



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



Al via il Progetto di Ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità

Trento, 14 febbraio ore 9.30

RASSEGNA STAMPA

CIHEAM BARI
Ufficio Stampa
Dott. Stefania Lapedota
Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA
Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864
lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

CIHEAM BARI

c o m u n i c a t o s t a m p a

10 febbraio 2025

Al via il Progetto di Ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità

Prende il via il progetto di ricerca del Contratto di Filiera *Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità* con il convegno di apertura che si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione Provinciale Allevatori (Via delle Bettine, 40) a partire dalle ore 9.30.

Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il CIHEAM Bari, in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di trentasei mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L'obiettivo è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il CIHEAM Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il CONCAST (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini), soggetto proponente del contratto di filiera *Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità* e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



ANSA.it

 / **TERRA&GUSTO** / In breve

Al via progetto di ricerca del contratto di filiera Trentingrana

Attuato da Ciheam Bari, sarà su tutte fasi produzione formaggio

Prende il via il progetto di ricerca del contratto di filiera "Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità": il convegno di apertura si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione provinciale allevatori (via delle Bettine, 40) a partite dalle ore 9.30.

Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il Ciheam Bari (Centro internazionale di alti studi agronomici mediterranei), in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze mediche veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento).

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di 36 mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana.

L'obiettivo - spiega il Ciheam in una nota - è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il Ciheam Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini), soggetto proponente del contratto di filiera "Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità" e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

BariSera

Lunedì 10 Febbraio 2025 - ore 13:29

Al via il Progetto di Ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità

• La Redazione • 10/02/2025 • Attualità

Prende il via il progetto di ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità con il convegno di apertura che si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione Provinciale Allevatori (Via delle Bettine, 40) a partire dalle ore 9.30.

Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il Ciheam Bari, in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Tn).

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di trentasei mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L'obiettivo è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il Ciheam Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il Concast (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini), soggetto proponente del contratto di filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



ANSA.it

Ait / Regione Puglia

Al via progetto di ricerca del contratto di filiera Trentingrana

Attuato da Ciheam Bari, sarà su tutte fasi produzione formaggio

ROMA, 10 febbraio 2025, 16:28

Redazione ANSA



Prende il via il progetto di ricerca del contratto di filiera "Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità": il convegno di apertura si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione provinciale allevatori (via delle Bettine, 40) a partite dalle ore 9.30.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il Ciheam Bari (Centro internazionale di alti studi agronomici mediterranei), in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze mediche veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento).

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di 36 mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana.



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

L'obiettivo - spiega il Ciheam in una nota - è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il Ciheam Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini), soggetto proponente del contratto di filiera "Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità" e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



Il sapore della qualità e della sostenibilità. Al via progetto di ricerca del contratto di filiera Trentingrana

di Redazione - 10 Febbraio 2025

TRENTO – Al via il progetto di ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità con il convegno di apertura che si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione Provinciale Allevatori (Via delle Bettine, 40) a partite dalle ore 9.30.

Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il CIHEAM Bari, in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di trentasei mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L'obiettivo è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il CIHEAM Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il CONCAST (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini), soggetto proponente del contratto di filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



Gaeta.it
<https://www.gaeta.it>

► NOTIZIE

Nasce un progetto di ricerca dedicato al formaggio Trentingrana: un passo verso sostenibilità e qualità

Il 14 febbraio a Trento inizia il progetto di ricerca "Trentingrana", volto a migliorare la produzione sostenibile del formaggio attraverso innovazione, collaborazione universitaria e pratiche agroalimentari responsabili.



by Marco Mintillo 10 Febbraio 2025

Il **14 febbraio**, **Trento** ospiterà l'avvio del progetto di ricerca intitolato "*Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità*". Questo evento, che si tiene nella sede della **Federazione provinciale allevatori**, segna l'inizio di un'importante iniziativa mirata a potenziare il settore agroalimentare attraverso un approccio innovativo e sostenibile. L'incontro, che inizia alle **9.30**, avrà come obiettivo principale la presentazione di strategie e strumenti per migliorare il processo di produzione del famoso formaggio **trentino**.

Dettagli sul progetto di ricerca

Il progetto di ricerca si configura come uno dei fondamenti dei **contratti di filiera**, ideati per supportare gli investimenti nel settore agroalimentare. Questi contratti abbracciano l'intera filiera, dalla produzione alla trasformazione, fino alla commercializzazione dei prodotti. In particolare, il progetto "*Trentingrana*" coinvolge attivamente il **CIHEAM Bari**, che svolge il ruolo di beneficiario e attuatore. Questo ente di ricerca si avvale della collaborazione di **quattro università italiane** di prestigio, che porteranno il loro contributo scientifico e pratico per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Le università coinvolte sono: il dipartimento di *Medicina Veterinaria dell'Università di Bari Aldo Moro*, il dipartimento di *Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna*, il dipartimento di *Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova* e la *Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige*. Questa sinergia di competenze mira a garantire risultati significativi, contribuendo allo sviluppo e all'implementazione di pratiche sostenibili nella produzione di formaggio.

