

Scheda di sintesi finale del progetto VAL3CIUTA

OPERAZIONE 16.2.01 – Progetti pilota e sviluppo dell'innovazione

Progetto di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Lombardia 2014-20

Gruppo Operativo VAL3CIUTA.

“Valorizzazione della triplice attitudine nella Pecora Ciuta attraverso la caratterizzazione delle sue produzioni”

Il progetto VAL3CIUTA ha avuto come obiettivo la valorizzazione della triplice attitudine (latte, carne, lana) della Pecora Ciuta, razza autoctona originaria della Valtellina e dell'Alto Lario, attraverso la caratterizzazione delle sue produzioni. L'ipotesi di partenza del progetto VAL3CIUTA è che la valorizzazione della triplice attitudine di questa razza, in un contesto zootecnico associato alla promozione delle risorse genetiche locali e dei prodotti tradizionali derivati, possa apportare un valore aggiunto alla zootecnia locale e contribuire così alla conservazione del paesaggio e della biodiversità nel pieno compimento del principio di multifunzionalità dell'agricoltura. La valutazione delle performance produttive della Pecora Ciuta e l'indagine sulla qualità dei prodotti derivati (carne, latte e lana) è stata affiancata da un'indagine economica, al fine di valutare la sostenibilità economica e le potenzialità di mercato dei tre segmenti produttivi presi in considerazione.

Gli attori

Il gruppo operativo è composto da: il sig. Marco Paganoni in qualità di capofila del progetto e titolare dell'azienda agricola Paganoni Marco situata in Albosaggia (SO) alla via Cà Berardi n° 35, dal sig. Fulvio Baraiolo, in qualità di partner e titolare dell'impresa "Azienda Agricola La Pedruscia", situata in Civo alla Località Sils n° 1, Morbegno (SO), dal sig. Fausto Marchesi, in qualità di partner e titolare dell'impresa "Agriturismo la Pecora Nera, situata in via Selvapiana 4, Morbegno (SO) e dall'Università degli studi di Milano (UNIMI), con i due Dipartimenti di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS) e di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA). Il coordinatore scientifico del progetto è la prof.ssa Federica Bellagamba del dipartimento DIVAS.

Gli obiettivi

L'idea di base del presente progetto è stata quella di sviluppare un'esperienza di collaborazione tecnico-scientifica tra le realtà locali coinvolte (aziende) e gli enti di ricerca (Università), con l'obiettivo di promuovere, supportare e valorizzare l'allevamento delle pecore di razza Ciuta e la loro triplice attitudine in un contesto zootecnico associato alla valorizzazione e promozione delle risorse genetiche locali e dei prodotti tradizionali derivati, caratterizzati da un alto valore aggiunto, elevata qualità e basati su sistemi agricoli sostenibili.

Nello specifico, gli obiettivi del presente progetto sono stati:

- caratterizzare la qualità nutrizionale dei prodotti a base di carne di Pecora Ciuta destinati al consumo umano;
- valutare l'attitudine lattifera, a qualità del latte e il comportamento alla mungitura della Pecora Ciuta, e prove di caseificazione;
- individuare nei prodotti marcatori di tipicità e origine;
- delineare tecnicamente le principali caratteristiche della fibra;
- caratterizzare i prodotti e sviluppare un linguaggio idoneo alla loro descrizione al mercato, nell'ottica di sviluppare curiosità, interesse e cultura del prodotto;
- orientare maggiormente le scelte e le strategie produttive con le esigenze del mercato;
- favorire la sinergia con altri settori del territorio e la collaborazione con istituzioni che fanno ricerca, che potrà rappresentare un catalizzatore per l'aggregazione.

I risultati ottenuti e le nuove conoscenze acquisite

I risultati ottenuti con il progetto VAL3CIUTA costituiscono i primi e, ad oggi, unici risultati riguardo la qualità delle produzioni di questa razza, a cui è stata associata una valutazione economica delle tre filiere, carne, latte e lana. La valorizzazione e la promozione di attributi intrinseci di qualità sconosciuti per questi prodotti ed evidenziati attraverso il progetto, diventa uno strumento per favorirne la promozione e anche una maggiore introduzione sul mercato. Ulteriore innovazione è rappresentata dalla scoperta o riscoperta di nuovi prodotti, come ad esempio nel caso del ragù di pecora e il *Cunsci*, condimento della tradizione valtellinese ricco e saporito a base di carne e grasso di Pecora Ciuta. e di alcuni prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte, in un continuo scambio tra tradizione e innovazione.

