

RELAZIONE DESCRITTIVA PROGETTO

da pubblicare ai sensi dell'art. 27, comma 1 del D. Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

Ragione sociale FRANCA MARIA ROSA
CUAA FRNMRS68H46C219U
VIA LA TORRE 13 - VILLA MINOZZO (RE)
telefono fisso e cellulare: 340 1819964

TITOLO DEL PROGETTO

introduzione di nuove tecnologie rivolte al settore foraggero

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Descrizione dettagliata delle azioni progettuali previste (specificando per ciascuna gli obiettivi specifici, le modalità di svolgimento, le risorse necessarie e i tempi di realizzazione)

Il progetto prevede di migliorare la produzione e la qualità del foraggio che viene venduto all'interno della filiera del Parmigiano-Reggiano.

L'impresa intende realizzare come investimento un hangar ad uso fienile ed al suo esterno due lampioni fotovoltaici per l'illuminazione.

Per l'azienda è un investimento del tutto necessario poiché attualmente non dispone di una struttura per il ricovero del fieno, le rotoballe vengono accatastate all'esterno e coperte da teloni.

Il foraggio è l'alimento alla base della razione alimentare e determinano il benessere dell'animale e la qualità e la qualità della sua produzione.

Le differenze, in termini di quantità di sostanza secca e di qualità, tra foraggi sfalcati nel momento più idoneo e ottenuti con tempi di essiccazione e raccolta tempestivi e quelli prodotti in condizioni meno ideali possono essere notevoli.

Le perdite dovute al metabolismo cellulare per il prolungamento dei tempi di permanenza in campo a causa di piogge possono arrivare al 20% inoltre le precipitazioni possono dilavare sali minerali, zuccheri, amidi, acidi organici e composti azotati semplici fino al 40% della sostanza secca.

I foraggi, rivestono un'importanza fondamentale nell'alimentazione delle bovine da latte specialmente quando il latte viene destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Il disciplinare del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano-Reggiano impone, tra l'altro, che «nella razione giornaliera almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi sia rappresentato da fieni». Da qui l'importanza vitale del processo di fienagione e della massima garanzia riguardo all'assenza di contaminazioni indesiderate, che potrebbero avere conseguenze sia sulla salute delle bovine che sulla produzione del formaggio.

Tra i batteri i clostridi sono fra i principali responsabili della comparsa di difetti, anche gravi, nei formaggi a lunga stagionatura, con ripercussioni importanti sulla qualità del prodotto finale con conseguente forte deprezzamento economico. I clostridi sono batteri anaerobi che vivono nel terreno in misura più o meno rilevante in funzione sia della sua tessitura (i suoli ricchi di scheletro contengono meno spore), sia della quantità e qualità delle concimazioni derivanti da deiezioni zootecniche. Maggiore è la quantità di terra «raccolta» insieme ai foraggi, maggiore è la probabilità di trovare inquinamento da spore di clostridi nel latte e di conseguenza nel formaggio.

Con la realizzazione del nuovo fienile si punta a migliorare il processo produttivo della fienagione.

Tale miglioramento si ripercuote in modo esponenziale sul processo produttivo del Parmigiano Reggiano.

La realizzazione del nuovo fienile, consentirà di migliorare la protezione del foraggio prodotto, accatastato, con benefici effetti sulla qualità del foraggio prodotto.

La produzione di fieni di buona qualità è infatti il risultato di molte e coordinate scelte aziendali che partono dalla scelta delle sementi fino al corretto svolgimento delle pratiche agronomiche che prevedono le concimazioni, i diserbi e il razionale uso dell'irrigazione. Spingendoci ancora più in là si può dire che la qualità dei fieni dipende da una serie di fattori che iniziano dalla scelta delle varietà colturali per continuare con le condizioni climatiche, le caratteristiche del terreno, la sua gestione, la fase vegetativa della pianta all'epoca dello sfalcio, le tecniche impiegate per la raccolta, l'essiccazione e soprattutto la successiva conservazione del prodotto finito. Nelle comuni condizioni operative, i fattori che incidono maggiormente sulle caratteristiche qualitative dei fieni sono rappresentati dal momento dello sfalcio, dalla capacità di raccogliere le foglie e dalla possibilità di ridurre il contenuto di acqua entro valori del 13-14% il più rapidamente possibile e non da ultimo la fase di conservazione del foraggio in fienile. Tutti questi fattori non si limitano a modificare la quantità di sostanze nutritive presenti nel fieno, ma ne condizionano la digeribilità, ossia la quantità di nutrienti che l'animale avrà a disposizione per la produzione di latte.

