



**PSR**  
2014 2020  
LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI



**Regione  
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Operazione 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione"

SCHEDA DI SINTESI PROGETTO

<b>Titolo</b>	<b><i>Soluzioni innovative per il miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP nel percorso di rivisitazione del Disciplinare</i></b>
<b>Acronimo</b>	<b>SIMCA</b>
<b>Focus area prevalente</b>	2 A
<b>Sintesi progetto</b>	<p><u>Contesto produttivo:</u> Il latte prodotto in Valtellina è destinato prevalentemente alla trasformazione, e una quota importante, circa il 30-35% dello stesso è destinata alla trasformazione nei formaggi Valtellina Casera DOP e Bitto DOP. La raccolta e la trasformazione sono a carico prevalentemente delle maggiori strutture cooperative di questo territorio cui si aggiungono diverse aziende agricole singole che trasformano il proprio latte o quello che raccolgono da alcune piccole stalle della loro zona. Tutte le aziende che producono Valtellina Casera DOP appartengono a un territorio completamente montano, l'intera provincia di Sondrio, con una maggiore concentrazione nella zona del Morbegnese. A oggi le aziende conferenti al sistema della DOP sono circa duecento e allevano circa 10.000 vacche da latte. Si può parlare di una univocità di azione, legata alle scelte e alle indicazioni del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera DOP e Bitto DOP (C.T.C.B.) che hanno permesso alle aziende associate di contare su un'attività costante e continua della struttura associativa nell'individuare strategie comuni di crescita e di sviluppo.</p> <p><u>Fabbisogni:</u> Il formaggio Valtellina Casera DOP è la principale denominazione di origine casearia valtellinese, assorbendo oltre il 30% del latte prodotto dalle numerose aziende zootecniche presenti su tutto il territorio della provincia di Sondrio. La produzione di questo formaggio è normata da un Disciplinare di Produzione approvato con Decreto Ministeriale 19 aprile 1995 che nel 1996 ha permesso di ottenere la DOP, la produzione è poi certificata a garanzia del consumatore da CSQA. Il Disciplinare descrive con attenzione il legame tra prodotto e territorio mentre alcuni passaggi della descrizione e delle modalità produttive risentono del tempo trascorso e di una formulazione non sempre chiara. Da diverso tempo il CTCB sta lavorando, in un confronto costante con gli uffici di Regione Lombardia, a una rimodulazione del documento al fine di meglio descrivere le modalità produttive dell'intera filiera, e di adeguarle alle modalità di allevamento e di trasformazione del latte che sono intervenute nel frattempo, preservando allo stesso tempo le caratteristiche di tipicità del Valtellina Casera DOP. Si tratta pertanto di analizzare scientificamente le diverse ipotesi di variazione del disciplinare proposte, così da poter presentare alcune,</p>



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



Regione  
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

	<p>anche sostanziali, modifiche al Disciplinare di Produzione del Valtellina Casera DOP, così da assicurare la costanza della qualità e della tipicità della produzione insieme alle innovazioni possibili e al miglioramento della qualità nei diversi processi di produzione.</p> <p><u>Obiettivi del progetto e risultati attesi:</u></p> <p>Il progetto vuole fornire evidenze scientifiche a supporto di una revisione del disciplinare di produzione del formaggio Valtellina Casera DOP in un'ottica di miglioramento della qualità del prodotto, individuando, nel rispetto della DOP nuove soluzioni di commercializzazione che possano orientare le imprese al mercato. A questo fine verrà considerata l'intera filiera produttiva, dall'allevamento alla stagionatura del formaggio, verificando l'influenza di alcune scelte produttive sulle caratteristiche del prodotto finito, in termini qualitativi e sensoriali. Nello specifico, si andranno a valutare l'influenza di: latte di diversa razza bovina, impiego di latte crudo nel processo caseario, uso di fermenti autoctoni e protettivi, modalità di pressatura della cagliata e modalità di stagionatura del formaggio.</p> <p>Si valuterà l'influenza sul microbiota del formaggio, attraverso metodi colturali e analisi metagenomica, sui processi (bio)chimici che caratterizzano la maturazione del formaggio, e sulle caratteristiche sensoriali. Le evidenze raggiunte forniranno al consorzio di tutela elementi utili, in primo luogo, ad una puntuale revisione del disciplinare e potranno anche fornire elementi a supporto di una differenziazione del formaggio all'interno della DOP.</p> <p><u>Prodotti del progetto:</u></p> <p>Messa a punto di tutte le caratteristiche del prodotto per permettere, nel pieno rispetto della tradizione e delle caratteristiche di tipicità e di legame con il territorio, di presentarsi come un prodotto di qualità, con una modalità produttiva meglio descritta e pertanto più sostenibile e maggiormente in grado di garantire e rafforzare le diverse operazioni di promozione e marketing che possono essere organizzate.</p>
<b>Durata progetto (mesi)</b>	24
<b>Richiedente/capofila (Soggetto che presenta la domanda)</b>	Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto (CTCB)
<b>Altri Partner</b>	<p>Az. Agricola Cascina Margherita dei Fratelli Pedranzini</p> <p>La Fiorida srl Soc. Agricola Valtellina Azienda Agrituristica</p> <p>Latteria Sociale di Chiuro s.c.a.</p> <p>Latteria Sociale Valtellina s.c.a.</p> <p>Consiglio Nazionale delle Ricerche (partner scientifico)</p> <p>Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione, l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano - DeFENS-UNIMI (partner scientifico)</p>
<b>Referente di progetto</b>	Marco Deghi (Presidente CTCB)
<b>Valore totale progetto</b>	255.044,00 €
<b>Contributo ammesso</b>	158.946,80 €