FIORVEG:UTILIZZAZIONE DI CAGLI VEGETALI PER LA PRODUZIONE DI TIPOLOGIE CASEARIE INNOVATIVE A BASE DI LATTE BOVINO

Regione
Campania

Comparto/Prodotto
Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati
Zootecnia - ovi-caprini » Latte e derivati

Anno di realizzazione
2015

Validazione dell'innovazione
Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione
Prodotti di qualità

Tipo di innovazione
Di processo
Di prodotto

Fase processo produttivo
Prima trasformazione
Produzione agricola

Benefici dell'innovazione
Aumento della competitività
Creazione di nuovi mercati
Generazione di nuova occupazione
Incremento della redditività

Azienda Agricola Caseria

Indirizzo
C.da Monte Tuifara 2
82022 Castelfranco in Miscano BN
Italia

La nostra è un'azienda agricola che si tramanda da generazioni, oggi certificata come azienda qualificata “Sapori di Campania”. Da pochi anni noi della famiglia Caseria abbiamo ristrutturato il casale costruito dal nonno nel lontano 1940, adibito ad attività agrituristica e fattoria didattica con iscrizione all’albo delle fattorie didattiche.

L'attività agricola di circa 40 ha è rappresentata dalla coltivazione cerealicolo-foraggere, ortaggi e dei piccoli boschetti. Il centro aziendale è costituito da un ricovero zootecnico in cui sono presenti circa trenta capi bovini, di diversa genealogia ed a questo è affiancato un allevamento di una trentina di ovini.

E’ presente il mini-caseificio aziendale, ubicato all'interno del fabbricato destinato ad attività agrituristica ed alla produzione sia di caciocavallo castelfranchese, che di altri formaggi tipici di Castelfranco in Miscano, di mozzarella, trecce e ricotta, sia per la vendita che per il consumo diretto in sito.

Origine dell'idea innovativa

L’idea progettuale, anche sulla base del principio di fondo della misura 124, “partire dai bisogni degli attori locali coinvolti” è nata da una precisa richiesta di alcuni operatori del settore lattiero-caseario. Il capofila del progetto FIORVEG, infatti, vanta esperienze importanti nell’ambito dell’utilizzo di coagulanti vegetali per la produzione di formaggi a pasta molle (sia in laboratorio che come "facilitatore" di processi di innovazione). Nell’ambito di una precedente iniziativa, con attività dimostrative e di training in tutte le provincie della regione Campania, gli operatori del settore lattiero-caseario campano hanno espresso l’esigenza di avere a disposizione, per diversificare l’offerta, nuovi coagulanti e di introdurre innovazioni a livello delle tecnologie a pasta filata.

Si è tenuto conto, inoltre, della crescente domanda di prodotti caseari a caglio non animale o ricombinato (OGM). Con la validazione di queste tecnologie casearie, il comparto campano si candiderebbe per soddisfare la domanda proveniente da consumatori con esigenze etiche o religiose tali da escludere i prodotti comunemente disponibili sul mercato.

Per fornire risposte alle esigenze fondamentali del settore delle paste filate, innovazione e formaggi innovativi, oltre, ai coagulati vegetali, sono state effettuate prove di collaudo e sviluppo di linee casearie erborinate. Lo sviluppo di linee casearie erborinate per il settore lattiero-caseario bovino, in generale, e per quello campano, in particolare, rappresenta una novità assoluta.

Descrizione innovazione

I due prodotti principali del progetto sono il Caciocavallo a caglio vegetale (Fiorveg) e un formaggio vaccino erborinato. Gli ingredienti, per il caciocavallo, sono latte crudo vaccino, caglio liquido vegetale e sale. Per il formaggio erborinato: latte vaccino pastorizzato o termizzato, siero innesto o lattocoltura di *S. thermophilus* preincubata in latte, spore di *P. roqueforti,* caglio vegetale e sale. Caratteristiche principali Fiorveg: crosta giallo-dorata, pasta tendenzialmente fibrosa ma morbida, eventuale occhiatura irregolare; facile al palato per l’ottima consistenza, aromi persistenti, odore burroso, intenso sentore erbaceo. Piacevole acidità con note di amaro dalla leggera persistenza, dolce e sapido al contempo. Resa: 10%.