Nell'alimentazione delle bovine da latte per il formaggio Parmigiano-Reggiano, gioca un ruolo di enorme importanza la componente dei foraggi, questi infatti influenzano in maniera determinante le caratteristiche sensoriali, compositive e tecnologiche del latte e, in definitiva, le peculiari e uniche caratteristiche qualitative del Parmigiano-Reggiano. L'evoluzione del

numero e delle dimensioni delle aziende del comparto produttivo e il continuo miglioramento del potenziale produttivo delle bovine evidenzia sempre più la necessità di poter disporre di fieni di ottima qualità e ben conosciuti per la loro storia di produzione e per le caratteristiche nutrizionali; queste ultime condizionano anche la natura e la qualità dei complementi utilizzati per equilibrare le razioni giornaliere e influenzano il costo di produzione del latte. In generale, l'impiego di foraggi di buona qualità va promosso anche per ragioni che attengono al mantenimento di un ottimale stato di benessere e salute degli animali, e perciò alla loro redditività, oltre che per rafforzare il legame fra territorio e tipicità del formaggio. Inoltre, bisogna ricordare che purtroppo dal momento dello sfalcio in poi si hanno solo perdite, che nella fienagione tradizionale possono arrivare al 30-40%. Per produrre fieni della migliore qualità occorre pertanto intervenire sui fattori (conservazione dei foraggi) che determinano perdite importanti sul valore nutritivo e prendere provvedimenti atti a ridurle al minimo. Senza entrare nel merito delle varie fasi della fienagione che condizionano il processo produttivo in relazione alla qualità dei foraggi ci concentreremo sulla fase di conservazione del foraggio in fienile. Uno stoccaggio non corretto o soggetto agli agenti abiotici (meteo) pone il serio rischio che l'umidità residua contenuta nelle stesse possa formare pericolose condense, che va a innescare processi di fermentazione che distruggono nel tempo il valore nutritivo del prodotto, riducono drasticamente la sua digeribilità e determinano lo sviluppo periodico di muffe. Ciò determinerebbe inevitabilmente, l'impossibilità per l'azienda di somministrare il foraggio alle bovine per evitare la contaminazione del latte e per scongiurare i rischi per la salute delle bovine che ingeriscono il foraggio in questione, con un danno economico notevole. La somministrazione di foraggi contaminati da muffe deve essere attentamente evitata anche negli animali in accrescimento e nelle bovine in asciutta, per evitare danni alla funzionalità epatica e renale, che inevitabilmente possono ripercuotersi negativamente sulla carriera produttiva e riproduttiva degli animali. Queste cautele sono necessarie perché le muffe possono produrre sostanze tossiche (micotossine) pericolose per gli animali e, in alcuni casi, anche per il latte prodotto. Lo sviluppo di muffe e la formazione di micotossine può essere prevenuta, imballando il foraggio a un'umidità non eccessiva e garantendo una buona ventilazione negli ambienti di stoccaggio. Attraverso la costruzione del ricovero, il foraggio prodotto potrà essere accatastato in posizione verticale dopo l'imballatura (15-20 giorni dopo), in modo tale da consentire la perdita dell'umidità residua in eccesso presente normalmente nel fieno, che si stabilizza una volta sistemato nel fienile al 12-14%.

La costruzione del fienile si rende necessaria per consentire un riparo dalle intemperie al fieno prodotto in azienda. Per valorizzare al meglio la produzione, è fondamentale porre la massima cura alla valutazione qualitativa del fieno e allo stoccaggio. A questo scopo, l'intera produzione verrà suddivisa in lotti secondo criteri che permettano di ritrovare il fieno più adatto per un razionamento mirato. In relazione a ciò, il nuovo fienile verrà suddiviso in funzione della tipologia di foraggio e delle relative caratteristiche: fieno di medica in purezza e con prevalenza di medica, fieno di medica con prevalenza di graminacee e fieno di prati di graminacee; fieno da erbai di loietto. All'interno di ogni tipologia, verranno inoltre identificati i lotti con valori nutrizionali che si discostano molto dalla media (partite sfalciate in epoca molto tardiva o che si sono bagnate durante l'essiccazione in campo). Un'organizzazione razionale del fienile aiuterà l'azienda a migliorare la qualità media dei foraggi prodotti in azienda e soprattutto ad acquisire una conoscenza che permetterà di utilizzarli in modo corretto.

La corretta conservazione dei foraggi fino al momento del loro impiego nell'alimentazione delle bovine che producono latte destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano, rappresenta dunque un punto di partenza essenziale per mantenere elevati standard qualitativi del prodotto finale. I foraggi essiccati costituiscono anche un anello dello stretto legame fra un territorio e i prodotti tradizionali che si sono affermati nel corso del tempo, acquisendo caratteristiche uniche e irripetibili in altri contesti produttivi.

La necessità di disporre di foraggi qualitativamente ineccepibili per soddisfare le esigenze nutrizionali delle bovine da latte, impone oggi alle aziende di avere a disposizione delle strutture in cui la fase di conservazione del foraggio avvenga in maniera ottimale. Ciò consentirà di stimolare l'ingestione di alimenti nelle diverse fasi produttive e di adottare criteri di razionamento più aderenti alle esigenze dietetiche delle bovine ed in linea con i dettami del Regolamento che disciplina l'alimentazione delle bovine che producono latte per il Parmigiano-Reggiano.

Tempo DI REALIZZAZIONE PI 12 mesi.

TOTALE SPESA INVESTIMENTI (al netto IVA) (€) **45.293,96**

PUNTEGGIO. Spesa ammissibile PI fino a 250.000 Euro

COSTO DEL PROGETTO

Riepilogo delle risorse necessarie per la realizzazione delle singole azioni progettuali previste

Risorse necessarie = risorse proprie del titolare

Tempo di realizzazione = 12 mesi

Spesa al netto di iva = 45.293,96

Luogo e data

Villa Minozzo, 27/06/2022

Firma
