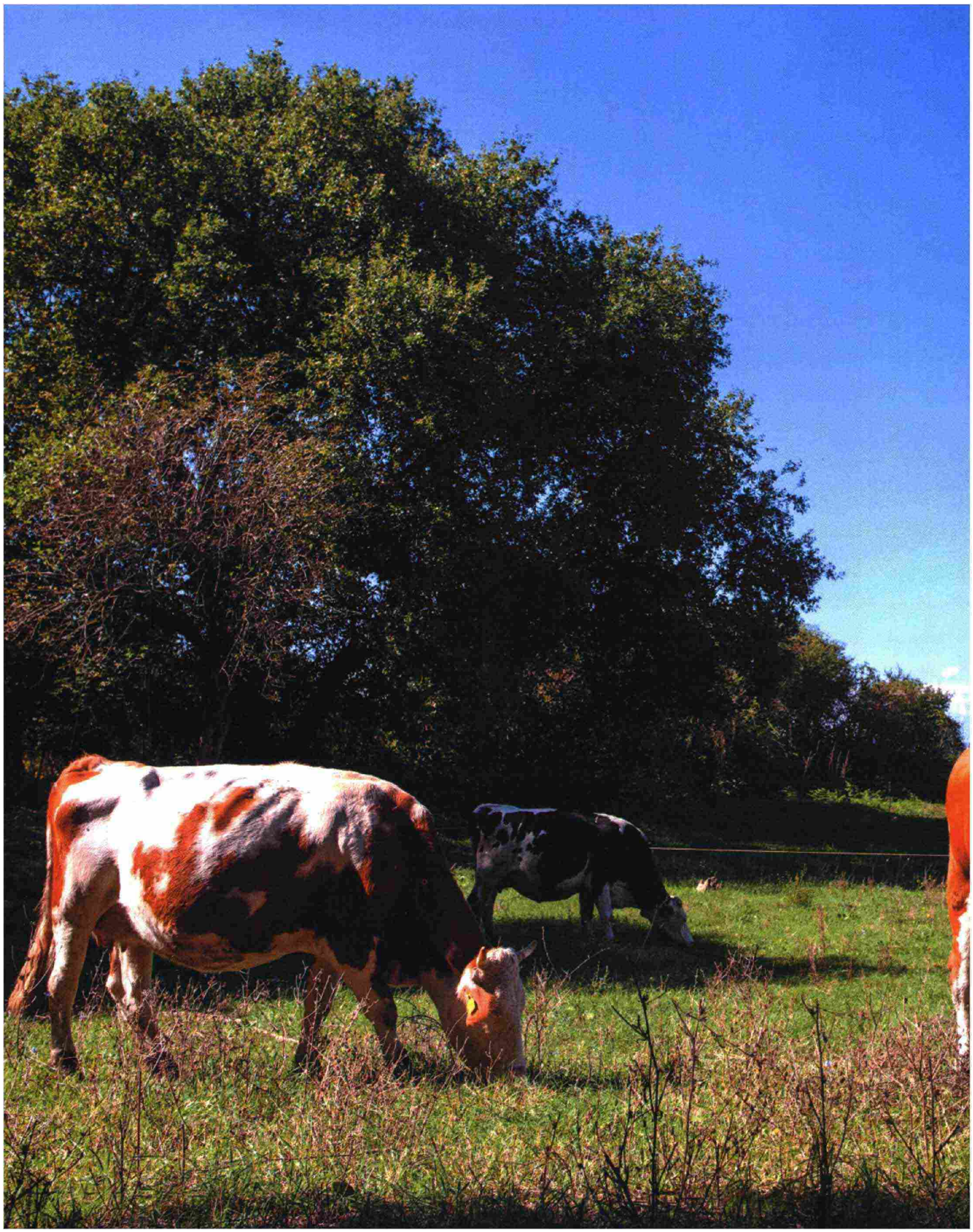
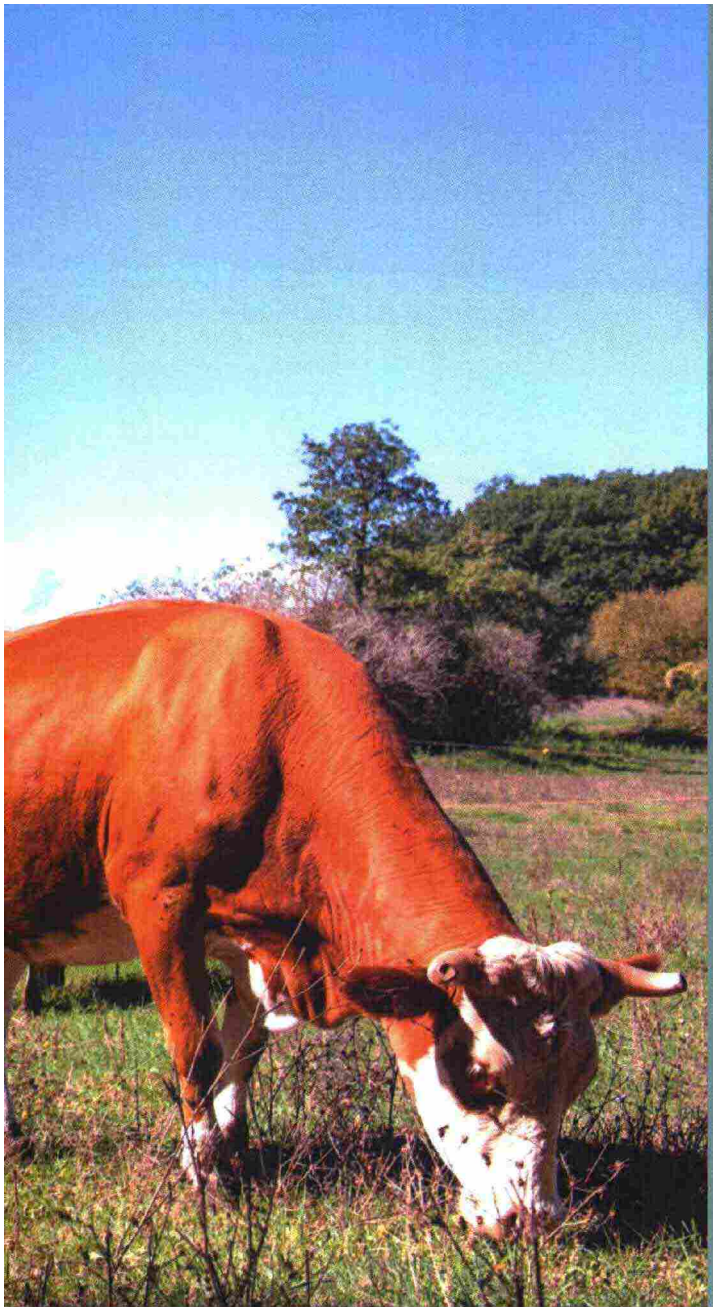


024989

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 2 / 17



FIENO, ERBA, PASCOLO SARANNO PIÙ "NOBILI" LATTE E FORMAGGI DEL FUTURO?

La nuova frontiera del settore lattiero-caseario di qualità: il latte e i formaggi da animali al pascolo, tirati su a erba fresca e fieno. Entriamo nel mondo dell'oro bianco, cercando di mettere in luce i molti vantaggi, le criticità, i risvolti ambientali, economici e sociali, le opportunità che offrono questi gioielli dell'agroalimentare e se possono essere davvero un modello per il futuro

parole di Mara Nocilla - scatti di Andrea Sabbadini
infografiche di Alessandro Naldi

024989

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 3 / 17

Avete mai sentito parlare di latte-fieno e latte nobile? Niente di trascendentale. È un prodotto antico, frutto di una tradizione ultramillenaria e di una produzione il più naturale possibile. L'animale sgamba, sceglie quello che mangia. Il suo ambiente è il prato stabile, mai coltivato, ricco della vegetazione spontanea di quello specifico territorio, da sempre. Il suo menu è composto da vari tipi di erbe, essenze e fiori, oltre 60 in un metro quadrato: in un ciuffo non trovi un filo d'erba uguale all'altro. È questa molteplicità vegetale e floreale a garantire all'animale un'alimentazione completa, senza bisogno di altro, con ripercussioni positive sul profilo organolettico del latte, sui suoi aspetti salutistici, senza contare poi i risvolti ambientali, economici, sociali e di sostenibilità. Non a caso la transumanza nel 2019 è stata dichiarata patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. Questo latte "di una volta" non è bianco, non è delicato, non è liquido come l'acqua. È giallo, ricco di gusto e aromi che cambiano secondo la stagione, in base alla diversità di erbe che si avvicendano nei pascoli. È una fonte preziosa di nutrienti e sostanze benefiche. È denso e corposo, un latte "vero" che quando lo bevi ti lascia i baffi bianchi.