Le sfide della ricerca e gli obiettivi

Il progetto avrà una durata di **36 mesi** e si concluderà entro il **2027**. Un aspetto centrale della ricerca sarà l'analisi approfondita delle diverse fasi produttive del formaggio **Trentingrana**. Attraverso l'adozione di tecniche di alimentazione di precisione, il progetto intende affrontare le **sfide attuali** legate alla sostenibilità. Uno degli obiettivi principali è l'applicazione dei *principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti*, elemento cruciale per ridurre gli sprechi e valorizzare ogni fase del processo produttivo.

Inoltre, si prevede un intervento mirato sul miglioramento della *genetica bovina*, che porterà a una maggiore resilienza delle razze alle variazioni climatiche. Lo studio degli *indicatori di biodiversità* e la valorizzazione dei *servizi ecosistemici all'interno dei pascoli montani* saranno altre aree chiave di indagine. Questi aspetti non solo contribuiranno alla sostenibilità del settore, ma promuoveranno anche la qualità del prodotto finale.

Coordinamento delle attività e partner coinvolti

Il **CIHEAM Bari** avrà il compito di coordinare le diverse attività di ricerca, collaborando strettamente con il **Concast**, che funge da soggetto proponente del contratto di filiera "*Trentingrana*". In questo contesto, il **CIHEAM Bari** si occuperà delle attività specifiche all'interno delle aziende beneficiarie, assicurando che i risultati della ricerca possano essere messi in pratica nelle realtà locali e tradotte in benefici concreti per il settore.

Grazie a questa rete di collaborazioni, il progetto non solo promette di migliorare le pratiche di produzione del formaggio **Trentingrana**, ma si propone anche di elevare **standard qualitativi** e di contribuire alla crescita di un mercato più **sostenibile e responsabile**.



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



Al via il Progetto di Ricerca Trentingrana: qualità e sostenibilità

📅 10/02/2025 15:45 👤 Redazione Agenfood 📁 AGRICOLTURA

(Agen Food) – Trento, 10 feb. – Prende il via il progetto di ricerca del **Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità** con il convegno di apertura che si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione Provinciale Allevatori (Via delle Bettine, 40) a partite dalle ore 9.30.

Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione.

Il **CIHEAM Bari**, in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell'arco di trentasei mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L'obiettivo è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna.

Il CIHEAM Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il CONCAST (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini), soggetto proponente del contratto di filiera *Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità* e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



10
FEB
2025

AL VIA PROGETTO DI RICERCA DEL CONTRATTO DI FILIERA TRENTINGRANA

Prende il via il progetto di ricerca del contratto di filiera “Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità”: il convegno di apertura si terrà venerdì 14 febbraio a Trento, nella sede della Federazione provinciale allevatori (via delle Bettine, 40) a partire dalle ore 9.30. Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera, concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare, includendo tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione. Il Ciheam Bari (Centro internazionale di alti studi agronomici mediterranei), in qualità di beneficiario e attuatore del progetto, collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali, ossia i dipartimenti di Medicina veterinaria dell’Università degli Studi di Bari Aldo Moro, di Scienze mediche veterinarie dell’Alma Mater Studiorum di Bologna, di Agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente dell’Università degli Studi di Padova, e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige (Trento). Il progetto di ricerca, che si svilupperà nell’arco di 36 mesi con conclusione prevista entro il 2027, si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L’obiettivo – spiega il Ciheam in una nota – è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell’economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna. Il Ciheam Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini), soggetto proponente del contratto di filiera “Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità” e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all’interno delle aziende beneficiarie. (ANSA)

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



AGENPARL ITALIA

Al via il Progetto di Ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità



By — 12 Febbraio 2025 Nessun commento 2 Mins Read



(AGENPARL) - Roma, 12 Febbraio 2025

CIHEAM BARI c o m u n i c a t o s t a m p a *Al via il Progetto di Ricerca del Contratto di Filiera Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità * Prende il via il progetto di ricerca del Contratto di Filiera /Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità/ con il convegno di apertura che si terrà venerdì 14 febbraio a Trento,nella partite dalle ore 9.30. Il progetto di ricerca rappresenta uno dei principali strumenti dei contratti di filiera,concepiti come interventi a supporto degli investimenti nel settore agroalimentare,includendo tutte le fasi della produzione,trasformazione e commercializzazione. Il CIHEAM Bari,in qualità di beneficiario e attuatore del progetto,collaborerà nella realizzazione del progetto con quattro enti di ricerca nazionali,ossia i dipartimenti di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro,di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum di Bologna,di Agronomia,Animali,Alimenti,Risorse Naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova,e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN). Il progetto di ricerca,che si svilupperà nell'arco di trentasei mesi con conclusione prevista entro il 2027,si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana. L'obiettivo

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie,9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

