

## I formaggi dop valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità

### Riferimenti

Acronimo

1217 VALTEC

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina

Casera e Bitto

Periodo

03/06/2008 - 03/06/2010

Durata

24 mesi

Proroga

5mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€348.072,33

Contributo concesso

€ 175.964,60 (50,55 %)

Risorse proprie

€ 172.107,73 (49,45 %)

Sito web

[http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale\\_P&childp...](http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childp...)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Il progetto ha portato alla definizione delle caratteristiche compositive e microbiologiche dei formaggi DOP valtellinesi, indagando per il Bitto anche le possibili relazioni tra la composizione floristica del pascolo e le caratteristiche del formaggio. Con l'intento di riprodurre il più fedelmente possibile ciò che spontaneamente avviene durante la caseificazione, si sono individuati i batteri lattici maggiormente presenti nelle prime fasi del processo di caseificazione. Lo studio delle caratteristiche di interesse tecnologico degli isolati ha rappresentato quindi il primo passo per la selezione di biotipi idonei per la formulazione di miscele starter autoctone che sono state successivamente valutate in produzioni sperimentali. Lo starter ha dimostrato di costituire un ausilio per la corretta conduzione della caseificazione e quindi per l'ottenimento di formaggi con le caratteristiche desiderate, senza però standardizzare la produzione. Il dettaglio dell'attività sperimentale è disponibile sul sito web regionale all'indirizzo [www.agricoltura.regione.lombardia.it](http://www.agricoltura.regione.lombardia.it) - Argomenti - Ricerca e Sperimentazione - Le ricerche finanziate - comparto produzioni animali.

### Obiettivi

Obiettivi del progetto sono stati: I) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera, da preservare nel tempo; II) l'individuazione di starter selezionati autoctoni il cui uso consente la riduzione dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche che sono espressione del legame con il territorio.

## Classificazione

### Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

### Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

### Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

### Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

3.1.1. Comparto bovino da latte

### Parole chiave

tipizzazione produzioni

### Ambito territoriale

Regionale

### Zona altimetrica

Montagna

### Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

### Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

### Risultati Attesi

---

1) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera 2) l'individuazione di starter selezionati autoctoni per la riduzione dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e il mantenimento delle caratteristiche tipiche

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

### Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

### Impatti dell'innovazione

#### Miglioramento qualitativo

Si

#### Produzione unitaria

Aumento

---

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Altro

Risultati Realizzati

---

Obiettivi del progetto sono stati: I) una migliore definizione delle caratteristiche peculiari e tipiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera, da preservare nel tempo; II) l'individuazione di starter selezionati autoctoni il cui uso consente la riduzione dell'incidenza dei difetti, una migliore sicurezza del prodotto e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche che sono espressione del legame con il territorio.

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Produzione unitaria  
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Altro

Partenariato  
Ruolo

Leader

Name  
Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto  
Action manager  
Selene Erini  
Details  
Ruolo

Partner

Name  
CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)  
Action manager  
Milena Brasca  
Details  
Ruolo

Partner

---

## I formaggi dop valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/i-formaggi-dop-valtellinesi-miglioramenti-tecnologici-nel-rispetto-della>

---

Name

CRA FLC (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura)

Action manager

Roberto Giangiacomo

Details

Ruolo

Partner

Name

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Action manager

Fausto Gusmeroli

Details

---