

Nuove produzioni per rilanciare il settore del lattiero-caseario bovino

In Campania, aziende e ricerca cooperano per creare nuove opportunità

Aziende del comparto lattiero-caseario bovino, Centri di Ricerca e Università si sono uniti in un partenariato per realizzare un progetto finalizzato a definire e validare nuove tecnologie produttive, per aumentare la competitività e la dinamicità del comparto zootecnico. Il progetto dal titolo "Validazione di nuove produzioni casearie e di alimenti zootecnici in grado di migliorare la qualità globale del nuovo sistema vacca da latte" - NOVOROD - è focalizzato sull'introduzione di linee di prodotti innovativi e funzionali che, oltre a dare una spinta alla crescita del settore, incontrano anche le esigenze dei consumatori sempre più attenti alla salute e alla qualità



Il pascolo

Per meglio comprendere le attività del Progetto NOVOROD, abbiamo intervistato il Prof. Giovanni Quaranta, Presidente della Fondazione MEDES, nonché Soggetto Capofila.

Professor Quaranta, ci può raccontare come è nato il Progetto?

La Fondazione MEDES, di cui sono il Presidente, dal 2009 si occupa di ricerca e sviluppo sostenibile, con lo scopo di trasferire innovazione al territorio. Operiamo nel Vallo di Diano, una zona di antica tradizione casearia, ma con una scarsa propensione all'innovazione. Per questo, venuti a conoscenza della Misura 124 HC del PSR Campania 2007/2013, ci siamo attivati per costituire un'Associazione Temporanea di Scopo con rappresentanti del mondo produttivo e della ricerca per introdurre nuovi processi lungo la filiera, creare nuovi prodotti e facilitare il trasferimento delle tecnologie validate. Abbiamo quindi selezionato soggetti impegnati a diversi livelli all'interno della filiera produttiva e Enti di Ricerca che vantano una lunga esperienza nel settore del lattiero-caseario bovino.

A quali innovazioni avete pensato?

Nuove produzioni per diversificare e ampliare l'offerta produttiva delle aziende locali migliorandone la competitività. L'idea originaria è stata quella di produrre nuovi formaggi con il caglio vegetale estratto da un prodotto tipico del territorio, il Carciofo Bianco di Pertosa, Presidio Slow Food. In corso d'opera abbiamo pensato di ampliare la filiera con la produzione di formaggi spalmabili e cremosi, ottenuti dalla concentrazione del siero di scarto ed arricchiti con frutti di bosco coltivati nel comprensorio degli Alburni.



Le coltivazioni del carciofo bianco e dei frutti di bosco



Il Progetto concorre al riposizionamento strategico del comparto. Attraverso quali azioni?

Grazie agli studi condotti da CRA e Università abbiamo intrapreso azioni di miglioramento in tutte le fasi del processo produttivo: dalla produzione delle risorse vegetali locali per migliorare la qualità nutrizionale del latte alla trasformazione, trasferimento e commercializzazione dei nuovi prodotti. Tutte le attività di ricerca sono state gestite in collaborazione con le aziende agricole, zootecniche e con i caseifici che hanno messo a disposizione le proprie strutture. Per la commercializzazione dei prodotti abbiamo già realizzato la confezione, registrato logo e nome (Carciofaccio) e stiamo prendendo i contatti con i rivenditori interessati.



La sperimentazione



Quale sarà lo sbocco di mercato per *carcio-cacio*?

Carciocacio è destinato ad un mercato di nicchia: principalmente boutique del gusto. È un prodotto innovativo e di qualità, dalle "specifiche" caratteristiche organolettiche e nutrizionali-salutistiche legate sia alle innovazioni introdotte nel sistema produttivo che alla tipicità territoriale. Si presenta morbido, ma non fondente a temperatura ambiente, ha un odore lattico-erbaceo, sapore sapido-dolce con una nota amara finale ed è naturalmente arricchito in CLA e omega-3, i cui effetti sulla salute sono ben noti al consumatore.



Il Carciocacio

La Fondazione MEDES è Capofila e responsabile dell'attività di diffusione e divulgazione dei risultati. In che modo?

Abbiamo organizzato attività di training per raggiungere anche altri operatori interessati all'innovazione, sull'intero territorio regionale che presenta caratteristiche produttive affini a quelle del Vallo di Diano. Abbiamo raccontato il progetto alle Istituzioni, agli imprenditori e a tutti i consumatori in occasione di convegni ed eventi. Abbiamo anche avviato iniziative promozionali, presentando Carciocacio nel corso di fiere e manifestazioni dell'agro-alimentare, come Vinitaly, Forum PA e Salone del Gusto, dove ha superato brillantemente i primi test di assaggio condotti con consumatori ed esperti.

Come vi hanno sostenuto i fondi del PSR in tutto questo?

Sicuramente il contributo pubblico ci ha aiutato a “convincere” le aziende a partecipare al progetto. In linea con gli obiettivi della misura 124, abbiamo avvicinato le imprese alla ricerca rafforzando l'integrazione tra i due diversi mondi che raramente lavorano in associazione. Abbiamo inoltre potuto avviare la validazione, realizzando un modello di ricerca, trasferimento in campo, produzione e trasformazione ad altissimo potenziale di trasferibilità al territorio.



La cagliata

Il Progetto NOVOROD si concluderà ad agosto 2014. Qualche considerazione per il futuro?

Ci stiamo già organizzando. Fin dall'inizio il partenariato ha condiviso l'idea di creare un Consorzio costituito dagli stessi soggetti dell'ATS, inclusi gli Enti di Ricerca. Nel 2012 è stato istituito il Consorzio INNONATURA si occupa della promozione e della valorizzazione commerciale di Carciocacio, favorisce la cooperazione tra mondo produttivo e Enti di ricerca e segue il prodotto dalla raccolta della materia prima, alla commercializzazione. Il Consorzio ha tra l'altro lo scopo di supportare i soci nella disciplina e nello svolgimento delle attività economiche comuni, garantendo la tutela di produttori e consumatori, oltre che lo sviluppo di altre attività di ricerca e di innovazione. Prevediamo anche l'istituzione di uno specifico Disciplinare di Produzione a garanzia di un processo produttivo e di un prodotto certificati e dalla tracciabilità assicurata. Al Consorzio INNONATURA ovviamente potranno aderire tutti gli operatori del comparto interessati, versando una quota associativa.

Di Barbara Cosenza