EROI DELL'ORO BIANCO

Pascolo, prato polifita, fieno selvaggio, spostamento degli animali in quota in primavera e ritorno a valle all'inizio dell'autunno: erano questi i cardini di una filiera che esisteva fino a poco più di mezzo secolo fa, prima che l'industrializzazione del settore agricolo, a partire dagli anni '60, facesse entrare in stalla gli insilati (alimenti conservati e fermentati) sostituendo o riducendo i foraggi (erba falciata) essiccati. Ma ancora ci sono aziende che lavorano in modo tradizionale. Qualche eroico allevatore-casaro non ha mai smesso di produrre come facevano nonni e bisnonni, come **Domenico Ioanna** di **Molino a Vento**, nell'entroterra foggiano a ridosso dell'Appennino: Domenico porta al pascolo gli animali, pecore Gentili di Puglia, capre Garganiche e vacche Podoliche, «*come vuole madre natura*», e vede evolvere i suoi formaggi mese dopo mese, «*come* ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 4 / 17

Le foto pubblicate nell'articolo sono state scattate presso la Fattoria Faraoni di Sutri (VT)

LATTE DI ASINA PER CUCCIOLI D'UOMO

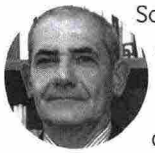
L'utilizzo pediatrico del latte d'asina in ambito ospedaliero ha una lunga tradizione: tra il XIX e il XX secolo, negli orfanotrofi e negli ospedali infantili non era infrequente osservare piccole stalle dedicate a questi animali, ai quali i neonati le cui madri non avevano latte, o i neonati abbandonati, venivano attaccati direttamente alla mammella. Da qui nasce la fama del latte d'asina come "latte più simile a quello materno". A livello di composizione, questa fama è meritata: il latte d'asina presenta un contenuto e un'abbondanza di singole specifiche proteine più simile al latte di donna, così come per il contenuto di lattosio. I primi risultati importanti relativi all'impego di questo latte per la nutrizione infantile sono stati ottenuti dal team della dottoressa Giovanna Monti, presso l'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino, che ha fornito dati a supporto dell'adeguatezza per i bambini allergici al latte bovino. L'APLV (allergia alle proteine del latte vaccino) è tra le più diffuse e severe allergie dei bambini. Le prove cliniche, recentemente confermate da altri studi condotti presso l'Ospedale Meyer di Firenze, hanno confermato l'elevata tollerabilità, l'adeguatezza nutrizionale e l'apprezzamento dal punto di vista organolettico del latte d'asina. Più recentemente, gli studi condotti dal team del professor Enrico Bertino presso la terapia intensiva neonatale dell'Università di Torino, in collaborazione con l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, hanno dimostrato per una popolazione di neonati prematuri e/o di basso peso alla nascita una miglior tollerabilità del fortificatore a base di latte d'asina rispetto a un analogo prodotto commerciale a base di proteine di latte bovino. I neonati che ricevevano il prodotto a base di latte d'asina andavano incontro a meno episodi e mostravano minori sintomi di intolleranza alimentare, inclusi vomiti e reflussi gastroesofagei.

– **Laura Cavallarin**, primo ricercatore responsabile della sede secondaria di Torino, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

PER I PRODUTTORI DI LATTE FIENO È TEMPO DI ORGANIZZARSI



Sostenibilità, responsabilità sociale, qualità, sicurezza sanitaria e accessibilità degli alimenti, benessere degli animali, salvaguardia del territorio rurale e delle popolazioni residenti. Queste le principali parole d'ordine che guideranno le future dinamiche del mercato lattiero-caseario. Il latte-fieno e i prodotti da esso derivati si collocano pienamente e coerentemente lungo tali dinamiche. Si tratta, infatti, di produzioni realizzate secondo metodi di allevamento rispettosi dell'ambiente, del paesaggio e degli animali, incentrate sull'uso e la valorizzazione delle risorse locali, capaci di rispondere alla crescente domanda di cibo sicuro e dalle elevate qualità sensoriali e nutrizionali. Rimasti inizialmente confinati a piccole realtà produttive, da qualche tempo il latte-fieno e i suoi latticini sono comparsi nel portafoglio prodotti di alcuni importanti marchi nazionali dell'industria casearia e della gdo. Ciò costituisce, di per sé, un fatto positivo, considerato che l'interesse dei grandi gruppi conferma, da un lato, le buone potenzialità di mercato di questi prodotti e, dall'altro, prelude a un loro sviluppo commerciale su scala più ampia rispetto a quella accessibile alle imprese in cui sono nati. È peraltro elevato il rischio che questa tendenza si traduca in una decisa riduzione degli spazi di mercato lasciati a disposizione dei piccoli produttori indipendenti e nella contrazione dei margini in capo a coloro che decidessero di "cedere" il latte-fieno a una grande struttura industriale e/o distributiva. Affinché ciò non accada, è necessario che entrambe le categorie di produttori mettano in atto adeguate strategie di marketing e organizzative con le quali, da un lato, conseguire la piena valorizzazione del prodotto e, dall'altro, evitare che di tale valore restino agli allevatori soltanto le briciole.

– **Roberto Furesi**, ordinario di Economia Agraria ed Estimo, Università di Sassari

In base al disciplinare del latte fieno STG il 75% dell'alimentazione degli animali deve essere composto da erba fresca e fieno. Vietati insilati e prodotti ogm

un bambino che cresce». Alcuni partono già con il piede giusto e le idee chiare, come **La Compagnia della Qualità**, nata nel 2011, che prende la materia prima da allevamenti tradizionali sull'appennino campano, tra il Beneventano e il Molise, per trasformarla in latte alimentare, latticini e formaggi. Altri hanno convertito l'allevamento da intensivo a estensivo. Per diversificarsi sul mercato, come **Ca' Donadel** che, grazie al passaggio generazionale, nel 2016 ha avviato una rivoluzione chiudendo la filiera, dall'erba ai prodotti finiti, compresi carne e salumi. E c'è chi ha fatto una scelta filosofica e di vita in vista di un futuro più pulito e sostenibile, come **Simone Salvaderi** nel Lodigiano, che nel 2010 insieme alla moglie **Damayanthie** ha trasformato l'allevamento intensivo di famiglia, con 200 frisone, in una fattoria con 26 mucche di razza Guernsey per arrivare a produrre uno dei più famosi latti d'erba e "gialli" sul mercato: «*Cosa diamo da bere ai nostri figli*?» si sono domandati prima di intraprendere la nuova avventura. Un'onda che stanno cavalcando anche alcune grandi aziende, per vocazione e per non lasciare scoperti segmenti di mercato, destinati a crescere.

