

Il Parmigiano Reggiano diventa A2A2

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2021

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Caseificio San Pier Damiani



Indirizzo

Via Gazzano, 35/a

43122 San Prospero PR

Italia

Nel 1965 a San Prospero, frazione del comune di Parma, è sorto il caseificio San Pier Damiani. L'azienda si occupa della produzione del Parmigiano Reggiano. Attraverso le visite guidate è possibile scoprire il re dei formaggi e le sue caratteristiche organolettiche. Degustandolo sarà possibile imparare a riconoscerlo a livello visivo, tattile, olfattivo e gustativo.

Il caseificio ospita un punto vendita dove è possibile acquistare prodotti tipici parmensi con Parmigiano Reggiano nelle varie stagionature 18, 22 e 30 mesi, miele biologico delle colline di Parma, aceto balsamico, burro e vini tipici del territorio come il vino Fortana del Casaro, il Bianco del Casaro (Vino bianco secco) e il Rosato. Inoltre è possibile acquistare Gadget per formaggio come coltelli, grattugie e formaggiere.

Il caseificio oggi è di proprietà dell'azienda agricola Delsante che da sei generazioni è impegnata in agricoltura. A partire dal 2021, il caseificio acquista anche latte di vacca bruna allo scopo di produrre, lavorandolo separatamente, un prodotto di nicchia, il Parmigiano Reggiano "di sola Bruna"..

L'azienda è stata inserita nel Registro delle imprese storiche d'Italia. I campi coltivati conservano i segni di una storia antica: tracciati con linee parallele e perpendicolari (cardines e decumani), un acquedotto e manufatti rinvenuti in loco risalgono all'epoca romana. Le terre un tempo paludose, sono oggi ricche d'acqua derivanti da risorgive e fontanili. Hanno una straordinaria capacità produttiva e grazie alle loro caratteristiche e alla loro posizione, permettono la fienagione delle tipiche essenze arboree fondamentali per l'alimentazione delle bovine e per la produzione di Parmigiano Reggiano Dop di altissima qualità.

La zona di origine del Parmigiano Reggiano è delimitata e si estende esclusivamente nelle 5 province italiane di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (fino al confine del fiume Reno) e Mantova (nel suo territorio alla destra del fiume Po). Il Parmigiano Reggiano protetto dalla Dop - Denominazione di Origine Protetta - garantita dall'Unione Europea si può produrre solo in questo territorio.

Oggi l'allevamento ha un'ottima capacità produttiva arrivando contare oltre

300 capi in stalla. Nel corso degli anni sono stati acquistati poderi confinanti arrivando a coltivare circa 120 ha di terreno.



Origine dell'idea innovativa

Il latte A2A2 è un tipo di latte caratterizzato dalla presenza prevalente di Beta Caseina A2A2, a differenza del latte comunemente diffuso che contiene in prevalenza la variante Beta Caseina A1A1, tra le numerose varianti di questa Beta Caseina. La Beta Caseina A2A2 era originariamente presente nel latte bovino ma nel tempo – per effetto dei processi di selezione genetica delle bovine da latte – è stata sostituita da altre varianti.

Il latte A2A2 ha suscitato un interesse crescente negli ultimi anni nei Paesi anglosassoni ed in particolare in Nuova Zelanda. Gli studi effettuati su questo tipo di latte hanno individuato i diversi processi di degradazione di questa proteina rispetto alla variante A1A1 che rendono il latte A2A2 più digeribile e più gradito al consumatore. Tanto che in diversi Paesi sono state create delle linee di produzione e di commercializzazione di latte A2A2 che hanno permesso una valorizzazione specifica di questo prodotto. Seguendo questa tendenza si sono sviluppate anche linee di prodotti trasformati a base di latte A2A2. Tra questi anche alcuni formaggi, ma le esperienze in tal senso sono molto limitate.

