



# LE RICERCHE

*60 desk espositivi di Consorzi di tutela, università e centri di ricerca che illustrano 90 studi e progetti applicati alle filiere del cibo e del vino DOP IGP*

## I DESK

01. Consorzio del Prosciutto di Parma
02. Università Roma Tre – Dipartimento di Economia
03. AGRIS Sardegna
04. Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
05. Consorzio di Tutela del Pane Toscano
06. Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP
07. Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
08. Università degli Studi di Firenze – Dipartimento DAGRI
09. Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP
10. Consorzio Tutela Arancia di Ribera DOP
11. Università di Palermo – Dipartimento SAAF
12. Consorzio Burrata di Andria IGP
13. Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure
14. Università degli Studi di Napoli Federico II
15. Università di Verona – Dip. di Management
16. Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
17. Consorzio del Prosciutto di San Daniele
18. Centro Ricerche Produzioni Animali
19. Consorzi di Tutela vini campani
20. Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
21. Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
22. Consorzio Olio di Roma IGP
23. Università degli Studi di Padova – Dipartimento TESAF
24. Università degli Studi di Bari – Dipartimento DiSSPA
25. Consorzio di tutela del Pomodoro San Marzano
26. Consorzio per la Tutela dell'Asti
27. Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
28. Università di Padova – Dipartimenti BCA e DAFNAE
29. Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
30. Consorzio Tutela Formaggio Asiago
31. Sapienza Roma – Dipartimento di Management
32. Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
33. Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura Docg
34. Consorzio di Tutela del Pomodorino del Piennolo
35. Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP
36. Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna
37. Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
38. Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
39. Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita IGP
40. Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP
41. Consorzio di Tutela della Lenticchia di Altamura IGP
42. Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP
43. Consorzio di Tutela Vini Etna DOC
44. Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
45. Consorzio di Tutela Vini del Trentino
46. Università degli Studi di Parma
47. Eco Research
48. Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
49. Consorzio Garda DOC
50. Università di Pisa
51. Cons. Radicchio Rosso di Treviso e Variegato Castelfranco
52. Consorzio di Tutela IGP Carota Novella di Ispica
53. Consorzio Tutela DOP Mela Val di Non
54. CREA
55. CREA
56. CREA
57. CREA
58. ISMEA
59. Università Cattolica del Sacro Cuore
60. Università Ca' Foscari Venezia

# 01 CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

## Preaffettato e sostenibile: il Prosciutto di Parma DOP in vaschetta accetta la sfida ecologica con un progetto di ricerca sui packaging riciclabili

Con l'obiettivo di rafforzare la sostenibilità ambientale e l'economia circolare del Prosciutto di Parma DOP, il Consorzio ha realizzato ricerche per testare diversi materiali eco-sostenibili per il confezionamento del Parma pre-affettato. Sono state effettuate prove di shelf-life con imballaggi provenienti da più fonti e con differenti modalità di riciclaggio quali la carta, il PET riciclabile e bioplastiche compostabili. Dai risultati sono emerse soluzioni innovative da utilizzare in base alle esigenze del mercato, alla tipologia del pre-affettato e alla disponibilità delle materie prime.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) – Parma



[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)



# 02 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI ROMA TRE, DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

## Indicazioni Geografiche: opportunità per i territori

Per identificare gli effetti di sviluppo socio-economico – diretti e indiretti – che le IG generano a livello territoriale, il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi Roma Tre ha confrontato i risultati ottenuti da diversi studi. Questi evidenziano come le IG si siano dimostrate capaci di supportare la crescita della popolazione e la ricomposizione dei sistemi produttivi locali a favore di settori a più alto valore aggiunto nelle aree rurali, l'internazionalizzazione dei territori tramite l'attrazione di investimenti esteri e il supporto alle esportazioni e l'attrattività turistica dei territori.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- London School of Economics and Political Science (LSE), Department of Geography and Environment, London, UK

### LINK AL PROGETTO:

[www.regions.regionalstudies.org](http://www.regions.regionalstudies.org); [www.tandfonline.com](http://www.tandfonline.com)  
[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com); [www.gi2021.sciencesconf.org](http://www.gi2021.sciencesconf.org); [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)



[www.economia.uniroma3.it](http://www.economia.uniroma3.it)



# 03 AGRIS SARDEGNA

## TechCare e Green Sheep: gestione del benessere animale e allevamento sostenibile

### 3A - TechCare

TechCare è un progetto “multi-actor approach” che ha l’obiettivo di valutare approcci innovativi e modelli di business appropriati per il monitoraggio di indicatori di benessere animale.

LINK AL PROGETTO  
[www.techcare-project.eu](http://www.techcare-project.eu)



### 3B - Green Sheep

L’obiettivo del progetto LIFE GREEN SHEEP è ridurre l’impronta di carbonio della carne e del latte ovino del 12% entro 10 anni.

LINK AL PROGETTO  
[www.life-green-sheep.eu](http://www.life-green-sheep.eu)



LIFE GREEN SHEEP



SOSTENIBILITÀ IG



**Agris**

Agencia per sa ricerca in agricoltura  
 Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

[urp@agrisricerca.it](mailto:urp@agrisricerca.it)



# 04 CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC PROSECCO

## Modello econometrico per la gestione della Denominazione Prosecco

Obiettivo del Consorzio è conferire durabilità all’economia della Denominazione, ovvero del Territorio di origine e della Filiera diretta e indiretta, pertanto, con il supporto di alcuni centri di ricerca, sta sviluppando un modello econometrico che – considerando le dinamiche dell’offerta, della domanda e quelle congiunturali dei principali mercati di destinazione – riesca non solo a prevedere l’andamento futuro dei consumi, ma anche a simulare situazioni imprevedibili oppure altre determinate da precise scelte della filiera. Con tali informazioni, attraverso gli strumenti messi a disposizione della normativa, il Consorzio intende contribuire ad un miglior coordinamento dell’immissione di Prosecco DOP sul mercato e a gestire le produzioni per soddisfare le esigenze dei consumatori.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Padova
- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Nomisma – Wine Monitor



MERCATI IG



GOVERNANCE IG



**PROSECCO DOC**  
 ITALIAN GENIO

[www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine)





## 05 CONSORZIO TUTELA DEL PANE TOSCANO DOP

### Pane + Days: il progetto per allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano DOP

PANE+ DAYS è un progetto innovativo che ha l'obiettivo di allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP. Attraverso una mirata modifica della composizione della materia prima e tramite l'utilizzo della tecnologia MAP (Modified Atmosphere Packaging) la ricerca ha concluso che è possibile incrementare la shelf-life del pane, senza alterare il suo elevato livello qualitativo e nutrizionale.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
- Università di Pisa - Facoltà di Agraria

LINK AL PROGETTO  
[www.paneplusdays.it](http://www.paneplusdays.it)



[www.panetoscanodop.it](http://www.panetoscanodop.it)



## 06 CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

### Gli effetti benefici delle antocianine dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP

Lo studio relativo agli effetti benefici sulla salute mentale attraverso una dieta ricca di antocianine è stato effettuato su un campione di individui residenti in Sicilia rappresentativi della popolazione generale. L'obiettivo è stato quello di analizzare l'associazione tra il consumo di una dieta di frutti ricchi di antocianine, tra cui l'Arancia Rossa di Sicilia, e lo stato di salute mentale dei partecipanti allo studio. I flavonoidi, in particolare gli antociani, hanno dimostrato di esercitare effetti benefici sull'attività cerebrale attraverso la modulazione della neuroinfiammazione, neurogenesi e modulando il microbiota intestinale. Nel caso specifico dell'Arancia Rossa di Sicilia viene riportata un'associazione significativa per qualità del sonno, stress percepito e per sintomi depressivi.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Catania – Facoltà di Scienze Biomediche e Biotecnologiche



[www.tutelaaranciarossa.it](http://www.tutelaaranciarossa.it)





# 07 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

## LIFE MAGIS: valorizzare i prodotti italiani con le migliori prestazioni ambientali e supportare la diffusione dello schema "Made Green in Italy"

LIFE MAGIS (MAde Green in Italy Scheme) è un progetto che ha l'obiettivo di rendere riconoscibili sul mercato i prodotti italiani di alta qualità ambientale, tramite la diffusione del marchio "Made Green in Italy" nelle filiere DOP IGP. Sulla base della metodologia PEF, il progetto ha supportato il Consorzio nello sviluppo e test delle Regole di Categoria di Prodotto – RCP, nella definizione delle procedure di verifica e nella comunicazione delle informazioni ambientali.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Enea
- CNR-IBE
- Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa

