

VANTAGGI DI PRO CASEUS

L'attitudine casearia è un carattere nuovo e innovativo, che è in grado di fornire informazioni più complete riguardo la qualità tecnologica del latte. Nei prossimi anni, l'attitudine casearia sarà uno degli strumenti più importanti per migliorare l'intera filiera produttiva, sia dal punto di vista qualitativo ma anche in termini di sostenibilità ambientale. Vediamo ora quali sono i vantaggi di Pro Caseus!

Un veloce miglioramento della mandria

I tori Pro Caseus non scendono a compromessi con la qualità! Da anni, infatti, Intermizoo ha incluso nel suo programma genetico anche l'attitudine casearia. Ciò ha permesso nel tempo di selezionare i riproduttori anche con un occhio di riguardo nei confronti di questo carattere. Ora Intermizoo vanta, dunque, di un Parco Tori in linea con i moderni obiettivi di selezione della razza Frisona, ma con il valore aggiunto dell'attitudine casearia.

Per quanto riguarda, invece, la linea femminile, Pro Caseus permette di testare e conoscere la qualità casearia a livello di singola bovina: l'allevatore, agendo anche sulla linea materna può ottenere risultati in termini di miglioramento genetico già nel giro di 1-2 generazioni!

Una filiera più efficiente: dall'allevamento al caseificio

Il latte, appena munto, viene trasportato fino al caseificio tramite un sistema capillare di raccolta. Una materia prima migliore, in termini tecnologici, consente, a parità di prodotto finito, di diminuire l'impatto degli automezzi e delle cisterne necessarie al trasporto di grandi masse di latte. Inoltre, poter gestire, già a partire dall'allevamento, la separazione del latte destinato alla caseificazione da quello convenzionale permetterebbe una miglior gestione delle risorse: meno automezzi, meno km percorsi e più efficienza!

In occasione della prova effettuata da Lattebusche sul Grana Padano è stata messa in luce anche un'evidente efficienza nelle diverse fasi della lavorazione. Infatti, confrontando il latte di tipo A con il latte di tipo E/F, a parità di temperatura di coagulo e tempo ottimale per il taglio, viene registrata una riduzione del tempo di spinatura tra i 35" e 1'. Anche i tempi di cottura hanno visto una riduzione compresa tra 1' e 1;30': questo permetterebbe di ottimizzare le fasi iniziali della trasformazione, caratterizzate da importanti costi legati al riscaldamento delle caldaie.

Stesso latte, più formaggio

Le prove di caseificazione effettuate separando il latte con un profilo ottimale (A) da quelle con un profilo scarso (E/F) hanno messo in luce risultati importanti. La resa in formaggio del latte del tipo A è, infatti, risultata in media superiore di 0,3-0,5 Kg di formaggio ogni 100 Kg di latte. Questo nonostante i parametri analitici di tipo merceologico (percentuale di grasso, proteina e caseine) fossero, in certi casi, più elevati nei lattini di tipo E/F. Ciò dimostra che contenuti e attitudine casearia non sempre sono legati tra di loro: un'altra prova del fatto che la qualità tecnologica del latte va oltre agli standard finora pensati!

Grazie ad una prova effettuata nel 2009 sul Grana Padano presso Lattebusche, è stato anche possibile quantificare il vantaggio in termini economici: la resa a 9 mesi del Grana Padano, infatti, si è attestata per il latte di tipo A del 7,60% mentre per il latte di tipo E/F del 7,35%. Questo si traduce in un valore di 0,0125 Euro/L che si concretizzano, nel caso di questa produzione, in una maggiore valorizzazione del prodotto, pari a 5 Euro/Kg.

Una produzione di qualità

Selezionare animali tenendo conto anche dell'attitudine casearia permette, non solo di aumentare le rese in termini quantitativi e con indiscussi vantaggi economici, ma anche di conseguire una caseificazione di qualità. Infatti, un latte ottimale consente, in sede di stagionatura, di percorrere un iter di maturazione perfetto, in termini chimici e microbiologici. Il prodotto finale, oltre ad essere caratterizzato da una qualità eccellente in termini di aromi e gusto, avrà anche un'incidenza di difetti e scarti nettamente minore. Una disidratazione adeguata e omogenea della forma è, infatti, in grado di guidare lo sviluppo delle fermentazioni microbiche: un aspetto importantissimo di questa fase del processo e che trova riscontro nelle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Un occhio di riguardo per l'ambiente

Non solo belle parole, ma anche azioni concrete: a partire dal mese di Gennaio 2021, infatti, Intermizoo ha dato il via ad uno studio *LCA - Life Cycle Assessment* che permetterà di quantificare il reale impatto ambientale del formaggio convenzionale e del formaggio Pro Caseus: un aspetto che presenteremo a breve!

Bibliografia

- M. Cassandro, D. Pretto, M. De Marchi, M. Penasa, *Quanto vale l'attitudine casearia del latte per il Grana Padano*, L'informatore Agrario N.46/2016.
- Intermizoo, protagonista della genetica, Informatore Zootecnico N.19/2012.
- M. Cassandro, R. Dal Zotto, F. Veronese, *BULLABILITY Projet – Results*, Programma Interreg IIIA, 2008.
- M. Cassandro, *Progetto FILATVE – Distretto Lattiero Caseario*, 2009.
- M. Cassandro, Intermizoo SPA, *Progetto LDG Grana Padano – Lattebusche VI 625*, 2009.