

# Centro Regionale del Caglio al servizio dei produttori del formaggio "Vastedda della Valle del Belice DOP"

## Soggetto realizzatore

SOAT di Menfi - Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari – Regione Siciliana

## Il progetto in sintesi

La Vastedda della Valle del Belice DOP è l'unico formaggio di pecora a pasta filata prodotto in Italia con latte intero crudo. Con Regolamento della Commissione CE n. 971 del 28/10/2010 è oggi iscritta nel registro delle Denominazioni d'Origine Protette (DOP) ed è tutelata dal Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice con sede ad Agrigento.



Vastedda della Valle del Belice DOP

L'origine delle specificità di questo formaggio dalla forma schiacciata e dal sapore leggermente acidulo è attribuibile essenzialmente all'ambiente geografico di produzione e ai suoi fattori umani e naturali (natura del terreno, essenze pabulari, razza, batteri pro-caseari,...).

La Vastedda della Valle del Belice DOP è un formaggio dalle pregiate caratteristiche che viene prodotta in maniera artigianale utilizzando le attrezzature storiche (tina, piddiaturi, rotula, paletta in legno, fiscelle di giunco, piatti fondi in ceramica, caldaia di rame stagnato) ed il latte crudo proveniente da pecore di razza Valle del Belice, allevate nell'omonima valle.

Fra le materie prime peculiari della Vastedda della Valle del Belice DOP, il caglio utilizzato per la coagulazione presamica del latte riveste particolare importanza. Difatti, secondo il dettagliato disciplinare di produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP, pubblicato nella GURI n. 239 del 13 Ottobre 2007, esso deve essere ottenuto secondo il metodo tradizionale dall'abomaso di agnelli lattanti (caglioli) di razza Valle del Belice, allevati nell'areale della DOP.

