

Convenient: Conservazione e valorizzazione di razze autoctone in via di estinzione

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2000

Sito web

http://convenient.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=16498

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Biodiversità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Azienda agricola F.Ili Delmolino

Azienda Agricola
F.Ili Delmolino

Indirizzo

Località Centopecore

29010 Farini PC

Italia

L'azienda Delmolino si trova a Centopecore, nel comune di Farini (PC) ed è gestita da 4 fratelli: Giacomo, Giorgio, Maria e Pierina, che da sempre allevano la razza Ottonese. Nel corso degli anni altre persone hanno preso a cuore questa razza, tra questi il dott. Carlo Malaspina, dell' Ispettorato Agrario di Piacenza e il dott. Luigi Perini che si occupava delle valutazioni. Insieme avevano deciso l'allevamento di un toro per la conservazione del seme e, dopo la loro scomparsa, i fratelli Delmolino hanno proseguito autonomamente, fecondando le vacche con il seme custodito dall'APA di Piacenza.

Nel 2010 l'azienda ha aperto un Bancolat a Ponte dell'Olio (PC), e in quel momento le ottonesi in azienda erano 8, mentre risale al 2013 un articolo sulla rivista Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, che fa scoprire l'esistenza di un allevamento con capi di Ottonese nella provincia piacentina. Nel frattempo i fratelli Delmolino hanno iniziato a produrre seme dai tori aziendali, su suggerimento del veterinario Alessio Zanon, e successivamente è iniziata la collaborazione con il CRPA.

Oggi in azienda ci sono 16 capi di razza Ottonese di cui 1 toro; 7 sono le vacche in lattazione. Durante il GOI sono nati 16 vitelli, di cui 7 femmine. Tra le prime femmine nate all'interno del GOI, Fenice è stata avviata alla produzione di latte; Roccia, Principessa e Preziosa partoriranno durante il 2021.

Oltre all'allevamento di bovini da latte, l'azienda alleva cavalli Bardigiani puri da diverse generazioni, i quali prendono il nome da Bardi, comune dell'appennino parmense, situato nel cuore dell'area di allevamento, che comprende le valli del Taro e del Ceno.



Origine dell'idea innovativa

Il progetto nasce grazie all'interesse comune del Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA spa), dell'Azienda Agricola Delmolino e dei Dipartimenti di Scienze Medico-Veterinarie e di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma per valorizzare il latte della razza Ottonese attraverso la sua trasformazione in prodotti lattiero-caseari mono-razza. Ciò allo scopo di contribuire a garantire la tutela della razza attraverso un'azione specifica mirata a migliorare il reddito degli allevatori.

La ottonese è una razza originaria delle zone appenniniche al confine tra le regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Liguria e Piemonte. Questa razza è tipicamente di montagna ed è stata molto apprezzata localmente per la sua capacità di adattamento e per la sua robustezza e resistenza alle difficoltà climatiche ed orografiche.

Nel 1959 si registrava una consistenza fra i 20.000 e i 25.000 capi, mentre attualmente gli animali iscritti al Registro anagrafico non superano i 300 capi.

Si tratta di una razza a triplice attitudine, vale a dire in grado di produrre latte, carne, lavoro. Gli ultimi dati disponibili sono del 1942 e indicano produzioni tra gli 800 e i 1.600 kg di latte in 280 giorni, con in media il 4% di grasso, il 3,5% di proteine e il 5% di lattosio. La carne ottenuta era giudicata a fibra morbida, ben infiltrata di grasso e di notevole sapidità.

Le caratteristiche principali dei bovini di questa razza sono la rusticità, la longevità e la prolificità.

Purtroppo la situazione della razza Ottonese resta critica visti i continui incroci a cui viene sottoposta senza alcuna remora. La situazione più drammatica resta quella della popolazione emiliana, attualmente intorno ai 15 capi. Migliore sembra la situazione delle popolazioni lombarda e piemontese, mentre per la popolazione ligure, per via degli incroci con tori Garronesi (Bionda di Aquitania) si sta del tutto vanificando ogni possibilità di recupero.

Le attività di Convenient sono state organizzate per dare una risposta ad alcune criticità che affrontano gli allevatori che trasformano o vogliono trasformare il latte da bovine di razze autoctone: da una parte il basso numero di capi, che si traduce in quantitativi ridotti e variabili di latte durante l'anno, dall'altra la scarsità, o in alcuni casi la mancanza totale, di dati aggiornati riguardanti le caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche del latte.