LINK AL PROGETTO  
[www.lifemagis.eu](http://www.lifemagis.eu)



SOSTENIBILITÀ IG



# 08 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE, DIPARTIMENTO DAGRI

## La valorizzazione delle razze suine autoctone: il progetto TREASURE

Lo scopo del progetto *Diversity of local pig breeds and production systems for high quality traditional products and sustainable pork chains*, finanziato dall'UE nell'ambito del programma Horizon 2020, è stato quello di migliorare le filiere suine sostenibili esistenti e crearne di nuove basate sulle risorse genetiche autoctone. Tali progetti sono stati realizzati alla valutazione delle performance di razze suine locali in sistemi di produzione differenti, alla valutazione della qualità di carne e salumi tradizionali, allo studio delle attitudini dei consumatori insieme all'analisi costi/benefici e strategie di marketing. L'ambizione è stata quella di migliorare le reti esistenti e crearne di nuove, tra partner accademici e non accademici, e affrontare la catena del valore per i prodotti suini regionali di alta qualità.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

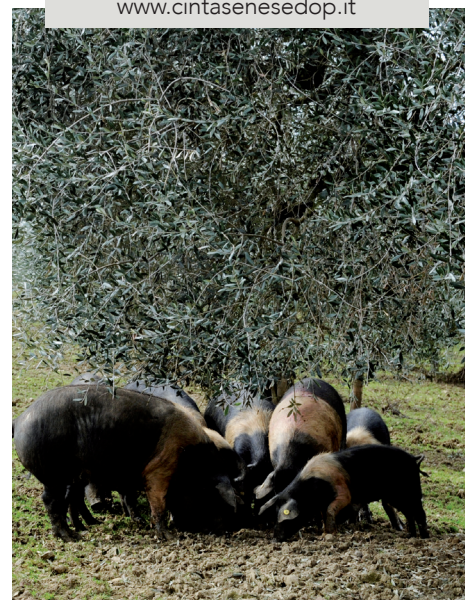
LINK AL PROGETTO  
<https://treasure.kis.si/>



QUALITÀ IG



SOSTENIBILITÀ IG



# 09 CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP

## Precision Sheep, innovazione per l'efficienza della filiera del latte ovino

Il progetto Precision Sheep ha avuto l'obiettivo di incrementare l'efficienza della filiera produttiva del latte ovino del Pecorino Toscano DOP, tramite l'introduzione di pratiche di agricoltura di precisione e di strumenti innovativi. Attraverso uno specifico approccio a livello aziendale, il progetto si è occupato di trasferire al mondo produttivo le soluzioni innovative già acquisite dal mondo accademico. Grazie a una metodologia di trasferimento partecipativa e multi-attore è stata favorita in particolare l'adozione di pratiche di precision farming e di precision feeding per ottimizzare l'utilizzo delle risorse e incrementare l'efficienza tecnica e la competitività delle aziende ovine del territorio.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Pisa – Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
- Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa
- AEDIT

### LINK AL PROGETTO

<https://precisionsheep.it/>



QUALITÀ IG



[www.pecorinotoscanodop.it](http://www.pecorinotoscanodop.it)



# 10 CONSORZIO TUTELA ARANCIA DI RIBERA DOP

## Arancia di Ribera DOP: la gestione della biodiversità del germoplasma agrumicolo

Il progetto di ricerca ha un duplice obiettivo legato alla conservazione, gestione e valorizzazione della biodiversità del germoplasma agrumicolo dell'Arancia di Ribera DOP. In primis, monitorare la biodiversità agrumicola, con particolare interesse per le varietà della DOP, attualmente disponibili nel comprensorio di Ribera ed in altri comprensori di produzione delle arance in Sicilia. Il secondo obiettivo è sviluppare strumenti che possano individuare profili (genetici, biochimici, ecc.) caratteristici delle principali cultivar coltivate presso l'areale di interesse della filiera DOP e del Consorzio di tutela.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Istituto di Bioscienze e BioRisorse del CNR – Palermo
- Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria – Dip. di Agraria



SOSTENIBILITÀ IG

Consorzio di tutela  
Arancia di Ribera DOP

[www.aranciadiriberadop.it](http://www.aranciadiriberadop.it)





# 11 UNIVERSITÀ DI PALERMO, DIPARTIMENTO SAAF

## Canestrum casei, valorizzazione dei formaggi DOP IGP storici del meridione d'Italia

Il Progetto di ricerca “Canestrum casei” ha avuto l’obiettivo di mettere a punto di strategie comuni di comunicazione, promozione e marketing dei formaggi DOP IGP del Sud Italia. Lo studio si è occupato della caratterizzazione chimica e nutrizionale dei formaggi mettendo in campo quelle strategie di comunicazione innovative, quali il neuromarketing, per il miglioramento della comunicazione di questi formaggi. Ai produttori è stato infine proposto un nuovo approccio di promozione e marketing per fare apprezzare al consumatore la qualità della propria selezione.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP
- Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP
- Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP

### LINK AL PROGETTO

[www.prodottilattierocaseari.progettoager.it](http://www.prodottilattierocaseari.progettoager.it)



MARKETING IG

**SAAF** 80  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRICOLE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

1942  
2022

[www.unipa.it](http://www.unipa.it)



# 12 CONSORZIO BURRATA DI ANDRIA IGP

## “Burrata”, mild technologies conservative per la shelf life della Burrata di Andria IGP

L’obiettivo del progetto “Burrata” è ottenere un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP il cui attuale limite impedisce o limita l’approccio a mercati più lontani dove sono presenti, invece, prodotti imitativi che utilizzano conservanti ed addensanti chimici. Nel rispetto del disciplinare di produzione, si punta ad aumentare la redditività delle aziende della filiera che potranno così avvicinarsi ai mercati esteri anche lontani garantendo le caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche della IGP.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Foggia
- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- Dare Puglia Srl

### LINK AL PROGETTO

[www.innovaturale.it](http://www.innovaturale.it)



QUALITÀ IG

BURRATA DI ANDRIA I.G.P.



[www.burratadiandria.it](http://www.burratadiandria.it)





# 13 CONSORZIO TUTELA OLIO RIVIERA LIGURE DOP

## Intelligenza Artificiale per tutelare origine e autenticità dell'olio Riviera Ligure DOP

Questo studio ha avuto lo scopo di integrare le firme fenoliche e steroliche non mirate, con l'analisi discriminante multivariata supervisionata (OPLS-DA) e le reti neurali artificiali (ANN), per tracciare l'autenticità della Taggiasca Ligure e dell'Olio Riviera Ligure DOP. Sulla base di tre anni di campionatura georeferenziata del Consorzio di tutela, sono stati analizzati migliaia di composti chimici naturali analizzati ed è stato creato un modello previsionale basato su reti neurali artificiali che aiutasse la filiera a riconoscere il prodotto DOP autentico e la sua origine combattendo le numerose frodi e i tentativi di contraffazione.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – DISTAS



NORMATIVA IG



CONSORZIO PER  
LA TUTELA DELL'OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA D.O.P.  
RIVIERA LIGURE

[www.olorivieraligure.it](http://www.olorivieraligure.it)



# 14 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

## Le proprietà salutistiche per valorizzare i prodotti DOP IGP

L'obiettivo degli studi è stato quello di valorizzare le proprietà salutistiche di prodotti DOP e IGP: il Parmigiano Reggiano DOP, il vino Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOP (14 A) e il Radicchio Rosso di Treviso IGP (14 B). Infatti, vista la costante ricerca da parte dei consumatori di alimenti salutistici, tali prodotti rappresentano degli esempi in cui lo studio approfondito della composizione chimica e delle proprietà salutistiche che ne derivano ha permesso di valorizzarli ulteriormente. Un approccio simile potrebbe essere applicato anche ad altri alimenti DOP e IGP contribuendo alla loro valorizzazione presso i consumatori a livello nazionale e internazionale.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio formaggio Parmigiano Reggiano
- Baqiyatallah University of Medical Sciences
- University of Tehran



QUALITÀ IG



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI  
FEDERICO II

[www.farmacia.unina.it](http://www.farmacia.unina.it)