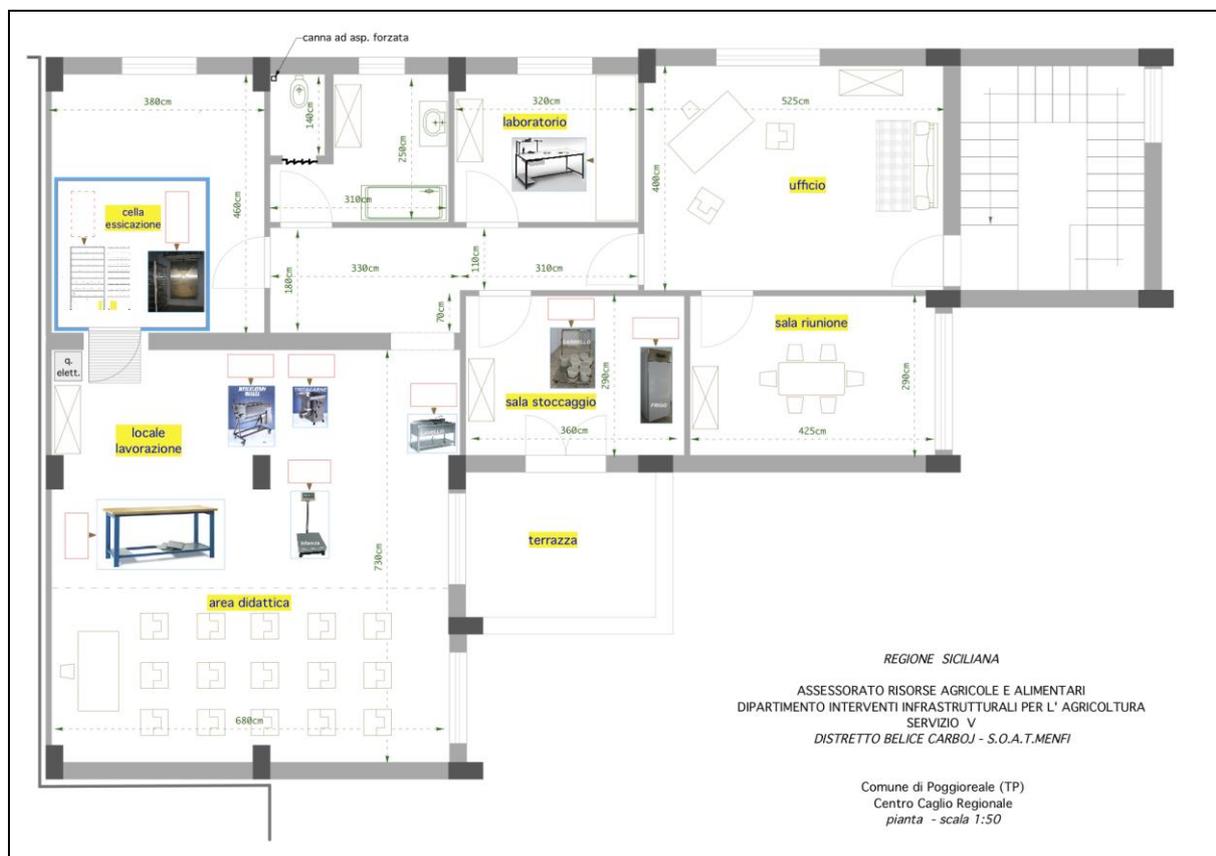


Pecora Razza Valle del Belice

Poiché nella Valle del Belice si pratica ancora una pastorizia tradizionale ed estensiva, di tipo semibrado e talvolta anche transumante, gli allevatori, non essendo adeguatamente attrezzati per una produzione artigianale del caglio rispettosa delle sempre più rigide norme sanitarie e veterinarie vigenti in materia di sicurezza alimentare, sono costretti a comprare caglio industriale e quindi con la perdita di un prodotto tipico del territorio. Si è resa pertanto necessaria la realizzazione di un Centro di produzione di caglio in pasta di agnello tale da assicurare il fabbisogno degli allevatori soci del Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice.

L'intero progetto del Centro Regionale del Caglio vuole fare memoria dell'antico processo di produzione del caglio ed innovarlo su basi scientifiche allo scopo di esaltare le caratteristiche qualitative della Vastedda Valle del Belice DOP. Inoltre, assicurando le migliori caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, utilizzando la materia prima ottenuta nell'areale di origine e il sistema di rintracciabilità appositamente messo a punto, si contribuisce alla salvaguardia della specificità del formaggio, per una sua migliore riconoscibilità, a tutela del consumatore, e si assicura al tempo stesso la sostenibilità economica del relativo processo di produzione.

Inserito nel più ampio progetto pluriennale "Rete di filiera zootecnica da latte" del Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura della Regione Siciliana, il Centro del Caglio è stato realizzato con un investimento complessivo di € 60.000 di cui € 40.000 costituito da fondi regionali e € 20.000 messi a disposizione da parte del Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP. Avviato nel novembre del 2009, il progetto si è concluso dopo 12 mesi dall'inizio dei lavori.



Pianta con la linea di produzione del Centro Regionale del Caglio

## Soggetti coinvolti

Il Centro del caglio è stato realizzato dalla Sezione Operativa di Assistenza Tecnica (SOAT) di Menfi (AG) del Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura della Regione Siciliana, con la collaborazione del Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP. Inoltre, hanno partecipato all'iniziativa il Comune di Poggioreale (TP), che ha messo a disposizione i locali da molti anni in disuso e la TEN srl di Trento una delle poche società al mondo in grado di fornire delle consulenze specialistiche nel settore.

## La Buona Prassi

Il progetto del Centro Regionale del Caglio rappresenta un esempio di buona prassi dal carattere altamente innovativo e di trasferibilità, in grado di contribuire alla Politica di Sviluppo Rurale e al raggiungimento degli obiettivi della Strategia Europea 2020. Con tale motivazione è stato premiato nella categoria "Crescita Intelligente" del Concorso ESEMPI edizione 2011, promosso dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale. La candidatura al concorso è avvenuta per iniziativa della Postazione Regionale della Rete Rurale Nazionale (PRR-Sicilia) che opera all'interno dell'Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana a supporto del PSR Sicilia 2007-2013. Il Premio è rappresentato dall'erogazione di una borsa di studio di 16.000 Euro destinata a un giovane neolaureato che svolgerà un anno di stage presso il Centro del Caglio.

L'aspetto più innovativo del progetto è rappresentato dal fatto che i partner, grazie anche all'apporto professionale del consulente esterno, hanno condiviso la sua realizzazione in tutte le sue fasi: progetto di massima, messa a punto del processo di produzione, progetto con variante, modifiche tecniche ed allestimento degli impianti e delle attrezzature, verifica tecnica e collaudo.

Va evidenziato che le conoscenze sul metodo di produzione tradizionale del caglio si basavano soltanto su evidenze empiriche. Per tale motivo è stato necessario uno studio preliminare da parte della SOAT di Menfi sui procedimenti di ottenimento del caglio adottati tradizionalmente nella zona. I partner hanno dunque condiviso la centralità del disciplinare di produzione della Vastedda della Valle del Belice, che contiene una parte specifica per la produzione del caglio, e di conseguenza la scelta degli impianti e delle macchine che potevano, da una parte, meglio interpretare il disciplinare stesso e, dall'altra, facilitare il lavoro e standardizzare la qualità del prodotto.