LATTE FIENO STG

Per tutelare il "latte d'erba" nel 2016 la UE ha istituito una STG, specialità tradizionale garantita, estesa ai prodotti derivati. «*È una certificazione europea, con disciplinare di produzione presentato da un gruppo di produttori austriaci, sottoposto al vaglio della Commissione e approvato con regolamento comunitario*» spiega **Massimo Forino**, direttore di Assolatte. Denominazioni nell'eurozona: Heumilch, Haymilk, Latte fieno, Lait de foin, Leche de heno. Riguardo all'alimentazione, il disciplinare parla chiaro: il 75% della sostanza secca deve essere composto da foraggi grezzi: erba, leguminose e specie erbacee fresche durante la bella stagione, fieno nel periodo invernale. Sono permessi a integrazione colza, granturco, segale e barbabietole da foraggio, erba medica, orzo, avena, triticale, piselli da foraggio, favette, lupini, frutti oleosi, anche polpa disidratata e melassa risultante dalla produzione dello zucchero. Vietati, rigorosamente, insilati, fieno umido o fermentato, alimenti ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 6 / 17

COSÌ NACQUE IL LATTE NOBILE

Agli inizi del nuovo millennio ero direttore del Crea di Bella (PZ). Dopo qualche decennio di ricerche, i punti fermi ai quali ci sembrava di essere arrivati erano: il latte non era tutto uguale, ogni erba contribuiva in maniera diversa ad arricchire il latte e, cosa poco condivisa dal mondo scientifico, che l'alimentazione avesse una stretta relazione con la complessità aromatica e nutrizionale del latte. Come si potevamo trasferire ai consumatori queste conoscenze? Occorreva definire un disciplinare di produzione tale da rendere evidenti le differenze con altri latti, individuare il modello di sviluppo e gli attori che ne condividessero gli obiettivi. Mi rivolsi alla Regione Campania e la risposta dell'assessore Gianfranco Nappi e della direttrice Mariella Passeri fu immediata: si può fare. Partì il progetto Latte Nobile, era il 2009. Il disciplinare prevede essenzialmente due cose: il rapporto foraggio concentrati deve essere 70/30 e il numero delle specie erbacee nel fieno o nel pascolo deve essere almeno 5. Scegliemmo di registrare un marchio collettivo da affidare ai produttori, mentre Anfosc (l'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, fondata da Rubino nel 1995, n.d.r.) si riservava di effettuare i controlli che, nella prima fase, riguardavano essenzialmente l'analisi del rapporto Omega6/Omega3, che doveva essere sotto 4; negli altri latti in genere è superiore a 8. Nel frattempo, stiamo continuando ad approfondire i vari aspetti della qualità e la relazione fra alimentazione e livello qualitativo. In particolare, stiamo approfondendo il ruolo dei polifenoli, che hanno un grande potere antiossidante e che danno un grosso contributo al gusto, e il cui contenuto aumenta di molto, anche di 5-6 volte, se agli animali si aumenta la quantità di erba o di fieno.

– **Roberto Rubino**, ricercatore, presidente di Anfosc

di origine animale, mangimi e animali ogm. Una buona parte del latte fieno STG è di montagna e viene prodotto in Alto Adige, regione più di altre vocata all'allevamento al pascolo, per cultura e posizione geografica. «*Su un totale di 4.500 aziende agricole altoatesine più di un terzo è dedicato al latte fieno* – spiega **Annemarie Kaser**, direttrice della Federazione Latterie Alto Adige – *sono realtà a gestione familiare, con una media di 15 capi di bestiame a stalla, distribuite fra gli 800 e i 2.000 metri di altitudine, di cui più del 60% dai 1.000 ai 1.500 metri*».

LATTE NOBILE

Il latte nobile non è una certificazione europea, ma un'iniziativa avviata 12 anni fa da **Roberto Rubino**, ricercatore ed esperto di formaggi e di prodotti agroalimentari, una vita spesa a indagare i fattori che determinano la qualità partendo dalla materia prima, e fondatore dell'ALNI (Associazione Latte Nobile Italiano). È un marchio collettivo, con il suo bel disciplina- ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 7 / 17

re di produzione, al quale hanno aderito piccole aziende, soprattutto del sud d'Italia. Un modello, "*un'altra via possibile*", per citare il titolo di uno dei libri pubblicati da Rubino, un progetto che parte da un dato fondamentale: il latte non è tutto uguale. Una cosa è quello che proviene dai pascoli sconfinati, allo stato spontaneo e lontani da fonti di inquinamento, tutt'altra è quello prodotto in allevamenti intensivi a ridosso di città, con alimentazione e crescita forzate. «*Il disciplinare del latte nobile è quasi uguale a quello del latte fieno*», spiega Rubino, che nel Consorzio Me.No, fondato nel 2017, ha allargato il concetto di qualità a tutte le materie prime, non solo al latte: grano, carne, uva, olive. «*L'alimentazione degli animali da pascolo è composta da erba e fieno per almeno il 70%, assolutamente vietati i prodotti ogm, gli insilati e gli integratori del terreno. La differenza fra i due disciplinari riguarda il rapporto foraggi/concentrati: nel latte fieno 75/25, nel latte nobile 70/30. Inoltre, nel nostro disciplinare le specie erbacee nei fieni devono essere almeno 5, tra le quali veccia, fava, trifoglio e loiessa, ricche di fibre e altri elementi, mentre in quello del latte fieno non vengono specificate le quantità, probabilmente perché sulle Alpi i pascoli sono sempre, o quasi, polifiti*».

TREND IN AUMENTO. GRANA PADANO E PARMIGIANO

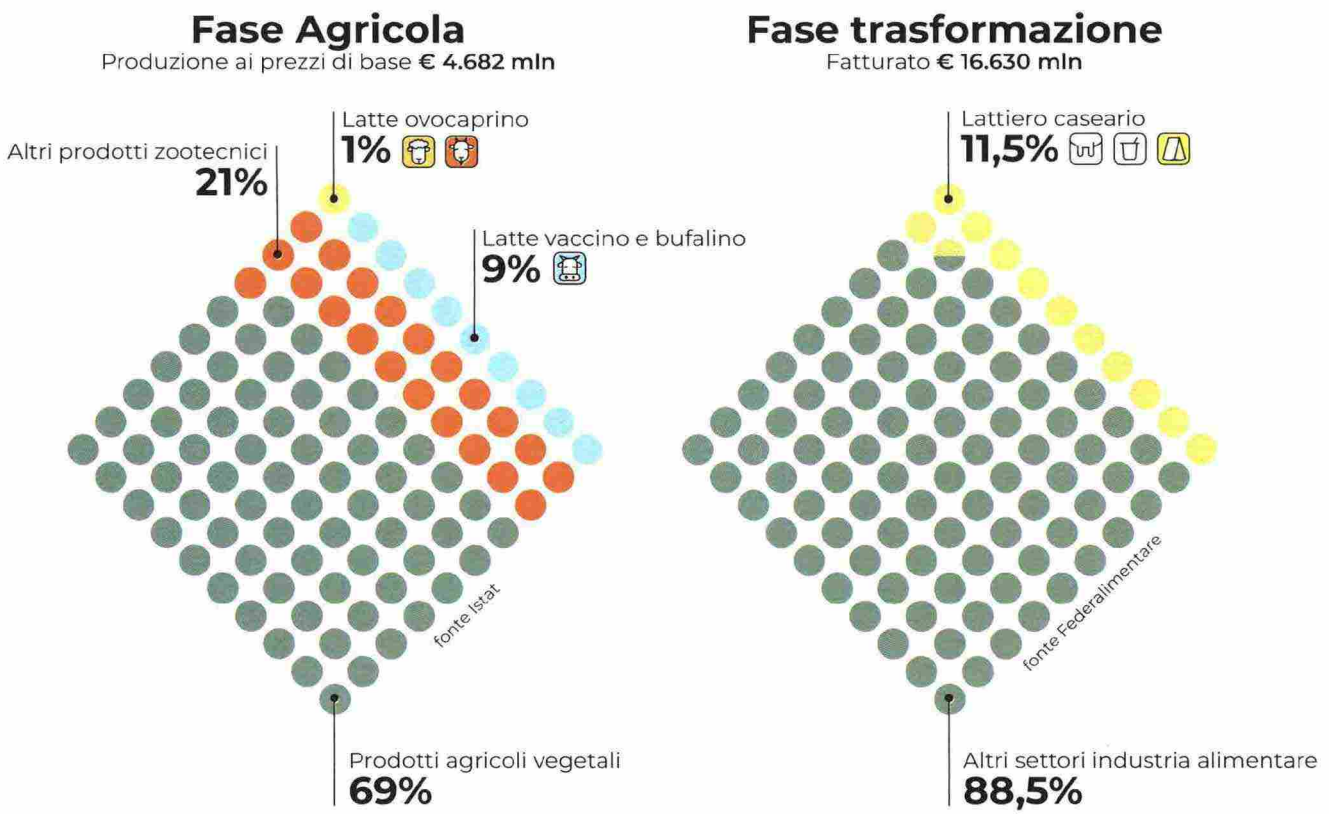
Quello del "latte d'erba" è un fenomeno in crescita. Soprattutto in Alto Adige, dove si concentra la produzione del latte fieno STG. «*Nel 2019 le stalle erano 1.280, l'anno successivo 1.599* – sottolinea Annemarie Kaser – *dalle 49mila tonnellate di latte raccolto nel 2017 siamo passati alle oltre 83mila tonnellate nel 2020, su una quantità complessiva regionale di 400mila tonnellate, con un incremento del 59% nell'arco di tre anni. Mentre il prodotto biologico nel 2020 ha toccato quota 17mila tonnellate, contro le neanche 13mila tonnellate del 2018*». Il latte dei masi altoatesini viene raccolto dalle 9 cooperative regionali, tutte con prodotti a latte fieno STG in assortimento. La più grande è **Mila**, con circa 2.400 soci, di cui 792 producono il latte certificato, e più di 46mila tonnellate trasformate in latte alimentare, skyr (latticino simile allo yogurt), fiordilatte e Vigilius, formaggio da taglio bio. A seguire ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 8 / 17

