

GRANA PADANO,
3 ANNI DI STUDI E 50 RICERCATORI
PER UNA QUALITÀ AL TOP

3 anni di sperimentazione, 15 centri di ricerca tra i più significativi a livello nazionale e oltre 50 ricercatori coinvolti, 9 unità operative specializzate (igiene di filiera, benessere animale, miglioramento genetico, controllo di processo, nutrizione animale, qualità lattiero casearia, marketing, etc.), un costo complessivo di circa 4,7 milioni di euro dei quali quasi 3,4 milioni provenienti da un contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Questi i numeri di FILIGRANA, il progetto coordinato dall'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani interamente dedicato alla filiera del Grana Padano con l'obiettivo di valorizzare la produzione ed incrementare ulteriormente il livello qualitativo del formaggio DOP più consumato al mondo e maggiormente prodotto nel nostro Paese. Per la prima volta, con Filigrana, è stato possibile studiare ed analizzare nel dettaglio la filiera del Grana Padano DOP prendendo in considerazione tutti gli aspetti trasversali che condizionano in modo significativo la "qualità" a 360 gradi del prodotto finito.