# 15 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA, DIPARTIMENTO DI MANAGEMENT

## I Consorzi di tutela e la Governance: studio cross-country Italia-Germania

Il progetto ha avuto l'obiettivo di analizzare le dinamiche di governance, centrifughe e centripete, di vari regimi delle Indicazioni Geografiche in un'ottica cross-country. Nella prima fase lo studio è stato incentrato sulla proprietà culturale, successivamente, sulla base di questi risultati è stato analizzato come l'affinamento delle pratiche meta culturali all'interno di grandi e piccoli Consorzi di tutela delle Indicazioni Geografiche siano in grado di proporsi come uno strumento di governance utile a diversi livelli. In particolare si sono dimostrati efficaci a redimere conflitti e attenuare le esternalità negative del cambiamento climatico di matrice antropogenica incentivando la sostenibilità nutrizionale delle comunità territoriali.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Goettingen
- Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
- Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP
- Consorzio tutela Allgäuer Emmentaler DOP
- Consorzio tutela Odenwälder Frühstückskäse DOP
- Strade del vino regione Veneto

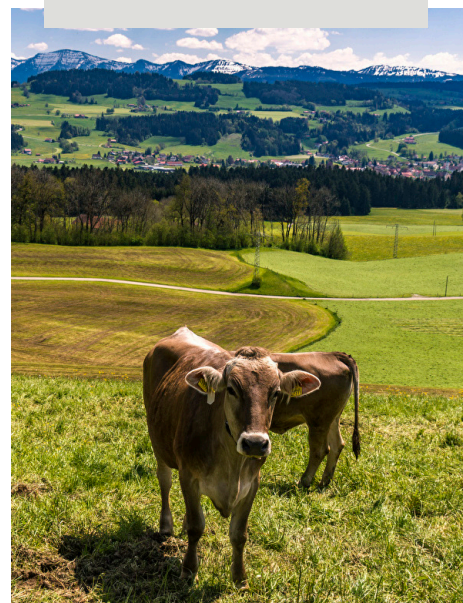


GOVERNANCE IG



UNIVERSITÀ  
di VERONA  
Dipartimento  
di MANAGEMENT

www.univr.it



# 16 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

## Montasio DOP, progetto di filiera per il rafforzamento di tipicità e sostenibilità

Il progetto ha avuto lo scopo di identificare soluzioni integrate per innovare la filiera del Montasio DOP nell'ottica di una maggiore sostenibilità. A tal fine sono state sviluppate azioni volte a ridurre l'incidenza dei difetti, a valorizzare la biodiversità e l'ecosistema microbico del latte di partenza, e a prolungare la shelf-life di formaggi porzionati e confezionati con materiali a basso impatto ambientale. Un intervento significativo per la filiera DOP ha riguardato il nuovo metodo per tenere sotto controllo il "gonfiore tardivo" senza l'impiego del lisozima. Il successo della selezione – dal Montasio DOP – e della sperimentazione di un pool di ceppi di "Lb casei", idonei come colture bio-protettive autoctone, ha portato infatti ad un loro uso su larga scala nei caseifici produttori della DOP. Le colture bio-protettive autoctone hanno limitato il rischio di fermentazioni anomale, senza alterare le dinamiche microbiche del prodotto tradizionale.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Udine – Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali ed Animali



QUALITÀ IG



MONTASIO  
FORMAGGIO DOP

www.burratadiandria.it





# 17 CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

## Prosciutto di San Daniele, nuovo impianto di recupero del sale esausto per la sostenibilità ambientale

Il progetto di sostenibilità del Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha l'obiettivo di dotare dal 2023 la filiera DOP di un nuovo impianto di recupero del sale esausto utilizzato durante il processo di lavorazione del prosciutto ottimizzandone i processi di raccolta e riciclo. Scopo finale per il comparto e per le aziende è il recupero e la valorizzazione del sale esausto e delle salamoie al fine di destinare il materiale di scarto a un nuovo ciclo vitale, nel pieno rispetto dell'ambiente, osservando i principi di una corretta economia circolare.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Promo San Daniele srl



SOSTENIBILITÀ IG



[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)



# 18 CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI

## Forage4Climate, sistemi foraggeri, riduzione dei gas serra e assorbimento di carbonio nel suolo

Il progetto concluso nel 2020 ha avuto l'obiettivo di dimostrare come i sistemi agricoli collegati alla produzione di latte delle DOP Parmigiano Reggiano e Grana Padano in aree agricole continentali e mediterranee possano essere attivi nella mitigazione del cambiamento del clima sia attraverso l'applicazione di buone pratiche utili a limitare le emissioni e a preservare e/o accrescere le riserve di carbonio dei terreni sia attraverso la messa a punto e la diffusione di strumenti di valutazione dei carbon stock e delle emissioni di gas ad effetto serra. Considerando le aziende con approccio "from cradle to farm gate" è stato valutato che gli interventi proposti nelle aree della Pianura Padana per i bovini, in Sardegna e Grecia per gli ovi-caprini, potranno ridurre di circa 520.000 t di CO<sub>2</sub> eq/anno le emissioni della produzione di latte vaccino e di 223.000 t quella di latte ovino-caprino.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Milano
- Università degli Studi di Torino
- Università degli Studi di Sassari
- Agricultural University of Athens

### LINK AL PROGETTO

<https://forage4climate.crpa.it>



Forage systems for less GHG emission and more soil carbon sink in continental and Mediterranean agricultural areas



SOSTENIBILITÀ IG



Centro Ricerche Produzioni Animali

[www.crpa.it](http://www.crpa.it)






# 19 CONSORZI DI TUTELA VINI CAMPANI

## I progetti di ricerca dei Consorzi di tutela dei Campania Wine

### 19A - INNFARES

Il progetto ha come obiettivo la mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici sulla Falanghina del Sannio DOP.

LINK AL PROGETTO: [innfares.it](http://innfares.it) 



### 19B - VI.B.RI.S.

Il progetto ha l'obiettivo di promuovere l'innovazione nella filiera vitivinicola del territorio, selezionando vitigni nativi adatti a una viticoltura sostenibile.

LINK AL PROGETTO: [vibris.it](http://vibris.it) 



### 19C - INDIGENA

Dedicato all'area del Sannio nasce per valorizzare una viticoltura sostenibile realizzata a partire dalla selezione del vitigno autoctono la Camaiola.

LINK AL PROGETTO: [sanniocamaiola.it](http://sanniocamaiola.it) 



### 19D - AVERSA.WINE

Il progetto ha l'obiettivo la promozione dei vini IG attraverso nuove strategie di valorizzazione delle "Alberate aversane".

LINK AL PROGETTO: [www.aversa.wine](http://www.aversa.wine) 



# 20 CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

## Fontina DOP, colture starter di batteri lattici selezionati nell'areale

Dal 1996 questo studio, svolto negli alpeggi della Valle d'Aosta, ha avuto l'obiettivo di selezionare i ceppi di batteri lattici sulla base delle caratteristiche tecnologiche più adeguate alla produzione della Fontina DOP per poi testare in laboratorio una miscela in grado di costituire una coltura selezionata ad inoculo diretto. Dopo una prima fase di utilizzo sperimentale, caratterizzata da risultati soddisfacenti sulla qualità del formaggio, sul mantenimento di standard elevati di tipicità e sulle caratteristiche igienico-sanitarie delle produzioni è stata creata una coltura standardizzata nel rispetto delle specifiche condivise con il Consorzio di Tutela che si occupa dell'approvvigionamento e successiva distribuzione alle aziende di trasformazione oltre che di vigilare sulla qualità delle colture fornite.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Institut Agricole Règional
- Veneto Agricoltura



[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)



## 21 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

### Manuale di corretta prassi operativa per il formaggio Gorgonzola DOP

Il progetto che ha portato alla realizzazione del Manuale ha avuto come scopo consentire ai singoli operatori della filiera produttiva del Gorgonzola DOP di introdurre, in tutte le fasi, le significative innovazioni alle procedure di autocontrollo introdotte dal cosiddetto “pacchetto igiene”.

