

OBIETTIVI del PROGETTO

- a. individuare possibili soluzioni per migliorare i redditi degli agricoltori montani affinché vengano potenziate e/o ripristinate le attività agro-zootecniche;
- b. sostenere la filiera produttiva e mantenere i servizi ambientali e sociali sul territorio;
- c. definire un piano sperimentale multidisciplinare volto a proporre nuove strategie per la promozione di prodotti lattiero-caseari di montagna.

WP del PROGETTO

1. proprietà funzionali di latte e formaggi;
2. analisi dei servizi eco-sistemici e valutazione del ciclo di vita;
3. disponibilità a pagare (WTP) dei consumatori per i formaggi montani di alta qualità;
4. disponibilità a pagare (WTP) dei consumatori per i servizi ambientali forniti da un caseificio alpino.

PARTNER di PROGETTO

Università degli Studi di Milano *Capofila*

Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare "Carlo Cantoni" – VESPA

Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – DISAA

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Scienze Politiche – DISP

Università degli Studi della Tuscia

Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali – DAFNE

RESPONSABILE SCIENTIFICO

prof.ssa Anna Maria Gaviglio

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare "Carlo Cantoni" – VESPA

Tel +39 02 50316493 - Mail: anna.gaviglio@unimi.it

COMUNICAZIONE

Associazione ARS.UNI.VCO

Associazione per lo Sviluppo della Cultura, degli Studi Universitari e della Ricerca nel Verbano Cusio Ossola

Tel +39 0324 482548 - Mail: segreteria@univco.it



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERinarie
PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE
E LA SICUREZZA ALIMENTARE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA



Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE



Sistemi Integrati di Allevamento Alpino

dai Servizi Ecosistemici ai Prodotti d'Alta Montagna

Progetto sostenuto da Ager
grant 2017-1126

IL PROGETTO

Il progetto **IALS - Sistemi Integrati di Allevamento Alpino: dai Servizi Ecosistemici ai Prodotti di Alta Montagna** è organizzato in due fasi consecutive.

Nella prima fase, otto ricercatori specializzati in nutrizione animale, in chimica analitica ed in caratterizzazione dei sistemi di produzione animale analizzeranno le proprietà funzionali di latte e formaggio di alta qualità e misureranno i benefici multipli (servizi eco-sistemici) forniti alla popolazione dal sistema d'allevamento montano e il suo impatto ambientale.

I risultati di questa prima fase forniranno fondamenti scientifici per **la seconda fase**, che **coinvolgerà sei ricercatori specializzati in economia sperimentale, psicologia ed economia agraria ed ambientale**.

Basandosi sulle evidenze scientifiche della caratterizzazione dei prodotti in base al periodo di produzione (inverno vs. estate), verrà verificata la **reale disponibilità da parte dei consumatori a pagare** per essi con diversi scenari di acquisto.

Inoltre, le evidenze riscontrate sui **benefici forniti alla popolazione** dalla gestione degli allevamenti serviranno a stimare le preferenze dei consumatori per gli attributi ambientali dell'agricoltura montana.



“La stima della disponibilità a pagare dei consumatori, sostenendo l'agricoltura montana attraverso il consumo di formaggi tipici, contribuirà ad allineare la pianificazione futura delle politiche per la montagna alle richieste dei consumatori”

LINEE DI RICERCA

Un fattore chiave della ricerca che sarà condotta, consiste nella disponibilità a partecipare all'attività del progetto da parte di **due aziende zootecniche** a produzione latte della **Val d'Ossola (VB - Piemonte)** che forniranno i campioni per le analisi e l'accesso a tutte le informazioni necessarie al gruppo di ricerca.

I risultati sulla caratterizzazione dei formaggi, infatti, potranno rafforzarne il valore di mercato. Ciò migliorerà anche la **consapevolezza del consumatore** circa l'importanza di prodotti salubri e del valore nutraceutico degli stessi.

Attraverso esperimenti di scelta sul consumatore si rafforzerà la creazione di valore della **filiera lattiero-casearia** d'alta qualità, acquisendo maggiori conoscenze di strategie di marketing.

