

Un *progetto* rilancerà il latte bovino *fresco*

ANTONIO IMPERATRICE
CESARE LATRONCIO

Promozione e valorizzazione di **latte bovino** dell'**Alta Val d'Agri** per il consumo fresco, da attuarsi attraverso la **Centrale del latte di Matera**. È questo uno degli obiettivi principali di un progetto, tuttora in corso, che **l'Alsia** ha avviato in collaborazione con l'**APA (Associazione provinciale degli allevatori)** di **Potenza**, e l'**Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella**. L'allevamento del bovino da latte costituisce, in Val d'Agri, un settore di grande importanza economica e dalle indubbe potenzialità di sviluppo ancora inespresso. Da stime effettuate dal Servizio Veterinario dell'**A.S.L. n° 2**, il numero di capi presenti in quest'area è di circa 10.500, per una produzione lorda vendibile (PLV), relativa alla sola vendita del latte, pari a circa € 5.165.000. La razza prevalentemente allevata è la **Frisona**; discreta è la presenza della **Bruna Alpina**. Nelle aree collinari e pedemontane si riscontra anche la presenza della Pezzata Rossa.

Gli animali allevati sono di elevato valore genetico e danno luogo a produzioni molto apprezzabili sia dal punto di vista quantitativo e sia qualitativo. Quest'ultimo aspetto, tuttavia, è spesso condizionato negativamente da tecniche di allevamento e da sistemi di mungitura non sempre idonei a garantire il raggiungimento e il mantenimento di parametri igienico-sanitari che il mercato e le leggi vigenti impongono. Di qui il progetto dell'Agenzia per l'assistenza tecnica e la valorizzazione del comparto, in risposta ad una precisa domanda degli imprenditori zootecnici locali. Oltre ad una serie di seminari riguardanti l'alimentazione dei bovini, l'igiene



e la profilassi dell'allevamento, nonché la gestione degli impianti di mungitura e della sala latte, l'iniziativa prevede scambi di esperienze con gli allevatori delle realtà zootecniche della **Lombardia** e dell'**Emilia Romagna**. Punto fondamentale sarà poi la predisposizione di una serie di saggi per determinare la qualità e le caratte-

Diventa una realtà l'IGP del **Canestrato di Moliterno**

ANTONIO IMPERATRICE
GIOVANNI PETROCELLI

Finalmente in dirittura d'arrivo la procedura per il marchio ad **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** per il pecorino **Canestrato di Moliterno** stagionato in "**fondaco**". Al momento di andare in stampa, per il 16 settembre 2004 è prevista infatti la pubblica audizione dei funzionari del Ministero per le politiche agricole per il completamento della percorso di attribuzione dell'importante riconoscimento comunitario. Il formaggio Canestrato, ottenuto da latte ovicaprino crudo proveniente dalle greggi allevate al pascolo di ben sessanta comuni della **Basilicata**, è trasformato in loco e stagionato esclusivamente nei tipici locali interrati (i fondaci, appunto) del Comune di Moliterno (PZ).

L'intervento, operato sin dal 2000 dall'**Alsia** di concerto con il Comune di Moliterno, la **Comunità Montana "Alto Agri"** ed il "**Consorzio di Tutela del Pecorino Canestrato di Moliterno**", premia un territorio ed una produzione che da secoli hanno connotato e qualificato il settore. Partendo da una puntuale ricognizione delle aziende ovicaprine effettuata sul territorio dai tecnici dell'**Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo"** dell'Agenzia, con un progetto



La filiera viti-vinicola rappresenta un punto di forza per il comprensorio. Ulteriore impulso al comparto con la promozione di Consorzi di tutela.



te nella stessa stalla. Sui sistemi di allevamento sono state testate differenti tipologie di razionamento a base di insilato di mais, di fieno e al pascolo. In particolare si è accertato come la razza ed il sistema alimentare influenzino le caratteristiche aromatiche del latte e dei formaggi.

