

Progetto SIMCA

“Caratterizzazione chimica del Valtellina Casera DOP
nel percorso di rivisitazione del Disciplinare”



CAMPIONI DEL COMMERCIO



Valtellina Casera DOP del commercio

PASTA

«Occhiatura sparsa e tendenzialmente fine»

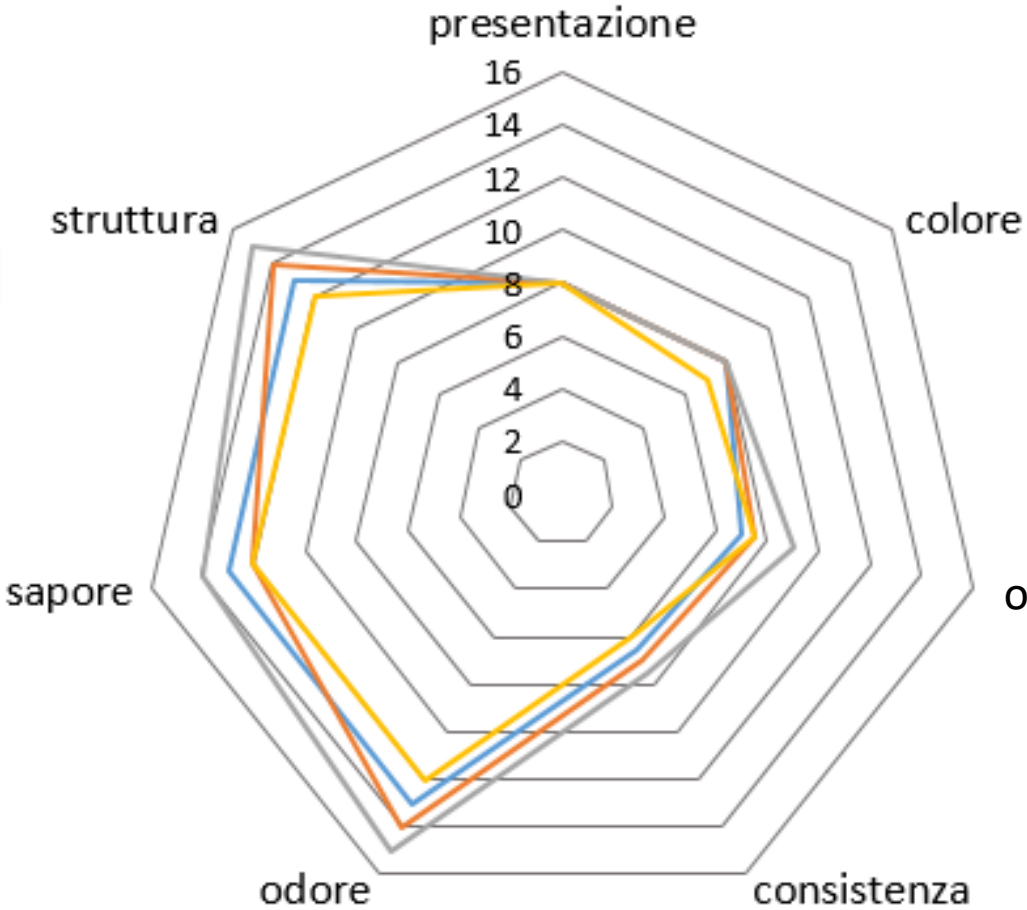
da latte pastorizzato



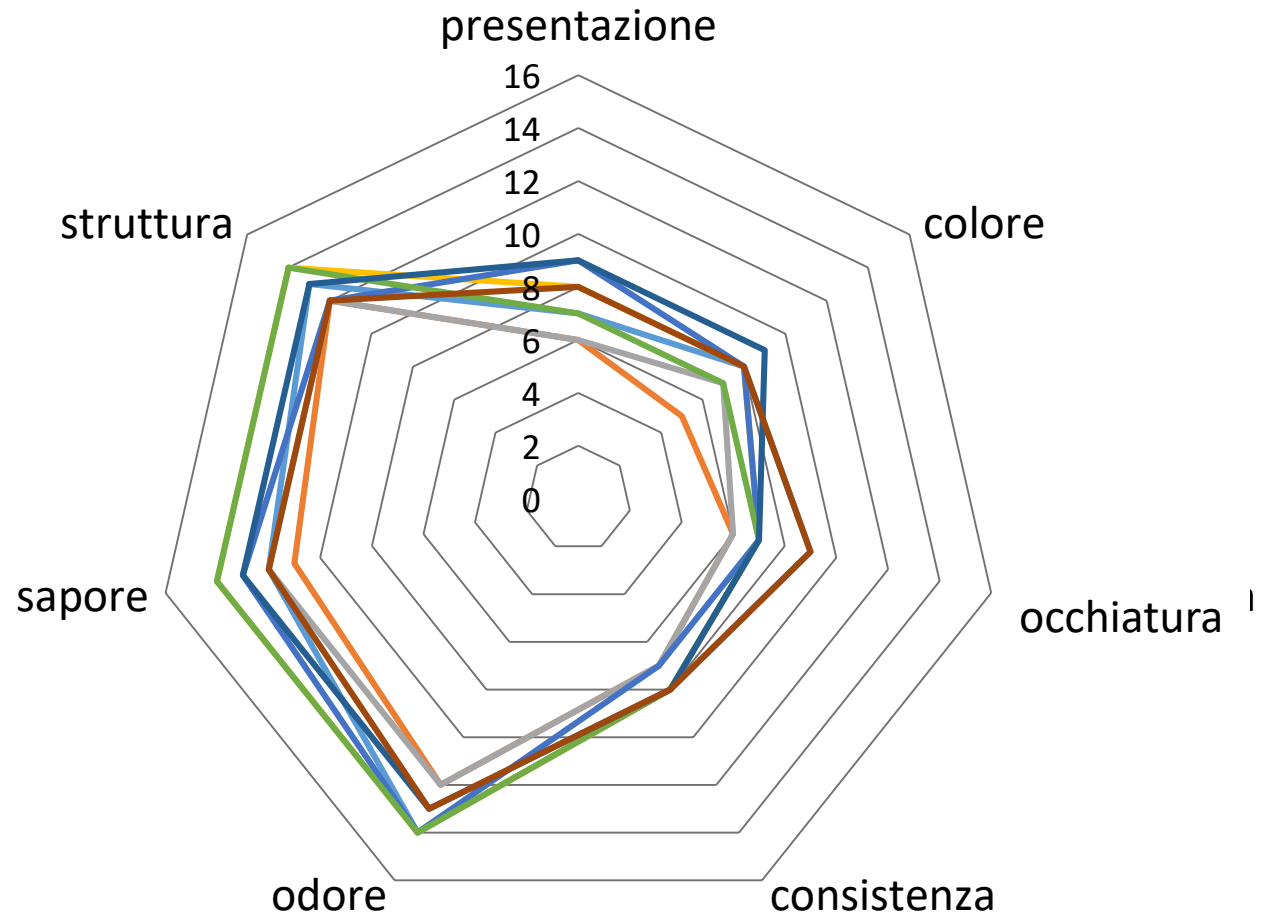
Analisi sensoriale Valtellina Casera DOP del commercio (n=12)

