualità assoluta e garantita che conquista ogni giorno il consenso degli appassionati del 'buon gusto' in tutto il mondo, con una produzione nel 2014 di oltre 4 milioni e 800 mila forme di cui quasi 1,6 milioni destinate all'export, cresciuto in un anno del 4,5% e pari al corrispettivo di 8 milioni di quintali di latte.

“Ci sono due modi per manifestare la diversità di Grana Padano DOP dai similari – aggiunge Nicola Cesare Baldrihi, Presidente del Consorzio Tutela Grana Padano. Uno è l'evidenza in etichetta dell'origine, l'altro è la qualità superiore percepita. Il progetto Filigrana si muove per fornirci tutti gli strumenti e i dati necessari a spostare l'asticella della qualità di Grana Padano sempre più in alto per garantire al consumatore un prodotto ineccepibile e inconfondibile, distaccando nettamente i similari che purtroppo continuano a confondere a causa della mancanza di chiarezza e informazioni in merito alla provenienza”.

“Il progetto impatta su tutta la filiera – conclude Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Grana Padano – attraverso una serie di azioni che affrontano trasversalmente momenti agronomici, zootecnici, microbiologici, di tecnica casearia, merceologici e di marketing, i cui risultati hanno concorso alla definizione delle migliori modalità operative per ottenere latte con superiori qualità igieniche e casearie. Un grande valore per Grana Padano se, come immaginiamo, dopo la prossima fine del regime di contingentamento europeo della produzione di latte, le produzioni DOP avranno un ruolo fondamentale per salvaguardare un prezzo remunerativo del latte”.



Perché Filigrana

La produzione di Grana Padano DOP è talmente importante che il prezzo del formaggio DOP influisce in modo determinante su tutta la produzione di latte italiana, dove storicamente i costi di produzione alla stalla sono i più alti di tutta Europa. Rispetto ai Paesi Europei a maggiore "vocazione lattifera", quali Francia e Germania, il prezzo del latte italiano alla stalla è mediamente più alto del 15-20%, per cui la sopravvivenza della zootecnia da latte italiana, soprattutto nella gran parte della pianura padana, è garantita prevalentemente dal valore di trasformazione del latte in Grana Padano DOP. Secondo molti economisti, il sistema lattiero-caseario italiano difficilmente potrebbe sopravvivere senza il Grana Padano DOP. Tutto ciò incide anche sulla conduzione agricola italiana, perché la maggioranza del mais coltivato, i medicai italiani, i prati stabili, parte dei cereali da granella coltivati sono destinati all'alimentazione dei bovini, ed in particolare delle bovine da latte, garantendo un reddito sufficiente agli agricoltori.

Partendo da questi presupposti e dalla **volontà di valorizzare la filiera del formaggio DOP più consumato al mondo**, è nata nel 2011 l'idea del **Progetto Filigrana**, sposata appieno dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ha finanziato il progetto con un **budget di quasi 3,5 milioni di euro**.

Obiettivi e risultati del progetto

Obiettivo principale del progetto è la definizione delle **migliori modalità operative per la produzione di latte e per la sua trasformazione in Grana Padano DOP**, nel rispetto delle caratteristiche zootecniche ed agronomiche che caratterizzano l'areale di produzione e delle prescrizioni del disciplinare di questo prestigioso prodotto DOP.

Per la prima volta, con Filigrana, è stato possibile **studiare ed analizzare nel dettaglio la filiera del Grana Padano DOP prendendo in considerazione tutti gli aspetti trasversali che condizionano in modo significativo la "qualità" a 360 gradi del prodotto finito**, partendo dalla fase agronomica fino alla fase finale di stagionatura, coinvolgono tutti i settori specialistici d'interesse che vanno da quello zootecnico-agronomico a quello biometrico informatico, passando da quelli tecnologico, biochimico e microbiologico del processo di caseificazione. Sono stati coinvolti 15 centri di ricerca e sperimentazione, oltre 50 ricercatori, aziende agricole, strutture di trasformazione (caseifici) e stagionatura, con un grande impegno dell'ufficio tecnico del Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano e dell'Istituto Sperimentale Italiano 'Lazzaro Spallanzani' che ha gestito il progetto sotto il coordinamento del Prof. Gianfranco Piva.

GLI AMBITI ESPLORATI	I NUMERI DEL PROGETTO
<ul style="list-style-type: none">○ Igiene di filiera○ Benessere animale○ Qualità lattiero-casearia○ Miglioramento genetico○ Gestione e controllo di processo○ Influenza dei cambiamenti climatici○ Nutrizione animale e precision feeding	<ul style="list-style-type: none">○ Durata: oltre 3 anni○ Costo totale: 4.708.670 euro○ Finanziamento Mipaaf: 3.399.945 euro○ Centri di ricerca coinvolti: 15○ Ricercatori coinvolti: oltre 50○ Work package: 9