

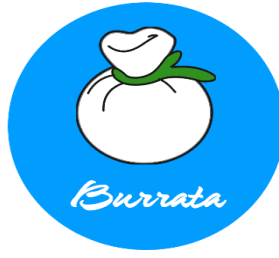


REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



Valorizzazione della Burrata di Andria IGP
attraverso l'individuazione di strategie per
prolungarne la shelf life

COMUNICATO STAMPA

Conferenza e convegno di chiusura del Progetto Burrata: “Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungare la shelf-life”.

(14 marzo 2024 ore 10.30 presso Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Burrata di Andria IGP)

Dopo circa tre anni di attività e ricerca, giunge al termine il **Progetto Burrata** che ci ha condotto tra gli allevamenti pugliesi e caseifici più rappresentativi grazie a i quali nasce un prodotto unico e prelibato, simbolo di pugliesità nel mondo.

Per raccontare il lavoro svolto in questi anni ed i risultati raggiunti **giovedì 14 marzo 2024, alle ore 10:30**, si svolgerà la **Conferenza finale ed il Convegno di chiusura del progetto** presso il Consorzio di Tutela della Burrata di Andria IGP, in C.da Barbadangelo, 55 ad Andria (BT).

Il progetto si è occupato della **“Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungare la shelf-life”**, finanziato dal PSR Puglia 2014-2020 - Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”.

Il settore dei Formaggi è ad oggi la principale categoria delle DOP e IGP in termini di volume d'affari in Italia, con un valore alla produzione che supera i 3,7 miliardi di euro e la Puglia contribuisce al settore con una produzione industriale annua che è costantemente in crescita.

Tra i prodotti caseari italiani, fiore all'occhiello, la pugliese Burrata di Andria IGP, salita sul podio dei formaggi migliori al mondo, dopo il Parmigiano Reggiano DOP e il Gorgonzola DOP. Il prodotto però, deve essere consumato fresco poiché è caratterizzato da una shelf-life breve che ne limita significativamente le potenzialità di mercato.



REGIONE
PUGLIA



Obiettivo del progetto è aumentare la redditività delle aziende della filiera lattiero casearia pugliese attraverso un significativo prolungamento della shelf-life della Burrata di Andria IGP, nel rispetto del disciplinare di produzione, con interventi in processo prevalentemente di tipo fisico e microbiologico. L'eventuale impiego di additivi di supporto ha previsto esclusivamente l'uso di sostanze naturali.

L'incontro si aprirà con i saluti istituzionali affidati ai rappresentanti delle istituzioni: **l'Assessore Donato Pentassuglia** della Regione Puglia; **Il Dott. Mauro Rosati** – Direttore ORIGIN ITALIA Associazione Italiani Consorzi di Tutela.

Seguono i saluti di benvenuto e introduzione ai lavori affidati al **Dott. Matteo Sanguedolce** e al **Dott. Francesco Mennea**, rispettivamente Presidente e Direttore del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Burrata di Andria IGP.

Per gli interventi tecnici, invece, interverranno la **Prof.ssa Clelia Altieri** dell'Università di Foggia e RTS di progetto ed il **Prof. Michele Faccia** dell'Università di Bari "A. Moro".

Il Convegno sarà anche l'occasione per conoscere da vicino tutte le realtà che hanno dato vita a questo progetto confluendo nel Gruppo Operativo che tanto si è speso per il raggiungimento degli obiettivi di progetto:

- **Manlio Cassandro** / Cassandro SRL
- **Prof.ssa Milena Sinigaglia** / Dare Puglia
- **Vito Laterza** / OP PARCO MURGIA LATTE
- **Nicolò Sansoni** / ARETE'
- **Francesco Mennea** / CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLA BURRATA DI ANDRIA IGP in rappresentanza delle aziende lattiero casearie, quali:
 - OLANDA RICCARDO
 - CASEIFICIO F.LLI SIMONE
 - F.LLI NUZZI S.N.C. DI NUZZI SALVATORE & C.SNC
- **Matteo Sanguedolce** / Sanguedolce Srl
- **Vincenzo Montrone e Antonio Superbo** / Montrone Spa

Per chi fosse impossibilitato a raggiungerci sul posto, ricordiamo che è possibile partecipare all'Evento collegandosi online su piattaforma Zoom al seguente link zoom: <https://zoom.us/j/99589583384>

Seguiteci sui nostri canali social e sul nostro sito web:



You Tube

www.burrata.it

Per ulteriori informazioni contattare:

Maria Pia Liguori

Resp. Comunicazione del Progetto

Dare Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare)

mp.liguori@darepuglia.it