

INNOPROLATTE

Applicazione di innovazioni di processo e prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata



BIODIVERSITÀ, BIOECONOMIA, COMPETITIVITÀ E DIVERSIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA, QUALITÀ DEL CIBO



A CHI SI RIVOLGE

Imprese del settore zootecnico e caseario; Aziende zootecniche (caprini e bovini da latte); allevamenti di asina; settore orticolo cinaricolo; caseifici.

LA STORIA

All'origine di questo progetto vi è stata un'intensa azione di animazione territoriale, per individuare problematiche e reali fabbisogni della filiera lattiero-casearia, da confrontare con le risorse del territorio e le innovazioni mature disponibili, che potevano costituire opportunità di soluzione. Da questo confronto è scaturito il progetto sulla tematica «Zootecnia da latte», con quattro linee di attività, che volevano rispondere ai fabbisogni di innovazione di un territorio caratterizzato da latte di qualità ma redditività in forte diminuzione.

Il fabbisogno principale consisteva nella diversificazione della produzione casearia, e nel collaudo di un modello organizzativo del comparto caprino.

La parola chiave comune è innovazione, ma nel caso dell'asina anche biodiversità, in quanto l'innovazione applicata costituisce un'opportunità di valorizzazione di una specie dalle grandi potenzialità ma in seria crisi.

Il progetto ha applicato e validato le innovazioni mature dando vita a nuovi prodotti caseari, da affiancare a quelli della tradizione lucana. Le quattro linee di innovazione hanno portato alla messa a punto di tecnologie casearie per:

- formaggi vaccini utilizzando l'ultimo taglio della filiera del carciofo del Metapontino come fonte di coagulante;
- formaggi a latte vaccino, con l'aggiunta di latte di asina, modulatore di fermentazione;
- formaggi “funzionalizzati” (resa casearia > 23,8%), per l'aggiunta di fibra aggregante prebiotica (inulina);
- nuovi formaggi caprini e modello organizzativo del comparto caprino da adattare alle esigenze lucane.



RISULTATI OTTENUTI

- Incremento produttività
- Ottimizzazione processi produttivi
- Validazione processi tecnologici innovativi

Valorizzazione dell'ultimo taglio della carciofaia; Schede processo caseario di 5 formaggi innovativi; Ampliamento offerta casearia; Valorizzazione biodiversità animale (Asina)

COME USARE I RISULTATI

I risultati sono immediatamente utilizzabili per:

- produrre formaggi a latte misto vaccino-asina e caprino-asina
- produrre formaggi a latte vaccino con aggiunta di inulina
- produrre formaggi caprini a pasta molle e crosta fiorita

Per utilizzare i risultati per i formaggi a caglio vegetale sarebbe preferibile l'avvio dell'indotto per la produzione di coagulante da carciofo.

Per applicare le schede tecnologiche può essere necessario un approfondimento formativo sulla tipologia caciotta e caprini a crosta fiorita, alternativi ai tradizionali.



COME CONTINUERÀ

I risultati ottenuti hanno mostrato la capacità coagulante della varietà Madrigal del carciofo. Uno sviluppo importante per questo settore sarebbe la costituzione di una filiera per la produzione di caglio da carciofo. Per caseifici artigianali la produzione di caglio da carciofo potrebbe essere sostenibile, mentre lo sarebbe molto meno per caseifici della PMI. Imparando dal passato e da altre realtà produttive, potrebbe essere vincente una organizzazione di produttori con manodopera femminile, più versatile in attività di precisione. Un indotto inedito per la regione, con incremento dell'occupazione e del reddito per le aziende orticole. Un'evoluzione auspicabile è la messa a punto di altre tipologie di formaggi, sempre più oggetto di interesse da parte del mercato.

Le attività sulla standardizzazione dei processi produttivi di formaggi freschi e semistagionati a latte misto, vaccino e asinino, caprino e asinino, hanno portato a tecnologie di formaggi innovativi.

I risultati della validazione hanno portato alla standardizzazione e valorizzazione, dal latte al brand fino al packaging, di un nuovo prodotto, denominato “Caciuchino”, che ha incontrato consensi fra casari e consumatori. Lo sviluppo possibile è l'applicazione ad altre tipologie di formaggi. I risultati ottenuti dall'aggiunta di inulina al 3% circa hanno mostrato come sia possibile “funzionalizzare” il formaggio, aumentandone la resa casearia. L'inulina è disponibile sul mercato e la bassa percentuale di aggiunta fa ipotizzare una rapida applicazione dell'innovazione.

Un'evoluzione possibile consiste nella messa a punto di altre tipologie casearie, anche a latte a ridotta percentuale di grasso, per formaggi gradevoli e compatibili con diete a ridotto apporto di grassi.

I risultati sulla filiera caprina aprono all'avvio di una produzione consolidata di formaggi alternativi a quelli tradizionali, in grado di colmare il mercato locale, ma anche proporsi su quello nazionale, grazie anche alla qualità della materia prima, il latte di capre allevate in Basilicata.

L'evoluzione naturale è lo sviluppo di altre tipologie casearie, con l'aggiunta di ingredienti di cui la regione è ricca.

Dai risultati delle 4 linee di attività è prevedibile l'approfondimento degli studi, per una filiera sempre più performante.

A CHI RIVOLGERSI

CREA Zootecnia e Acquacoltura
Salvatore Claps
salvatore.claps@crea.gov.it
0976 72915

