



## **SISTFORM**

### **Sistemi foraggeri pratici a basso impatto per la valorizzazione del latte caseificato in formaggi tipici della montagna piemontese: analisi per lo sviluppo di una linea di produzione ad elevato valore nutrizionale**

Progetto finanziato nell'ambito della Programma Operativo Regionale "Competitività regionale e occupazione" - .E.S.R. 2007/2013; Asse 1 Innovazione e transizione produttiva, Attività I.1.3 – Innovazione e PMI

#### **Obiettivi del progetto**

Aprile 2015 segna la fine del sistema delle quote nel mercato del latte europeo. In tutto il continente le aziende produttrici stanno rispondendo con un aumento delle produzioni, cui è conseguito un decremento del prezzo del latte a seguito di un surplus di offerta. Molte aziende agricole e caseifici sono andati incontro a difficoltà, a seguito della saturazione del mercato. In tale scenario, la qualità delle produzioni e la diversificazione della stessa dal prodotto standard diventano strumento fondamentale per mantenere la competitività delle aziende produttrici primarie e di trasformazione. Nel settore caseario, la qualità può essere espressa sotto svariati aspetti: tecnologia di caseificazione, qualità nutrizionale (con particolare attenzione alla composizione lipidica – acidi grassi saturi, trans,  $\omega$ -3, ecc.), profilo sensoriale, sostenibilità ambientale della filiera produttiva, autenticazione delle produzioni). Coniugare tutti questi aspetti in un prodotto finale significa agire su tutte le fasi della filiera produttiva: sulla produzione primaria, nelle aziende agricole, per migliorare l'efficienza del sistema foraggero, ridurre gli impatti ambientali, migliorare la qualità dei foraggi per l'alimentazione delle bovine da latte; sul processo di trasformazione del latte, per valorizzarne al massimo le peculiarità nutrizionali e sensoriali, attraverso la scelta di un prodotto caseario adeguato, per tecnologia, stagionatura, e autenticazione. Quest'ultima riveste un ruolo fondamentale, deve essere quanto più possibile sicura, ma anche accessibile economicamente per l'azienda e di rapida esecuzione. Ad oggi, i metodi applicati hanno sempre comportato analisi degli acidi grassi eseguite con metodi gas-cromatografici costosi e che richiedono lunghi tempi analitici. L'innovazione tecnologica per lo sviluppo di metodi rapidi e low cost basati sull'analisi all'infrarosso, per l'analisi degli acidi grassi e l'autenticazione del prodotto è parte integrante di un approccio di filiera e ne consente la fattibilità operativa. Un approccio corretto include anche le potenzialità che un prodotto caseario con alto valore nutrizionale possa avere nell'alimentazione umana, attraverso una valutazione medica del possibile impiego di un formaggio con profilo acido potenzialmente più favorevole alla salute umana nella dieta quotidiana. Infine strumento fondamentale per rendere efficace il lavoro svolto sono il marketing e la commercializzazione, che devono essere in grado di rendere esplicito il valore della qualità di filiera, sotto tutti i suoi aspetti, al consumatore finale. L'obiettivo del presente studio di fattibilità è stato dunque lo sviluppo di una linea di produzione di latte ad elevato valore nutrizionale, caseificato presso il caseificio Montoso in formaggi tipici della montagna piemontese, attraverso l'individuazione di sistemi foraggeri pratici a basso impatto e la valutazione medica del possibile impiego di un formaggio con profilo acido potenzialmente più favorevole alla salute umana nella dieta quotidiana, nonché della collocazione di tale prodotto sul mercato. A tale scopo è parte integrante dello studio, anche l'analisi delle potenzialità applicative in routine di nuovi metodi rapidi basati sull'analisi all'infrarosso per la determinazione del contenuto in acidi grassi e l'autenticazione del prodotto in esame.

#### **Partecipanti**

Capofila: Caseificio Montoso – Bagnolo P.te (TO)

Università degli Studi di Torino, Di.S.A.F.A. (referente: prof. Giorgio Borreani)

Associazione Regionale Allevatori del Piemonte