Caratteristiche principali erborinato: crosta a superficie irregolare, unghia evidente, pasta senza occhiature con evidenti scala nature verdi per lo sviluppo di muffe edibili, colore avorio carico, texture mediamente solubile e adesiva, fondente, odore caratteristico del formaggio tipo blue, sapido, burroso, intenso e lievemente pungente nel più stagionato, mai piccante. Resa. 10%.

Sono state effettuate, su entrambe le tipologie di formaggi, le valutazioni di tipo fisico e le valutazioni organolettico-sensoriali (panel di degustazioni con esperti, con operatori del settore e con consumatori). I risultati ottenuti, soprattutto nelle prove di assaggio con gli operatori del settore e con consumatori, lasciano intravedere delle prospettive molto interessanti. Il caciocavallo “Fiorveg” possiede caratteristiche particolari in termini di sapore e di odore, presentando un'accettabilità superiore alla media, verificata attraverso test con i consumatori. Il progetto ha validato anche il periodo ottimale di stagionatura e di consumo. Lo stesso discorso vale nel caso dell’erborinato a coagulante vegetale che, pur rappresentando una novità, ha riscosso, soprattutto presso gli operatori del settore, un elevato grado di accettabilità. Il progetto ha organizzato numerose giornate di training per gli operatori della filiera oltre alla presentazione dei risultati raggiunti.

Benefici dell'Innovazione

Per l'ambiente
I benefici indiretti dell’innovazione per l’ambiente, nel medio e lungo termine, sono da ritenersi significativi. L’innovazione, infatti, rispondendo ad una precisa richiesta di una determinata nicchia di consumatori, sempre più numerosa, riguardante i vegetariani, ha consentito alle aziende di aumentare il proprio reddito rendendo sostenibile l’allevamento. La permanenza delle aziende, in determinate aree, ha consentito di svolgere la funzione “sentinella” circa i fenomeni di degrado ambientale.

Per il benessere
L’innovazione di processo e di prodotto ha comportato benefici anche in termini di benessere animale. Ai fini della produzione di formaggi con caratteristiche qualitative il più possibile simili, nel corso delle stagioni, si è proceduto all'ottimizzazione della diete degli animali (corretto soddisfacimento dei fabbisogni nutritivi in funzione dello stadio fisiologico).

Per il sociale
L'impatto dell'innovazione collaudata sul sociale è da ritenersi importante, rendendo le aziende economicamente sostenibili, in aree interne, dal punto di vista dell'occupazione (mantenimento e, in alcuni casi, aumento del numero di occupati). Importante e da "volano", anche per altre aziende presenti sul territorio, la collaborazione e il trasferimento dell'innovazione a livello di campo.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione
I nuovi prodotti sono stati proposti sia attraverso visite didattiche che attraverso l'agriturismo. L'innovazione è da ritenersi replicabile e ripetibile nel tempo. Il collaudo dell'innovazione ha fornito, come convalidato nelle giornate dimostrative e dalle visite aziendali, una notevole visibilità all'azienda. Una criticità da superare, si spera a breve, riguarda l'approvvigionamento del caglio vegetale (sono in corso iniziative di aggregazione per la produzione del caglio in maniera continuativa).

Dati Partner

CREA-ZA Sede di Bella

Indirizzo
Via Appia Bella Scalo
85054 Muro Lucano PZ
Italia

Azienda Agricola D'Angelo

Indirizzo
Loc. Saginara snc
84024 Contursi Terme SA
Italia

Caseificio F.lli Starace Srl

Sito web
https://www.caseificiostarace.com/

Indirizzo
Via Molinella n.20
84030 Silla di Sassano SA
Italia

MEDES Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile del Mediterraneo

Sito web
http://www.medes.eu/

Indirizzo
C.da San Licandro, 1
84029 Sicignano degli Alburni SA
Italia