

Miglioramento dei sistemi foraggeri a sostegno della produzione di parmigiano reggiano a marchio “prodotto di montagna” nelle valli appenniniche dell’area del Tassobbio

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2019

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Incremento della redditività

Latteria sociale San Giorgio



Indirizzo

Via Cortogno Centro 20

42034 Casina RE

Italia

Attiva dal 1947 a Casina, la Latteria Sociale San Giorgio Società cooperativa agricola lavora circa 3.500 tonnellate di latte all’anno e produce circa 6.000 forme all’anno, tutte secondo le regole produttive del progetto qualità Parmigiano Reggiano Prodotto di montagna. La cooperativa è formata da 8 allevamenti.

Dall'allevamento al caseificio, ogni passaggio viene accuratamente esaminato per garantire un formaggio genuino, salutare, e prodotto secondo tradizione.

Noi allevatori della Latteria San Giorgio nutriamo le nostre mucche ancora come mille anni fa.

Siamo tra i pochi che scelgono di utilizzare l'alimentazione tradizionale: erba, fieno e cereali.

Per il benessere degli animali e la qualità del latte abbiamo detto NO alle diete forzate.

Il formaggio in vendita sul sito è lo stesso che potete trovare nella bottega del nostro caseificio, dove la forma viene aperta, tagliata e le porzioni confezionate sottovuoto. Direttamente dal caseificio alla tua tavola!

Il formaggio in vendita è disponibile in tagli da 700g, 1Kg e 1.5Kg così da poter soddisfare le diverse esigenze. Ogni punta è confezionata singolarmente in sacchetti sottovuoto subito dopo il taglio per mantenere inalterata tutta la sua freschezza.

Senza l’aggiunta di conservanti e nel pieno rispetto della normativa sui prodotti di montagna il nostro caseificio raccoglie il latte dalle aziende dei

Miglioramento dei sistemi foraggeri a sostegno della produzione di parmigiano reggiano a marchio “prodotto di montagna” nelle valli appenniniche dell’area del Tassobio

2/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-dei-sistemi-foraggeri-sostegno-della-produzione-di>

nove soci e con esso produce 16 forme di formaggio ogni giorno.



Origine dell'idea innovativa

La nostra azienda produce il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna. Questo marchio viene conferito solo al Parmigiano Reggiano prodotto interamente in montagna che, non solo deve superare rigidi controlli di qualità, ma deve essere ottenuto con una quota di foraggio autoprodotta pari ad almeno il 60%. Questo accresce certamente la distintività del formaggio di quest’area, perché lo lega ancor più al territorio, però pone anche delle difficoltà in zone dove la produzione dei fieni non è certo abbondante come in pianura.

Allo scopo di aumentare la qualità e la produttività del foraggio da somministrare ai nostri allevamenti, abbiamo chiesto il supporto del CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali) ed a quattro aziende agricole socie della cooperativa, ed abbiamo costituito un gruppo operativo il cui scopo era proprio quello di ottenere il massimo apporto nutritivo dalla quota di foraggi inserita nella razione.

Descrizione innovazione

Le attività svolte si sono focalizzate principalmente sul miglioramento della produzione di foraggio (fieno ed erba fresca da somministrare agli animali in stalla) e sul suo buon utilizzo nel razionamento delle bovine da latte.

Prima attività è stata l’introduzione di tecniche di agricoltura conservativa anche in montagna, con riduzione della frequenza dell’aratura, pratica che determina una messa a nudo di sassi in quantità notevole e ossida la sostanza organica del suolo. La conseguenza logica di questa riduzione estrema dell’aratura è la semina su sodo, pratica relativamente diffusa in pianura, ma abbastanza nuova per la montagna. Pratica che è stata sperimentata su prati e medicaie diradati.

Miglioramento dei sistemi foraggeri a sostegno della produzione di parmigiano reggiano a marchio “prodotto di montagna” nelle valli appenniniche dell’area del Tassobio

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-dei-sistemi-foraggeri-sostegno-della-produzione-di>

Si è visto, inoltre, che la semina su sodo di frumento foraggero può dare buone produzioni anche in quota. Con l’obiettivo di valutare una soluzione utile a favorire l’autosufficienza dei foraggi prodotti in stalla, sono state condotte due prove di confronto varietale con frumenti teneri (*Triticum aestivum*) che, per caratteristiche morfologiche (mutici, fogliosi, elevato sviluppo del culmo e della pianta intera) e maturazione tardiva, si prestano all’utilizzo foraggero in ambienti collinari.