Per la caratterizzazione della carne fresca e dei prodotti trasformati sono stati analizzati complessivamente 154 campioni. Le analisi chimiche di laboratorio della carne fresca e dei prodotti trasformati considerati erano finalizzate alla definizione di etichette nutrizionali per i diversi prodotti, nelle quali vengono indicati il contenuto in energia, grassi, carboidrati, proteine e ceneri e la qualità della frazione lipidica in termini di composizione in acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, associati a proprietà nutrizionali con effetti positivi sulla salute dei consumatori. Le analisi dei prodotti tradizionali stagionati di Pecora Ciuta, bresaola e violino, hanno mostrato una composizione caratterizzata da un ottimo apporto proteico, accompagnato da un moderato apporto lipidico; bresaola e violino di Pecora Ciuta si caratterizzano come prodotti di carne moderatamente calorici ed equilibrati da un punto di vista energetico. Le analisi sulla qualità dei lipidi hanno mostrato un profilo caratterizzato da un ottimo bilancio tra acidi grassi saturi e acidi grassi insaturi sia nella carne fresca che nei prodotti stagionati.

Ragù e *Cunsci* sono due ricette tipiche rappresentative del territorio valtellinese, fatte con la carne di Pecora Ciuta. Le attività del progetto hanno portato a recuperare e caratterizzare dal punto di vista nutrizionale anche questi prodotti tradizionali.

Le analisi della qualità del latte della Pecora Ciuta sono state eseguite su 186 campioni di latte raccolto da pecore pluripare raggruppate presso un solo allevamento, partner del progetto. Considerando che la produzione di latte di Ciuta non è mai stata studiata scientificamente, in questa fase era di particolare importanza il monitoraggio delle produzioni, effettuato tramite pesature del latte munto al termine di ogni mungitura. Inoltre, dato che le Ciute non vengono abitualmente munte, era importante effettuare una valutazione del comportamento ed adattamento delle pecore durante la mungitura. Sono state quindi effettuate delle osservazioni mediante videoregistrazione per rilevare eventuali comportamenti di

discomfort (es.: calci, tentativi di fuga, minzione, vocalizzazioni...); ad ogni soggetto è stato attribuito un punteggio di reattività, in funzione del livello di tranquillità/agitazione manifestato durante la mungitura. In ogni sessione di osservazione è stata registrata la produzione giornaliera di latte e sono stati prelevati due campioni da inviare ai laboratori di analisi del dipartimento DIVAS dell'Università degli Studi di Milano ed ARAL per poter effettuare le analisi qualitative. La produzione media per mungitura è risultata modesta, con livelli produttivi variabili tra individui, ma complessivamente promettenti, evidenziando la possibilità di interventi selettivi per il miglioramento della produttività. L'analisi della composizione chimica del latte ha mostrato una ripartizione mediamente equilibrata dei macronutrienti con ottime caratteristiche igienico-sanitarie. L'analisi qualitativa del grasso ha evidenziato una composizione nutrizionale di elevato interesse, con potenziali benefici per la salute del consumatore e interessanti prospettive per la valorizzazione del prodotto. In particolare, il latte di Pecora Ciuta si distingue per un ottimo apporto in CLA e rapporto tra gli acidi grassi n-6/n-3 ottimale. Per quanto concerne l'adattamento delle pecore alla manipolazione per le operazioni di mungitura è emersa una notevole variabilità individuale, ma in tutte si è osservata una progressiva diminuzione nei tempi di mungitura e nei segni di discomfort, suggerendo un adattamento alla routine di mungitura. Il latte munto nell'azienda agrituristica è stato utilizzato per alcune prove di caseificazione che hanno riguardato la produzione di ricottine e formaggelle fresche, che sono state servite e molto apprezzate nel ristorante dell'agriturismo partner del progetto.

