

Su questo sito

Perché questo sito?
Primo accesso al sito
Contattaci
Newsletter
Cerca nel sito
Area riservata
Mercato del formaggio

Attualità

Resistenza Casearia
Italia
Estero
Economia
Scienza Cultura Salute
Rubrica tecnica

Speciali

Approfondimenti
CacioRicette
Dalla stampa web
Video
Vignette
Il popolo del formaggio

Comunicare il cibo

Food blogger e buon formaggio
I blog e i siti amici
Storia del formaggio
Caseus

Progetto Hilfrad: la Tunisia ha il suo primo formaggio certificato



Il CoRFiLaC di Ragusa e il Gal Eoro hanno presentato, giovedì 29 ottobre, nel contesto del 12° Siamap (Salone Internazionale dell'Agricoltura, delle Macchine Agricole e della Pesca) di Tunisi, quella che per il Paese nordafricano è la prima certificazione di un prodotto di origine animale, il formaggio "Sicilien" di Béja, frutto della cooperazione transfrontaliera "Italia-Tunisia

2007-2013 Hilfrad". Il traguardo è stato conseguito grazie all'esperienza che il consorzio ragusano, capofila di progetto, ha maturato in diciannove anni di attività nel settore lattiero-caseario regionale, nazionale e internazionale, e con la proficua collaborazione dei partner di progetto.

"A partire dal potenziale endogeno dei territori selezionati", spiega il CoRFiLaC nella presentazione dell'iniziativa, "il progetto ha creato lo sviluppo di una ricerca applicata coerente con le politiche locali, per promuovere il reciproco arricchimento economico e sociale, cercando di coniugare le potenzialità e le capacità degli attori locali, sviluppando l'offerta di prodotti lattiero caseari di alta qualità, garantendo tracciabilità e sicurezza alimentare e monitorando attentamente le tecniche di produzione". Oltre a questo e con un taglio assai diverso da tanti altri progetti consimili, è stata anche avviata un'attività di marketing tesa a guidare e rafforzare la diversificazione della produzione e la vendita sui mercati interni.

Il progetto Hilfrad ha in sostanza realizzato una serie di azioni per lo sviluppo del settore dei formaggi tradizionali utilizzando nuove tecnologie, nuovi sistemi di elaborazione dati e una rete di ricerca applicata. Nel corso della presentazione si è tenuto il talk show "Hilfrad e la ricerca applicata a servizio di produttori e consumatori", con "l'obiettivo", dichiarato da Stefania Carpino, dirigente di ricerca del CoRFiLaC, "di diffondere i risultati raggiunti per condividere il progetto e garantire maggiori ricadute territoriali, con l'auspicio di avviare nuove collaborazioni e di attivare ulteriori cooperazioni transfrontaliere».

Dal canto suo, ha sottolineato Sergio Campanella del Gal Eoro, «Hilfrad si è posto l'obiettivo generale di creare una rete di conoscenze tra il mondo della ricerca e gli operatori del settore lattiero-caseario, per raggiungere uno scambio competenze e di tecnologie in un'area transfrontaliera interessata a fornire strumenti servizi agli attori della filiera lattiero-casearia»

2 novembre 2015

Articoli correlati

Festival della tosatura a Beja: partecipazione e voglia di fare

I pastori di Beja: "Il nostro formaggio trainerà il turismo"

Sicilia: il cartello delle industrie strangola il mondo dei pastori

Il CoRFiLaC è mezzo salvo. L'altra metà è nelle mani della politica

I più cliccati

Lupi in azione in Liguria: la nuova preda si chiama uomo

Yogurt e kefir: il futuro del latte d'asina è in Basilicata

Pastori sardi: ecco la verità che la tv ci nega

Caso Lactitalia: i fratelli Pinna difendono l'indifendibile

I più commentati

Parmigiano: limitare (e migliorare) la produzione a partire dal latte (28)

Edilana e i pastori sardi: può esistere un'etica non solidale? (15)

Lupi in azione in Liguria: la nuova preda si chiama uomo (15)

Yogurt e kefir: il futuro del latte d'asina è in Basilicata (15)

Italia

Mipaaf: due giorni di formazione sui prodotti Dop e Igp

Fava: "Etichettatura trasparente? Un favore all'industria"

"Bisogna ridurre la produzione di latte". Ma agli allevatori non andatelo a dire

Latte e tracciabilità: il decreto del "dove" non ci dice del "come"

Archivate di recente

Resistenza Casearia

Belgio: futuro meno nero per i formaggi a latte crudo

Basilicata: Podolica strategica per Braia, un po' meno per altri

Al via il progetto che avvicina i pastori al mondo urbano

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy.
Se vuoi saperne di più, consulta la cookie policy.


Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.




Per altre informazioni inerenti questo progetto Hilfrad,
 clicca [qui](#)

Visite: 402 E-Mail Bookmark Favoriti

Commenti (0)

 [RSS feed per il commento](#)

 [Mostra/Nascondi commenti](#)

Scrivi un commento

Nome

E-mail

Titolo

Commento

diminuisci le dimensioni del form | aumenta le
 dimensioni del form

Avvisami se c'è una risposta al mio commento
 (Solo per utenti registrati)

Accetto i Termini di utilizzo.

security image ...

o y w v h

Trascrivi i caratteri che vedi qui sopra



www.qualeformaggio.it

è un settimanale internet edito da

Comunica di Stefano Mariotti

Aut.ne Tribunale Arezzo n.12 dell'11.07.2008

Direttore Responsabile: Stefano Mariotti



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy.
 Se vuoi saperne di più, consulta la cookie policy.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.