PROGETTO SPERIMENTALE DI STAGIONATURA IN GALLERIA DI MINIERA

PSR 2014-2020 mis. 16.1

PSR 2014 2020 LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

Le finalità del progetto sono state basate sulla necessità di creare nuovi posti form per la stagionatura del Nostrano Valtrompia (NVT), stimolando in tal modo l'adesione di nuovi produttori alla filiera del formaggio NVT, e sulla opportunità di creare le condizioni per la costituzione di un riferimento comune per la stagionatura e lo stoccaggio dei formaggi della Valle. Nella situazione attuale solo pochissimi stagionatori privati svolgono il loro lavoro in Valle e la stagionatura fuori Valle fa perdere la possibilità di valorizzare come formaggio DOP prodotti ottenuti con latte dell'area DOP e le medesime tecnologie. Approfittando delle opportunità fornite dalla programmazione del Piano di Sviluppo Rurale (PSR 2014/20) il Consorzio di Tutela del Formaggio Nostrano Valtrompia, supportato dalla Comunità Montana di Valle Trompia, ha quindi intrapreso un progetto tendente al riutilizzo di una delle numerose gallerie ad uso minerario e attualmente dismesse che caratterizzano il territorio dell'Alta Valle.

Il progetto è caratterizzato dall'obiettivo della massima sostenibilità, in termini di futura gestione economica e ambientale: la scelta di non costruire un nuovo edificio è stata fatta per evitare nuovo consumo di suolo e allo stesso tempo per valorizzare una vecchia struttura dismessa del territorio in modo sostenibile con un ridotto consumo energetico, grazie alla capacità della struttura di mantenere valori di temperatura coerenti con le pratiche tradizionali di stagionatura, con solo il ricorso all'uso di sistemi di deumidificazione parziale che intervengono quando l'umidità relativa della galleria è in parte soggetta a incrementi eccessivi dovuti all'influenza dell'atmosfera esterna.

Attualmente è al termine a fase sperimentale del progetto, che a regime dovrebbe garantire l'ospitalità di più di 2.000 forme di NVT o similari.

Il progetto in corso vede la stretta collaborazione del Consorzio con il Dipartimento d Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, che ne cura e garantisce il livello scientifico.

Nel contesto del progetto sono stati prodotti e stagionati oltre 200 formaggi di 5 diversi produttori rappresentativi della "biodiversità" del fare formaggio Nostrano in Valle. La prova è stata eseguita in due fasi per fare fronte a difficoltà iniziali di gestione dell'umidità relativa (UR)% della galleria di miniera, che ha obbligato a studiare e provare differenti condizioni di deumidificazione. I formaggi oggetto della sperimentazione sono formalmente analoghi al NVT ma non sono stati marchiati come DOP, non essendo la

miniera ancora riconosciuta alla fase iniziale dell'immissione dei formaggi, quale luogo di stagionatura del NVT riconosciuto dall'ente di certificazione. Il riconoscimento è stato chiesto ed ottenuto durante la sperimentazione. I formaggi di ogni produttore sono stati stagionati in tre ambienti diversi – galleria di miniera, silter tradizionale non condizionato e magazzino climatizzato, con registrazione in continuo dei dati di UR% e temperatura, unitamente al monitoraggio periodico del calo peso. Terne di formaggi del medesimo produttore stagionati nei tre ambienti diversi dopo un periodo di stagionatura di 12 e 16 mesi sono stati sottoposti ad analisi sensoriale di gradimento da parte di consumatori di Valle in ripetute occasioni (feste locali, sagre, momenti di assaggio) al fine di ottenere una risposta significativa e robusta.

Gli stessi formaggi sono stati anche sottoposti a valutazioni chimico fisiche finalizzate a valutare diversità di caratteristiche chimiche, in primis il contenuto di umidità, e strutturali, quali attività dell'acqua, durezza, presenza di aperture della pasta, colore della pasta etc. I risultati finora disponibili evidenziano che i tre gruppi di formaggi hanno presentato caratteristiche tra loro diverse, ma tutti hanno avuto un giudizio complessivo di gradimento da parte degli assaggiatori: in particolare i formaggi stagionati in galleria di miniera hanno mostrato un minore calo-peso dovuto alla permanenza per diversi periodi in un ambiente con umidità relativa superiore e sono risultati mediamente più umidi e meno duri. I formaggi stagionati in silter tradizionale hanno invece talvolta risentito, come normalmente accade, della risalita estiva della temperatura e hanno mostrato una struttura della pasta con un numero maggiore di aperture e aspetto diverso delle medesime.

Durante il progetto sono stati posti a completare la stagionatura in miniera anche formaggi già in corso di stagionatura, quindi con una crosta già preformata, e formaggelle per verificare altre potenzialità della galleria di miniera.

Entro l’aprile p.v. si potranno trarre indicazioni conclusive sulle migliori condizioni di gestione della stagionatura dei formaggi di Valle e quindi della sostenibilità del progetto.