

## PROGETTO INNOVAZIONE ZOOTECCNIA - FOCUS GROUP

**Scheda: L'innovazione per le piccole aziende bovine e ovicaprine (ref. G. Giraffa, CREA-ZA Lodi)**

### Descrizione dell'innovazione e obiettivi

Una strada da percorrere per le aziende bovine e ovicaprine di piccole dimensioni, localizzate in aree pedemontane e montane, potrebbe essere quella della **mini produzione artigianale di formaggio**. Le realizzazioni pratiche di questa tendenza, che ha tre valenze (economica, gastronomica e culturale), sono di grande attualità ed il settore lattiero-caseario è stato uno dei primi ad adeguarvisi, anche grazie alle innovazioni tecnologiche che hanno modernizzato la produzione di latte, panna, burro, yogurt e formaggi potendo lavorare quantità di latte "ridotte". In tale contesto, i mini-caseifici definiti in modo più appropriato 'caseifici di azienda agricola', rappresentano i baluardi della tradizione casearia in aree particolarmente disagiate, come molti territori di collina e montagna. Si tratta di realtà produttive le quali, pur producendo anche latticini non tradizionali, rappresentano una attività agricola che cerca di legare il mantenimento del territorio al concetto di filiera corta, mantenendo vivo il rapporto diretto tra produttore e consumatore. Un censimento ufficiale sull'entità numerica italiana dei caseifici di azienda agricola non è stato ancora realizzato, ma è molto probabile una stima che si assesta sulle 4-5.000 unità.

I caseifici aziendali s'inseriscono in quella fetta di mercato che va dalla vendita diretta a privati e Gas (Gruppi di acquisto solidale) alla distribuzione a negozi di prodotti tipici, store di prodotti di alta qualità, formaggerie e ristorazione. Si tratta di realtà localizzate in prevalenza in aree con forte presenza turistica: prevalentemente aziende di montagna, dove i costi di trasporto sono superiori e le dimensioni inferiori a quelli di pianura o di attività produttive poste in prossimità di intense correnti di traffico, ove è forte la domanda locale di alimenti orientati alla qualità. Ciò che rende interessante il settore è l'evoluzione tecnica, impiantistica e commerciale. Le trasformazioni casearie sono attività consolidate dell'azienda agricola e non affrontano solo più gli storici formaggi stagionati, ma da tempo si sono inserite nei comparti dei formaggi freschi, erborinati e a crosta fiorita, in quelli dello yogurt, del latte alimentare, anche pastorizzato, sino al gelato; e con risultati tecnici ed organolettici di tutto rispetto. Un'evoluzione interessante dei caseifici aziendali di ormai consolidata applicazione pratica e diffusione è rappresentata dagli impianti "mobili", attrezzature estremamente duttili in grado, grazie alla capacità di essere trasportati fisicamente da una località ad un'altra, di trasformare anche in serie, piccole quantità di latte presso aziende limitrofe. Il CREA-ZA ha svolto un ruolo attivo nello sviluppo di una linea di minicaseifici nell'ambito del Progetto MIERI, *Miniaturizzazione e semplificazione di linee di trasformazione per piccole produzioni agroalimentari e impiego di energie rinnovabili*, finanziato dal MIPAAF con DM 19348/7303/08.

Un caseificio mobile è un sistema di trasformazione sufficiente per il latte aziendale, dedicato alla produzione di formaggi da vendersi direttamente al pubblico in azienda e senza, o con minima acquisizione di latte dall'esterno. Trattasi di un impianto unico, di piccole dimensioni e completo. In genere compatto e monoblocco, in grado di assolvere a tutte le operazioni tecniche necessarie alla trasformazione del latte (per tal motivo chiamati "minicaseifici"), racchiude in sé tutte le attrezzature casearie e di servizio di un caseificio industriale, ma su scala ridotta. L'impianto tipo è costituito da una vasca polivalente di coagulazione di capienza massima di 200 litri, provvista di agitatore a motore e di intercapedine per consentire il riscaldamento a vapore a bassa pressione, da un generatore per la produzione di vapore, alimentabile a metano o GPL e dotato di addolcitore per l'acqua, e da un tavolo 'spersorio' per la lavorazione e lo spurgo della cagliata. I formaggi che si possono preparare con questo tipo di attrezzatura sono a pasta molle (crescenza, caciotta, a crosta fiorita), filata (mozzarella, caciocavalli) e, con il siero di fine lavorazione, ricotta.