

Sospensione della Dop se i produttori storici si appelleranno alla Ue Bitto: consorzio in bilico

Responsabile di aver portato i mangimi in alpeggio e di aver legittimato l'uso dei fermenti industriali, l'ente è nudo di fronte alle sue responsabilità

Incredibile ma vero: la querelle del Bitto più passa il tempo e più si complica, e più si complica e più diventa avvincente.

Dopo le dimissioni dal consorzio di tutela da parte degli aderenti all'Associazione Valli del Bitto, dovute all'introduzione di mangimi e fermenti nel disciplinare di produzione (ma che ci fa il mangime in alpeggio?!! e di che sa un formaggio fatto con le bustine?!), il Bitto che nasce da un'alimentazione esclusivamente al pascolo e dagli alpeggi storici non ha più diritto di chiamarsi col proprio nome (il fiume Bitto nasce e scorre in Val Gerola, dove l'Associazione ha sede e nei cui pascoli si trovano e sono tuttora utilizzati i calcèc, ricoveri in pietra che consentono come un tempo l'immediata caseificazione).

Per chi conosce il valore e la storia di questo formaggio (prima della Dop lo si faceva solo in Val Gerola, in Valle di Albaredo e in pochi alpeggi della Val Brembana) la situazione è paradossale, essendo ora costretti i malcapitati a marchiare col nome del singolo alpeggio affiancato in via provvisoria dalla denominazione del Presidio (è uno dei più esemplari Presidi caseari), concessa da Slow Food per un solo anno.

Nel frattempo l'Associazione ha optato per una dura opposizione legale in sede comunitaria (dalla denuncia emersa perché il falso storico compiuto all'atto della richiesta di Dop, quando - nel '96 - venne presentata una documentazione secondo cui il Bitto era prodotto in tutta la provincia di Sondrio), con l'obiettivo di riappropriarsi della denominazione del formaggio; mentre Slow Food, che tanti buoni rapporti ha col ministero (il MIPAAF sostiene la Fondazione per la Biodiversità di cui il Presidio del Bitto è uno dei fiori all'occhiello in campo internazionale), è riuscita a fissare un appuntamento al ministero tra una delegazione dei produttori storici e il sottosegretario Guido Tampieri.

L'incontro, tenutosi martedì 30 gennaio, ha portato risultati sorprendenti: "congelamento" delle modifiche al disciplinare di produzione (quelle su mangimi e fermenti) e immediata convocazione al ministero dei rappresentanti del consorzio, con l'obiettivo di trovare una soluzione che

Aveva valorizzato il Castelmagno Ciao De Matteis

A 77 anni se n'è andato, domenica 7 gennaio, Gianni De Matteis, decano del giornalismo cinese e appassionato e grande conoscitore del mondo agricolo della Provincia Grandia.

De Matteis - che sino all'ultimo ha scritto sulle pagine cinesi della Stampa e sul Coltivatore Cinese - fu sindaco di Castelmagno dal 1970 all'86 e concorse in maniera significativa al successo dell'omonimo formaggio, sino ad ottenerne, nel 1982, la Doc.

Deceduto a seguito di un ictus che lo aveva colpito in dicembre, De Matteis è stato cremato a Bra e dal 9 gennaio - secondo il suo volere - riposa presso il piccolo cimitero di montagna di fianco al Santuario di San Magno, nel comune di Castelmagno.

D.P.

Grandi vantaggi per il gusto e la salute grazie ai formaggi da animali al pascolo trasformati in malga I veri "malga" unico presidio caseario

I formaggi di caseificio, tanto di montagna quanto di pianura, appaiono molto simili tra loro e di qualità inferiore, mortificati da sistemi di zootecnia "moderni" e da una deleteria razionalizzazione produttiva



(dalla prima) attività di manutenzione e tutela ambientale.

