

INTERPRETARE I CAMBIAMENTI PER DAR LINF A AL SETTORE

RAFFORZARE IL LEGAME FRA RICERCA, MONDO PRODUTTIVO E ISTITUZIONI È PIÙ CHE UN'ESIGENZA. LA CONSAPEVOLEZZA È FRUTTO DI UNA LUNGA ESPERIENZA MATURATA SUL CAMPO DALL'ISTITUTO PER LA

ZOOTECNIA CON SEDE A BELLA. UNA REALTÀ CHE CON I SUOI STUDI POTREBBE AIUTARE I PRODUTTORI LUCANI A VALORIZZARE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI DI LATTE E DERIVATI E A ORIENTARNE LE

“La capra e i caprini rappresentano la grande potenzialità inespresa del settore lattiero-caseario in **Basilicata**”.

Ne è convinto **Vincenzo Fedele**, direttore dell'**Unità di ricerca per la Zootecnia estensiva di Bella del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura** (Cra). Il comparto caprino, che non esprime produzioni specifiche sul territorio lucano, invece, potrebbe avere interessanti sbocchi sul mercato, grazie anche alle particolari caratteristiche di un latte di prima qualità che si distingue per le caratteristiche organolettiche e le qualità nutrizionali. La produzione casearia che esprime la zootecnia lucana, e quella del Sud, invece, da decenni è statica.

Due i grandi settori del comparto in Basilicata: da una parte caprini, ovini e vacca podolica nella collina e montagna lucana; dall'altra la vacca da latte, la “**Frisona**”, nei grandi allevamenti per la produzione in intensivo della **Val d'Agri** e del **Marmo Platano**. Piccoli produttori e un gran numero di aziende nel primo caso dove si è in presenza dell'allevatore-trasformatore che produce il latte ma che ha anche il caseificio. Nell'altro, poche aziende di produttori con molti capi di bestiame che vendono solo il latte. Quanto ai prodotti, il latte di pecora è usato soprattutto per produrre pecorini in un

mercato nazionale dominato da quello romano dove è difficile imporre anche le nostre eccellenze, quello di vacca è per lo più trasformato in pasta filante con prodotti (caciocavallo, provoloni, scamorze, fiordilatte) simili nel Paese.

Il latte caprino, invece, tranne per la ricotta di capra, non ha una sua collocazione specifica, ma viene per lo più miscelato con latte di mucca o pecora. Con questo latte l'istituto di Bella ha realizzato una serie di prodotti sperimentali: il chiaro di luna, erborinati di capra, yogurt, caciotte al vino, al timo, robiolo di capra, che ha lanciato con successo sul mercato del nord in boutique del formaggio.

“Ma la cosa è finita lì, non è questo il compito di un ente nazionale di ricerca – spiega Fedele –. Abbiamo cercato di coinvolgere qualche produttore, ma hanno avuto paura di orientarsi su prodotti nuovi. Esistono pochi casari al Sud e fanno il formaggio secondo una tradizione che dura da secoli, ma non offre sbocchi sui mercati nazionali ed esteri, tranne per il caciocavallo podolico che si è affacciato al nord e qualche richiesta all'estero per il pecorino di Filiano, e in misura minore per il canestrato di Moliterno”.

“È un mercato chiuso – continua Fedele – non riesce ad innovarsi e a produrre tipologie di formaggio adatte al gusto

LUIGIA IERACE

GIOVANNI MARINO



PRODUZIONI VERSO LAVORATI PIÙ APPETIBILI SUL MERCATO NAZIONALE ED ESTERO. ALTRETTANTO IMPORTANTE LA QUESTIONE DELLA PROMOZIONE. DECISAMENTE FONDAMENTALE È POI L'ASPETTO DELLA RICERCA

dei consumatori, che per l'80 per cento prediligono prodotti freschi, poco stagionati, cremosi, yogurt, mentre noi produciamo un surplus di paste filanti". Non ci saranno prospettive di sviluppo se non si rinnovano prodotti e tecnologie di produzione. Indicazioni utili arrivano dall'attività di ricerca. Dagli studi sull'influenza che può avere il tipo di alimentazione dell'animale sulla qualità delle produzioni, è emerso che sarà un prodotto piatto, uguale in **Val Padana** o al Sud se l'animale è nutrito in stalla o con cibi conservati. Se l'alimentazione è a verde il prodotto finale si arricchisce di odori e sapori. Gli allevamenti su pascoli naturali in Basilicata sono oltre l'80 per cento e i pascoli lucani molto ricchi di varietà di piante (una media annua di 70 specie) garantiscono un latte e formaggio ricco di aromi che varia per le sue caratteristiche a seconda di territori.