RILEVANZA DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO (incidenza sull'agricoltura e sull'industria)



fonte: Ismea

LA BOTTEGA NEL PASCOLO - FORMAGGI.IT: DA POCO IN COMMERCIO ATTRAVERSO SELECTA

Il Cantinone di Villa Trisano è un'affascinante struttura architettonica pensata a tavolino più di un secolo fa da un visionario, il signor Trisano, appunto, che credette fin da subito negli studi del premio Nobel Mečnikov (sulla longevità delle popolazioni caucasiche in relazione all'assunzione di fermenti lattici) e vi installò quella che diventerà la prima "fabbrica dello yogurt" in Italia, all'epoca prodotto pressoché sconosciuto. Ora questa struttura in laterizio, costruita sotto la collina di Bra, è diventato il luogo prescelto dall'affinatore piemontese Gian Domenico Negro – in collaborazione con il proprietario, Carlo Fanti – per stagionare formaggi unici, prodotti solo ed esclusivamente con latte di pascolo. Qui la temperatura costante, il grado di umidità – e pure un bel po' di storia casearia – fanno oggi del Cantinone il luogo perfetto per iniziare a curare amorevolmente piccole perle della casearia artigianale italiana. Rarità – e in certi casi unicità – di alcuni prodotti potranno trovare la giusta e necessaria valorizzazione, al di là di ogni logica consumistica di mercato; i formaggi saranno, infatti, disponibili non solo stagionalmente, ma anche per numero effettivo di forme. Si andrà da rari formaggi prodotti sugli estremi alpeggi dell'arco alpino a pecorini sardi di inedita consistenza, a caci affinati nell'argilla cruda, fino a cagliate lattiche elegantemente ingentilite da essenze aromatiche, ceneri o alcolici. Questi formaggi saranno firmati Gian Domenico Negro - Il Cantinone di Villa Trisano, selezionati e distribuiti sotto il marchio "La Bottega nel Pascolo - Formaggi.it", con la supervisione di Enrico Panzarasa, selezionatore e affinatore di formaggi, nonché divulgatore della cultura casearia. Queste perle di latte verranno distribuite da Selecta alla ristorazione italiana e ai rivenditori specializzati.

024989

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 9 / 17

AZIENDE CHE PRODUCONO LATTE E SPECIALITÀ CASEARIE DA ANIMALI NUTRITI A ERBA E FIENO

Valle d'Aosta
- Courmayeur (AO) – Panizzi

Lombardia
- Colli Verdi (PV) – Il Boscasso
- Maleo (LO) – Salvaderi
- Goito (MN) – Latteria Agricola San Pietro (Selezione da Fieno)

Friuli Venezia-Giulia
- Cormons (GO) – Fattoria Zoff
- Sedegliano (UD) – Latteria Biologica Friulana

Trentino Alto Adige
- Malles (BZ) – Latteria Burgusio
- Lagundo (BZ) – Latteria Lagundo
- Merano (BZ) – Latteria Sociale Merano
- San Martino in Val Passiria (BZ) – Psairer Caseificio Bio
- Vipiteno (BZ) – Latteria Vipiteno
- Varna (BZ) – Brimi
- Brunico (BZ) – Mila
- Dobbiaco (BZ) – Latteria Tre Cime - Mondolatte
- Soraga (TN) – Ciasa dò Parè
- Badia/Abtei (BZ) – Lüch da Pćëi
- Sesto (BZ) – Caseificio Sesto

Veneto
- San Pietro di Feletto (TV) – Latteria Perenzin
- Oppeano (VR) – Cà Verde
- Mogliano Veneto (TV) – Ca' Donadel

Emilia Romagna
- Villanova sull'Arda (PC) – Podere Cittadella (Bionova e Almaverde)
- Lesignano de' Bagni (PR) – Iris
- Stalla Salvezza
- Castel San Pietro Terme (BO) – Alce Nero

Piemonte
- Giaveno (TO) – Giovale Fratelli - Coop Re Rustica
- Cervasca (CN) – I Tesori della Terra - Biomu
- Nizza Monferrato (AT) – Fazenda Bricco Civetta
- Montaldeo (AL) – BioBruni
- Malvicino (AL) – Le Ramate
- Ponzone (AL) – San Lorenzo

Umbria
- Norcia (PG) – Maurizio Brandimarte
- Castel Ritaldi (PG) – Cinzia Lattanzi

Liguria
- Borzonasca (GE) – U Pastine
- Santo Stefano d'Aveto (GE) – Mooretti
- Sanremo (IM) – Nevio Balbis
- Rapallo (GE) – Dolce Fiorita

Toscana
- Borgo San Lorenzo (FI) – Il Sasso
- Gambassi Terme (FI) – Poggio di Camporbiano

Marche
- Cartoceto (PU) – Beltrami - Il Covo dei Briganti
- Sassocorvaro (PU) – Cau&Spada
- Amandola (FM) – Angolo di Paradiso

Abruzzo
- Scanno (AQ) – Gregorio Rotolo
- Campotosto (AQ) – La Mascionara

Lazio
- Viterbo – Monte Jugo
- Piccola Formaggeria Artigiana
- Amatrice (RI) – Casale Nibbi
- Picinisco (FR) – Casa Lawrence - Pacitti
- Bartolomucci
- Sutri (VT) – Fattoria Faraoni
- Civita Castellana (VT) – Fattoria Lucciano
- Segni (RM) – Fattoria La Frisona