Se dunque l'obiettivo della tutela della tipicità richiede la chiara definizione per ciascun ambiente alpino delle più consone strategie operative della filiera lattiero-casearia, altrettanto importate appaiono la messa a punto di sistemi di controllo rapidi ed economici per assicurare il rispetto di questi stessi disciplinari di produzione da parte di tutti gli operatori coinvolti. Un interessante approccio in questo senso è stato quello emerso dal progetto di ricerca "Applicazione della spettrofotometria nel vicino infrarosso

L'esportazione in montagna dei sistemi zootecnici "evoluti" e delle moderne tecniche di trasformazione del latte comportano una pericolosa ricaduta ambientale, con un generale degrado del paesaggio alpino dal punto di vista estetico e con l'aumento del rischio di frane, valanghe ed incendi. Qui a sinistra il professor Giulio Cozzi, autore dell'importantissimo studio



(NIR) per la tracciabilità di un formaggio DOP di montagna prodotto da filiere zootecniche a diverso impatto ambientale", finanziato dalla Regione Veneto. La sperimentazione, condotta da un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze Animali dell'Università degli Studi di Padova, in collaborazione con i tecnici della Comunità Montana Spettabile Reggenza dei 7 Comuni e dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura, ha inteso in primo luogo verificare se la qualità di un formaggio come l'Asiago d'Allevio Vecchio fosse

influenzata in modo significativo dalla diversa filiera di produzione, ponendo a confronto i prodotti della malga con quelli ottenuti nei caseifici di montagna o di altra localizzazione altimetrica. Il secondo obiettivo del Progetto è stato invece lo sviluppo di una specifica applicazione della spettrofotometria del vicino infrarosso (NIRs) per discriminare in maniera rapida e a costi sostenibili i campioni di formaggio prodotti in malga rispetto a quelli provenienti dai caseifici.

di Giulio Cozzi, docente in Scienze Animali all'Università degli Studi di Padova

Cerchi qualità? Scegli malga. Non montagna!

(dalla prima) di specifici acidi grassi saturi come il laurico (C12:0) e il palmitico (C16:0) che presentano riconosciute proprietà aterogeniche e trombogeniche - cui corrisponde un aumento del rischio di arteriosclerosi (Figura 2).

Non sono invece emerse sostanziali differenze nel confronto analitico tra formaggi provenienti da caseifici di montagna o di pianura. Questo risultato indica chiaramente come in montagna la progressiva evoluzione dei sistemi zootecnici da latte verso modelli di tipo intensivo, con criteri di gestione degli animali e programmi di alimentazione del tutto simili a quelli della pianura, abbia indirizzato la filiera lattiero-casearia dei caseifici verso i grandi volumi produttivi e la qualità "standardizzata". La montagna, considerata unicamente come diversa localizzazione altimetrica della filiera lattiero-casearia, non può rappresentare una presidio della tipicità se ad essa non corrisponde una reale differenza nel modus operandi. Da ciò il rischio che il formaggio di montagna possa assumere delle connotazioni sempre più anonime e tali da renderlo simile al prodotto della pianura. Questo tipo di evoluzione del settore lattiero-caseario alpino potreb-

be portare ad una serie di conseguenze negative che possono essere riassunte in tre punti sostanziali:

- la crescente delusione del consumatore che, ad esclusione del prodotto della malga, incontrerebbe sempre maggiore difficoltà a trovare, in montagna, un formaggio "diverso" dal punto di vista qualitativo da quello reperibile in un qualsiasi caseificio di pianura;
- la perdita di identità del formaggio di montagna in quanto espressione di una filiera di produzione sempre più standardizzata ed avulsa dal territorio di origine;
- la pericolosa ricaduta ambientale, riconducibile al fatto che lo sviluppo di sistemi zootecnici che si allontanano dallo sfruttamento del territorio, ha come conseguenza un generale degrado del paesaggio alpino dal punto di vista estetico con l'aumento del rischio di manifestazione di fenomeni di dissesto come frane, valanghe ed incendi.

