

Allevamento e produzione casearia orientati alla qualità

Programma

Interreg IIA Italia-Francia

Titolo progetto

Influenza delle tecniche di allevamento sulla microflora naturale del latte crudo destinato alla produzione di alcuni formaggi tipici alpini

Costo

Totale: 171.600 €
Parte valdostana: 84.700 €,
di cui 29.700 € UE e 20.800 € Stato

Partner

► Italia: Valle d'Aosta (Institut Agricole Régional)
► Francia: Savoia, Alta Savoia (SUACI Montagne Alpes du Nord)

L'allevamento nelle zone di montagna riveste un ruolo fondamentale nella conservazione del territorio; la sua sopravvivenza dipende dalla possibilità per gli operatori di incrementare i propri margini di guadagno tramite la produzione di prodotti - in particolare formaggi -, la cui tipicità conferisce loro caratteri di elevata qualità.

L'Institut agricole régional di Aosta e il Service montagne des Chambres d'agriculture di Chambéry hanno promosso un progetto di ricerca per verificare i fattori che favoriscono la produzione di latti dotati di microrganismi filocaseari, elemento questo che garantisce i requisiti di tipicità dei formaggi ottenuti da latte crudo, come, per esempio, la Fontina.

La ricerca ha riguardato sia gli alpeggi che gli allevamenti di fondo valle e si è posta l'obiettivo specifico di isolare, caratterizzare e identificare le microflore lattiche indispensabili nel determinare le caratteristiche qualitative dei formaggi tipici e di identificare i fattori e le tecniche di allevamento che favoriscono una produzione di formaggio di qualità.

I dati raccolti hanno permesso di migliorare le conoscenze dei fattori che influenzano le caratteristiche qualitative e la tipicità dei formaggi. Si hanno ora a disposizione nuovi strumenti di assistenza tecnica per il miglioramento della qualità del prodotto e dell'efficienza aziendale; conoscenze, queste, utili agli allevatori, affinché possano meglio razionalizzare la loro gestione aziendale. ◀

La lavorazione della fontina