"Nelle aree dove prevalgono le graminacee – spiega Fedele – si avranno prodotti meno ricchi di sostanze aromatiche, in quelle dove dominano menta, timo, ranuncoli, malva, gerani, il latte o i formaggi saranno più profumati, con odori particolari, più o meno piacevoli". Nelle aree montane la flora è più ricca, verso il litorale, anche per la carenza di pioggia, la flora tende ad impoverirsi.

Ma il prodotto finale varia anche con le stagioni. D'inverno gli animali avranno una dieta più povera, potendo scegliere tra 14-15 specie in un pascolo, a fronte di una varietà in estate, fino a 140 piante. "Nel complesso – continua Fedele – il latte d'estate ha molte più note aromatiche di quello prodotto nelle altre due stagioni; si differenzia, infatti, per le note di resinoso, agrumi, fruttato e menta, quello di inverno e primavera solo per le note di fieno e "gorgonzola". La convinzione dei pastori che la qualità del formaggio dipende dalla stagione è così suffragata anche dalle ricerche scientifiche".

Territori, stagioni, ma anche tipologia del formaggio influiscono sui sapori. Così come la lavorazione, più si va verso la stagionatura più si attenuano le caratteristiche sensoriali presenti sul prodotto fresco. "La qualità chimico-aromatica – spiega Fedele – è misurata dagli strumenti di laboratorio, quella aromatica-sensoriale dagli strumenti di laboratorio e dai "neurotrasmettitori" degli assaggiatori, cioè dalle sensazioni percepite da chi odora e assaggia il prodotto". Vi sono altre caratteristiche qualitative non valutabili dai nostri sensi, tra le quali quelle nutrizionali (vitamine, minerali, grassi, proteine) e di tipo salutistico (antiossidanti, CLA, omega-3). ○





○ La scelta di un prodotto dipende dalla disponibilità e completezza dell'informazione. L'etichetta dei formaggi riporta gli ingredienti, sempre gli stessi: latte, caglio, sale, l'eventuale presenza di additivi, la data di scadenza, l'azienda produttrice. Le informazioni sulla qualità nutrizionale, se ci sono, si limitano a riportare le calorie e il contenuto in proteine e grassi, senza distinzione. E il consumatore finisce per orientarsi verso quelli pubblicizzati come "light".

Ma dal confronto di due formaggi lucani, uno prodotto da animali alimentati in stalla con foraggi secchi e mangimi commerciali, e l'altro da animali alimentati su pascoli naturali, è emerso che il primo aveva più acidi grassi saturi e meno insaturi rispetto a quello prodotto con il latte degli animali alimentati al pascolo, mentre il contenuto totale in grassi nel primo caso era più basso (40,3 per cento), nel secondo più alto (41,1 per cento). Riportando su etichetta solo il contenuto totale di grassi, la scelta si sarebbe indirizzata certo verso quello a più basso contenuto inducendo in errore il consumatore.

Spesso si sottovaluta anche l'influenza dell'ambiente e, in particolare il livello di inquinamento, sulla sicurezza del prodotto. L'Istituto ha confrontato un allevamento in un'area

a ridosso dell'**Autostrada del Sole** con due aziende lucane una a valle e una in montagna. Nel latte di quest'ultima sono stati riscontrati livelli di inquinamento per areni del benzene 65 volte minori e in quello dell'azienda a valle di circa 40 volte inferiore. Il salubre ambiente lucano garantisce allevamenti e prodotti più sicuri.

Tutte informazioni che rimangono nel cassetto del ricercatore. "Istituzioni di ricerca e mondo produttivo, invece, – continua Fedele – dovrebbero camminare di pari passo su stimolo degli enti territoriali che da una parte devono saper valorizzare le qualità del prodotto e dall'altra attraverso programmi di ricerca, creare prodotti che il mercato conosce e richiede".

In pratica, però avviene che oggi il latte all'allevatore è pagato nello stesso modo solo sulla base di due parametri: proteine e grasso senza tener conto della qualità. Solo se il prodotto viene trasformato, valorizzato, ben pubblicizzato e presentato in maniera adeguata si può vendere a prezzi più alti e dare una remunerazione maggiore all'allevatore, incentivato così a investire sulla qualità. Un altro studio in corso a Bella riguarda la biodiversità animali e le razze autoctone dell'Italia meridionale con l'obiettivo di valorizzare il prodotto legandolo alla specie. Si intende evitare l'estinzione, facendo leva non solo sulla conservazione spesso troppo costosa, ma cercando di fare economia mettendo a punto produzioni casearie che siano le migliori per la qualità della materia prima che offre ogni singola razza.