La mancanza sul mercato di macchine e attrezzature specifiche per la produzione di caglio, ha reso necessario un lavoro supplementare di progettazione dei modelli da far costruire agli artigiani fornitori. All'uopo sono state realizzate una cella per l'essiccazione degli abomasi a temperatura e umidità controllate, e una speciale scaffalatura su disegno tecnico della SOAT di Menfi.



Caglioli in cella di essiccazione

## **Risultati raggiunti e proposte per il futuro**

Diverse prove sperimentali sono state realizzate per adattare il processo di produzione al disciplinare di produzione del caglio, parte integrante del disciplinare della DOP Vastedda della Valle del Belice. Le varie fasi di lavorazione dei caglioli e la produzione del caglio in pasta di agnello sono state effettuate tenendo sotto controllo i valori di pH e di temperatura. In fase di sperimentazione e collaudo sono stati prodotti circa 250 Kg di caglio in pasta prodotto con i caglioli provenienti dagli allevamenti dei soci del Consorzio.

Alla fine tutto il processo di lavorazione si è svolto regolarmente ed il prodotto è risultato molto cremoso e solubile, con un'ottima attività coagulante.



Particolare del caglio in fase di lavorazione

Inoltre, sono stati messi a punto i sistemi per la tracciabilità e rintracciabilità dei lotti e della materia prima che consentono di mantenere la traccia del percorso fra l'origine dei caglioli ed il barattolo contenente il prodotto finito in distribuzione ai caseifici della DOP Vastedda della Valle del Belice.

Tutte queste attività progettuali rappresentano certamente una buona prassi di Ricerca e Sperimentazione (R&S) partecipata ed inclusiva, che ha visto la contrapposizione ma anche la condivisione delle conoscenze e delle idee tra gli allevatori, mastri casari e rappresentanti del mondo istituzionale e scientifico. Altro aspetto da evidenziare è dato dal fatto che il contributo finanziario del Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP è stato utilizzato per il recupero di un locale di proprietà del Comune di Poggioreale, da molti anni in disuso, ed oggi messo a servizio degli operatori economici della zona e delle attività di del Centro del Caglio.

Si può certamente affermare che l'iniziativa abbia contribuito ad accrescere il *capitale sociale* della zona, dimostrando come le relazioni sociali, così come la tecnologia, siano un fattore in grado di rafforzare l'efficienza dell'intera funzione di produzione.

Considerato che le procedure amministrative per le autorizzazioni e per la registrazione come opificio sono state tutte completate e che nel mese di ottobre del 2011 gli è stato assegnato l'*approval number* da parte dell'Assessorato Regionale alla Salute, il Centro Regionale del Caglio, che verrà inaugurato ufficialmente l'11 novembre 2011, risulta essere già in condizioni di poter operare per le finalità previste dal progetto. Esso rappresenta una efficiente struttura al servizio degli operatori belicini, poiché offre loro la possibilità di lavorare i caglioli dei propri allevamenti, al costo delle sole spese di funzionamento.

Ciò nondimeno, si ritengono necessari ulteriori modesti, ma indispensabili, investimenti per l'acquisto di alcune macchine e piccole attrezzature che consentiranno di ottimizzare la resa produttiva, e per la realizzazione di un minilaboratorio per la titolazione del caglio e le analisi microbiologiche che necessariamente dovranno essere svolte all'interno del Centro. Altri piccoli adeguamenti si potranno eventualmente realizzare per rendere fruibile la struttura ai fini delle attività di ricerca, dimostrative e formative promosse dalle Istituzioni e dagli Enti di ricerca che fanno già parte del suo network (l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, la Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo e quella di Veterinaria dell'Università di Pisa, Istituti Tecnici ad indirizzo agrario).

A pieno regime il Centro Regionale del Caglio di Poggioreale dovrebbe consentire una produzione potenziale di almeno 2.200 kg di pasta di caglio all'anno, ovvero pari al quantitativo necessario per caseificare l'intera produzione di latte proveniente dagli allevamenti ovis del territorio.

Con la struttura e le installazioni a pieno regime, inoltre, la SOAT di Menfi, in collaborazione con il Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP, intende

estendere le prove di ricerca e sperimentali anche alla produzione di cagli alternativi per la produzione di altri formaggi storici siciliani.

**Per informazioni:**

SOAT di Menfi: tel. 092571397 – soat.menfi@regione.sicilia.it

Francesco Gagliano 3203775961 – francesco.gagliano@regione.sicilia.it

Paolo Campo 3286429418 – paolo.campo@regione.sicilia.it

Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice

Massimo Todaro 3393464087 – massimo.todaro@unipa.it

Lorenzo Pagliaroli 3450148165 - contatti@consorziovastedda.it

---