La lana di Ciuta è prodotta in quantitativi limitati, ma l'origine può essere controllata, registrata e tracciata. L'interesse per questa produzione è già tenuto vivo da diverse iniziative (Associazione Pro Patrimonio Montano, Tessuti di Sondrio) rivolte alla valorizzazione della lana e lo sviluppo di una filiera con uno stretto legame con il territorio. Il progetto VAL3CIUTA ha preso in considerazione anche la lana e sono state eseguite una serie di indagini strumentali presso i laboratori del Consorzio Arianne <https://www.consorzioarianne.eu/wp/> unico laboratorio in Italia che svolge analisi strumentale di lana individuale su singolo animale. La lana di Ciuta è stata caratterizzata misurando parametri quantitativi e qualitativi su 96 campioni provenienti dalla tosa autunnale delle pecore delle tre aziende coinvolte nel progetto. I parametri misurati sono stati il peso della lana della tosa del singolo animale, la finezza media, il cv (coefficiente di variazione della finezza), grafico della distribuzione delle finezze, il confort factor e la resa sul sucido. I risultati ottenuti rappresentano i primi dati strumentali disponibili sulla lana di questa razza e di fatto sono in linea con quelli riportati in letteratura misurati su altre razze autoctone non merinizzate. Sono state evidenziate differenze tra le aziende su alcuni parametri misurati (diametro della fibra, confort factor, rese) che evidenziano come la gestione dell'allevamento potrebbe influenzare la qualità della lana e come una selezione più indirizzata verso il miglioramento di questa produzione potrebbe apportare una maggiore valorizzazione di questo prodotto.

Per quanto riguarda gli aspetti socio-economici legati all'allevamento di pecora Ciuta, non esiste alcuno studio specifico che affronti il tema. Per questo, nel progetto VAL3CIUTA è stata condotta una ricerca bibliografica approfondita, avvalendosi anche di dati secondari, con la redazione di un primo report sull'analisi del settore. È stato esplorato il tema dei prodotti a marchio di qualità e di origine, con un focus sulle normative regionali ad essi dedicate e sui progetti relativi alle razze ovine autoctone. In particolare, i principali risultati hanno evidenziato come l'allevamento ovino crei un forte legame con il territorio e l'ambiente, svolgendo un ruolo cruciale nella conservazione della biodiversità e del paesaggio. Inoltre, offre prodotti di grande valore biologico per l'alimentazione umana, come carne, latte e fibre di alta qualità. La riflessione scaturita da questa base conoscitiva ha portato alla realizzazione di un'indagine per vagliare, insieme agli stakeholders locali interessati dall'allevamento di pecora Ciuta, la sostenibilità della re-introduzione di questa razza autoctona in Valtellina e le potenzialità di mercato dei prodotti derivati (lana,

carne, latte). A tal fine, sono state realizzate 40 interviste a stakeholder privilegiati appartenenti a tre categorie sociali: gli allevatori di ovini, prevalentemente di pecora Ciuta, ma non solo, le istituzioni pubbliche, tra cui rappresentanti della provincia di Sondrio e della Regione Lombardia, attori della società, tra cui distributori di prodotti di pecora Ciuta, aziende tessili che utilizzano lana, macellai. L'approccio utilizzato è stato di tipo qualitativo, sul modello di Gioia et al. (2013), in cui si stila una traccia di intervista e l'intervistato è libero di discutere approfonditamente dei temi proposti. Le interviste sono state realizzate di persona e telefonicamente da novembre 2023 a settembre 2024, poi sono state trascritte e infine elaborate attraverso il software Maxqda. I principali risultati indicano come la manutenzione del territorio sia la funzione più importante data dall'allevamento di questa razza, particolarmente frugale e rustica, insieme alla produzione di prodotti a base di carne, e alla possibilità di integrazione del reddito agricolo, in particolare per le aziende multifunzionali. I risultati sono stati raccolti in una relazione contenente i dati.

I prodotti e i risultati del progetto VAL3CIUTA sono stati presentati in convegni scientifici nazionali e internazionali (vedi allegati).