è affrontare le sfide di ricerca su sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione, applicazione dei principi dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici, sviluppo degli indicatori di biodiversità e valorizzazione dei servizi ecosistemici nei pascoli di montagna. Il CIHEAM Bari coordinerà le diverse attività di ricerca in stretta collaborazione con il CONCAST (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini), soggetto proponente del contratto di filiera /Trentingrana: Il sapore della qualità e della sostenibilità/ e, in particolare, svilupperà tutte le attività di ricerca all'interno delle aziende beneficiarie. CIHEAM BARI

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it

14 FEBBRAIO 2025

qualità / sostenibilità / progetto / filiera

Condividi il link su:



I sapori della qualità e della sostenibilità: il progetto di ricerca del contratto di filiera Trentingrana

La sala riunioni della Federazione Provinciale Allevatori ha ospitato, stamani, il convegno di presentazione dei contenuti e degli obiettivi del progetto che sarà sviluppato nei prossimi trentasei mesi. Un'iniziativa strategica per il miglioramento della filiera del Trentingrana, con un investimento complessivo di oltre 43 milioni di euro, 25 beneficiari e il coinvolgimento di enti di ricerca nazionali.



"Contratto di filiera Trentingrana: il sapore della qualità e della sostenibilità".

È il titolo del progetto presentato, stamani, durante il convegno ospitato alla sala riunioni della Federazione Provinciale Allevatori in via delle Bettine a Trento alla presenza, tra gli altri, del presidente di Trentingrana-Concast **Stefano Albasini** e del presidente della Federazione Trentina Allevatori **Giacomo Broch**.

L'iniziativa si colloca nell'ambito dei contratti di filiera agroalimentare, strumenti di sostegno agli investimenti nel settore previsti dal del MIPAAF (selezionato nell'Avviso pubblico n. 182458 del 22 aprile 2022, posizionandosi all'8° posto su 318 domande di accesso alle agevolazioni).

Il progetto, promosso dal **Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini** (Concast) e coordinato dal **Ciheam Bari**, prevede il coinvolgimento di quattro enti di ricerca nazionali: il **Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari Aldo Moro**, il **Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna**, il **Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova** e la **Fondazione Edmund Mach** di San Michele all'Adige.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

L'iniziativa si concentra su tutte le fasi della produzione del Trentingrana, con interventi mirati allo sviluppo di tecniche di alimentazione di precisione per migliorare il benessere animale e la qualità del latte, all'applicazione dell'economia circolare nella gestione dei sottoprodotti della filiera, al miglioramento della genetica bovina per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici e allo sviluppo di indicatori di biodiversità per la valorizzazione dei pascoli montani.

Il progetto coinvolge 25 soggetti beneficiari, tra cui 18 imprese agricole attive nella produzione primaria tra Trentino-Alto Adige, Lombardia e Puglia, 5 imprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti localizzate in Trentino-Alto Adige e Lombardia, 1 impresa di stagionatura, confezionamento e commercializzazione in Trentino-Alto Adige e i 5 enti di ricerca. Gli investimenti ammissibili ammontano a 43.803.088,91 euro, di cui 34.162.838,60 destinati al Trentino-Alto Adige (pari al 77,99%), 6.640.250,31 alla Lombardia (pari al 15,16%) e 3.000.000 alla Puglia (pari al 6,85%).

"Si tratta di un progetto pionieristico che valorizza l'intera filiera trentina, dagli allevamenti alla trasformazione fino alla commercializzazione" ha dichiarato **Stefano Albasini**, presidente di Trentingrana-Concast.

"L'obiettivo è migliorare la sostenibilità e la resilienza degli allevamenti in alta montagna, applicando soluzioni innovative per la gestione della filiera" ha aggiunto **Vincenzo Verrastro**, coordinatore del progetto per il Ciheam Bari.

Con questa iniziativa si punta a garantire la sostenibilità dell'intera filiera, in coerenza con i sei obiettivi ambientali previsti dal Regolamento (UE) n. 852/2020, che comprendono la mitigazione dei cambiamenti climatici, l'uso sostenibile delle risorse idriche e la transizione verso un'economia circolare. Tutte le aziende aderenti dispongono della Certificazione di Filiera UNI EN ISO 22005 e della certificazione di sostenibilità UNI EN ISO 14067:2018 relativa all'impronta climatica dei prodotti.

"Il progetto di ricerca - è stato evidenziato nel corso dei lavori - si svilupperà nell'arco di trentasei mesi. La conclusione è prevista entro il 2027 e si concentrerà su tutte le fasi di produzione del formaggio Trentingrana".

Nel corso del convegno, concluso in mattinata, è stato dato inoltre spazio alla valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione, al ruolo delle specie microbiche nei sieroinnesti e agli indicatori di biodiversità ed ecosistemi nei prati-pascoli. In chiusura, sono stati illustrati i risultati attesi, con benefici per la qualità del Trentingrana, la sostenibilità della filiera e la competitività del settore.



CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it