Dal punto di vista produttivo le prove hanno fatto registrare livelli produttivi di riguardo per la montagna. La produzione media di campo è stata di 11,34 tonnellate di sostanza secca per ettaro - t SS/ha. Il frumento tenero ad uso foraggero è risultato inoltre essere un eccellente apportatore di zuccheri nella razione (10,68 % SS nel 2017 e 9,26 % nel 2018). Anche il contenuto di proteine (10,88% SS nel 2017 e 9,73 nel 2018), seppur senza grandi differenze tra le varietà, ha dato un valore mediamente più alto rispetto a quello della biomassa che costituisce i ‘primi tagli’ di montagna. L’indicazione è quella di sfalciare entro lo stadio di maturazione lattea, che rappresenta un eccellente compromesso tra quantità e qualità del foraggio.

Uno dei problemi affrontati è stato, infine, quello dell’esaurimento della produttività dei medicai in montagna nei primi 2-3 anni di vita. Per allungare la vita produttiva sono state individuate combinazioni di varietà particolarmente adattate alla montagna. Si sono così recuperati ecotipi di medica da medicai locali che hanno mostrato un sostanziale equilibrio nella produzione.

Un altro dato importante che è stato considerato riguarda la fattibilità di potenziare la produzione proteica della medica. A questo scopo sono stati introdotti con trasemina su terreni non lavorati, miscugli di leguminose (trifoglio pratense, trifoglio bianco e ginestrino) su medicai degradati, per ripristinarne la capacità produttiva. In particolare, per aumentare ed allungare la produzione unitaria di medicai impoveriti, si è provveduto a mantenere una frazione importante di leguminose, evitando così il sopravvento delle graminacee dei prati vecchi.



Miglioramento dei sistemi foraggeri a sostegno della produzione di parmigiano reggiano a marchio "prodotto di montagna" nelle valli appenniniche dell'area del Tassobio

4/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-dei-sistemi-foraggeri-sostegno-della-produzione-di>



Benefici dell'Innovazione

Le prove condotte con i frumenti foraggeri confermano il crescente interesse per la specie, anche in ambiente collinare e montano. Le motivazioni vanno essenzialmente ricercate nella qualità del prodotto, che sfalciato al momento corretto stadio di maturazione fenologica (maturazione latte) risulta molto appetibile dalle bovine (come erba fresca). In Italia la selezione varietale del frumento si è sempre concentrata nella fissazione dei caratteri quali-quantitativi della granella, per questo motivo nella scelta delle cultivar da utilizzare vanno ricercati materiali mutici, fogliosi e nel caso dell'utilizzo in ambienti collinari/montani devono avere connotati di tardività della maturazione così da consentire lo sfalcio quando le condizioni meteorologiche e la portata del terreno consentono l'accesso in campo. Quando, nonostante la scelta di cultivar tardive, il momento dello sfalcio coincida con giornate piovose, si può valutare di aspettare fino alla trebbiatura della granella.

Dalle prove effettuate si è visto che il frumento foraggero è una coltura da fieno adatta anche per la montagna perché:

- ha una eccellente digeribilità della fibra;
- come graminacea medio tardiva è una valida alternativa alla Loiessa (*Lolium multiflorum*);
- ha una tecnica agronomica identica al frumento da granella e quindi ben conosciuta agli agricoltori;
- in caso di pioggia nel periodo di fienagione può essere recuperata la produzione di granella.

Per quanto concerne il medicaio si è visto che grazie alle trasemine, l'operatività dello medicaio arricchito si può allungare fino a 6-7 anni. Ovviamente la maggiore quota proteica ottenibile dai prati di montagna non è solo una questione di essenza foraggera, ma anche di tecnica adottata. Ad esempio sulla tempistica di sfalcio: per la medica questo deve avvenire ai primissimi fiori visibili, non oltre, per avere la migliore qualità possibile della fibra e un contenuto proteico praticamente paragonabile a un mangime.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Queste tecniche sono assolutamente trasferibili in tutti gli areali di collina e di montagna.

Dati Partner

Azienda Agricola Il Ponte

Indirizzo
Via Il Ponte 3
42034 Località Sarzano di Casina RE
Italia

Azienda Agricola Nasi

Indirizzo

Miglioramento dei sistemi foraggeri a sostegno della produzione di parmigiano reggiano a marchio “prodotto di montagna” nelle valli appenniniche dell’area del Tassobio

5/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-dei-sistemi-foraggeri-sostegno-della-produzione-di>

Via Giandeto Chiese 3/3
42034 Località Giandeto di Casina RE
Italia

Azienda Agricola Strada s.s.

Indirizzo
Via La Strada 9
42034 Giandeto RE
Italia

Cooperativa Agricola Santa Lucia

Indirizzo
Via Faieto 12
42034 Casina RE
Italia
