

Valorizzazione e miglioramento qualitativo della VASTEDDA del Belice

Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

CRA - Istituto Lattiero Caseario

Periodo

28/06/2004 - 28/06/2005

Durata

12 mesi

Proroga

4mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€15.000,00

Contributo concesso

€ 15.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La Vastedda è un formaggio tradizionale ottenuto da latte di pecora caratterizzato da una tecnologia artigianale i cui capisaldi sono l'uso di latte crudo senza aggiunta di innesto di batteri lattici, la filatura della cagliata, la forma particolare ed il consumo fresco. Esiste una grande variabilità di prodotto non solo legata alle diverse aziende produttrici, ma anche all'interno del medesimo caseificio nella stessa giornata di produzione. Sono possibili "innovazioni" minime di processo che possono rendere più vantaggiosa la produzione della Vastedda. Le vastedde sono state sottoposte all'analisi sensoriale, attraverso un giudizio di gradimento relativamente alle variabili salato-non salato ed epoca stagionatura fino a 60 giorni. I due gruppi di assaggiatori Lodi e Menfi hanno espresso giudizi nettamente differenziati. Gli assaggiatori di Lodi hanno valutato le Vastedda non salate con una valutazione intermedia e sotto la media al progredire della maturazione, mentre hanno manifestato un trend inverso giudicando il formaggio salato. Gli assaggiatori di Menfi hanno invece dato un giudizio sempre più positivo dando la sensazione di preferire il prodotto non salato a fine conservazione.

Obiettivi

1. Presenza di latte di vacca nei formaggi di latte ovino 2. Individuazione di condizioni preliminari per un packaging alternativo al confezionamento sotto vuoto

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

409 Mantenimento della qualità nella distribuzione commerciale dei prodotti animali

Ambiti di studio

3.4.1. Comparto ovino

11.1.1. Commercializzazione, marketing e sviluppo mercati

Parole chiave

formaggi

confezionamento

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Riconoscimento quali-quantitativo della presenza di latte di vacca in formaggio ovino, usando / implementando il metodo di riferimento CE (Reg 213 del 2001).

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Individuazione di condizioni preliminari per un packaging alternativo al confezionamento sotto vuoto.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Risultati Realizzati

I risultati ottenuti hanno dimostrato che attualmente la produzione di Vastedda con latte misto è una pratica abbastanza diffusa e tale procedura potrebbe dare dei problemi nel caso in cui si debba seguire un disciplinare di produzione al fine di ottenere la Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Riguardo il packaging alternativo è stato osservato che, a volte, utilizzando metodiche di conservazione alternative rispetto al tradizionale confezionamento sotto vuoto, le caratteristiche organolettiche della Vastedda del Belice si sono modificate. Tali differenze sono apparse più marcate al 60° giorno di conservazione.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

CRA - Istituto Lattiero Caseario

Action manager

Germano Mucchetti

ilclodi@ilclodi.it

Details
