



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIO DI CASO HR-04

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introduzione :

L'allevamento di asini OPG Ciganović. é ubicato vicino alla cittadina Ivanić Grad non lontano da Rugvica (nella parte orientale della contea di Zagabria). Le attività principali sono la produzione di latte d'asino con il quale producono anche cosmetici e secondariamente la produzione di una piccola quantità di latte vaccino fresco. L'asino produce piccole quantità di latte (da 3 decilitri a mezzo litro al giorno) e può essere munto solo per circa sei mesi dopo il parto e comunque fin quando il puledro è ancora vicino alla madre. Il latte d'asino viene messo in congelatore subito dopo la mungitura mentre il latte consumato fresco viene consegnato direttamente al cliente. La fattoria può essere visitata per osservare gli animali al pascolo e per verificare lo stato di salute degli animali e quindi la bontà del latte prodotto.

1. Dati personali

1.1 Name : Neven Ciganović

1.2 Anno di nascita : 1980

1.3 Formazione professionale: Agricoltore a tempo pieno.

1.4 Istruzione : Secondaria

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate :

<https://www.google.com/maps/place/UL.+Stjepana+Gregorka+56,+10310,+Ivani%C4%87+Grad/@45.7155953,16.3781783,17z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x476660cb10d74c33:0x2d8a2b410fb4e7f4!2sUL.+Stjepana+Gregorka+56,+10310,+Ivani%C4%87+Grad!3b1!8m2!3d45.7155953!4d16.380367!3m4!1s0x476660cb10d74c33:0x2d8a2b410fb4e7f4!8m2!3d45.7155953!4d16.380367>

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari :
0,6 ha di superficie aziendale e 70 ha di terreno in affitto

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	2	
Other than family members	0	

2.4 Descrizione dell'azienda

I prodotti ottenuti, latte congelato e cosmetici, sono ottenuti dal latte della propria fattoria. La fattoria di famiglia possiede circa 70 asini e poche mucche che vivono in un ambiente incontaminato e vengono nutriti con materie prime provenienti dai propri pascoli. Tutto ciò si traduce in prodotti autentici e specifici che possiamo dire "fatti in casa". L'azienda agricola "OPG Ciganović" è ancora in espansione. I proprietari hanno recentemente avviato la produzione di cosmetici e cioccolato con latte d'asino. Oltre alle attività menzionate, nella tenuta si coltivano noci biologiche su 28 ha e la melagrana (*Punica granatum*), un arbusto fruttifero a foglie caduche della famiglia Lythraceaeon . Nei 38 ha della tenuta si coltivano ortaggi per le esigenze dei proprietari.

2.5 Sito web e account dei social network:

<https://magare.hr/nasa-prica/>

<https://www.facebook.com/magare.hr/>

<https://www.youtube.com/channel/UCdHL-NWY-ZjrrLqjoITFPcg>

3. **Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari**

3.1 La famiglia Ciganović sta costruendo un mini impianto di lavorazione del latte con le attrezzature per la filtrazione e i congelatori. Il latte filtrato sarà un prodotto sicuro e di qualità che sarà congelato e commercializzato. Inoltre, stanno pianificando di concentrarsi sul turismo rurale nel prossimo futuro e sul miglioramento della sostenibilità delle loro attività principali. I proprietari hanno deciso di offrire un servizio turistico e di far conoscere l'asino e il suo latte ai visitatori.

Il latte d'asino è tornato di moda non solo come prodotto cosmetico, ma anche come super alimento. Il latte d'asino è molto simile al latte materno umano, ricco di vitamine e acidi grassi essenziali, ma ha un contenuto di grassi inferiore a quello del latte vaccino. Le caratteristiche attraenti del latte d'asina, definito anche come prodotto nutraceutico, sembrano soddisfare la crescente domanda di alimenti naturali e salutari da parte dei consumatori. Il nuovo piano è quello di aumentare la produzione di prodotti cosmetici con l'aggiunta di latte e sviluppare la produzione di yogurt di latte d'asina.