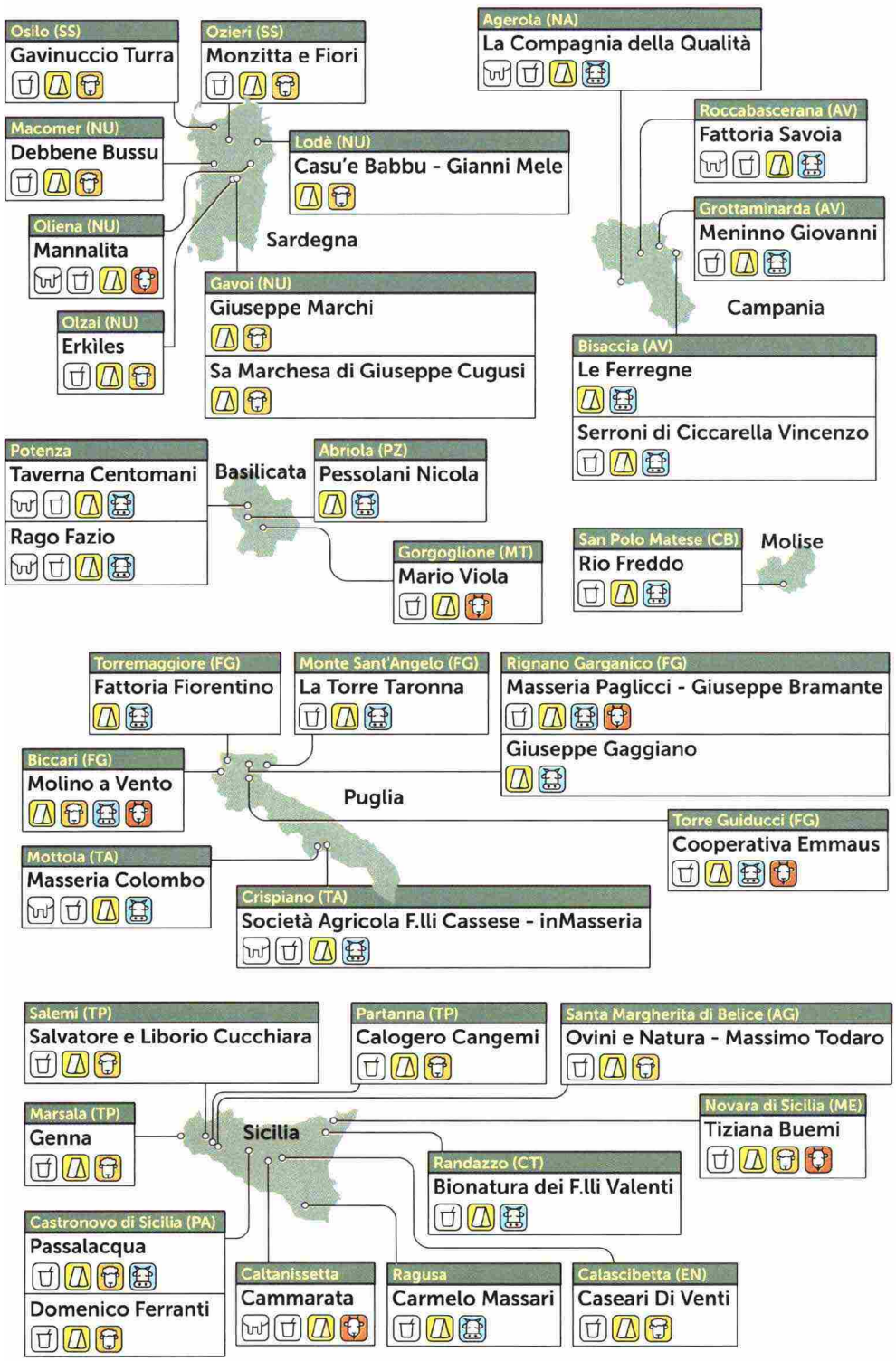
Latte
Latticini*
Formaggi
Pecora
Mucca
Capra

* Prodotti non classificabili come formaggi: ricotta, yogurt, panna, burro

024989

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 10 / 17



Nel latte nobile il rapporto foraggi concentrati deve essere 70/30 e almeno 5 il numero delle specie erbacee nel fieno o nel pascolo

Mondolatte - Latteria Tre Cime di Dobbiaco, una delle prime cooperative altoatesine ad abbracciare il progetto, che nel giro di una decina d'anni ha visto raddoppiare la quantità di latte fieno raccolto: dalle 3 tonnellate del 2011, prima della certificazione STG, alle 6 tonnellate del 2020, su un totale annuo di 12 tonnellate, e da 5 anni è impegnata anche sul fronte dei formaggi – «*con ben 13 referenze*», dice con orgoglio **Florian Hellweger**, il direttore commerciale – dalla caciottina montanara all'Originale Dobbiaco Gold Edition. A seguire, **Brimi** di Bressanone, **Cooperativa Latteria Vipiteno**, **Latteria Sociale Merano**, **Caseificio Sesto, Latteria Lagundo, Latteria Burgusio e Psairer Caseificio bio**. Anche nella Pianura ▸

024989
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 11 / 17

PAROLA DI CHEF

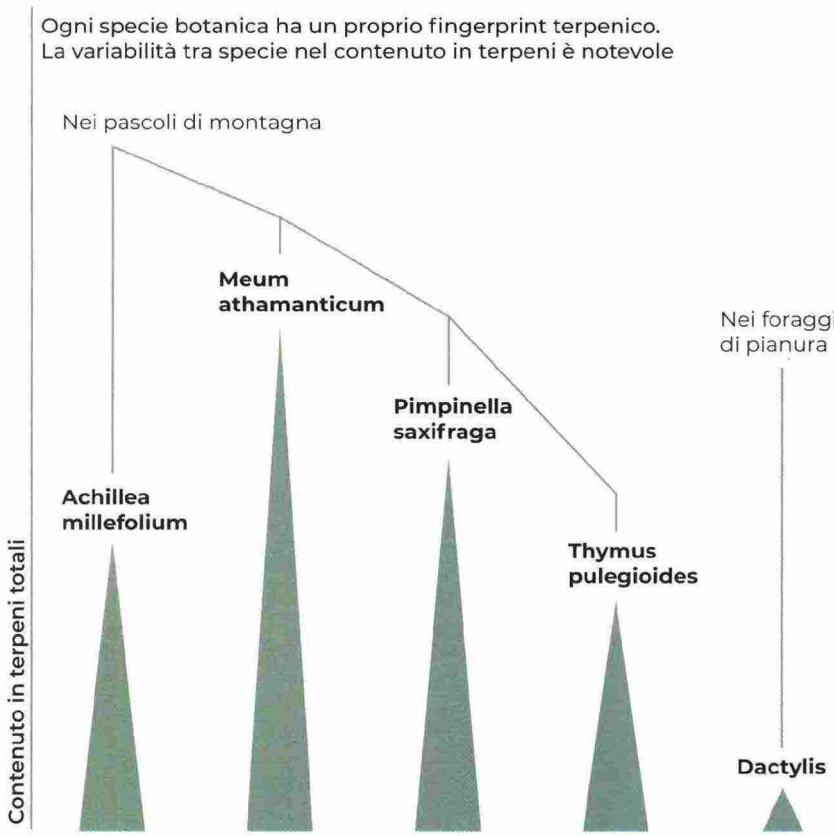
Latte e formaggi "nobili" sono ricercati non solo dai consumatori gourmet. Grazie ai loro ampi e intensi sentori vegetali, floreali, fruttati e animali, sono fonte di ispirazione per gli chef, sempre alla ricerca di materie prime capaci di valorizzare i propri piatti: che si usi un latte fresco o un cacio stagionato. Alcuni esempi. Nei paccheri ripieni di ricotta risottati con il latte e guarniti con aria al burro e cialda di parmigiano si gioca sui profumi vegetali e floreali del latte, con i suoi rimandi alle erbe di campo e al fieno fiorito. Mentre nel riso affumicato cotto nel latte acidulato con l'aceto di camomilla nel latte si dovrà sentire l'animale, le noti persistenti di stalla e bovino, per bilanciare l'affumicatura e richiamare la scamorza affumicata in modo naturale con la paglia. Se non si trova sul mercato l'aceto di camomilla si può far bollire l'aceto e mettere per qualche minuto in infusione la camomilla. Nei tortelli di patata e formaggio fresco profumati all'aglio saltati al burro con nocciole e tè oolong, il formaggio deve sapere non di erbe e fiori ma di mucca e dell'ambiente in cui vive: la stalla pulita, la pelle, il cuoio. Anche nella polentina di mais bianco e toma con polpettine di cinghiale il formaggio dovrà avere un'impronta animale, ma anche un'intensa nota aromatica di frutta secca.

– **Igles Corelli**, chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy

Padana e in Emilia Romagna, terre di Grana Padano e Parmigiano Reggiano (i formaggi cardine del settore caseario insieme al pecorino romano), recentemente si sono interessate all'"oro bianco". La **Latteria San Pietro**, caseificio cooperativo di Goito (MN) con una produzione concentrata sul Grana Padano, da poco propone la Selezione da Fieno. «*È ottenuta da latte raccolto in stalle selezionate, dove le bovine sono alimentate a fieni dei prati stabili della Valle del Mincio, con 60 essenze per metro quadrato* – spiega **Laura Zecchini**, responsabile della comunicazione della latteria – *senza insilati, tuttalpiù con l'alimentazione integrata da mangimi a base di cereali e legumi, e senza lisozima nel processo di caseificazione*». Anche la **Latteria Sociale Nuova** di Bibbiano (RE) per il suo Parmigiano Reggiano ha scommesso sui prati stabili con una linea dedicata; è nata nel 2018, si chiama 63 Essenze, quante sono le varietà erbacee spontanee presenti in un metro quadrato di terra, come è emerso da un'analisi del terreno, ed è fatta con il latte di mucche alimentate esclusivamente con questi foraggi. Nell'aprile 2021 anche il colosso del settore lattiero-caseario **Granarolo** ha varato una linea da latte fieno STG, latte alimentare e yogurt «*in packaging sostenibili da fonti vegetali e rinnovabili, e con logo Bontà Responsabile*» precisa **Myriam Finocchiaro**, responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne. ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
024989