In particolare agli operatori sono stati trasferiti cinque elementi fondamentali da applicare al proprio sistema: requisiti igienico-sanitari in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposti al controllo; requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti; gestione catena del freddo; modalità di campionamento e analisi; criteri microbiologici stabiliti per i prodotti alimentari.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università di Parma – Dip. Alimentari e Farmaceutici-Area di microbiologia degli alimenti
- Assolatte



[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)



## 22 CONSORZIO OLIO DI ROMA IGP

### Moniolitech: monitoraggio hi-tech per la gestione sostenibile dell'oliveto

Il progetto “Moniolitech” proposto da OP LATIUM SOC. COOP. AGR. ente promotore dell'Olio di Roma IGP si è focalizzato esclusivamente sul monitoraggio dei parassiti dell'olivo con l'obiettivo di aumentare il grado di conoscenza dell'ecosistema oliveto (location-aware system), consentendo l'adozione di sistemi di lotta integrata avanzati e il risparmio dell'uso dei fertilizzanti basato sul paradigma dell'agricoltura di precisione e delle tecniche di coltivazione che valorizzano le risorse native del terreno.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CREA-IT Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari
- CREA-AA Agricoltura e Ambiente
- Università degli Studi della Tuscia DAFNE – Viterbo (VT)
- FOSAN – Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

LINK AL PROGETTO  
[www.agroambientelazio.it](http://www.agroambientelazio.it)



[www.oliromaigp.it](http://www.oliromaigp.it)





## 23 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DIPARTIMENTO TESAF

### Indicazioni Geografiche in Italia: tra sostenibilità economica e nuove sfide

I Paesi mediterranei confermano il primato nella registrazione di IG alimentari, con una maggiore propensione all'adozione nelle aree con svantaggi naturali e con elevato grado di cooperazione. Nel corso di numerosi studi è stato dimostrato che le IG apportano un contributo positivo all'economia rurale e delle imprese, con una variabilità che è espressione diretta delle specificità che le caratterizzano e differenziano. Dal lato del consumatore, le IG generano un significativo premio di prezzo, anche in sinergia con altri attributi di qualità (es. biologico). In questo contesto l'applicazione del Nutri-Score costituisce un rischio per la reputazione delle IG.

**TESAF** Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali Università di Padova

[www.tesaf.unipd.it](http://www.tesaf.unipd.it)



MERCATI IG



SOSTENIBILITÀ IG

## 24 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, DIPARTIMENTO DISSPA

### Il sistema PAT come trampolino di lancio per le filiere degli ortaggi a IG

Lo studio ha avuto lo scopo di descrivere il percorso di valorizzazione dei prodotti agroalimentari italiani, partendo dal riconoscimento PAT come leva di promozione e apripista per la registrazione da prodotto tradizionale alla Denominazione di Origine. Infatti, è stato calcolato che circa il 40% dei prodotti agroalimentari italiani oggi registrati come IG siano stati in precedenza PAT; tra questi, spicca la Cipolla bianca di Margherita di Savoia IGP, prodotto di punta dell'agricoltura pugliese e fortemente rappresentativo del percorso di valorizzazione descritto.



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO**  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

[www.uniba.it](http://www.uniba.it)



MERCATI IG



GOVERNANCE IG



## 25 CONSORZIO DI TUTELA DEL POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE – NOCERINO DOP

### Selezione di una linea di pomodoro San Marzano migliorata

Il progetto di selezione di una linea di San Marzano migliorata ha come obiettivo la selezione di una varietà resistente al Tomato spotted wilt virus e Tomato mosaic virus, in ottica di ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali nell'ecosistema agricolo e forestale.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante
- Consiglio Nazionale delle Ricerche



QUALITÀ IG



[www.consorziopomodorosanmarzanodop.it](http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it)



## 26 CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

### Asti DOP, strategie agronomiche per l'adattamento ai cambiamenti climatici

Il progetto di ricerca voluto dal Consorzio per la Tutela dell'Asti ha l'obiettivo di correlare l'espressione genica dell'uva Moscato bianco con l'andamento di sintesi dei composti terpenolici durante le fasi fenologiche che vanno dall'invasatura alla maturità tecnologica/aromatica. Le informazioni acquisite permetteranno alla filiera DOP di individuare le pratiche agronomiche adatte a mitigare gli effetti indesiderati dovuti ai cambiamenti climatici.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Scuola Superiore Sant'Anna



SOSTENIBILITÀ IG



[www.astidocg.it](http://www.astidocg.it)



# 27 CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO

## LIFE TTGG, efficienza energetica e ambientale nelle filiere DOP IGP

Il progetto LIFE–The Tough Get Going nasce da una sinergia tra università, start up, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca con l'obiettivo di aiutare le aziende lattiero-caseario a migliorare l'efficienza della catena di approvvigionamento dei formaggi europei DOP in ottica di sostenibilità ambientale. Il Consorzio Tutela Grana Padano ha promosso il progetto, condividendo dati e informazioni sui processi produttivi, per trasferire alla filiera DOP le conoscenze e gli strumenti per affrontare la transizione verso modelli di produzione e consumo sostenibili. Tra i più importanti risultati, un software per la riduzione dell'impatto ambientale nelle aziende agricole; l'efficientamento energetico dei caseifici; il miglioramento delle performance ambientali nel confezionamento e la prevenzione dello spreco alimentare.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Politecnico di Milano
- Università Cattolica del Sacro Cuore – Piacenza
- Fondazione Qualivita
- orIGin
- Enersem
- Centre National Interprofessionnel De L'economie Laitière (Cniel)

### LINK AL PROGETTO

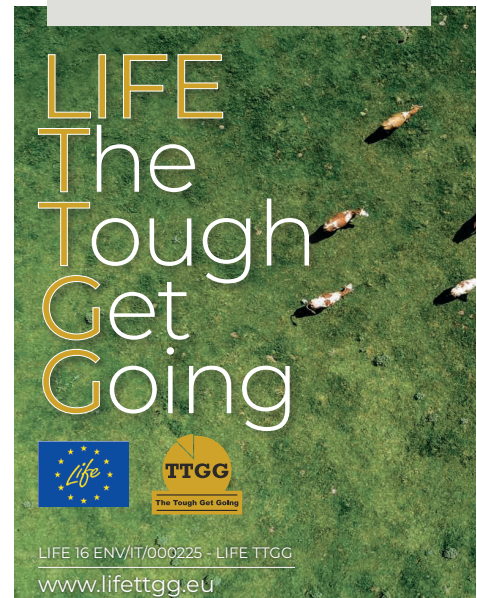
[www.lifettgg.eu](http://www.lifettgg.eu)



SOSTENIBILITÀ IG



[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)



# 28 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DIPARTIMENTI BCA E DAFNAE

## PRO.VEN DOP: innovazione nella filiera di produzione del Prosciutto Veneto

Il progetto PRO.VEN DOP ha affrontato due tematiche principali proponendo interventi innovativi nella filiera di produzione del Prosciutto Veneto DOP come l'introduzione di nuovi approcci di sistemi di selezione dei riproduttori e, attraverso, l'introduzione di tre differenti tipologie di allevamento/alimentazione per l'innovazione delle strategie di produzione del suino pesante perseguendo obiettivi di sostenibilità tecnica, economica ed ambientale.

I risultati hanno evidenziato che è possibile adottare strategie di allevamento/alimentazione differenti da quella tradizionale con sensibili vantaggi nei costi di alimentazione, mantenendo o aumentando la qualità del prodotto e riducendo il potenziale impatto derivante dalla attività di allevamento.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP



SOSTENIBILITÀ IG

Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP



UNIVERSITY OF PADOVA  
**DAFNAE**  
Department of Agronomy Food Natural Resources Animals and Environment

[www.dafnae.unipd.it](http://www.dafnae.unipd.it)  
[www.bca.unipd.it](http://www.bca.unipd.it)





# 29 CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

## La prima Denominazione italiana con la certificazione di sostenibilità Equalitas DPS

Nel 2022 si è concluso il percorso che aveva l'obiettivo di rendere il Vino Nobile di Montepulciano DOP prima denominazione in Italia ad avere il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas, l'unico a prevedere anche la certificazione di territorio. Si tratta di un protocollo basato su un numero elevato di requisiti ambientali, come la biodiversità, la misurazione dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, e socio economici, come la verifica del rispetto delle libertà sindacali e delle pari opportunità. Inoltre prevede anche il raggiungimento di obiettivi progressivi e la stesura di un bilancio di sostenibilità nel quale presentare e comunicare i risultati ottenuti.



[www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)



SOSTENIBILITÀ IG

# 30 CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

## Asiago Green – Progetto filiera sostenibile Asiago DOP

L'obiettivo del progetto è l'ottimizzazione delle risorse dell'intera filiera del formaggio Asiago DOP che comprendono sia l'analisi statistica del benessere animale su modello Classyfarm e sia lo sviluppo di un gestionale per lo studio dell'impronta ambientale e l'efficienza energetica nella produzione della denominazione. Parte integrante e fondamentale del progetto sono la stesura delle Regole di Categoria di Prodotto (RCP) che permetteranno di orientare le aziende verso il percorso di certificazione "Made Green in Italy".