Le ricerche in Basilicata, in particolare, hanno interessato la pecora "**Gentile**" lucana, di derivazione pugliese, ma ormai radicata da secoli sul nostro territorio, specie a rischio di estinzione perché poco redditizia, dato che non produce molto latte. Prima, essendo di origine "**Merinos**", aveva valore sul mercato anche per la lana. Venuto meno questo interesse, il suo utilizzo è limitato, una minima parte di latte di "Gentile" è prevista nel pecorino di Filiano e nel Canestrato. Per il resto rimane poco conveniente. Di qui la scelta degli allevatori di sostituire la "Gentile" con altri tipi più produttrici di latte, ponendo a rischio la razza. Sarà solo la ricerca a garantirne la salvaguardia e al tempo stesso nuovi sbocchi di mercato. ●





GIOVANNI MARINO

“Goats and goat cheese are a greatly unexpressed potential of the dairy sector in Basilicata”.

This is the conviction of Vincenzo Fedele, the director of the Research Unit for Extensive Zootechnics of Bella for the Council of research and experimentation in agriculture (CRA). The goat sector does not express any specific production in the Lucanian territory; on the contrary, it could have interesting market outlets, thanks to its organoleptic characteristics and nutritional qualities. With goat's milk, the Unit of Bella has produced several experimental cheeses: Chiaro di Luna, blue goat cheese, yoghurt, and caciotta cheeses flavoured with wine or thyme, robiola goat cheese, which as a test, they successfully launched in the northern markets in cheese boutiques. They have tried to involve some local producers but they were afraid of singling out new products. There are only a few cheese makers in the South and they make cheese following centuries-old traditions.

A production which has no outlet either in national or foreign markets, with the exception of podolic caciocavallo cheese, which has appeared in northern markets and some demand abroad for the Pecorino di Filiano and to a lesser extent, Canestrato di Moliterno. “This is a closed market – Fedele explains – unable to innovate and produce cheese suitable for consumer tastes, 80% of which prefer fresh products, little matured, cream cheese or yoghurt, while producing a surplus of stringy paste”.

There will be no prospect of development if we do not renew products and production technologies. Useful indications come from their research activity. Studies on the influence animal feeding can have on the quality of the product have shown that breeding on natural pastures in Basilicata equals more than 80% and that Lucanian pastures, extremely rich in plant varieties (a yearly average of 70 species), guarantee milk and cheese richer in flavour compared to that of stabled animals.

“In areas where grasses (wheat, oats) prevail – Fedele explains – we have products which are not as rich in aromatic substances, while in those where mint, thyme, buttercups, mauve and geraniums dominate, milk and cheese will be more perfumed, with particular smells, pleasant to a lesser or greater degree”.

But the final product also varies according to the seasons. In winter animals have a poorer diet as they can choose from only 14-15 species in a pasture, while in summer they can choose from a range of up to 140 plants in the pastures. Not only territories and seasons but also the types of cheese affect the most intense tastes of the fresh product.

There are other qualitative characteristics that our senses cannot assess, amongst which are the nutritional (vitamins, minerals, fats, proteins) and health aspects (antioxidants, CLAs, omega-3). The selection of a product depends on the availability and completeness of information. We often undervalue the influence of environment and especially pollution levels on the product's safety. The studies carried out in Bella show that the healthy Lucanian environment guarantees safer farms and products.

However, all this information remains in the researcher's drawer. “Research bodies and production – Fedele continues – should keep pace with each other supported by the encouragement of territorial bodies which, on one hand, must be able to valorize the product's quality and, on the other, through research programmes, create products that the market recognizes and demands”.

In practice, the price of milk bought from the breeder is based on two parameters only: proteins and fat, without taking quality into consideration. Only if the product is transformed, valorised, well advertised and introduced appropriately, can we sell it at a higher price and give higher remuneration to the breeder who in this way is motivated to invest in quality. Another study in progress in Bella concerns animal biodiversity and autochthonous breeds in Southern Italy with the objective of valorising the product by linking it to the species. These studies also deal with the Lucanian Gentile sheep. Only research will be able to guarantee its safeguarding and at the same time new market outlets.

ENGLISH