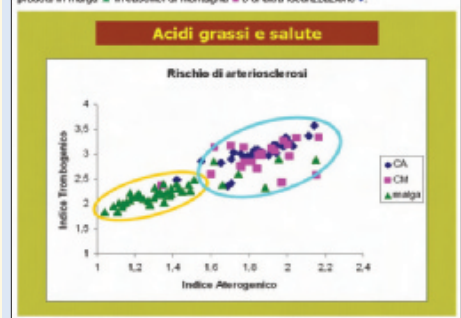
Una seconda ma non meno importante parte del progetto di ricerca è stata indirizzata verso lo sviluppo di una specifica applicazione della spettrofotometria del vicino infrarosso

Tabella 1 - Effetto del tipo di sito di produzione sulle caratteristiche della frazione tipica del formaggio di Asiago d'Allevio Vecchio.

	Sito di produzione			Contrasti strutturali		ES ¹
	Malga (M)	Caseifici (C)	Altra (A)	M vs C	CM vs CA	
Acidi grassi, % totale:						
Saturi	56.51	60.57	62.28	***	*	2.83
Monosaturi	31.60	26.46	26.59	***	**	2.43
Polisaturi	5.48	4.88	4.36	***	**	0.85
Monoc + Poli	37.08	31.34	30.95	***	**	2.58
Insaturo/Saturo	0.69	0.52	0.50	***	**	0.60
CLA total	1.37	1.10	0.97	*	**	0.38

*** P < 0.001, ** P < 0.05, * P > 0.50.

Figura 2. Evoluzione di alcuni indici del rischio di arteriosclerosi calcolati sulla base del profilo acido della frazione tipica di campioni di formaggio Asiago d'Allevio Vecchio prodotti in malga (▲), in caseifici di montagna (●) o di altra localizzazione (♦).



del vicino infrarosso (NIRS) per riconoscere e distinguere in maniera rapida e a costi sostenibili i campioni di formaggio prodotti in malga da quelli provenienti dai caseifici.

Il metodo è molto rapido e prevede in primo luogo la macinazione del campione evitando il riscaldamento cui fa seguito la sua lettura campione mediante apparecchio NIRs con l'acquisizione del relativo spettro. L'analisi discriminante realizzata con l'impiego di questi spettri NIRs è stata estremamente incoraggiante quando si è cercato di distinguere i formaggi di malga da

quelli dei caseifici, considerati come un unico aggregato. In tale condizione infatti, lo strumento ha permesso di attribuire in modo corretto la provenienza di 97 dei 100 campioni. La capacità discriminante dell'analisi NIRs è stata invece decisamente inferiore quando entro l'aggregato dei caseifici si è cercato di separare quelli di montagna dagli altri. In questo caso la percentuale di campioni attribuiti in modo corretto è infatti scesa al 70%, soprattutto a causa di quelli di montagna identificati per buona parte dallo strumento come formaggi della pianura.

L'efficienza della metodica nel discriminare i formaggi di malga da quelli dei caseifici è stata successivamente verificata anche attraverso una validazione indipendente, eseguita su un set di campioni di ignota provenienza al momento dell'analisi la cui origine è stata sempre riconosciuta in modo corretto attraverso la lettura allo spettrofotometro NIR.

In sede conclusiva si ritiene che lo sviluppo e la routinaria applicazione di specifiche calibrazioni NIRs per questo come anche per altri formaggi dell'arco alpino potrebbe rappresentare un valido e rapido strumento per individuare i veri presidi della tipicità casearia, ovvero i formaggi espressione di filiere che operano in equilibrio con l'ambiente alpino nel rispetto e a tutela del paesaggio di montagna. Tutto questo nell'obiettivo di rivitalizzare la zootecnia da latte in queste delicate aree del nostro Paese promuovendo modelli produttivi eco-compatibili da cui dipendono le peculiari qualità organolettiche e nutrizionali del formaggio.

di Giulio Cozzi
docente in Scienze Animali
all'Università degli Studi di Padova



SOLO INGREDIENTI NATURALI
L'UNICO PARMIGIANO REGGIANO A FILIERA BIO DEDICATA

HOMBRE s.r.l. Azienda Agroalimentare
Via Cortello Sud, 320 (Modena) tel. 059/510660 - fax 059/510733
http://www.hombre.it - e-mail: hombre@hombre.it
Spaccio aziendale aperto dal lunedì al venerdì ore 9-12 e 15-18
al sabato ore 9-12 - Vi aspettiamo!