
Il progetto SIMCA: premesse e obiettivi

“Soluzioni innovative per il miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP nel percorso di rivisitazione del disciplinare”

Ivano De Noni
Defens-Unimi, Milano
Milena Brasca
Ispa-CNR, Milano



Sondrio, 22 novembre 2024

Il Progetto SIMCA: obiettivi generali

- ✓ Fornire dati tecnici, scientifici e operativi per una possibile modifica del disciplinare
- ✓ Supportare i produttori nell'adozione di pratiche zootecniche e di caseificazione utili per il miglioramento qualitativo del Valtellina Casera DOP
- ✓ Individuare soluzioni di commercializzazione capaci di soddisfare alcune attuali richieste di mercato



Il Progetto SIMCA: obiettivi specifici

- ✓ Verificare l'influenza di alcune variabili dell'intero processo produttivo sulle caratteristiche qualitative e sensoriali del prodotto finito
- ✓ Definire meglio la modalità produttiva per una più efficace valorizzazione del prodotto



Il Progetto SIMCA: il partenariato

Consorzio



Aziende



Azienda Agricola
Cascina Margherita



La Fiorida



Latteria Sociale
di Chiuro



Latteria Sociale
Valtellina

Organismi di ricerca



Consiglio
Nazionale delle
Ricerche (CNR)



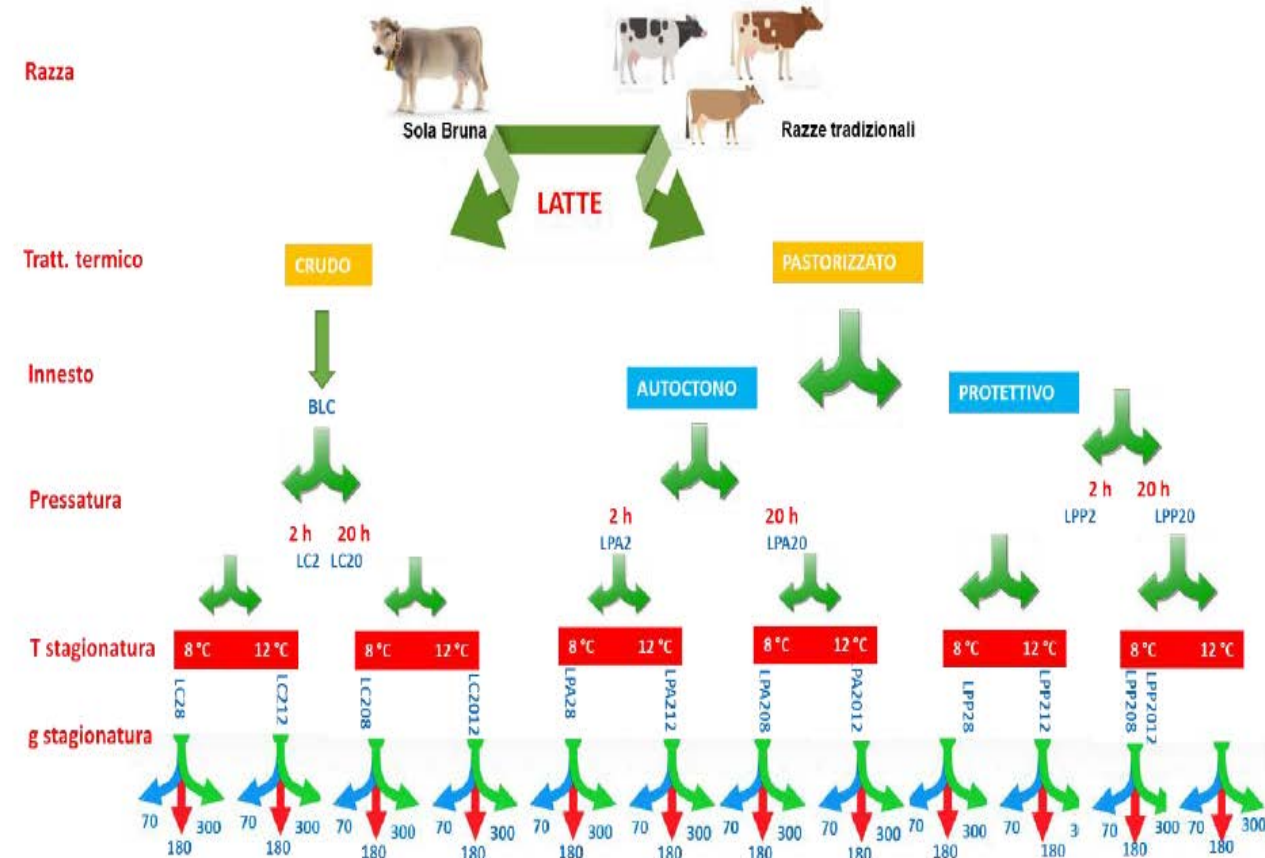
Università degli
Studi di Milano
(DeFENS)

Variabili indagate

- Latte crudo – Latte pastorizzato
- Fermenti autoctoni e protettivi
- Tempi di pressatura cagliata (tradizionale lenta – moderna veloce)
- Temperatura di stagionatura (8 °C – 12 °C)
- Razze bovine (solo Bruna – razze tradizionali)
- Ampliamento areale di produzione al Pian di Spagna (alimentazione della vacche)
- Forma non cilindrica, a sezione parallelepipedica (solo per il formaggio destinato a lavorazioni successive, affettamento, cubettatura etc.)
- Tre diversi tempi di stagionatura – contenuto residuo lattosio e galattosio