Sul latte proveniente da ciascun allevamento sono state eseguite alcune analisi: carica batterica e cellule somatiche, grasso, proteine, lattosio, sostanza secca, ceneri, lattodinamografia, AGL (acidi grassi liberi) e FAME (acidi grassi totali). I caciocavalli prodotti sono stati stagionati per circa 60 giorni. Successivamente a questa stagionatura, sono state eseguite ulteriori analisi: grasso, proteine e sue frazioni, sostanza secca, ceneri, analisi di struttura, AGL (acidi grassi liberi), FAME (acidi grassi totali) e sostanze volatili aromatiche. A fine prova, sui formaggi sono previsti test di valutazione sensoriale effettuati da un panel misto composto da allevatori ed esperti del settore. I test sensoriali saranno di due tipi :

- 1) discriminanti qualitativi - test triangolare;
- 2) test descrittivo a profilo libero.

I risultati preliminari sono stati incoraggianti ed hanno spinto gli operatori del settore, l'**Alsia**, la **Confesercenti**, la Centrale del Latte di Matera, l'APA di Potenza e l'Istituto di Bella a dar vita ad un progetto di valorizzazione per il latte fresco alimentare dell'Alta Val d'Agri anche attraverso un programma di educazione alimentare, promosso dall'Agenzia nelle scuole e nelle mense pubbliche. ●

ristiche organolettiche del latte bovino della Alta Val d'Agri, al fine di caratterizzarlo ed avviare, per la sua valorizzazione, una linea di consumo "fresco", utilizzando la Centrale del latte di Matera.

Nel progetto sono coinvolti 11 allevatori con allevamenti di **Pezzata Rossa**, di Frisona, di Bruna, e di Bruna e Frisona alleva-

specifico promosso dall'Alsia per la valorizzazione e certificazione del Canestrato si è realizzata la formazione per gli operatori del comparto lattiero-caseario lucano anche attraverso scambi di esperienze con il **Consorzio di Tutela "Pecorino Toscano"**. Fondamentale in questa fase è risultata la collaborazione con l'**Anfosc** (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) per l'approfondimento dei temi sull'igiene e sanità degli allevamenti, della sala latte e di quella per la mungitura, e soprattutto sulle metodologie razionali di caseificazione e stagionatura. Inoltre si è ottenuta la rintracciabilità dell'intero sistema produttivo e di stagionatura in fondaco e la ristrutturazione di uno di questi, ove si è stagionato tutto il prodotto certificato e garantito dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (**Ismecert**) di **Napoli**, accreditato dal **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**.

L'Ismecert ha tuttora il compito di seguire ogni fase del processo produttivo, facendo rispettare i vincoli del disciplinare di produzione. In ogni azienda vengono verificati, tra gli altri, il numero di capi e razze allevate, le modalità di approvvigionamento dei fieni e dell'alimentazione per gli ovicaprini, la sanità dell'al-



levamento, la quantità di latte destinato alla trasformazione per "Pecorino Canestrato di Moliterno" con il numero di lotto e data di trasformazione, le modalità di trasformazione e rispetto delle temperature per la cagliata, le modalità di salatura e quelle di stagionatura in fondaco nel solo Comune di Moliterno, e infine i mesi di stagionatura e l'etichettatura delle Forme. Attualmente la stagionatura avviene in un fondaco tipico, nell'architettura e nei manufatti, della tradizione moliternese per la stagionatura dei formaggi.

In esso vengono registrate in tempo reale le temperature minime, massime e l'umidità relativa, così da fornire interessanti dati anche in merito all'ambiente di stagionatura. In questo fondaco, gestito direttamente dal Consorzio di Tutela, si è stagionato e certificato tutto il formaggio prodotto dalle aziende aderenti all'iniziativa. Solo dal 2004 sono stati autorizzati altri due fondaci. Alla fine del processo produttivo e a certificazione avvenuta, grazie a questo progetto, siamo in grado di risalire, da ogni forma di Canestrato prodotta, all'allevatore, al lotto di latte utilizzato per la trasformazione, alla data di produzione ed al tipo di stagionatura a cui è stato sottoposto. Il tutto anche attraverso la consultazione di un sito Web dell'Alsia sui prodotti certificati. ●