Da qui nasce l'idea di creare un formaggio a lunga stagionatura A2A2. E' stato creato dunque il Gruppo Operativo per l'Innovazione "Parmaggrega", coordinato dal CRPA di Reggio Emilia, con il quale abbiamo realizzato il primo Parmigiano Reggiano A2A2 al mondo.

Descrizione innovazione

Per la realizzazione di questo progetto sono stati necessari 4 anni di lavoro, in quanto è stato necessario raggiungere nell'allevamento un numero sufficiente di bovine da latte A2A2 in grado di riempire almeno una caldaia ed ottenere quindi un formaggio solo con latte A2A2.

Entrando più nel dettaglio è stata fatta una mappatura genetica delle bovine presenti in stalla grazie al supporto tecnico dei laboratori dell'Ara Piemonte. In base a questa mappatura è stato possibile individuare alcuni animali già geneticamente A2A2 ed altri che incrociati con tori A2A2 potevano dare prole.

Si tratta di un processo graduale che richiede tempo, per cui si prevede di avere tutta la stalla con animali A2A2 entro il 2025. Nel frattempo, nei primi mesi del 2020, una volta raggiunto il numero minimo di bovine da latte A2A2, è iniziata la raccolta separata del latte raccolto in un'apposita cisterna frigo che ha permesso la lavorazione in caldaia separata.

Per una valorizzazione del nuovo prodotto, trasparente per il consumatore, è stato scelto di arrivare alla sua certificazione. Tutto il processo di individuazione delle bovine e di lavorazione è stato documentato, allo scopo di iniziare a costruire il processo di certificazione. Si tratta di un percorso necessario che garantisce al consumatore che il nuovo prodotto viene realizzato effettivamente solo con latte A2A2 derivante da bovine A2A2 e che in tutta la lavorazione le caratteristiche vengono preservate.

Tale processo ha ottenuto la validazione dell'ente di certificazione terzo Certiquality, che comprova che il formaggio ottenuto è stato caseificato esclusivamente con latte A2A2.



Benefici dell'Innovazione

A marzo del 2021 le prime forme hanno raggiunto i 12 mesi di stagionatura necessari per ottenere la certificazione Dop e per essere messo in commercio.

La produzione di Parmigiano Reggiano con latte A2A2 ha consentito anche a un caseificio di dimensioni ridotte di essere competitivo sul mercato e farsi conoscere e apprezzare con un prodotto con una marcia in più.

La commercializzazione del prodotto avviene in buona parte on-line tramite il sito dell'azienda, raggiungendo così, direttamente il consumatore finale.

Nonostante i numerosi studi effettuati sul latte A2A2, il più autorevole quello di Efsa del 2009, non vi sono evidenze scientifiche consolidate sui benefici di questo tipo di latte. Essendo un prodotto relativamente “giovane” sarà necessario del tempo per avere delle casistiche sufficienti a definire delle basi scientifiche. Nonostante questo il latte ha trovato degli sbocchi di mercato sempre crescenti e un apprezzamento per certi versi inaspettato da parte del consumatore. Uno studio dell'Università Politecnica delle Marche del 2020, infatti, rivela che i consumatori sono disposti a pagare un premio per il latte A2A2. Inoltre, le persone interessate alla qualità, e che già acquistano prodotti funzionali, sono attratti da questo tipo di prodotto.

Come non ci sono evidenze sufficienti per il prodotto latte, ancora meno sono le indagini effettuate sui formaggi e soprattutto sui formaggi stagionati. Questa realizzazione permetterà di avere un prodotto su cui potranno essere fatti ulteriori approfondimenti relativi alla composizione proteica del Parmigiano Reggiano A2A2 e dell'intera filiera per questo specifico prodotto.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

L'innovazione implementata è certamente trasferibile in aziende che siano in grado di raggiungere nell'allevamento un numero sufficiente di bovine da latte A2A2 funzionali all'ottenimento di un formaggio solo con latte A2A2.

Dati Partner

Società Agricola Delsante Elvezio e Saverio società semplice

Indirizzo
Via San Donato 45
43100 Parma PR
Italia