FINGERPRINT TERPENICO



fonte: da un convegno su latte e formaggi di montagna - Giovanna Battelli - ISPA-CNR

4 ASSOCIAZIONI PER SAPERNE DI PIÙ

1 ALNI
Associazione Latte Nobile Italiano
lattenobile.it

2 ANFoSc
Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo
anfosc.it

3 Me.No.
Consorzio nazionale Metodo Nobile
metodonobile.com

4 Federazione Latterie Alto Adige
altoadigelatte.com

IL FENOMENO ALL'ESTERO

La produzione del latte fieno STG è estesa a tutta l'Europa: in Austria, Francia, Germania, Svizzera, Spagna, perfino in Cecoslovacchia. Il Paese alfiere è l'Austria che, come tutte le nazioni a ridosso delle Alpi, ha una radicata e orgogliosa tradizione di pascolo e transumanza. Qui, già nel 1900, esistevano norme per la produzione del latte da fieno, negli anni '90 sono state istituite le cosiddette zone "libere da insilati". La domanda di registrazione della denominazione latte fieno STG alla Commissione europea è stata presentata dall'Austria, che rispetto alle altre nazioni ha saputo tutelare tutto il suo "oro bianco", ottenendo la certificazione nel 2016 per il latte di mucca, nel 2019 per quello di capra e di pecora. La quantità annuale di latte fieno STG raccolto è di circa 510mila tonnellate, «*il 15% della produzione totale* – entra nel dettaglio **Margret Zeiler**, Market Development and Branding Professional di **AMA - AgrarMarkt Austria** – *il prodotto biologico si ritaglia il 37% del latte fieno STG, e la tendenza è in aumento*». Crescita esponenziale anche in Svizzera, con una moltiplicazione dei prodotti da latte fieno, la STG estesa al latte di capra e un disciplinare ancora più restrittivo, dove le integrazioni a base di cereali e leguminose sono permesse solo fino al 10% e non al 25%.

BUONO DUE VOLTE: GUSTO E SALUTE

Il latte da animali nutriti a pascolo e fieno è doppiamente buono, per il gusto e per la salute. È ricco di acidi grassi insaturi e antiossidanti, sali minerali (calcio, fosforo, sodio e potassio), beta carotene, vitamine A ed E, oltre alla D e a quelle del gruppo B. Ha un rapporto bilanciato tra Omega 6 e Omega 3, acidi grassi essenziali per il metabolismo. Soprattutto contengono molto grasso, ben oltre il 3,5% del latte alta qualità, ma benefico per la salute, con un contenuto due-tre volte superiore di acidi grassi ramificati e polinsaturi, che derivano dalla particolare alimentazione del bestiame, composta da un'ampia varietà di essenze fresche e affienate. Tra queste preziose molecole liposolubili ci sono gli Omega-3 e i CLA, gli acidi grassi coniugati, che hanno proprietà anticancerogene e antiossidanti protettive su DNA, proteine e lipidi, prevengono le patologie cardiovascolari, il diabete e l'obesità. ▸

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 13 / 17

LATTE NOBILE NEGLI STATES

Mentre le aziende da latte crescono di dimensioni facendo leva sulla tecnologia, sempre più piccole aziende si basano sul pascolo e producono formaggi di alta qualità. Sin da quando il segretario all'agricoltura del governo Nixon, Earl Butz, pronunciò lo slogan "go big or go home", le aziende agricole statunitensi, incluse quelle da latte, non hanno fatto che crescere in dimensioni e produttività. Si è passati dalle aziende con la tipica stalla di legno e silos verticale in metallo, ritratte nei vari film come icona del paesaggio rurale, ad aziende con migliaia di vacche in lattazione e sempre meno connotazione rurale. Nel frattempo, nelle aree collinari o montane, tanti piccoli allevatori hanno iniziato a trasformare il proprio latte in prodotti caseari, spesso raggiungendo risultati eccellenti. Si tratta di allevatori che hanno passato del tempo con i casari del vecchio continente, spesso in Francia, ma a volte anche in Italia, per acquisire familiarità con la produzione di formaggio "fatto a mano", qui chiamato craft cheese. Tutti questi piccoli allevatori/trasformatori fanno leva sulla qualità del loro latte. Il pascolamento è d'obbligo, favorito anche dal fatto che in certe zone si riesce a pascolare per 9-10 mesi all'anno senza bisogno di integrare la dieta. Nonostante l'abbondanza di foraggio verde, certi allevatori hanno anche imparato a riconoscere l'importanza di un pascolo stabile e diversificato, con il conseguente aumento di complessità aromatica nel prodotto finito. Ecco che quindi anche negli Stati Uniti, luogo dove la produzione di massa è stata inventata, si dà spazio e importanza alla qualità dei formaggi, e della carne. E a volte, si rimane anche sorpresi. (meadowcreekdairy.com - reverencefarms.com - chapelhillcreamery.com)

– **Francesco Tiezzi**,
assistant professor di Genetica quantitativa
e miglioramento genetico -
North Carolina State University, USA

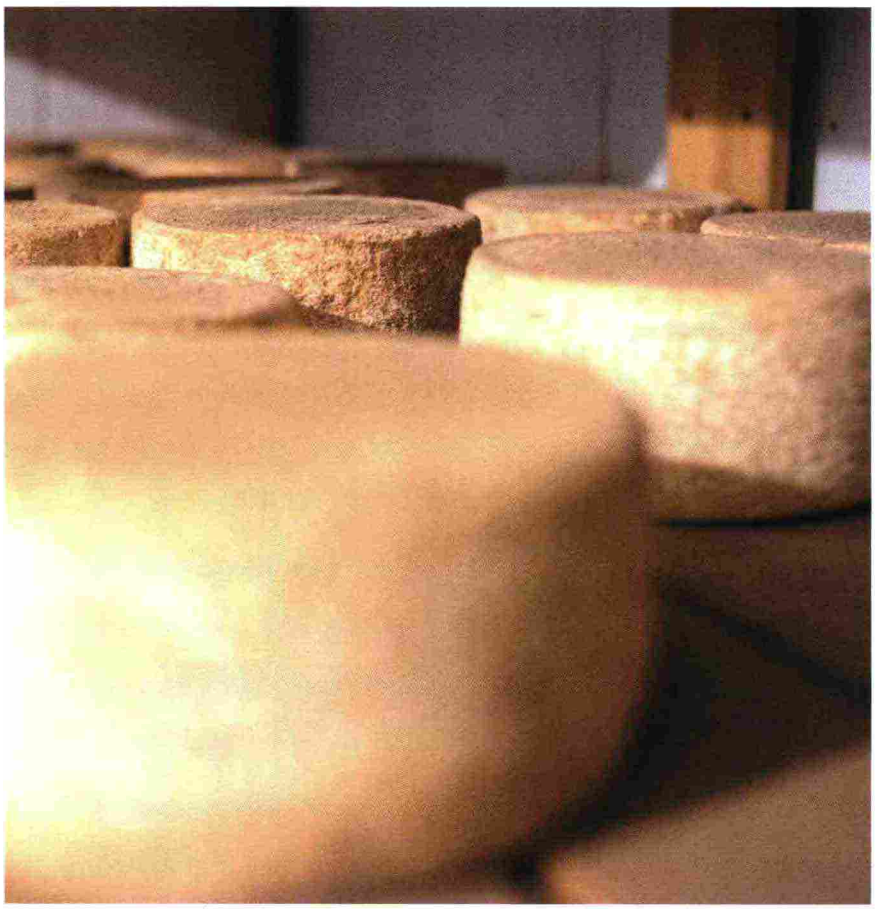
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

