

LE RAGIONI DI UN FORMAGGIO MONORAZZA

Disolabruna: la risposta al mercato degli allevatori di Bruna

Molti esperti del settore lattiero-caseario sono ormai convinti che il futuro dell'industria di caseificazione si giocherà in buona parte sulla capacità di proporre prodotti di alta qualità e tipicità: caratteristiche che tuttavia devono essere anche scientificamente dimostrabili. In questo contesto Anarb ha elaborato e sostenuto il progetto Disolabruna per giungere alla produzione di un formaggio monorazza dal latte di vacche Brune

Enrico Santus

Parlare di qualità delle produzioni zootecniche per chi si occupa di Bruna in Italia pare addirittura una banalità. I «brunisti» spingono in questa direzione da oltre 30 anni e, passati i tempi in cui venivano bollati come visionari o non consci delle reali dinamiche di mercato, oggi si trovano con il vento in poppa del consenso generale ma, purtroppo, con la situazione di pagamento del loro prodotto che nella maggioranza dei casi non è ancora soddisfacente.

Partiamo da questo contesto generale per capire perché una Associazione di razza affronti aspetti non strettamente tecnici e più legati alla valorizzazione del prodotto.

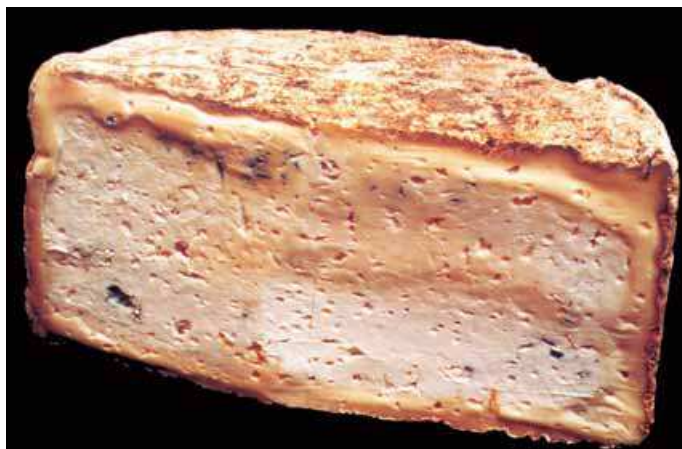
Valorizzare il prodotto vuol dire dare sempre più valore aggiunto al lavoro di miglioramento selettivo che è stato compiuto negli anni. Da questo punto di vista, quindi, si tratta di un diverso approccio al grande e strategico obiettivo che l'Anarb si è sempre posta: il miglioramento ma anche la valorizzazione e la diffusione della razza come recita lo statuto della stessa.

Da un *impasse* imbarazzante oltre che scomodo si deve uscire con indicazioni generali ma anche precise per chi produce latte di qualità. Se la politica generale e le soddisfazioni economiche conseguenti spingono verso un prodotto di eccellenza per la trasformazione casearia, allora non solo la Bruna potrà dare il suo contributo, ma l'intero comparto potrà avere un futuro delineato che ponga la zootecnia italiana in un ruolo definito e difendibile.



Il marchio Disolabruna

L'impostazione generale a livello europeo e italiano pare essere delineata in modo molto chiaro: il supporto al reddito sarà sempre più disaccoppiato dalle produzioni con un chiaro tentativo di mantenere un reddito interessante per gli imprenditori senza



Il formaggio Strachitunt prodotto con latte di sole vacche di razza Bruna

spingere indirettamente (o direttamente!) a produrre sempre di più per portarsi a casa più contributi. Questo è quello che avviene oggi: più quintali si producono più reddito si ha. Fin qui tutto normale, se non fosse che parte del prezzo del latte è dovuta ad aiuti comunitari basati sul meccanismo di quote e prezzo di intervento e quindi i maggiori contributi pubblici vanno a chi produce di più, innescando una spirale di intensività e iperproduzioni che sono in contrasto con le tendenze moderne di produzione.

Cosa c'entra questo con il formaggio Disolabruna per il quale l'Associazione di razza sta sostenendo un progetto di sviluppo già da qualche tempo?

C'entra eccome! In seguito alle nuove impostazioni politiche sarà necessaria una profonda riflessione sui costi di produzione aziendali che porterà presumibilmente a un più cauto utilizzo di fattori della produzione estremi e, quindi, a un ripensamento sul tipo di allevamento da perseguire. E se ciò avverrà la strada maestra per massimizzare il profitto a fronte di volumi di produzione più limitati non potrà essere che quella della valorizzazione del prodotto.

Ecco quindi il formaggio Disolabruna pronto a raccogliere una nuova sfida per proiettare la produzione zootecnica di un certo tipo verso mete legate al futuro della richiesta alimentare.

Ovviamente pare tutto troppo facile. Chiunque lavori nel settore sa che le cose non sono mai facili, che le abitudini e le tecniche produttive consolidate richiedono tempi lunghi per essere cambiate, che la qualificazione del prodotto si scontra con una congiuntura economica poco favorevole. I problemi, quindi, ci sono. Sarebbe da visionari, come qualcuno ci ha definiti in passato (ancora questa definizione, che torna dopo 30 anni, magari porta fortuna), non vedere le difficoltà presenti e future.