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Politecnico di Milano
- Università Cattolica del Sacro Cuore
- Università degli Studi di Padova
- Enersem



[www.asiagocheese.it](http://www.asiagocheese.it)



SOSTENIBILITÀ IG



## 31 SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA, DIPARTIMENTO DI MANAGEMENT

### Valorizzazione e tracciabilità attraverso markers molecolari innovativi

Uno dei maggiori focus del Laboratorio di Merceologia del Dipartimento di Management dell'Università Sapienza di Roma è la valorizzazione e la tracciabilità delle filiere agroalimentari DOP e IGP italiane. Gli studi condotti mettono in luce la possibilità di utilizzare specifici indicatori di prodotto/processo per la promozione dell'autenticità e il miglioramento della qualità di prodotti come la Pasta di Gragnano IGP (31 A) e i vini del Veneto come l'Amarone DOC (31 B). L'individuazione di questi markers, unita allo sviluppo di tecniche analitiche e modelli statistici multivariati fornisce valore aggiunto ai prodotti, consentendo una valorizzazione oggettiva del made in Italy alimentare.

**ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO**  
Trace Technologies



NORMATIVA IG



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

[www.uniroma1.it](http://www.uniroma1.it)



## 32 CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

### La misura e il miglioramento del livello di Benessere Animale (BA) ed il ruolo della ricerca per la sostenibilità degli allevamenti

#### 32 A - Misura e miglioramento del Benessere Animale

Fra il 2018 ed il 2022 il Consorzio ha monitorato il livello di BA delle stalle della filiera effettuando 5.967 valutazioni tramite check list C.Re.N.B.A. ed acquisendo monitoraggio di tale parametro. È stato sviluppato un modello operativo – trasferibile anche in altre filiere ad Indicazione Geografica – che potrà aiutare i produttori latte della filiera nella convergenza verso strumenti operativi (come Classyfarm).

#### 32 B - Ricerca per la sostenibilità degli allevamenti

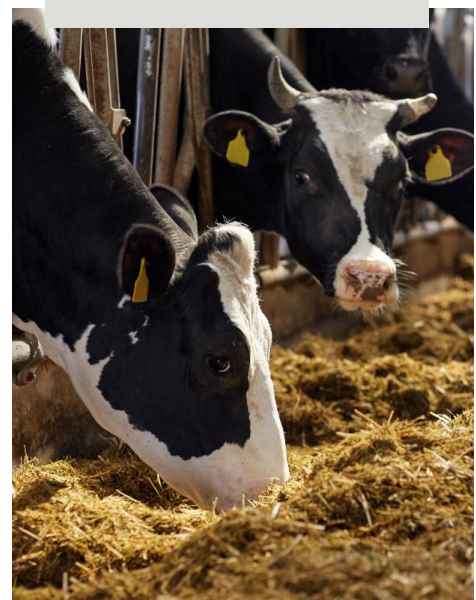
Sviluppo di un progetto pilota di valutazione degli impatti ambientali attraverso un campione rappresentativo di 60 caseifici e 247 allevamenti. L'analisi ha adottato come metrica di riferimento l'analisi del ciclo di vita (LCA, Life Cycle Assessment). Dai risultati emersi il progetto si pone alla base di un piano di azione e miglioramento che si svilupperà a partire dal 2023, andandosi a inserire nel processo di transizione che vedrà coinvolta tutta la filiera.



SOSTENIBILITÀ IG

PARMIGIANO  
REGGIANO

[www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)



## 33 CONSORZIO DI TUTELA DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG

### Il ruolo del Consorzio di Tutela nella costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità

Il Consorzio di Tutela è promotore e capofila del progetto per la costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG. Si tratta di uno strumento strategico che ha l'obiettivo di favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorendo l'integrazione di attività nei pressi del territorio. Lo scopo più ampio dei distretti è quello di garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni e la riduzione dello spreco alimentare, oltre a salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Sassari (Dipartimento di Agraria)
- Istituto di Economia agraria
- Istituto di Patologia vegetale
- Confagricoltura
- Camera di Commercio nord Sardegna
- Laore – Agenzia Regione Sardegna per lo sviluppo in agricoltura



GOVERNANCE IG



www.vermentinogallura.wine



## 34 CONSORZIO DI TUTELA DEL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

### Tomato Trace: tracciabilità geografica e miglioramento della qualità

Il progetto Tomato Trace ha come obiettivo la valorizzazione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e il rafforzamento del legame dello stesso con il territorio di produzione attraverso lo sviluppo di modelli di tracciabilità basati su analisi sensoriali, spettroscopiche e multielementari. Come impatto diretto sulla filiera è atteso un rafforzamento del sistema dei controlli e, di conseguenza, del posizionamento commerciale del prodotto DOP prevedendo per lo stesso una significativa espansione produttiva in risposta al previsto andamento della domanda.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Napoli "Federico II" (Dipartimento di Agraria)
- Centro Interdipartimentale di Ricerca Lupt "Raffaele D'ambrosio"

#### LINK AL PROGETTO

www.tomatotrace.it



NORMATIVA IG



www.piennolovesuviodop.it





# 35 CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

## Tracciabilità degli Oli EVO "Toscano IGP" tramite raccolta e analisi dei profili metabolici

Lo studio ha eseguito per la prima volta un'analisi su larga scala degli oli di oliva monocoltivar toscani IGP mediante spettroscopia 1H NMR e analisi statistiche multivariate (MVA), sono state colmate alcune lacune riguardanti le caratteristiche delle cultivar del Toscano IGP. Dopo la caratterizzazione genetica di 217 campioni di foglie provenienti da 24 aree geografiche selezionate, distribuite su tutto il territorio toscano, è stato studiato un numero di 202 campioni di olio ottenuto da micromoliture di cui almeno 10 da cultivar IGP. I risultati hanno confermato la necessità di campioni EVOO monocoltivar geneticamente certificati per la costruzione di database di profili metabolici 1H-NMR adatti per la valutazione della cultivar e/o dell'origine geografica. Tali database specifici di EVOO IGP possono essere impiegati come strumenti utili per giustificare l'elevato valore aggiunto del prodotto e la sostenibilità della relativa filiera.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CREA – Centro di Ricerca per Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura
- Università del Salento – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali
- Certified Origins Italia Srl
- CNR – Istituto delle Scienze Neurologiche



www.oliotoscanoigp.it



# 36 CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA IGP AGNELLO DI SARDEGNA

## Neutry Food: filiera IGP a bilancio certificato Zero emissioni di CO<sub>2</sub>

La certificazione Neutry Food per la filiera del comparto agro-zootecnico dell'Agnello di Sardegna IGP ha l'obiettivo di realizzare un bilancio certificato di zero emissioni di CO<sub>2</sub> delle produzioni IG. La certificazione garantisce un duplice risultato: da una lato sarà strumento di tracciabilità per il consumatore, dall'altro permetterà alle aziende aderenti un processo produttivo realmente sostenibile da valorizzare.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Sassari
- BSGreen

LINK AL PROGETTO  
www.neutryfood.it



www.agnellodisardegnaiGP.eu

**È NATO IL PRIMO AGNELLO SOSTENIBILE DEL MONDO: BUONO PER IL PALATO, BUONO PER IL PIANETA.**

Agnello IGP di Sardegna certificato Neutry Food® allevato a emissioni di CO<sub>2</sub> interamente compensate



## 37 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA

### MOUNTAIN product: metodologie analitiche per coniugare IDentità, sostenibilità e valore (MOUNTAIN ID)

Lo studio MountainID ha l'obiettivo di sviluppare nuove metodologie analitiche innovative per individuare i caratteri identitari dei prodotti di montagna, tipici del territorio, al fine di garantirne l'identità, la sostenibilità ed il valore e, allo stesso tempo, di studiare il grado di conoscenza e percezione del brand "prodotto di montagna" da parte della domanda intermedia, costituita dai ristoratori, e finale, relativa ai consumatori. Testando le caratteristiche identitarie di alcuni prodotti a denominazione di qualità con tecniche foodomics e chemiometriche, in abbinamento ad un'analisi sul comportamento della domanda, il valore dell'autenticità e della sostenibilità percepita è indagato come base su cui attivare politiche di migliore valorizzazione del prodotto sul mercato.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche
- Dipartimento di Economia Marco Biagi
- Dipartimento di Scienze della Vita