GAMBERO ROSSO
Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 14 / 17

NON TUTTO IL GRASSO VIEN PER NUOCERE

Per anni i medici nutrizionisti ci hanno messo in guardia dall'assumere alimenti contenenti grassi di origine animale, e tra questi il latte e i suoi derivati. «*Il formaggio è stato considerato pericoloso per la presenza di un'alta percentuale, superiore al 40% del grasso presente, di acidi grassi saturi e di colesterolo, e un basso contenuto di acidi grassi insaturi, soprattutto della famiglia di Omega-3* – puntualizza **Giovanna Battelli**, ricercatrice ISPA-CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – *Tuttavia, più recentemente sono stati condotti studi volti a verificare l'effettiva correlazione tra consumo di latticini e queste gravi malattie. In particolare, uno studio pubblicato su The Lancet, che ha coinvolto diverse università e un totale di oltre 100mila individui, dimostra il contrario. Sembra che l'assunzione giornaliera di latticini abbia addirittura un effetto protettivo nei confronti di queste patologie. Altri studi hanno messo in luce che, a fronte della presenza di grasso saturo, giudicato nocivo, nel latte e nei suoi derivati troviamo acidi grassi a corta catena che sono considerati benefici per la salute: dopo l'ingestione vengono rapidamente catabolizzati, in particolare l'acido butirrico inibisce la proliferazione delle cellule tumorali, l'acido capronico induce l'apoptosi, cioè la morte programmata delle cellule (serve a mantenere in equilibrio il numero di cellule di un organismo), gli acidi caprilico e caprico hanno un effetto ipocolesterolizzan-* ▸



7 LIBRI PER APPROFONDIRE

1
Latte e formaggi - Manuale per produrre la qualità desiderata
a cura di Roberto Rubino
Collana Biblioteca A.L.N.I., 2017
228 pp

2
Il modello Latte Nobile - Un'altra via è possibile
a cura di Roberto Rubino
La Biblioteca di Caseus, 2014
196 pp

3
Manuale del casaro. Il latte, i fermenti, la coagulazione e la cagliata, la maturazione e i difetti dei formaggi
Michele Grassi
Hoepli, 2015
XVIII-254 pp - 37,90 €

4
Latte e formaggi caprini. Tecniche delle produzioni casearie
Ottavio Salvadori Del Prato
Edagricole-New Business Media, 2013 - XVII-250 pp - 17,58 €

5
Minicaseifici aziendali
Ottavio Salvadori Del Prato
Edagricole-New Business Media, 2010 - 384 pp - 30,40 €

6
Guida ai formaggi d'alpeggio Le produzioni delle piccole aziende casearie di Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta
Giuseppe Caldera
Fusta Editore, 2018 - 18,05 €

7
Alla scoperta di alpeggi e formaggi. 22 itinerari escursionistici dal Lago Maggiore alla Val Formazza
Luigi Ranzani
Monterosa Edizioni, 2016
152 pp - 22,50 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
024989

PRODURRE FORMAGGI IN MONTAGNA: VANTAGGI E CRITICITÀ

Pro e contro della produzione di latte e formaggi in montagna rispetto all'allevamento intensivo di pianura: li spieghiamo in sintesi anche con l'aiuto di Giovanna Battelli, ricercatrice ISPA-CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari

Vantaggi

1. presidio del territorio (controllo della flora e della fauna selvatica) e protezione dell'ambiente
2. espressione della sapienza contadina
3. espressione del territorio, derivata dalle materie prime e dal corredo microbico autoctono
4. performance aromatiche e gustative
5. performance salutistiche
6. armonia del paesaggio e turismo rurale
7. conservazione della cultura
8. economia sostenibile
9. valore sociale e sostentamento delle comunità che vivono in montagna

Criticità

1. affrontare un ambiente spesso duro e difficile, con repentini cambiamenti climatici
2. necessità di selezionare razze rustiche
3. gestione del pascolo
4. minore produzione di latte e formaggi
5. prezzi più alti di produzione
6. difficoltà nel trovare la via di una distribuzione su misura
7. arretratezza di parte dei negozi specializzati nel cercare (e retribuire giustamente) prodotti di alto valore

te e antivirale. Questi acidi grassi sono presenti esclusivamente nel latte, quindi non possiamo assumerli da altre fonti alimentari. Sicuramente un eccesso di acidi grassi saturi a lunga catena è nocivo alla salute, ma questo tipo di grasso si trova soprattutto nel grasso animale di deposito, ed è tipico degli insaccati».

IL VALORE AGGIUNTO DELLA MONTAGNA

L'allevamento in montagna non è solo sinonimo di buon latte e formaggi gustosi e con buona valenza nutrizionale. «*Un valore non sufficientemente riconosciuto è la protezione dell'ambiente* – continua Giovanna Battelli – *la cura dei prati e dei pascoli preserva l'ecosistema montano tenendo pulito il sottobosco, controllando sia la flora originaria che subentrerebbe nei pascoli, sia il diffondersi della fauna selvatica. Il bosco e il prato curati proteggono in qualche misura anche la valle dagli esiti distruttivi di frane e smottamenti provocati da anomale precipitazioni, sempre più frequenti negli ultimi anni*». E non è tutto. «*La cura dell'ambiente si rispecchia anche nella cura dei fabbricati, case, stalle, fienili, che contribuiscono all'armonia del paesaggio, favorendo anche il turismo rurale, quindi l'economia del sistema montano. È di indubbio valore sociale anche la conservazione della cultura pastorale che negli ultimi anni ha visto le giovani generazioni riavvicinarsi alla montagna, anche grazie a nuove tecnologie che consentono di vivere in zone rurali pur essendo connessi al resto del mondo*». ▸

