Percorso di sperimentazione della stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
CHEESEMINE

Tematica
Mercati locali e filiere corte

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2019 - 2022

Durata
30 mesi

Partner (n.)
9

Regione
Lombardia

Comparto
Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione
ITC46 - Bergamo

Costo totale
€381.737,42

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP007: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Lombardia

Parole chiave
Competitività e diversificazione agricola e forestale
Gestione del paesaggio e del territorio
Qualità, trasformazione e nutrizione
Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto
in corso



Obiettivi
Migliorare le prestazioni economiche di una piccola comunità di agricoltori; 2. Valorizzare le produzioni tipiche e l'utilizzo foraggi locali contribuendo alla salvaguardia del territorio di Dossena; 3. Conservare le realtà produttive di alta montagna. Attraverso l'innovazione di:
-processo di caseificazione: adozione di specifici disciplinari di produzione di formaggi;
- processo: utilizzo delle miniere quali ambienti di stagionatura dei formaggi con caratteristiche chimiche e sensoriali particolari;
- prodotto: possibilità di utilizzo dell'indicazione "prodotto di montagna";
- contesto: nuove opportunità di produzione e nuove forme di valorizzazione del territorio.

Attività
L'attività prevede l'identificazione dei parametri di lavorazione e di stagionatura in miniera del formaggio, per definire un protocollo di lavorazione, garantire un prodotto di qualità con caratteristiche organolettiche e merceologiche omogenee, definire una pezzatura adeguata alle esigenze di commercializzazione.
Alla base del progetto uno studio che fornisca dati scientifici a prova della sicurezza e della qualità che differenzia un prodotto caseario.
Si propone un programma di lavoro articolato in 4 diverse fasi che riguarderanno 3 tipologie di formaggio coinvolgendo i 6 produttori partner al fine di giungere alla piena condivisione dei risultati.

Contesto
"Dossena (1.000 mslm) conta una popolazione di 947 abitanti in costante decrescita dal 2001.
L'analisi della struttura economica denota la forte presenza di aziende agricole ma il numero di occupati nel settore è minima rispetto al totale degli occupati; il settore agricolo locale è frammentato (molte microimprese

con un solo addetto).
Tuttavia l'età anagrafica di giovani imprenditori agricoli presenti sotto i 39 anni supera il 50% del totale, indice di un ricambio generazionale avviato che rappresenta un importante fattore di sviluppo.
Punti di forza:
- Superficie agricola utilizzata in aumento;
- Crescente domanda di innovazione e propensione alla diversificazione delle attività agricole;
- Aumento del numero di aziende agricole negli ultimi 20 anni;
- Nascita della prima Cooperativa di Comunità (i Rais, partner di progetto) della Regione Lombardia.
Punti di debolezza:
- Frammentazione del settore agricolo locale composto da “micro-imprese”;
- Difficoltà di accesso a processi di innovazione;
- Scarsa propensione alla collaborazione;
- Difficoltà a competere in un mercato fortemente internazionalizzato;
- Scarso coinvolgimento nei processi di valorizzazione delle produzioni casearie di eccellenza.
CheeseMine rappresenta una grossa opportunità di innovazione per le imprese agricole e il comune di Dossena: in primis perché consente lo sviluppo di una nuova produzione agro-alimentare fortemente caratterizzante il territorio che fa tesoro di una tradizione agricola locale, stimola la collaborazione tra aziende agricole e della Cooperativa di Comunità; consente di mantenere sul territorio la presenza di giovani agricoltori che potranno rimanere e continuare a svolgere la loro funzione di custodi del territorio.
"

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Az. Agr. Fabio Bonzi	via Ere 67 24019 Zogno BG Italia	338 761 7921	busigb@alice.it
Partner	CNR - ISPA MILANO	via Celoria 2 20133 Milano MI Italia		
Partner	Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, e l'Ambiente - DeFENS	Via G. Celoria, 2 20133 Milano MI Italia	02 50319252	

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Az. Agr. Cavagna Maurizio	Frazione Molini, Prato Sales 14/C 24010 Dossena BG Italia		
Partner	Soc. Agr. Gamba Farm	via Risorgimento st per Lavaggio 56 24010 Dossena BG Italia		
Partner	Az. Agr. Gamba Ovidio	via Fratelli Gamba 14 24010 Dossena BG Italia		
Partner	Az. Agr. La Paloma Blanca	via Carale 7 24010 Dossena BG Italia		
Partner	Az. Agr. Trionfini Ivan	Località Lavaggio 24010 Dossena BG Italia		
Partner	Soc. Coop. I Rais	via Chiesa 6 24010 Dossena BG Italia		

Innovazioni

Descrizione
La stagionatura in miniera non è di per sé un'innovazione dal momento che diversi formaggi vengono già stagionati in grotte o miniere, ma nessun formaggio è mai stato stagionato nelle miniere di Dossena che sono state riaperte solo nel 2014, dopo oltre 30 anni dalla loro chiusura avvenuta nel 1980. Non si tratta di individuare nuovi spazi per la stagionatura per incrementare il numero di forme prodotte, ma di sviluppare, a partire dalle produzioni casearie che vengono attualmente prodotte a Dossena, nuove tipologie di formaggio che assumano caratteristiche distintive in seguito alle condizioni di stagionatura in miniera.
Si tratta di un'innovazione di processo indirizzata a migliorare e a standardizzare processi di caseificazione già adottati consentendo la produzione di formaggi il più possibile privi di difetti, con caratteristiche microbiologiche e strutturali adatte alla stagionatura in miniera. Le aziende troveranno nuove opportunità di differenziare la loro produzione e di commercializzare il loro prodotto incrementando la loro remunerazione.

Settore/comparto
Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)
Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi
Valorizzazione/tutela paesaggio
Diversificazione dei prodotti
Incremento dei margini di redditività aziendali

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito CNR	http://www.disba.cnr.it	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito UNIMI	http://www.disaa.unimi.it/ecm/home	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Facebook GAL Valle Brembana 2020	http://www.facebook.com/GalValleBrembana2020/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito CNR ISPA	http://www.ispacnr.it	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Videointerviste alle aziende	https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=162808162089966&id=103365214700928&...	Materiali utili
Rassegna stampa	http://http://galvallebrembana2020.it/bandi-e-gare/progetti-e-margini-di-qualit...	Materiali utili