Piano sperimentale

- ✓ Oltre 120 lavorazioni sperimentali, da marzo 2023 a maggio 2024
- ✓ Scheda tecnologica e campionamento latte e cagliata
- ✓ Campionamento forme sperimentali a tre tempi di stagionatura
- ✓ Quasi 500 forme sperimentali analizzate

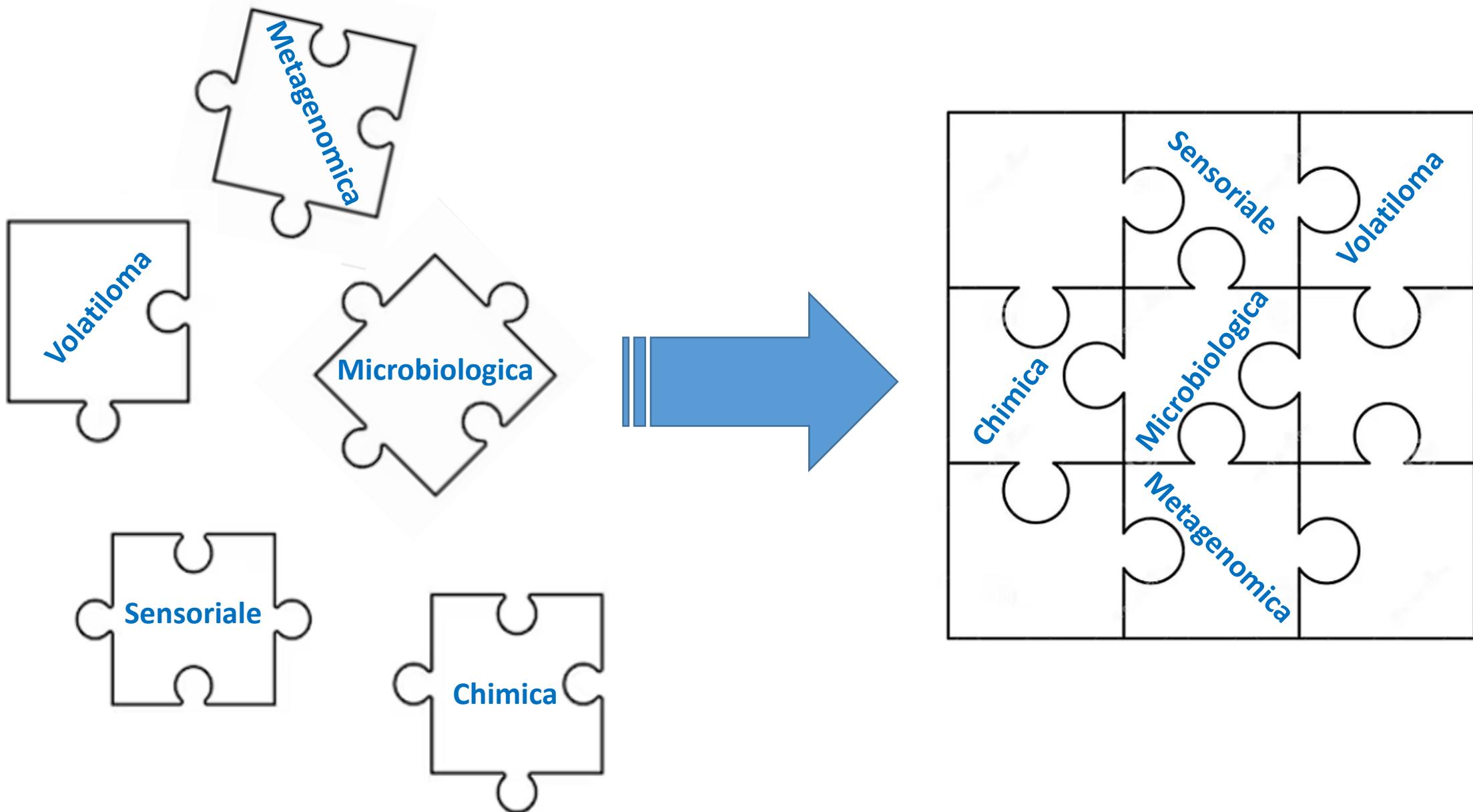


Caratterizzazione analitica

- ✓ **Chimica** (grasso, proteine, umidità, pH, zuccheri, lipolisi, proteolisi...)
- ✓ **Volatiloma** (VOCs)
- ✓ **Microbiologica** (batteri lattici, enterococchi, stafilococchi coagulasi positivi, *Escherichia coli*...)
- ✓ **Metagenomica** (Next Generation Sequencing)
- **Sensoriale** (panel CTCB) e Test triangolare (panel CTCB e operatori partner)



Caratterizzazione



Risultati...



Valtellina
**Casera
& Bitto**

22.11.2024 - ORE 10.00

SOLUZIONI INNOVATIVE
PER IL MIGLIORAMENTO
DELLE TECNOLOGIE
DI PRODUZIONE DEL
**VALTELLINA
CASERA DOP**
NEL PERCORSO
DI RIVISITAZIONE
DEL DISCIPLINARE (SIMCA)

PRESSO LA SEDE DI
CONFINDUSTRIA LECCO E SONDRIO
PIAZZA CAVOUR, 21 - SONDRIO

info@ctcb.it | www.valtellinacaserabittodop.it



Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa Investe nelle zone rurali

Publicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio di tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto
Autorità di gestione del programma: Regione Lombardia