

POI: Impiego della Spirulina nell'alimentazione della bufala: benessere animale e qualità della mozzarella (SPIRALBUF)

1. Foto



2. Localizzazione

Province di Napoli e Salerno



3. Titolo intervento

Impiego della Spirulina nell'alimentazione della bufala: benessere animale e qualità della mozzarella (SPIRALBUF)

4. Capofila / Beneficiario

ATI Biotech Srl, Napoli (NA)

5. Finalità dell'intervento

Sperimentazione dell'uso della microalga Spirulina nell'alimentazione delle bufale per migliorare benessere animale, la qualità e le proprietà nutrizionali di latte e mozzarella, sviluppando tecniche produttive che riducano costi e impatto ambientale degli allevamenti zootecnici

6. Interventi realizzati con il sostegno del PSR

16.1.1 - Sostegno per costituzione e funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura
Azione 2 - Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)

7. Parole chiave

Integratori alimentari (Spirulina), Benessere animale, Produzioni tipiche (Mozzarella di bufala), Innovazione zootecnica, Sostenibilità

8. Risorse finanziarie

Investimento totale: € 391.163

9. Sostenibilità

Il progetto promuove un efficientamento nella produzione di spirulina che può contribuire al miglioramento dei risultati economici. La coltivazione della spirulina contribuisce alla riduzione della CO₂ atmosferica, richiede poca acqua e può essere realizzata in impianti chiusi a basso impatto, anche attraverso il riutilizzo dei reflui aziendali, generando così modelli di economia circolare. L'iniziativa migliora inoltre il benessere degli animali e la qualità del prodotto finale, rafforzando l'immagine degli allevamenti e la competitività della mozzarella di bufala DOP sul mercato.

10. Innovazione

Il progetto introduce l'uso della spirulina nelle razioni alimentari senza richiedere modifiche strutturali agli allevamenti, rendendo l'innovazione immediatamente applicabile. I fotobiorattori a LED permettono una produzione altamente efficiente, continua e vicina al luogo di utilizzo. L'integrazione tra gli studi scientifici sugli effetti nutrizionali e sensoriali e le valutazioni di mercato permette di allineare innovazione tecnologica e preferenze dei consumatori.

11. Efficientamento

Il progetto è efficace nel trasformare un'idea innovativa in un modello sperimentale solido, unendo rigore scientifico e rispondenza ai bisogni della filiera. Le prove in allevamento forniscono dati concreti sui benefici della spirulina senza effetti negativi sulla produzione. Il coinvolgimento diretto degli operatori e il buon coordinamento tra i partner garantisce una gestione puntuale e la rapida soluzione delle criticità, incluse quelle dovute al COVID.

12. Rilevanza e riproducibilità

Il progetto dimostra che le tecnologie di produzione della spirulina, adattate dal settore bioenergetico a quello zootecnico, sono facilmente trasferibili e applicabili in contesti aziendali diversi. Le analisi sensoriali e le indagini sui consumatori hanno confermato la buona accettabilità del prodotto, un elemento decisivo per la sua futura diffusione.

13. Integrazione e cooperazione

La collaborazione tra i partner è stata solida e continuativa, grazie al coordinamento efficace di ATI Biotech e al pieno rispetto degli impegni da parte di tutti i soggetti coinvolti. Le difficoltà incontrate, incluse quelle legate al COVID, sono state gestite rapidamente, senza generare contrasti. La condivisione di obiettivi e la comunicazione diretta hanno garantito un'elevata intensità di cooperazione lungo l'intero percorso progettuale.