

# Recupero del siero del latte Coop.Sant'Antonio

Il siero del latte: da problema ambientale a preziosa risorsa



## L'intervista



*La Cooperativa agricola S. Antonio con caseificio in Val Taleggio nasce negli anni '80 con lo scopo di raccogliere il latte dagli allevatori della valle che viene lavorato in loco per preservarne la tipicità e sostenere l'attività agricola del territorio. Per conoscere la storia della Cooperativa e comprendere meglio l'investimento effettuato nell'ottica di rafforzare la sostenibilità economica e ambientale della stessa abbiamo incontrato Marco Locatelli, proprietario della Cooperativa S. Antonio, e Marta Ratti Carrara, Responsabile Animazione Sviluppo Locale del GAL Valle Brembana 2020.*

## **Marco, qual è la storia della Cooperativa e quali sono le sue principali attività...**

La Cooperativa nasce agli inizi degli anni '80 in Val Taleggio, una valle laterale della Val Brembana, grazie agli aiuti delle amministrazioni locali e agli sforzi di alcuni allevatori e di un casaro. Siamo in un'area montana e insieme ad alcuni soci della Cooperativa, sosteniamo un'importante filiera legata alla produzione dello Stracitunt, tipico formaggio della zona. La Cooperativa acquista il 95% del latte prodotto da cinque aziende agricole della Val Taleggio e tre della Val Brembilla, che allevano in prevalenza vacche di razza Bruna con formaggio prodotto soprattutto in loco. Grazie poi all'impegno dei soci conferenti siamo riusciti, da qualche anno, ad ottenere la DOP per lo Stracitunt.

La Cooperativa collabora con il Centro di Formazione Professionale di San Giovanni Bianco, nato nel 1975 e specializzato in agricoltura. Nel periodo estivo i ragazzi del Centro ci accompagnano al pascolo e vengono formati sul campo per la parte delle attività agricole. Uno dei ragazzi del centro di formazione è stato assunto dalla Cooperativa.

## **Ci spieghi la scelta dell'investimento che avete realizzato tramite il GAL Valle Brembana?**

Lo smaltimento del siero del latte veniva effettuato conferendolo gratuitamente a un'azienda che lo utilizzava per alimentare i suini. In seguito alla chiusura dell'allevamento, abbiamo smaltito il siero portandolo, anche tre volte alla settimana, agli impianti di gestione ma ci siamo resi conto che comportava un notevole dispendio economico in termini di tempo, ore uomo ed emissioni di CO2.

Per abbattere i costi sostenuti per smaltire il siero del latte abbiamo pensato di realizzare un impianto di raccolta e trattamento del sottoprodotto, che si inserisce in un più ampio progetto di ammodernamento tecnologico dell'intera filiera di produzione attuata dalla Cooperativa.

In quest'ottica la Cooperativa nel 2019 ha partecipato al primo bando del GAL Valle Brembana 2020 Op. 4.2.01 GAL - Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli, e con il finanziamento



ottenuto abbiamo installato un impianto che permette di riutilizzare il siero ottenuto dalla caseificazione del latte e di abbattere i costi elevati derivanti dal suo smaltimento. Inoltre, il siero viene riutilizzato come alimento per il nutrimento degli animali che saranno acquisiti dalla Cooperativa grazie all'ammodernamento della nuova stalla.

Infatti, nonostante il siero sia lo scarto della lavorazione del latte contiene ancora della preziosa sostanza secca, proteine e caseine; da qui la nostra idea di creare un circolo produttivo chiuso, destinando il siero all'alimentazione del bestiame ottenendo al tempo stesso un risparmio notevole in termini di acquisto di mangimi, di riduzione di costi di trasporto e di inquinamento.

Il siero a basse temperature ha valori di ph o acidità dolce e risulta così gradevole agli animali; la lavorazione del latte avviene, invece, a temperature elevate (circa 35°) e di conseguenza per ridurre il ph del siero è necessario procedere ad un rapido raffreddamento. Il suo calore così prodotto viene ceduto attraverso le pompe per irraggiamento ad acqua ad altri processi aziendali determinando anche un recupero di potenza calorifica.

Prima dell'installazione dell'impianto, nei periodi di maggiore lattazione, lo smaltimento avveniva circa tre volte a settimana comportando costi notevoli per la Cooperativa.

Considerato l'impegno verso un'agricoltura più sostenibile e l'economia circolare, abbiamo ritenuto opportuno e necessario utilizzare tutte le risorse che vanno disperse e che sono invece potenzialmente fonte, oltre che di guadagno, anche di ulteriori produzioni.

## Marta, qual è secondo il GAL il ruolo della Cooperativa nello sviluppo del territorio?

La Cooperativa è un'eccellenza della valle, capace di attrarre fondi e promuovere la collaborazione a livello locale. Infatti, la presenza del caseificio, della sala di degustazione, delle paline per la ricarica delle bici elettriche - realizzata all'interno di un progetto di cooperazione nell'ambito della promozione del turismo lento grazie ai percorsi ciclabili dell'area - ne sono una viva testimonianza. È, quindi, una realtà attiva in grado di innovarsi e di trovare nuove soluzioni per l'agricoltura di montagna.

Inoltre, la filiera lattiero casearia, sostenuta dalla Cooperativa, funziona in termini sia di forza lavoro sia di capacità di attrarre i fondi per l'innovazione e il risparmio di risorse.

## Marco, quali sono i progetti futuri della Cooperativa?

La Cooperativa ha in cantiere il progetto di ristrutturare la stalla creando una sala per la mungitura e l'installazione di un robot di alimentazione grazie al finanziamento del PSL del GAL Valle Brembana 2020 di 350.000 euro. La stalla sarà dotata di un impianto fotovoltaico che sarà collegato nel 2023 all'impianto di riuso del siero, un nuovo asset aziendale, che prevede l'acquisizione e la gestione in allevamento di 31 capi. Oltre alla stalla sarà realizzato un impianto di biogas per assicurare la sostenibilità e l'autosufficienza anche dal punto di vista energetico.

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