

I formaggi dop valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità

Riferimenti

Acronimo

1217 VALTEC

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano per la ricerca e lo sviluppo 2008

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina

Casera e Bitto

Periodo

03/06/2008 - 03/06/2010

Durata

24 mesi

Proroga

5mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€348.072,33

Contributo concesso

€ 175.964,60 (50,55 %)

Risorse proprie

€ 172.107,73 (49,45 %)

Sito web

http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Statellite?c=Redazionale_P&childp...

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha portato alla definizione delle caratteristiche compositive e microbiologiche dei formaggi DOP valtellinesi, indagando per il Bitto anche le possibili relazioni tra la composizione floristica del pascolo e le caratteristiche del formaggio. Con l'intento di riprodurre il più fedelmente possibile ciò che spontaneamente avviene durante la caseificazione, si sono individuati i batteri lattici maggiormente presenti nelle prime fasi del processo di caseificazione. Lo studio delle caratteristiche di interesse tecnologico degli isolati ha rappresentato quindi il primo passo per la selezione di biotipi idonei per la formulazione di miscele starter autoctone che sono state successivamente valutate in produzioni sperimentali. Lo starter ha dimostrato di costituire un ausilio per la corretta conduzione della caseificazione e quindi per l'ottenimento di formaggi con le caratteristiche desiderate, senza però standardizzare la produzione. Il dettaglio dell'attività sperimentale è disponibile sul sito web regionale all'indirizzo www.agricoltura.regione.lombardia.it - Argomenti - Ricerca e Sperimentazione - Le ricerche finanziate - comparto produzioni animali.

Obiettivi

Obiettivi del progetto sono stati: I) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera, da preservare nel tempo; II) l'individuazione di starter selezionati autoctoni il cui uso consente la riduzione

dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche che sono espressione del legame con il territorio.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

1) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera 2) l'individuazione di starter selezionati autoctoni per la riduzione dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e il mantenimento delle caratteristiche tipiche

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Obiettivi del progetto sono stati: I) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera, da preservare nel tempo; II) l'individuazione di starter selezionati autoctoni il cui uso consente la riduzione dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche che sono espressione del legame con il territorio.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto

Responsabile

Selene Erini

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Responsabile

Milena Brasca

Dettagli

I formaggi dop valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/i-formaggi-dop-valtellinesi-miglioramenti-tecnologici-nel-rispetto-della>

Ruolo

Partner

Nome

CRA FLC (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura)

Responsabile

Roberto Giangiacomo

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Responsabile

Fausto Gusmeroli

Dettagli