L'opera di divulgazione del progetto è stata intensa e tutti gli eventi e i risultati sono stati promossi tramite il sito internet <https://www.val3ciuta.it/>

Facebook

https://www.facebook.com/people/val3ciuta/100093133084942/?rdid=ITNo0RQuCNoZ3WeN&share_url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fshare%2F1QpNN876dV%2F

Altre informazioni

Spesa totale ammessa progetto	€ 367.343,00
Contributo ammesso progetto	€ 229.028,60
Durata in mesi	24 mesi (proroga 2 mesi)
Focus Area	2A

Allegati:

PRODOTTI DELLA RICERCA

A. Lopez; V. M. Moretti; B. Marcolli; M. Greco; F. Bellagamba

Characterization of meat and meat products from the Italian Alpine breed Pecora Ciuta Poster. 3th Mountain Livestock Farming Systems Meeting of the European Federation of Animal Science . Clermont-Ferrand, giugno 2024 (allegato 1)

A. Lopez, V.M. Moretti, S. Mattiello, C. Mazzocchi, F. Bellagamba

Valorisation of the triple attitude in Ciuta sheep through the characterization of productions: the VAL3CIUTA project - Poster 75 Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Firenze, luglio 2024 (allegato 2)

A. Lopez, B. Marcolli, M. Greco, S. Mattiello, V.M. Moretti, F. Bellagamba

Evaluation of milking attitude and milk quality in native Ciuta sheep breed. Poster presentato al 75. convegno Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Firenze, luglio 2024. (allegato 3)

A. Lopez; V.M. Moretti; F. Bellagamba; M. Antonini; S. Mattiello.

Wool fiber quality of Pecora Ciuta, a local sheep breed from the Italian Alps – Poster. XXV. convegno Congresso SIPAOC (Società Italiana di Patologia e Allevamento degli Ovini e dei Caprini) tenutosi a Sassari, settembre 2024 (allegato 4)

M. Greco; B. Marcolli; F. Bellagamba; A. Lopez; V.M. Moretti; S. Celozzi; M. Battini, S. Mattiello.

Adattamento della pecora ciuta alle operazioni di mungitura. - Intervento presentato al 14. convegno SoZooAlp tenutosi ad Aosta, ottobre 2024 (**allegato 5**)

C. Mazzocchi, S.Mattiello, A. Lopez, F.Bellagamba

The Contribution of Sheep Farming to the Resilience of Mountain Communities: The Case of the Ciuta Sheep.

Intervento che verrà presentato al 30th European Society for Rural Sociology Congress July 2025, Rīga, Latvia.

Lopez, M. Greco, B. Marcolli, V. M. Moretti, S. Mattiello, F. Bellagamba

Evaluation of the triple attitude of the alpine Ciuta sheep breed: quality assessment of milk, meat and wool –

Intervento che verrà presentato al 26th Congress ASPA (Association for Science and Animal Production) Torino, giugno 2025

Tesi di laurea della dott.ssa Margherita Greco: Caratterizzazione e valorizzazione della carne e dei prodotti trasformati di Pecora Ciuta, razza autoctona della Valtellina e dell'Alto Lario. Università degli studi di Milano, LM in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali. Ottobre 2024.

Rai Magazine Orizzonti d'Europa 21 novembre 2023 <https://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-f68bb8ab-7ed9-4b97-8ec7-c471115266ae.html?popup>

RUMINANTIA 21 dicembre 2024. Vi raccontiamo le razze: la Pecora Ciuta. dott.ssa Beatrice Marcolli.

<https://www.ruminantia.it/vi-raccontiamo-le-razze-la-pecora-ciuta/#:~:text=La%20pecora%20Ciuta%20%C3%A8%20frugale,malattie%20e%20difesa%20dai%20predatori>

Articolo IL GIORNO 4 febbraio 2025

<https://www.ilgiorno.it/sondrio/cronaca/la-pecora-ciuta-in-un-08ff68f2>

ERSAV 19 febbraio 2025

<https://www.ersaf.lombardia.it/2025/02/19/val3ciuta-convegno-pecora-ciuta/>

ARAL 21 febbraio 2025

<https://www.aral.lom.it/notizie/news/successo-a-sondrio-per-il-convegno-finale-del-progetto-val3ciuta-dedicato-alla-valorizzazione-della-pecora-ciuta/>

QUALE FORMAGGIO 5 febbraio 2025

<https://www.qualeformaggio.it/resistenza-casearia/28368-il-20-febbraio-a-sondrio-convegno-di-chiusura-del-progetto-val3ciuta/>

RADIO TSN <https://radiotsn.tv/ultime-news/2025/02/12/progetto-val3ciuta-a-sondrio-il-20-il-convegno-conclusivo/>

Articolo LA PROVINCIA DI SONDRIO 11 novembre 2023 (allegato 6)

ONAS Review dicembre 2023 (allegato 7)

Articolo LA PROVINCIA DI SONDRIO 8 MARZO 2025 (allegato 8)