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

[www.unimore.it](http://www.unimore.it)



## 38 CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

### DOP e IGP: il fenomeno dell'abbreviazione dei nomi composti e l'ampliamento del concetto di evocazione

Attraverso l'analisi del comportamento di acquisto dei consumatori di tre Paesi europei di fronte a sei differenti prodotti DOP e IGP accomunati dalla particolarità di avere denominazioni composte da almeno due parole, si è dimostrato come il consumatore medio sia comunemente portato a semplificare tali denominazioni utilizzando delle abbreviazioni come sinonimi delle stesse, omettendo nella maggioranza dei casi il riferimento geografico insito nella denominazione. Gli esiti della ricerca invitano quindi ad una riflessione sul concetto di evocazione, ampliando e rivisitando gli argomenti e gli strumenti di tutela a disposizione dei Consorzi di Tutela.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Eumetra



CONSORZIO  
TUTELA

[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)





# 39 CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

## Cipomar: Innovazioni per il miglioramento produttivo della Cipolla di Margherita IGP

L'obiettivo generale del Progetto di ricerca Cipomar – voluto dal Consorzio di tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP – è quello di ottenere risultati utili alla standardizzazione del prodotto, al prolungamento della qualità commerciale delle selezioni varietali di questa cipolla, la riduzione dei costi di produzione e dell'impiego di fitofarmaci. L'ottimizzazione di questi elementi rappresenta un importante passo avanti in grado di migliorare e valorizzare il prodotto IGP che è già riferimento sul piano delle caratteristiche di qualità, sostenibilità e legame al territorio di provenienza.

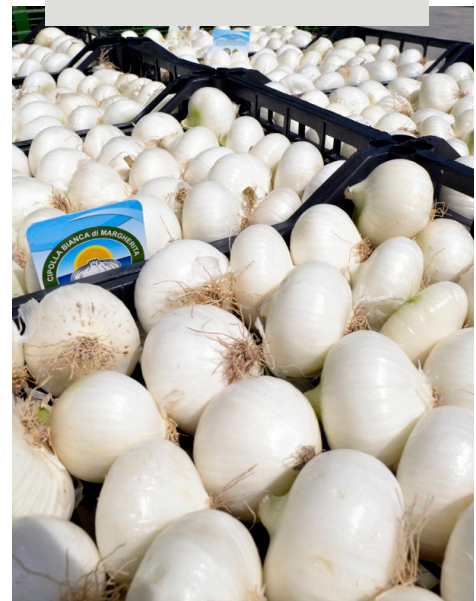
### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Foggia (Dipartimento di scienze agrarie, alimentari, risorse naturali e ingegneristiche)
- DARE Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare)

LINK AL PROGETTO  
[www.gocipomar.it](http://www.gocipomar.it)



[www.cipollabiancaigp.it](http://www.cipollabiancaigp.it)



# 40 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, DIPARTIMENTO DISSPA

## Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale

Il progetto è finalizzato a diffondere l'uso sostenibile degli scarti della filiera del formaggio Ragusano DOP e al loro reinserimento nei sistemi di produzione secondo i criteri dell'economia circolare e della crescita sostenibile. Il progetto impatterà sulla filiera sia garantendo il riutilizzo delle acque reflue grazie a due nuovi impianti di fito-depurazione sia la produzione di nuovi prodotti – quali birra e formaggi a pasta pressata affinati con la stessa birra – dallo scarto di produzione casearia (siero e scotta).

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

CSEI Catania

LINK AL PROGETTO  
[www.tpcbias.it](http://www.tpcbias.it)



[www.consorzioragusanodop.it](http://www.consorzioragusanodop.it)



# 41 CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

## Individuazione di progenie di pianta da ecotipi antichi per nuove varietà di lenticchia

Il progetto ha avuto come obiettivo lo sviluppo di due nuove varietà vegetali di lenticchia (specie *Lens culinaris* Medik.) in modo da affiancare o a sostituire completamente le varietà attualmente impiegate per la produzione della Lenticchia di Altamura IGP. Le nuove varietà sono derivate geneticamente da due linee antiche. La prima, microsperma, è stata conservata dagli anni '60 dall'IBBR del CNR di Bari e la seconda invece è stata conservata nella banca del seme del USDA. Dopo anni di moltiplicazioni e sperimentazioni in campo ed in camere fitotroniche delle linee pure, le linee varietali sono al vaglio per il secondo ed ultimo anno presso i campi sperimentali del Ministero in modo da ottenere la validazione e la registrazione al prossimo raccolto.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- CNR – IBBR
- Isea Agroservice spa



QUALITÀ IG



# 42 CONSORZIO DI TUTELA DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP

## Servizi ecosistemici della molluschicoltura e gestione delle acque lagunari

### 42A - Acquaculture 2020 e VALUE SHELL

Il Consorzio di Tutela ha partecipato ai Progetti Acquaculture 2020 e VALUE SHELL, finanziati dal MASAF, per la messa a punto di un modello LCA con l'obiettivo di valutare l'impatto ambientale del mitilo e della vongola verace allevati nella Sacca di Scardovari.

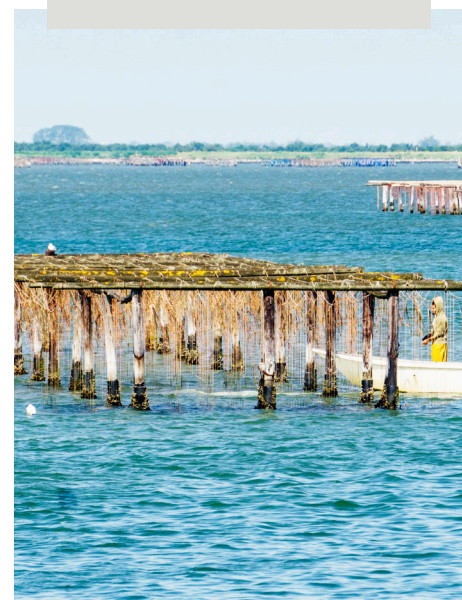
LINK AL PROGETTO: [acquacolturacrea.fish](http://acquacolturacrea.fish)

### 42B - Studio ecologico delle acque

Il Consorzio ha recentemente avviato uno studio ecologico sulle dinamiche della comunità fitoplanctonica all'interno della Sacca, in relazione ai parametri ambientali e all'attività di filtrazione dei lamellibranchi, che può avere implicazioni nella gestione delle acque lagunari e nella tutela di un'area particolarmente sensibile ai cambiamenti climatici in atto.



SOSTENIBILITÀ IG





# 43 CONSORZIO DI TUTELA VINI ETNA DOC

## La mappatura delle Contrade dell'Etna

Lo studio ha avuto l'obiettivo di fotografare il territorio etneo attraverso la mappatura dell'eterogeneo mosaico delle Contrade che rappresentano l'areale di produzione dell'Etna DOC. La mappa è stata realizzata a partire da rilievi topografici che sono stati poi sovrapposti a layer cartografici costruiti attraverso più rilevamenti con strumentazioni GIS (Geographic Information System), in modo da identificare i confini e la posizione esatta di 142 Contrade (133 delle quali già presenti nel disciplinare di produzione. Il fine ultimo del lavoro è stato quello di porre le basi per un ulteriore lavoro di zonazione.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Catania
- Regione Siciliana - Dipartimento dell'Agricoltura



[www.conorzioetnadoc.com](http://www.conorzioetnadoc.com)



# 44 CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

## La Mozzarella di Bufala Campana DOP: un alimento capace di proteggere e rigenerare l'intestino

La Mozzarella di Bufala Campana DOP, grazie a numerosi studi condotti in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, può essere definita come un alimento "funzionale", ossia capace di apportare benefici sulla salute dell'uomo in base alle quantità previste dalle linee guida per una sana e corretta alimentazione. Attraverso la collaborazione continuativa con attivata dal Consorzio con l'Università è stato confermato che il prodotto è capace di rilasciare, dopo la digestione gastro-intestinale, dei piccoli frammenti di proteine, definiti peptidi, in grado di esercitare un potente effetto protettivo nei confronti delle cellule intestinali. Tali peptidi, presenti nel liofilizzato di siero di scarto della produzione, possono essere proposti come utile supporto alla farmacoterapia classica.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Napoli Federico II – Dipartimento di Farmacia
- Mbc Service