3.2 Consigli/ raccomandazioni:

Seguire le esigenze del mercato ed essere disponibili ai desideri del cliente è la chiave del successo di oggi. È possibile accedere al Fondo Europeo per il Miglioramento della Produzione, attraverso varie misure; ogni segmento può essere migliorato dalla produzione primaria al prodotto finito. Oltre a quanto sopra, va detto che l'igiene è estremamente importante durante la produzione perché il latte d'asino è una materia prima ad alto rischio. Il proprietario deve investire enormi conoscenze, amore, sforzo, denaro e motivazione delle persone per farlo con successo.

4. **Considerazioni, formazione/competenze**

4.1 Considerazioni generali :

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, il latte d'asino ha "particolari benefici nutrizionali". Molti pediatri hanno suggerito il latte d'asina nella dieta del lattante come valida alternativa in termini di adeguatezza nutrizionale per i soggetti affetti da allergia alle proteine del latte di mucca.

Nonostante tutti i vantaggi, la sfida principale è la situazione del mercato in Croazia, dove i consumatori non sono abituati ad acquistare prodotti a base di latte d'asino, quindi la domanda è relativamente bassa. Questo è stato uno dei motivi per cui hanno deciso di avviare la produzione di cosmetici, per realizzare un prodotto con una data di scadenza più lunga che potesse essere esportato. Per implementare l'innovazione dei processi e l'attività agricola multifunzionale, hanno ricevuto una consulenza in termini di tecnologia di lavorazione del latte, per quanto riguarda l'allevamento di asini, la pratica della mungitura e la salute degli animali che è stata fornita dai professori universitari dell'Università di Zagabria, Facoltà di Agraria. Inoltre, hanno frequentato diversi corsi di formazione e seminari sulla tecnologia di lavorazione del latte, sull'allevamento di animali "Donkey Sanctuary" nel Regno Unito. I proprietari hanno superato diversi corsi di formazione e seminari riguardanti la nutrizione, l'attuazione dell'HACCP, nonché quelli dei fondi IPA e IPARD, della gestione o della stesura di business plan.

Per il futuro, stanno pianificando attività relative all'introduzione della produzione di yogurt d'asino con aggiunta di latte d'asino liofilizzato, che potrebbe consentire anche l'esportazione del prodotto. Per realizzare tutto questo, hanno programmato diverse campagne pubblicitarie principalmente attraverso i social network. Inoltre, ci sono molti articoli relativi alle loro attività su Google, Facebook, giornali e sulla stampa specializzata. In questo momento, distribuiscono i prodotti (latte d'asino surgelato) tramite distribuzione diretta con consegna, vendita in azienda e vendita online.

Il governo croato sta lavorando per formalizzare il business del latte d'asino nel paese, di conseguenza qualsiasi formazione o specializzazione specifica potrebbe essere lodevole, perché gli enti di questo settore hanno bisogno di stare al passo con gli ultimi sviluppi per soddisfare le richieste del mercato.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo :

Ci vuole molta pazienza e buona volontà per svolgere un'attività come l'allevamento di asini e di vacche e la produzione di cosmetici da latte d'asino. Inoltre, è necessario stare al passo con le richieste del mercato e avere buoni canali di marketing e di distribuzione. È importante avere capacità di problem solving e conoscenze sull'allevamento sulle tecnologie di trasformazione, l'igiene, il marketing e la finanza; caratteristiche fondamentali per tutti gli imprenditori agricoli per ottenere dei buoni profitti dalla

propria attività. Hanno rappresentato grande importanza la partecipazione a Seminari internazionali, visite educative nelle tenute rurali al di fuori della Croazia, partecipazione ad un progetto Erasmus con esperti della Macedonia, partecipazione con i propri prodotti alla fiera dell'innovazione INOVA. Molto importante conoscere l'alimentazione degli animali e la qualità del latte d'asino. Gli allevamenti di asini di questo tipo sono rari e non sono note le pratiche di lavorazione del latte pertanto il produttore deve fare molte ricerche e raccogliere conoscenze sul latte e sulla lavorazione, ma la cosa più importante è restare tenace e coerente con se stesso e con la propria produzione.

5. Materiale grafico