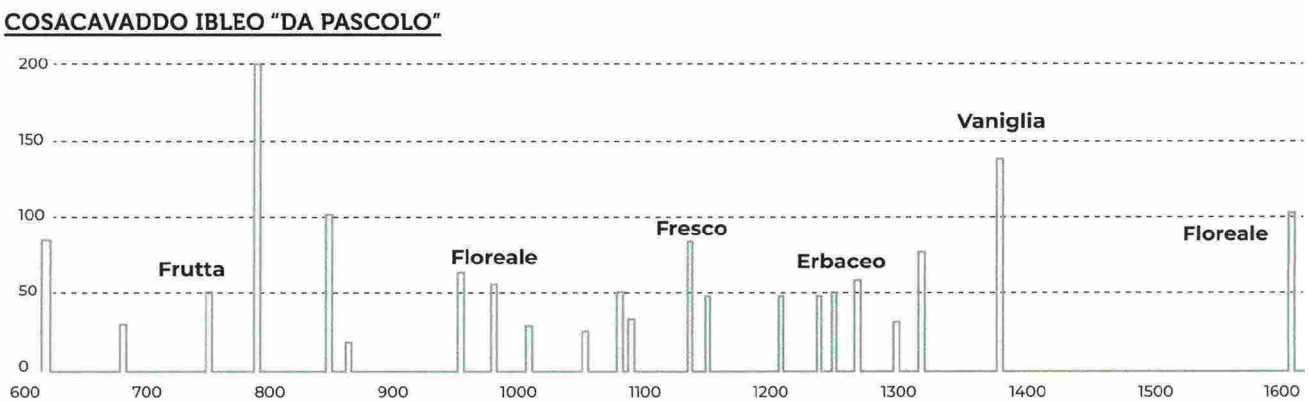
I PLUS DEI PRODOTTI CASEARI DI MONTAGNA

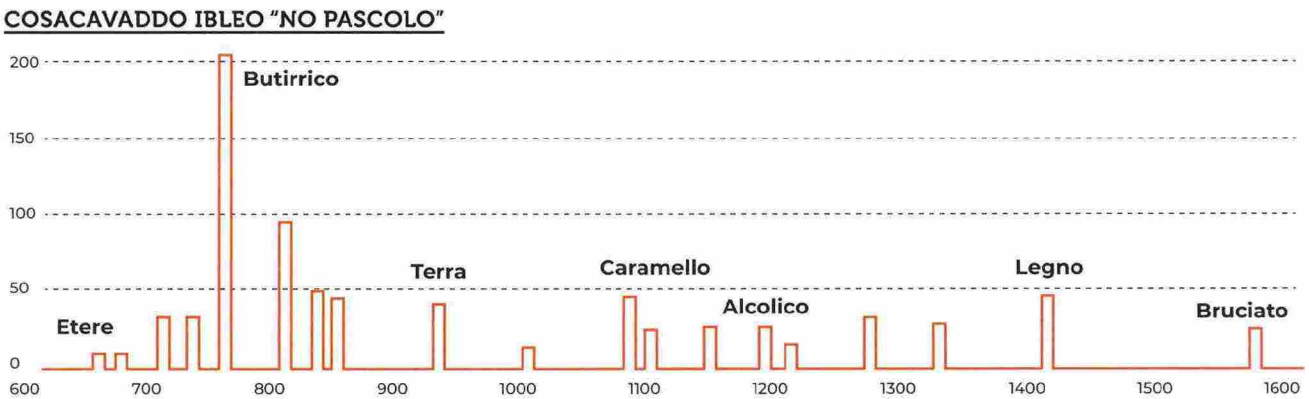
Il formaggio di montagna (ma anche il latte e lo yogurt) è riconosciuto dal consumatore come un prodotto più "ricco" di profumi e sapori rispetto al formaggio prodotto nei grandi allevamenti in pianura. Questa ricchezza è data essenzialmente proprio dalle erbe dei prati che costituiscono – fresche o affienate – la quasi totalità della razione degli animali. Le erbe dei pascoli, essenzialmente dicotiledoni, sono caratterizzate da un elevato contenuto in terpeni, molecole derivate dall'isoprene, utilizzati dalle piante come messaggeri per attrarre o per difendersi dagli insetti impollinatori o dai parassiti, rispettivamente. Ciò è necessario perché l'ambiente montano è più ostile dal punto di vista atmosferico, e la stagione vegetativa e di riproduzione assai più breve. La sopravvivenza in ambiente montano impone la selezione di razze che maggiormente possano adattarsi al clima, razze che a fronte di una maggiore rusticità danno però produzioni di latte minori, quindi una minore quantità di formaggio. Un altro aspetto importante dell'alimentazione del pascolo è dato dall'incremento nel grasso del latte (e dei suoi derivati) di acidi grassi benefici per la salute dell'uomo, come l'acido linoleico coniugato (CLA, un acido grasso insaturo che possiede due doppi legami adiacenti, coniugati appunto) che viene prodotto nel rumine di bovini, ovini e caprini (ruminanti) ad opera del microbiota presente. Il contenuto in CLA risulta più che raddoppiato nel latte di montagna rispetto a quello di pianura. Per le sue caratteristiche il CLA è venduto in capsule come integratore. Al maggior valore gustativo e nutraceutico del formaggio, e all'importanza del controllo dell'ecosistema, data la minor produzione di latte, deve quindi corrispondere un adeguato ritorno economico per consentire la sostenibilità del sistema.

– **Giovanna Battelli**, ricercatrice ISPA-CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari

024989

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





fonte: Corfilac Regione Siciliana (Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia, Ragusa)

CRITICITÀ E MARGINI DI MIGLIORAMENTO

Per la maggior parte dei consumatori uno dei fattori che non gioca a favore del latte fieno è il prezzo, logicamente più elevato rispetto al prodotto convenzionale. E ci mancherebbe pure con quello che costa e comporta produrre questo alimento nobile. A cominciare dalla necessaria selezione di razze rustiche adatte al pascolo e con linee genetiche pure e poco incrociate, che danno meno latte (20-25 litri al giorno contro i 40 della frisona) ma di qualità decisamente superiore sotto il profilo organolettico e nutrizionale, e con una maggiore resa al caseificio perché con meno acqua e più sostanza. Poi ci sono i costi maggiori di produzione, di gestione del pascolo e della stalla, che si aggiungono ai danni legati ai repentini cambiamenti climatici, a fronte tuttavia di una minore spesa in medicine e parcelle di veterinari, e a un maggiore benessere animale. Attualmente – dati 2021 alla mano – il prezzo medio del latte crudo convenzionale è di 38 centesimi a litro, con punte minime in Sicilia (che possono arrivare a neanche 31 centesimi) e punte massime in Puglia (tra i 40,52 e i 40,73 centesimi). Altri numeri con il latte fieno STG: nel 2020 mediamente sono stati pagati all'allevatore 50,83 centesimi al chilo, che diventano 69,15 centesimi per quello bio. Prezzi che al dettaglio triplicano o quadruplicano. Un altro problema è il rischio di frodi: quando nasce un trend c'è sempre qualche persona disinvolta che si insinua nel mercato con prodotti non genuini, facendo concorrenza sleale, truffando il consumatore e danneggiando il settore. Il consiglio è di affidarsi ad aziende serie e affidabili o di scegliere prodotti certificati STG. Poi c'è la reperibilità sul mercato. Nei supermercati con una maggiore sensibilità alle raffinatezze alimentari, nel banco frigo si trovano latte, yogurt, kefir e burro da latte fieno STG, specie quelli altoatesini. Ma sorprende constatare che salsamenterie e gastronomie, anche quelle gourmet, difficilmente conoscono e hanno in assortimento formaggi da animali al pascolo e da latte d'erba. Un anello ancora fragile nella filiera di questi gioielli agroalimentari. ❖

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

024989

Mensile
HOEPLI
Data 11-2021
Pagina 82/103
Foglio 17 / 17

PLUS AROMATICO DEL FORMAGGIO DA PASCOLO: LO DICE LA SCIENZA

Dagli studi effettuati dal Corfilac Regione Siciliana (Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia, Ragusa), è stato dimostrato scientificamente come un formaggio ottenuto da latte di animali al pascolo abbia un profilo aromatico migliore rispetto a quello ottenuto da animali alimentati in stalla, dove si hanno razioni costituite, oltre che da fieno, da una grande quantità di mangimi e insilati. I primi due grafici derivano dall'analisi effettuata mediante uno strumento sofisticato che prende il nome di Gas-cromatografo-olfattometrico (GC/O). Il GC/O è una tecnica attraverso la quale si possono riconoscere i composti con odore attivo; questa tecnica consiste nell'estrarre con metodi opportuni i composti aromatici del campione. Questi, successivamente, vengono separati mediante colonna gascromatografica e quindi riconosciuti da un operatore addestrato chiamato sniffer.

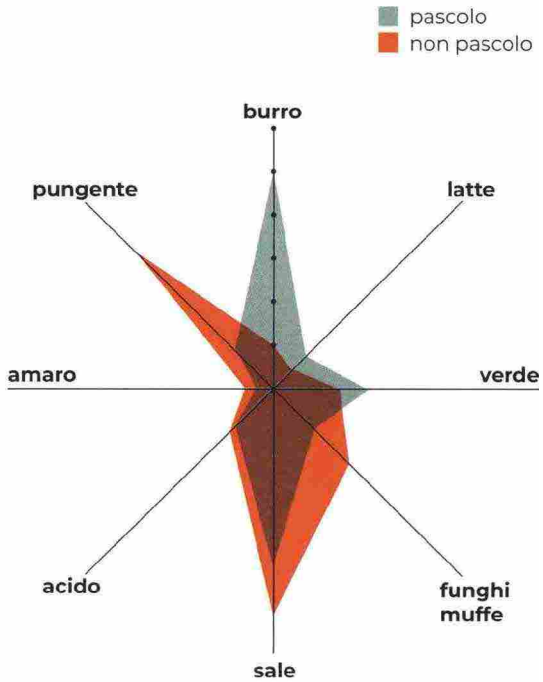
Cosacavaddo ibleo "da pascolo". Profilo aromatico più ricco e complesso: odori di frutta, verde-erbaceo e floreale per la presenza di esteri, aldeidi e terpeni, composti derivanti in buona parte dalle essenze foraggere dei pascoli.

Cosacavaddo ibleo "no pascolo". Presenza di composti sulfurei, come dimetil-disulfide, trimetil-disulfide, metionale, che determinano rispettivamente odore di cipolla, aglio, patata.

Spider-chart. È frutto della valutazione dell'analisi sensoriale; in questa occasione un gruppo di panelisti addestrati han espresso valutazioni su due formaggi che si sono differenziati sempre per la tipologia di alimentazione degli animali (pascolo, stalla).

– **Antonio Difalco**, ricercatore CoRFiLaC di Ragusa

SPIDER-CHART (PROFILI AROMATICI)



fonte: Corfilac Regione Siciliana

3 EVENTI DI RIFERIMENTO

1
Cheese
Bra (CN) – settembre anni dispari
cheese.slowfood.it

2
Almabtrieb (transumanza del bestiame)
varie località dell'Alto Adige
inizio ottobre

3
Rural Festival
Lesignano de' Bagni (PR)
settembre
rural.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
024989