CONSORZIO DI TUTELA

[www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it)



# 45 CONSORZIO DI TUTELA VINI DEL TRENTINO

## Nuovi disciplinari per la produzione integrata di filiera certificata

Attraverso l'adesione al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) il Consorzio Vini del Trentino ha concretizzato un percorso virtuoso di diversi anni con l'obiettivo di realizzare disciplinari di produzione attenti alla sostenibilità e alla salubrità. Sotto la guida del Consorzio, 6.000 aziende trentine produttrici d'uva, tra cui 37 cantine hanno seguito questo impegnativo percorso, che testimonia il cammino virtuoso intrapreso da una filiera a Denominazione di Origine per una viticoltura attenta alla sostenibilità ambientale, alla salubrità del prodotto e alla sicurezza del consumatore.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- CSQA Certificazioni srl
- MPA Solutions



SOSTENIBILITÀ IG



Vini del Trentino

CONSORZIO DI TUTELA

[www.vinideltrentino.com](http://www.vinideltrentino.com)



# 46 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

## Valutazione della sostenibilità dei prodotti a Denominazione Geografica

Per contribuire alla valutazione della sostenibilità sociale, economica e ambientale dei prodotti a Denominazione Geografica l'Università di Parma partecipa in alcuni progetti europei come Strength2food e Food Improv'iders. Il primo progetto, oltre a valutare la sostenibilità, ha esaminato il contributo dei diversi regimi di qualità nelle economie rurali e nella coesione territoriale al fine di aiutare i responsabili politici e le altre parti interessate a migliorare l'efficacia delle politiche. Mentre, Food Improv'iders studierà i modelli innovativi per la catena alimentare in modo da ottenere una posizione più adeguata per i produttori e svilupperà materiale didattico per facilitare la replicazione di modelli di catena alimentare più equi.

### LINK AL PROGETTO

[www.strength2food.eu](http://www.strength2food.eu)



[www.foodimproviders.eu](http://www.foodimproviders.eu)

FOOD IMPROV'IDERS



[www.unipr.it](http://www.unipr.it)



GOVERNANCE IG



# 47 ECO RESEARCH

## Il progetto TIOMI per la caratterizzazione della Mela Alto Adige IGP

Il progetto TIOMI “Tecniche isotopiche per tracciare l’origine dei prodotti agro-forestali altoatesini e migliorare l’utilizzo delle risorse idriche” ha studiato l’uso del rapporto isotopico dello stronzio come marker di origine per la “Mela Alto Adige IGP”. Attraverso la caratterizzazione del legame suolo-mela ed il confronto con prodotti provenienti da altre zone di produzione sono state confermate le potenzialità. L’utilizzo di questo strumento di analisi obiettivo ed efficace permette la tutela e la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP garantendo un impatto positivo sia sui produttori che sui consumatori.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Centro di Sperimentazione Laimburg
- Libera Università di Bolzano
- Consorzio Mela Alto Adige



NORMATIVA IG



# 48 CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

## Lotta alla flavescenza dorata attraverso l’utilizzo del drone

Il progetto ha permesso di quantificare la distribuzione geografica della Flavescenza dorata sul territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e di investigare una serie di fattori ambientali che potessero indicare una relazione di dipendenza con la variabilità spaziale della stessa. Sono stati utilizzati speciali droni RTK dotati di sensori multispettrali ottenendo delle ortofoto RGB successivamente analizzate. La difesa ora si concentrerà sulle aree più colpite dove è stato studiato un opposto protocollo basato anche sui risultati dei sorvoli.



SOSTENIBILITÀ IG



Photo credit: Arcangelo Piai

# 49

## CONSORZIO GARDA DOC

### La sostenibilità della produzione attraverso lo studio della variabilità agro-climatica

Lo studio fornisce una caratterizzazione della zona di produzione della DOC Garda a supporto dell'areale gardesano delle province di Brescia, Mantova e Verona, costituito da 10 denominazioni storiche. L'analisi condotta permette di descrivere in termini quantitativi il clima dell'area viticola della DOC Garda. L'area ha una marcata variabilità agro-climatica interna che rappresenta una fonte di diversità enologica per le politiche di sviluppo, valorizzazione e comunicazione del prodotto. I risultati consentono di affermare che i caratteri agro-climatici dell'area viticola indagata concorrono ad una viticoltura di qualità.

#### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli Studi di Milano
- Agrea Centro Studi



# 50

## UNIVERSITÀ DI PISA

### Nutraceutica e innovazione per i prodotti di qualità

#### 50A - Proprietà dei prodotti DOP IGP

Per identificare le proprietà nutraceutiche sono state condotte numerose ricerche: nel latte del Pecorino Toscano DOP; valutazione degli effetti di diversi tipi genetici sulla qualità del Lardo di Colonnata IGP; studio delle proprietà del Parmigiano Reggiano DOP; screening dei lavori scientifici sulle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP; creazione di un protocollo per il Pane Toscano DOP.



#### 50B - Normativa e nuovi modelli di governance

Studi inerenti al cambiamento climatico, alle pratiche sleali, ai modelli di governance, di digitalizzazione e all'evoluzione delle conoscenze neuroscientifiche sui processi decisionali dei consumatori.



#### 50C - Progetto MOVING

Il progetto analizza la sostenibilità dei sistemi produttivi della castagna in Toscana riguarda i prodotti di montagna a Denominazione di Origine e del Pane Toscano DOP.



#### 50D - Tracciabilità

Studi mirati allo sviluppo di sistemi di tracciabilità basati su tecnologie blockchain e "internet delle cose", per arrivare alla digitalizzazione dei certificati e alla comunicazione ai consumatori di informazioni sicure.





# 51 CONSORZIO TUTELA RADICCHIO ROSSO DI TREVISO E VARIEGATO CASTELFRANCO IGP

## La valorizzazione e la salvaguardia della biodiversità genetica

L'obiettivo delle azioni di ricerca recentemente attivate per il Radicchio sono la valorizzazione e la salvaguardia della biodiversità genetica. Infatti, attraverso il recupero, il miglioramento ed il mantenimento dei fattori di resistenza alle malattie e al cambiamento climatico vi è una riduzione della necessità di interventi con antiparassitari e l'aumento delle sostenibilità ambientale ed economica della coltura. Nella prima fase di ricerca applicata sono state rilevate le principali problematiche ed è stato aperto un tavolo di lavoro con gli enti di ricerca per impostare un piano di attività, ricerche e studi, con solide basi scientifiche.

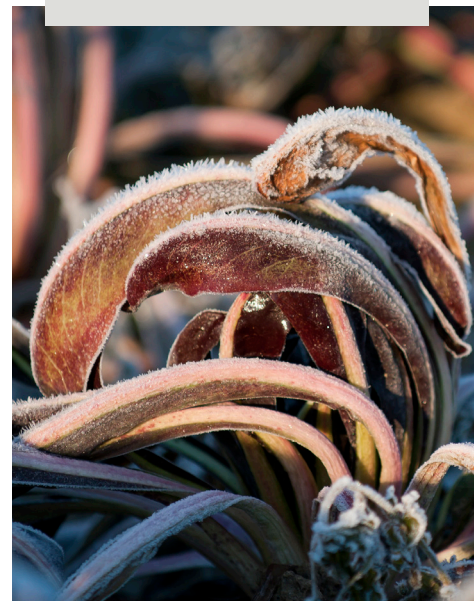
### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università degli studi di Padova
- Veneto Agricoltura
- Istituto Agrario Sartor



Consorzio tutela  
Radicchio Rosso  
di Treviso IGP e  
Radicchio Variegato  
di Castelfranco IGP

[www.radicchioditreviso.it](http://www.radicchioditreviso.it)



