



**REGIONE
PUGLIA**

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

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 Focus Area 2a) – Progetto: Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life – Acronimo - BURRATA –

Attuato dal Gruppo Operativo: BURRATA
Soggetto Capofila: CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLA BURRATA DI ANDRIA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Responsabile tecnico scientifico: Prof.ssa Clelia Altieri Università di Foggia

Tipo di operazione

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 – FOCUS AREA 2A aumento sostenibile della produttività, della redditività e dell'efficienza delle risorse negli agro ecosistemi.

Obiettivi

Obiettivo del progetto sarà migliorare la redditività delle aziende zootecniche grazie ad 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. Gli interventi mirano a garantire la stabilità delle produzioni con ricadute positive sulle aziende zootecniche della Murgia. Le tecnologie innovative agiranno sulle criticità microbiologiche che rappresentano oggi il "vulnus" per eccellenza della Burrata di Andria IGP senza alterarne significativamente gusto e struttura. In particolare verranno migliorati i seguenti aspetti, il livello di contaminazione microbica in fase di preparazione e in fase di post-produzione e la crescita dei germi alteranti durante stoccaggio e vendita.

Finalità

- ✓ Ottimizzazione della catena del freddo con l'introduzione di agenti criogeni nel processo.
- ✓ Miglioramento della fase di confezionamento mediante applicazione di tecnologie di risanamento superficiale.
- ✓ Miglioramento della fase di confezionamento attraverso strategie in grado di rallentare lo sviluppo di alteranti mediante l'individuazione di un liquido di governo innovativo.

- ✓ Miglioramento della fase di confezionamento attraverso strategie in grado di rallentare lo sviluppo di alteranti.
- ✓ Valutazione dell'impatto ambientale.
- ✓ Valutazione dell'impatto economico delle innovazioni introdotte tramite l'analisi di redditività.
- ✓ Condurre l'analisi di mercato, che esplorerà e valuterà i potenziali mercati di destinazione della Burrata di Andria IGP.

Risultati attesi

I risultati attesi avranno carattere di immediata fruibilità per le aziende di trasformazione coinvolte, grazie alla facilità di applicazione del know-how che si intende sviluppare. Il processo innovato avrà effetti produttivi ed economici importanti, consentendo alle aziende di migliorare la loro competitività grazie ad una più facile e prolungata commerciabilità del prodotto.

La proposta mira all'uso di tecnologie semplici che consentiranno la promozione della competitività e sicurezza del sistema socio-economico del comparto, il miglioramento delle conoscenze dei processi di qualità e trasformazione, la salvaguardia del patrimonio tradizionale artigianale, nel quadro di una politica di razionalizzazione e valorizzazione delle produzioni locali e la promozione della qualità della Burrata di Andria IGP, intesa come tradizione, tipicità e salubrità.

Importo del sostegno ricevuto dall'Unione europea

Importo richiesto: €438.661

Importo ammesso: €350.929

Sito web della Commissione dedicato al FEASR:
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it