La critica od osservazione più frequente a cui dobbia-



Allevamento a stabulazione libera di vacche di razza Bruna

mo ribattere è che il progetto Disolabruna interessa solo una piccola nicchia di mercato. Una nicchia che non può avere impatto sul panorama zootecnico nazionale, si sostiene. A mio parere, forse, dovremmo essere consci del fatto che l'intero settore zootecnico italiano è una nicchia a livello mondiale. La valorizzazione del prodotto mediante la differenziazione rispetto al prodotto di massa potrebbe essere l'unica via rimasta al comparto lattiero-caseario italiano per non essere schiacciato dalla concorrenza internazionale sempre più incalzante. Quindi ben venga la nicchia, se aiuta gli allevatori italiani.

Tutto inizia con una riflessione molto precisa sviluppata durante un'assemblea dei soci Anarb di qualche anno fa quando si affrontò il problema relativo all'opportunità che Anarb affrontasse la questione della valorizzazione del prodotto. Dopo anni di tentennamenti è nata una nuova consapevolezza che spinse l'Associazione ad approfondire gli aspetti legati alla differenziazione dei formaggi monorazza.

Il percorso è iniziato con il supporto del Mipaf, da subito interessato a una idea che, per quanto affermata in altri settori agroalimentari, prima tra tutti il vino, ancora non era stata proposta in ambito zootecnico.

La strada è certamente in salita, è incominciata con le prime timide partecipazioni a rassegne e convegni legati alle produzioni casearie tipiche. In seguito è stato preparato il progetto e sono stati definiti gli obiettivi strategici con il coinvolgimento dei produttori e dei consorzi di tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici.

Sin dall'inizio il progetto non ha avu-

to l'intenzione di sovrapporsi a iniziative in essere proponendosi come proposta complementare ai marchi già presenti.

Le esperienze fatte con alcune realtà, tra cui ricordiamo quella del Monte Veronese, sono state estremamente interessanti per capire le potenzialità del progetto e l'effettivo interesse dei produttori.

Ne è seguito un paziente lavoro di divulgazione tra i potenziali interessati all'iniziativa e, di pari passo, una ulteriore accelerazione nel campo della ricerca al fine di affrontare le due questioni fondamentali per la buona riuscita del progetto.

Dimostrare le differenze organolettiche tra i formaggi monorazza. È ormai dimostrato che le rese casearie del latte varia con la razza da cui proviene. La Bruna, è risaputo, è tra le razze migliori in questo senso. La differenza è dimostrata scientificamente da studi indipendenti a livello universitario. Ma bisogna compiere un passaggio successivo e cioè dimostrare in modo altrettanto scientifico l'esistenza di differenze organolettiche percepibili tra i diversi formaggi monorazza.

L'obiettivo non è quello di stilare classifiche tra i formaggi e tanto meno tra le razze, bensì quello di dimostrare che la presenza sul territorio di razze diverse, controllate e migliorate selettivamente, è un'opportunità per il consumatore di accedere a gusti diversi.

Rintracciabilità dal formaggio al latte di origine. L'Anarb ha investito molto, collaborando con istituti di ricerca e universitari, nel tentativo di definire delle metodologie che per-

mettano di risalire alla razza con il cui latte è stato prodotto un determinato formaggio e di valutare le possibilità di applicazione pratica ed economica.

Con oltre 30 caseificazioni sperimentali su tipi di formaggio, anche molto diversi, tali metodologie sono state ormai messe a punto; attualmente manca solo la validazione statistica dell'ipotesi di esistenza di differenze significative tra i formaggi monorazza. Grazie alla collaborazione dell'Università di Milano e al supporto del Mipaf un progetto di sperimentazione accurato e finalizzato partirà operativamente a breve.

Per quanto riguarda invece la rintracciabilità dal formaggio alla razza sono in essere alcune ricerche i cui risultati peraltro incoraggianti sono stati esposti durante l'ultima Conferenza mondiale della razza Bruna. Costi e operatività del sistema di rintracciabilità sono stati verificati al fine di andare a proporre un servizio realmente fruibile.

Il prossimo passo è quello di creare un consorzio dei trasformatori di latte di Bruna, che potrà finalmente apporre il marchio Disolabruna sui propri prodotti.

Cosiderazioni conclusive

Un rapido censimento dei formaggi potenzialmente interessati *in toto* o in parte al marchio Disolabruna ha dato risultati estremamente confortanti: stiamo parlando di oltre 100 formaggi diversi della migliore tradizione casearia italiana che spaziano dalle vallate alpine al profondo meridione d'Italia, accomunati dal forte legame con il territorio e con la razza. Sarà un grande assortimento di formaggi di qualità prodotti solamente con latte di razza Bruna a garanzia di una particolare qualità anche della materia prima di origine.

Non tutti questi formaggi, e sicuramente non subito, saranno oggetto di certificazione; si tratterà di procedere con la politica dei piccoli passi e dei grandi obiettivi.

Pur nella consapevolezza che non si tratta della panacea di tutti i mali del settore, intendiamo procedere con determinazione in questa direzione, offrendo a tutti gli allevatori l'esperienza che Anarb ha maturato sulle potenzialità di valorizzazione dei formaggi monorazza. Esperienza supportata ormai da una grande mole di dati che consente di certificare la provenienza del latte.

Enrico Santus
Anarb
anarb@anarb.it