# 52 CONSORZIO DI TUTELA IGP CAROTA NOVELLA DI ISPICA

## L'impronta digitale chimica della Carota Novella di Ispica IGP

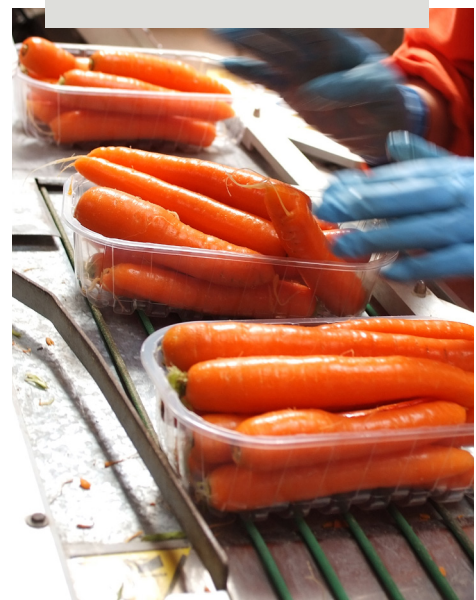
Lo studio ha riguardato il prodotto in tre campagne differenti attraverso l'identificazione di un'impronta digitale chimica e successivamente un confronto con carote proveniente da areali incogniti o differenti da quelli di coltivazione. Grazie al delineamento dell'impronta digitale chimica, attraverso tecniche di analisi chimica di spettrometria di massa atomica a plasma accoppiato induttivamente e spettroscopica ottica ad emissione atomica, è stata dimostrata la presenza di elementi chimici traccianti noti come elementi appartenenti al gruppo delle terre rare. Il loro reperimento all'interno dei campioni di suolo e in quelli della Carota Novella di Ispica ha confermato la possibilità di tracciare il prodotto in tutto il percorso della sua filiera.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Università del Piemonte Orientale (Dipartimento di Scienze e Innovazione e Tecnologia)
- Analitica Italia
- Sata srl



[www.carotanollelaigp.it](http://www.carotanollelaigp.it)



# 53 CONSORZIO TUTELA DOP MELA VAL DI NON

## Il ruolo delle celle ipogee per la frigo-conservazione

Per far fronte alle nuove esigenze di sostenibilità Melinda grazie al sostegno di numerosi enti di ricerca ha predisposto un unico impianto per la frigo-conservazione della frutta in ambiente ipogeo. Si tratta del primo ed unico impianto al mondo realizzato per tale scopo. L'impianto situato a 300 metri di profondità si trova all'interno di un ammasso roccioso costituito interamente da Dolomia. Al suo interno sono state realizzate 46 celle frigorifere, per una capacità di stoccaggio di circa 40.000 tonnellate di mele. I principali vantaggi risultano essere l'impatto zero sul paesaggio montano, la promozione dei principi di economia circolare, la riduzione dei consumi idrici e dell'impronta ambientale grazie al forte risparmio energetico ed al conseguente abbattimento delle emissioni di CO2.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Fondazione Edmund Mach
- Università degli Studi di Trento
- University of Trondheim
- Polo Tecnologico per l'Energia
- Gruppo Miniera San Romedio



QUALITÀ IG



SOSTENIBILITÀ IG



www.melinda.it



# 54 CREA – CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA

## Innovazione per le filiere vitivinicole

54A - AGEBA



54B - QUALITÀ RESILIENZA E SOSTENIBILITÀ



54C - PROGETTARE LA VITICOLTURA DEL DOMANI



54D - MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE



www.crea.gov.it

# 54 CREA – CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA

## Le attività di ricerca nel campo delle politiche agricole

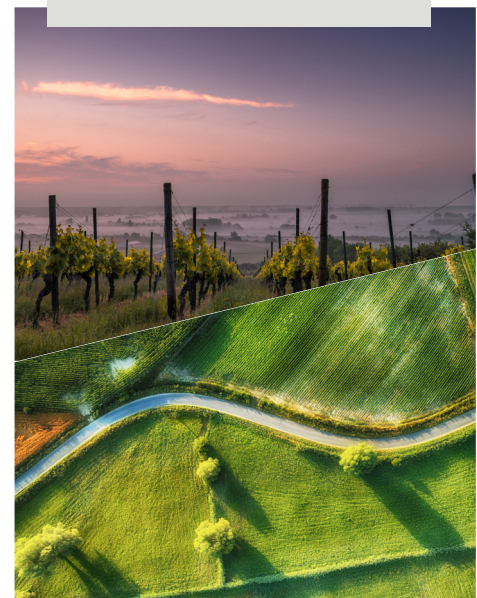
54E - ECCELLENZE RURALI



54F - IL RUOLO DEI CONSORZI NEI PROCESSI DI COOPERAZIONE



54G - LIFE ADA





# 55

CREA – AGRICOLTURA E AMBIENTE  
CREA – ALIMENTI E NUTRIZIONE

## Definizione dei territori vitati e azioni valorizzazione e tutela dei prodotti di qualità

CREA – Agricoltura e Ambiente

55A - I territori vitati d'Italia



CREA – Alimenti e Nutrizione

55B - Le azioni per la valorizzazione e tutela dei prodotti di qualità



# 55

CREA – ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

## Progetti legati alla valorizzazione delle risorse genetiche locali DOP e IGP

57C - PROGETTO PEPPERONE DI PONTECORVO DOP



57D - LA QUALITÀ POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP



57E - AGRIDIGIT-AGROFILIERE E POFACS



www.crea.gov.it



# 56

CREA – INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI  
CREA – ZOOTECNIA E ACQUACOLTURA

## CREA – Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari

56A - ESPERA



## CREA – Zootecnia e Acquacoltura

56B - La formazione nelle filiere dei formaggi DOP IGP



56C - NEWTECH



www.crea.gov.it



# 57 CREA – CENTRO DI RICERCA CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI

## Caratterizzazione dei prodotti e soluzioni a basso impatto ambientale

**57A - NURT**



**57B - INNORT 3.0**



www.crea.gov.it



# 57 CREA – CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA

## Le attività di ricerca per il miglioramento delle filiere olivo, frutta e agrumi

**57C - STUDIO SULL'OLIO DI CALABRIA IGP**



**57D - LA RICERCA NELL'AMBITO DEGLI AGRUMI IGP SICILIANI**



**57E - MELANNURCA CAMPANA IGP**



# 58 ISMEA

## ISMEA: al centro del sistema agroalimentare italiano

L'ISMEA – Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare – ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), affianca le Istituzioni e sostiene le imprese agricole e agroindustriali nel loro percorso di crescita e consolidamento, con le proprie competenze e servizi. In un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale, l'Ente si occupa di migliorare la trasparenza del mercato, facilitare l'accesso alla terra, il ricambio generazionale e l'imprenditoria femminile, sostenere lo sviluppo e l'ammodernamento delle imprese, accrescere il livello di competitività del settore, agevolare il rapporto con le banche e le assicurazioni e ridurre i rischi delle attività produttive e di mercato.



Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare

www.ismea.it



MERCATI IG



# 59 UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

## La valorizzazione della Melannurca Campana IGP come alimento funzionale e nutraceutico

Grazie a numerose ricerche condotte sulla Melannurca Campana IGP è stato appurato che il suo elevato contenuto polifenolico, costituito soprattutto da procianidine, è nettamente superiore rispetto ad altre cultivar più convenzionali (Red Delicious, Golden Delicious, Fuji, Granny Smith). Gli studi clinici hanno dimostrato che il prodotto impiegato come tale, ed il suo estratto polifenolico microincapsulato in maltodestrina per aumentarne la biodisponibilità, sono in grado di controllare efficacemente il bilancio colesterolemico plasmatico, nonché di favorire la ricrescita e il rinfoltimento dei capelli.

### ALTRI ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Consorzio Melannurca Campana IGP



QUALITÀ IG



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

www.unicatt.it



# 60 UNIVERSITÀ CA' FOSCARI VENEZIA

## Uno studio longitudinale dell'evoluzione delle Indicazioni Geografiche: il caso del Prosecco

Il progetto esplora il Prosecco come caso emblematico di evoluzione delle Indicazioni Geografiche in risposta alle istanze dei territori e alle dinamiche di mercato. Tramite un'analisi longitudinale e multidimensionale della evoluzione della denominazione, lo studio si concentra sui meccanismi di raccordo tra stakeholder e sulla governance dell'estensione di una IG. In particolare, il progetto ripercorre le tappe della Denominazione di Origine Prosecco, esplorando la relazione tra identità collettiva, geografia e marchio. Inoltre, analizza la nascita e la coesistenza delle diverse denominazioni, esaminando le prospettive degli stakeholder e dei produttori delle diverse zone di produzione. Infine, individua nell'azione dei policy-maker, nella differenziazione e nell'azione dei Consorzi i principali fattori responsabili dello sviluppo della denominazione.



GOVERNANCE IG



MERCATI IG



AGRIFOOD  
MANAGEMENT &  
INNOVATION LAB



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

Dipartimento di Management

www.unive.it

