

## I RISULTATI

Miglioramento delle rese/ha e riduzione della quantità di fertilizzanti necessari alle colture foraggere con riduzione della dispersione di nutrienti nell'ambiente.

Stima della digeribilità e del valore nutrizionale dei foraggi micorrizati.

Arricchimento naturale dei formaggi freschi con sostanze ad effetto nutraceutico.

Valutazione delle caratteristiche qualitative, organolettiche e sensoriali del caciocavallo di Castelfranco in Miscano ottenuto con l'utilizzo di fieni e insilati.

## LE RICADUTE

Le aziende partner sono rappresentative degli allevamenti bufalini della pianura costiera a vocazione maidicola zootecnica e degli allevamenti bovini delle aree montane interne. Gran parte delle allevamenti da latte della Regione Campania possono avvalersi dei risultati ottenuti.



## PSR Campania 2007-2013 - Misura 124



### SEGRETERIA

Dipartimento di Agraria  
Università degli Studi di Napoli Federico II  
Via Università 100 Portici (NA)  
[www.cereamico.it](http://www.cereamico.it) - [antonio.difrancia@unina.it](mailto:antonio.difrancia@unina.it)  
tel.081.2539304



# cereamico

Utilizzo di cereali micorrizati nelle produzioni lattiero-casearie bovine e bufaline campane



## L'IDEA

Una delle cause di inefficienza economica della zootecnia da latte campana è rappresentata dall'elevata incidenza dei costi diretti di alimentazione. Per il rilancio del comparto è necessario migliorare la qualità e ridurre i costi di produzione delle colture foraggere.

I funghi micorrizici arbuscolari sono naturali promotori di crescita con dimostrata azione di stimolo sull'apparato radicale.

L'idea progettuale è stata quella di estendere l'utilizzo dei funghi micorrizici alla coltivazione di foraggi quale mezzo per aumentare la resa/ha, limitare l'utilizzo di fertilizzanti e la dispersione di nutrienti, aumentare la resistenza agli stress idrici e, in definitiva, diminuire i costi di produzione dei foraggi.

## GLI OBIETTIVI

Migliorare la ecosostenibilità e i costi di produzione del latte, del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano e della Mozzarella di Bufala Campana, attraverso il miglioramento della gestione delle produzioni foraggere.

## IL PARTENARIATO

Il Dipartimento di Agraria (capofila)  
L'azienda Agricola e il Caseificio Eredi Gaetano Jemma  
L'azienda Agricola Antonio Pacifico.

## IL PROGETTO

### Prima fase

Collaudo in pieno campo di un formulato commerciale contenente propagoli infettivi dei funghi micorrizici *Glomus spp* nella coltivazione di mais (in irriguo) e sorgo (in asciutto).

### Seconda fase

Somministrazione dei foraggi micorrizati a bovine e bufale in lattazione al fine di determinarne la digeribilità e gli effetti sulle caratteristiche quanti-qualitative del latte.

### Terza fase

Valutazione di differenti piani alimentari sulle proprietà nutraceutiche, organolettiche e sensoriali della Mozzarella di Bufala Campana e del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano

