

## Filiere di latte ovi-caprino, ruolo determinante per l'ALSIA con InnoProLatte

**Il coinvolgimento dei piccoli caseifici aziendali potrà intercettare l'interesse crescente verso prodotti alimentari ipocalorici che non impiegano caglio di origine animale**



Formaggio caprino fiorito.

Data: Tue Feb 16 16:43:29 CET 2021

L'ALSIA ha da sempre ricoperto un ruolo di primaria importanza, attraverso il sistema delle sue Aziende Agricole Sperimentali Dimostrative - punti di riferimento per Università, Dipartimento Agricoltura e per gli imprenditori agricoli - per l'assistenza tecnica, la divulgazione, la sperimentazione e la realizzazione di progetti di sviluppo territoriale per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari Lucane.

Questa peculiarità ha accresciuto il radicamento ed il contatto stretto con il mondo produttivo e della trasformazione. Col progetto InnoProLatte è abbastanza evidente che il ruolo dell'Agenzia sarà importante per tutte le relazioni costruite nel passato realizzando progetti di filiera sul latte ovi-caprino lucano, quale quello della IGP "Canestrato di Moliterno" e della DOP "Pecorino di Filiano".

Il progetto ha già concretizzato un'innovazione importante che ha promosso la caseificazione con caglio vegetale di Carciofo. Si tratta di una diversificazione produttiva che tende a conquistare nuovo interesse dei consumatori più attenti e protesi ad un consumo vegetariano (non utilizzando caglio di origine animale) ed anche intercettando coloro che, per motivi religiosi, non consumerebbero formaggi il cui caglio provenga da abomasi di lattanti. Se a questo si aggiunge lo scopo di voler produrre formaggi con l'utilizzo di latte d'asina e fibre vegetali a basso contenuto in grassi e quindi dietetici, si comprende ancor di più come il ruolo delle Aziende Agricole Sperimentali sia importante per informare, divulgare e promuovere queste innovazioni di processo e di prodotto.

Se è vero che oggi è molto apprezzata la produzione a Km zero, appare evidente che, nei diversi territori, il coinvolgimento dei caseifici aziendali di piccola dimensione ed anche di quelli leggermente più organizzati per la distribuzione, potrà portare a:

- divulgare i risultati e renderli evidenti con prove di caseificazione in loco e l'utilizzo di caglio vegetale;
- farsi promotori, anche attraverso i Consorzi di tutela del Canestrato di Moliterno e del Pecorino di Filiano, di progetti pilota che prevedano la coltivazione in loco di carciofo per il caglio e la produzione in azienda di formaggi a coagulo vegetale, ottenendo una diversificazione produttiva ma non sostitutiva, per clienti più esigenti o "semplicemente interessati" ai nuovi gusti legati al territorio di produzione;
- organizzare una filiera complementare a quella dei formaggi tradizionali che possa intercettare, con panel test, un "nuovo interesse" da parte dei consumatori, anche in relazione alle nuove tendenze verso prodotti alimentari ipocalorici e scevri dall'utilizzo di caglio di origine animale.

Crediamo che questo sarà possibile con lo sforzo di tutti i partner di progetto, attraverso una "replicabilità" delle innovazioni proposte nelle diverse aree lucane, infondendole e collaudandole presso le imprese agroalimentari che da anni hanno seguito, con maggiore propensione all'innovazione, quanto è stato loro proposto in questi anni.

Il lavoro non sarà facile e scontato, ma quanto già operativamente dimostrato fino ad oggi con questo progetto, ci convince che le fasi successive potranno portarci ad importanti risultati.

Per maggiori informazioni sul Progetto INNOPROLATTE clicca [QUI](#).

*Antonio Imperatrice*  
Funzionario Alsia

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268



ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)