

Recupero del siero del latte Coop.Sant'Antonio

Il siero del latte: da problema ambientale a preziosa risorsa



Il territorio della Valle di Taleggio è caratterizzato da una forte vocazione agricola principalmente incentrata sulla produzione di latte e la trasformazione casearia di qualità che garantisce sostentamento ai lavoratori del settore e l'attrattività dell'area. La filiera lattiero casearia della valle è caratterizzata da produzioni DOP e da prodotti caseari attualmente senza marchio. Nel corso degli anni ha subito profondi cambiamenti relativi sia all'adeguamento strutturale, necessario per rispondere alle esigenze del mercato, sia alle attività di valorizzazione e di promozione dei prodotti agricoli.

Negli anni '80 nasce la Cooperativa Agricola Sant'Antonio, una realtà cooperativistica con la finalità di raccogliere il latte degli allevatori della valle e lavorarlo in loco per evitare che questa preziosissima risorsa fosse venduta a fondovalle, disperdendo così un grande patrimonio.

La Cooperativa agricola S. Antonio in Val Taleggio è, dunque, una realtà virtuosa e innovativa che ha, già da tempo, introdotto nuove tecnologie per riorganizzare e adeguare le proprie strutture; grazie a un gruppo di allevatori della zona e alla partecipazione attiva dei Comuni di Taleggio, Veduggio e della Comunità Montana Valle Brembana, già nel 1989, ha realizzato il proprio caseificio e la stalla sociale dotata di un impianto automatizzato per la mungitura, proprio per valorizzare e sostenere le pratiche agricole tradizionali presenti nella valle.

Oggi la Cooperativa acquista la gran parte del latte da cinque aziende agricole presenti in Val Taleggio e Val Brembilla, che allevano prevalentemente vacche di razza Bruna. Con la vendita diretta alla Cooperativa, i produttori della zona hanno un margine di guadagno sul latte stesso, sul formaggio e sui latticini prodotti.

TEMI

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

ECONOMIA DI MONTAGNA

Progetti realizzati in aree montane e di rivitalizzazione dell'economia e della vita sociale montana e che vedono le aziende agricole protagoniste dello sviluppo locale.

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filieri), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.



Il progetto

Nel 2019 la Cooperativa ha iniziato ad avviare le procedure per l'installazione di una centrale termica con generatore e scambiatore di calore per riutilizzare il siero del latte. L'impianto, attualmente in uso, è necessario per la valorizzazione di un sottoprodotto del caseificio, il siero del latte, che in passato veniva acquistato dagli allevamenti di suini per la loro alimentazione. In seguito alla chiusura di questi ultimi, lo smaltimento del siero, che veniva effettuato anche tre volte alla settimana, è diventato un costo di gestione importante in termini di trasporto.

Il sottoprodotto, per le aziende produttrici, è da sempre considerato un rifiuto, ma il siero del latte con il suo notevole contenuto di proteine e caseine (parte secca) rappresenta un ottimo alimento per la nutrizione dei bovini e dei suini. Grazie alle basse temperature, il siero presenta un pH dolce che lo rende gradevole agli animali.

Normalmente la lavorazione del latte avviene a temperature elevate (circa 35°) e grazie all'installazione della centrale termica il siero viene raccolto in uno scambiatore di preraffreddamento per evitare la generazione di fenomeni microbiologici. Mediante un sistema di tubazioni e pompe per irraggiamento ad acqua, il calore prodotto dal siero viene recuperato per essere utilizzato in altri processi aziendali determinando un recupero di potenza calorifica. Una volta raffreddato il siero, invece, questo è conservabile e riutilizzabile entro un certo tempo per l'alimentazione dei bovini presenti in azienda. La realizzazione di un ciclo produttivo chiuso, finalizzato all'alimentazione dei capi bovini, permette alla Cooperativa di ottenere un risparmio notevole in termini di acquisto di mangimi e

la riduzione dei costi di trasporto e di inquinamento. L'impianto garantisce sicuramente una maggiore sostenibilità ambientale, considerata l'assenza dei mezzi di trasporto necessari per lo smaltimento del siero, e un importante risparmio economico per l'acquisto dei mangimi e dei foraggi il cui costo, a seguito dello scoppio della guerra in Ucraina, è raddoppiato.

La Cooperativa agricola S. Antonio e la produzione dello Strachitùnt

La Cooperativa lavora il latte crudo come i casari di una volta, questa scelta comporta necessariamente che tutta la filiera, dallo sfalcio alla stagionatura, deve prevedere grande attenzione e cura per garantire la qualità dei formaggi prodotti.

La Cooperativa è, per numero di forme, il principale produttore di Strachitùnt DOP, formaggio tipico dell'area. Si tratta di un formaggio erborinato a latte crudo appartenente alla famiglia degli stracchini.

Il termine Strachitùnt deriva dalla traduzione bergamasca di stracchino tondo, la cui caratteristica è la





tecnica di lavorazione delle due paste che consiste nell'unione a strati della cagliata: pasta calda prodotta la mattina e fredda prodotta la sera. Dall'unione delle due cagliate si ottiene un formaggio a forma cilindrica. Dal 2014 il formaggio è una DOP.

Il disciplinare di produzione del formaggio è rigorosissimo: il latte deve provenire da bovini allevati in aziende della zona di produzione e appartenere, per almeno il 90% del totale, a vacche di razza Bruna Alpina alimentate con erba e fieno provenienti per il 90% dalla zona della Val Taleggio; in aggiunta, va ricordato che il territorio ammesso dal disciplinare comprende solo quattro comuni: Taleggio, Veduggio, Gerosa e Blello.

La filiera lattiero casearia della produzione dello Strachitunt DOP è legata ad un sistema produttivo di tipo estensivo grazie alla presenza di tre sistemi di alpeggi,

che rappresenta un indispensabile strumento di protezione, conservazione e valorizzazione del paesaggio agrario montano.

In risposta alla crisi del comparto degli anni '90, la Cooperativa agricola S. Antonio e alcuni allevatori e stagionatori della valle hanno deciso di riprendere e sviluppare la produzione dell'"originale" Strachitunt per produrre in valle un formaggio storico e, al tempo stesso, tutelarne il nome grazie alla certificazione DOP.

Oggi nella zona di produzione sono presenti otto allevamenti che conferiscono il latte alla Cooperativa agricola S. Antonio, di cui tre rientrano nella filiera della DOP Strachitunt.

A cura di Rita Iacono e Novella Rossi **Dicembre 2022**

I numeri del progetto

8 soci di cui 2 giovani
57.722,00€ valore complessivo dell'investimento
23.088,80€ valore finanziato dal bando Operazione 4.2.01
 PSL GAL Valle Brembana 2020

Fonti: intervista e dati GAL Valle Brembana 2020