Descrizione innovazione

Durante i 3 anni di attività la mandria dell'azienda Delmolino è stata monitorata, sono state registrate le produzioni di latte - sia dal punto di vista della quantità prodotta che della qualità - ed è stata controllata l'alimentazione delle bovine. Il GO ha dedicato una buona parte del suo lavoro alla caratterizzazione del latte prodotto di razza Ottonese. Nello specifico, oltre la composizione centesimale, è stata caratterizzata la frazione azotata ed è stato determinato il contenuto dei principali minerali rilevanti per i processi caseari. Inoltre, è stato definito il profilo di acidi grassi e determinato il contenuto di colesterolo e di altre molecole interessanti dal punto di vista nutrizionale, come ad esempio i CLA (isomeri dell'acido linoleico coniugato).

Infine, sugli stessi campioni sono stati determinati alcuni parametri utili per la caseificazione, quali la resa casearia, il tempo di coagulazione e la consistenza del coagulo al momento del taglio della cagliata.

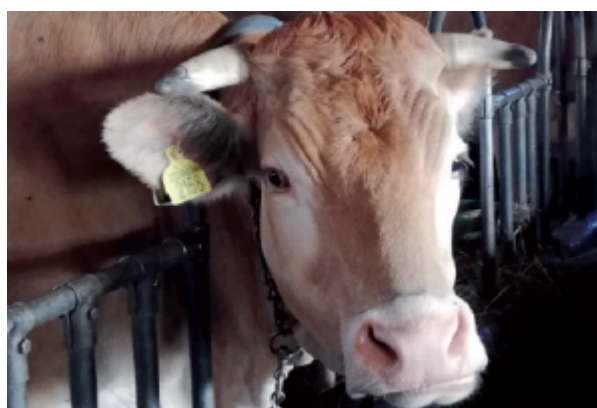
La caratterizzazione del latte è stata utile per definire e sviluppare su scala sperimentale alcuni prodotti lattiero-caseari freschi, come robiola, crescenze, caciotte con stagionatura breve e yogurt. Questi prodotti grazie a un turn-over veloce non richiedono grandi spazi di magazzino o cella frigorifera e l'attrezzatura necessaria per la loro produzione è minima, aspetti rilevanti per l'avvio di questo tipo di attività.

Dalle analisi dei campioni di latte emerge, rispetto alla Frisona (presa a riferimento), un minor contenuto di acidi grassi saturi (circa il 70% del totale), un maggior contenuto di acidi grassi monoinsaturi (circa 25%) e polinsaturi (fino al 5%) dei quali fanno parte l'acido linolenico (18:3 - ω 3) e l'acido linoleico (18:2 - ω 6), i due acidi grassi essenziali per l'essere umano, e un maggior contenuto di acido oleico (17%).

In merito alla resa casearia, al tempo di coagulazione e alla consistenza del coagulo (parametri valutati e utili al fine della trasformazione del latte in formaggio) si è ottenuta una resa media dell'11,83% (resa Frisona 11%); il tempo di coagulazione è stato in media di 12,5 minuti (13,4 per la Frisona). Ciò significa che il latte di Ottonese è ottimo per la caseificazione.

Il progetto aveva l'obiettivo di dare valore aggiunto alla produzione di latte di Ottonese valutando la fattibilità di una filiera lattiero-casearia corta gestibile direttamente in azienda per la produzione di formaggi mono latte. Allo scopo sono state valutate tre tipologie di formaggio: uno fresco a pasta molle, uno fresco a coagulazione acida e pasta molle e uno semimolle a breve stagionatura.

Dai risultati ottenuti si può affermare che in una fase iniziale o di avvio dell'attività, quelli più adatti sono risultati quelli a pasta molle e semimolle a breve stagionatura, mentre quello a coagulazione acida risulta più difficoltoso da produrre e richiede una specifica attrezzatura.





Benefici dell'Innovazione

La tutela della biodiversità nel settore dell'allevamento bovino si traduce nella tutela delle razze a rischio di estinzione. Si tratta di bovini non più allevati perché soppiantati nel corso degli anni da razze cosmopolite più produttive. In Italia su 20 razze presenti, solo 6 superano i 10.000 capi e soltanto 3 hanno diffusione nazionale. Tuttavia è necessario ricordare che l'allevamento delle razze autoctone contribuisce a mantenere la struttura sociale e del paesaggio grazie alla conservazione di prati e pascoli in aree marginali in cui sia la ridotta disponibilità degli alimenti che la loro qualità, nonché le particolari condizioni climatiche, renderebbero eccessivi i costi di allevamento per le razze più produttive.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Uno degli elementi più importanti per tutelare le razze autoctone è il legame della razza stessa e la produzione di prodotti. Ciò, oltre a rappresentare un forte elemento di legame tra prodotto e territorio, consente di sostenere anche economicamente l'allevamento delle razze autoctone, portando a un miglioramento del reddito dell'agricoltore.

Dati Partner

Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie

Indirizzo
Strada del Taglio 10
43126 Parma PR
Italia
