

## Partenariato

Ferretti Caseificio Srl

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Azienda Agraria Migliorati di Luchetti Giovannella

Amistad società agricola s.s.

Calcabrina fattoria biodinamica, azienda agraria

www.mollydesign.com

# NUTRALAT



**Alimenti lattiero-caseari  
nutraceutici con latte arricchito  
e delizia di frutta dell'Umbria,  
in packaging e distribuzione  
innovativa**



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO  
DI NUOVI PRODOTTI,  
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI  
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare  
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.  
www.parco3a.org

**CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA**  
**VENERDI 20 MARZO 2015 - ORE 15.00**  
**Ferretti Caseificio**

Via Nino Bixio / Ponte San Giovanni (PG)

Il progetto **NUTRALAT**, finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà dell'azienda Ferretti Caseificio Srl di sviluppare una innovazione per la trasformazione, commercializzazione e distribuzione di prodotti lattiero caseari. Il progetto ha visto coinvolti anche i partner Diego Calcabrina, l'Azienda Agraria Migliorati di Lucchetti Giovanna, Amistad società Agricola s.s ed 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

## OBIETTIVI

La sperimentazione realizzata è tesa a produrre alimenti nutraceutici lattiero caseari (functional food) con latte ricco di omega3, a basso contenuto di lattosio e antiossidanti. Il progetto sperimentale ha previsto anche la progettazione di coppette biodegradabili/compostabili ed il test di commercializzazione anche in ambienti party o catering. Il processo di trasformazione ha previsto a monte anche la produzione di latte di capra ricco di antiossidanti fornito da un partner del progetto. Infine altre due aziende partner hanno fornito piccoli frutti per migliorare le caratteristiche nutrizionale ed organolettiche del latte.

Il progetto trova la sua ragione d'essere in una sensibilità da parte del consumatore sempre più trasversale e generalizzata verso il profilo nutrizionale e salutistico degli alimenti.

Grazie all'elevata specializzazione produttiva, unita al know-how e tecnologia, Ferretti Caseificio Srl si proietta verso questo progetto di sperimentazione teso a rispondere alla crescente domanda di prodotti funzionali (functional food). In sintesi, il progetto in questione ha come obiettivo finale l'implementazione di un prototipo di yogurt con caratteristiche innovative da un punto di vista salutistico, nutrizionale ma anche di commercializzazione.

## ATTIVITÀ

Il processo di sperimentazione è iniziato con la selezione del latte di capra. Questi animali presenti nel territorio della regione, sono allevati secondo i dettami dell'allevamento biodinamico. In particolare, le capre provengono dall'azienda agraria Diego Calcabrina di Montefalco (PG). Va da se, che la cura e l'attenzione per gli aspetti dell'alimentazione e del management aziendale sono necessariamente di elevata qualità se si vogliono rispettare i dettami dell'agricoltura biodinamica. L'alimentazione di questi animali per ottenere un latte con migliori caratteristiche nutrizionali è frutto di sperimentazione. Il latte prodotto da questi animali, una volta munto è stato trasportato nel laboratorio di Ferretti Caseificio a Ponte San Giovanni (PG) dove ha subito la prima lavorazione per cominciare a realizzare le prove e i test con lo yogurt. Inoltre il progetto ha previsto anche l'"aggiunta" di antiossidanti, flavonoidi, come mirtilli, more e lamponi, ribes e fragole di bosco che hanno una compatibilità organolettica con lo yogurt, prodotti da due aziende agricole del territorio. La linea di prodotti prevede sia yogurt cremosi, sia drink che soft-yogurt, quest'ultimi destinati soprattutto per il consumo estivo.

## RISULTATI OTTENUTI

Il principale risultato ottenuto dalla sperimentazione è stato realizzare tipologie di prodotti lattiero caseari functional food, ovvero con spiccate caratteristiche salutistiche, con il latte caprino in particolare, in modo da sviluppare una piccola filiera in un settore alta qualità e in crescita.

## Programma

### > 15:00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

#### SALUTI

**Fernanda Cecchini**

Assessore alle politiche agricole, Regione Umbria

### > 15:30 INTERVENTI PROGRAMMATI

#### LA MIS. 124 DEL PSR PER L'UMBRIA 2007-2013: IL PROGETTO NUTRALAT

**Luciano Concezzi**

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

#### PRESENTAZIONE DEL PROGETTO: ANALISI DI MARKETING E SCELTE OPERATIVE

**Francesco Ferretti**

Ferretti Caseificio

#### LA COLTIVAZIONE DI FRUTTI DI BOSCO COME PRODOTTO NUTRACEUTICO AGGIUNTIVO

**Mauro Migliorati**

Az. Agr. Migliorati di Luchetti Giovannella

#### L'ALLEVAMENTO CAPRINO PER LA PRODUZIONE DI LATTE DI QUALITÀ

**Diego Calcabrina**

Calcabrina fattoria biodinamica

### > 16:30 DIBATTITO

### > 17:00 CONCLUSIONI

**Andrea Sisti**

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

#### ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

**Degustazione dei prodotti oggetto di sperimentazione**