Principali produttori (n = 4)

Altri produttori (n = 8)



Punteggio totale 65-77



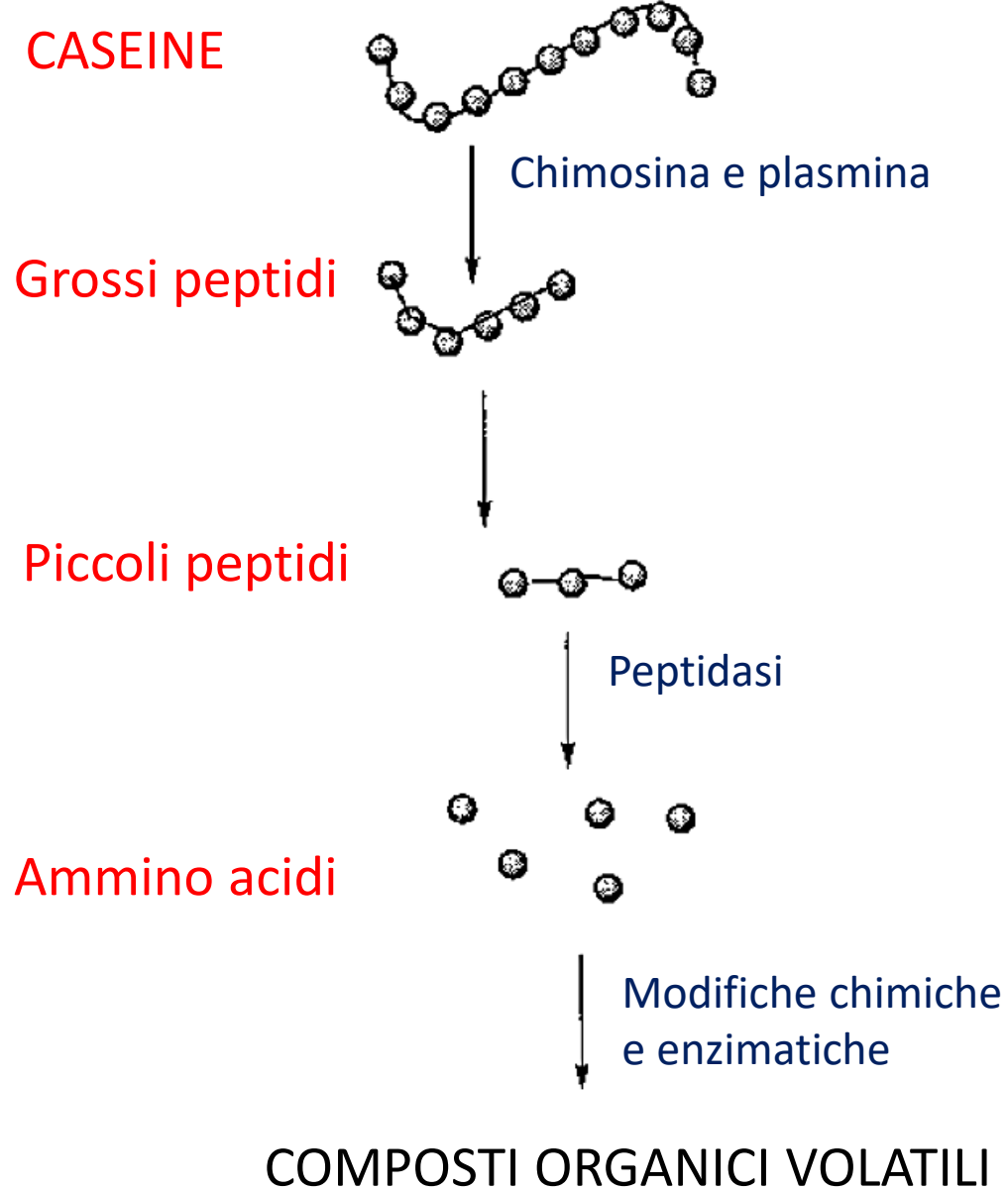
Punteggio totale 59-73

Valtellina Casera DOP del commercio (12 caseifici)

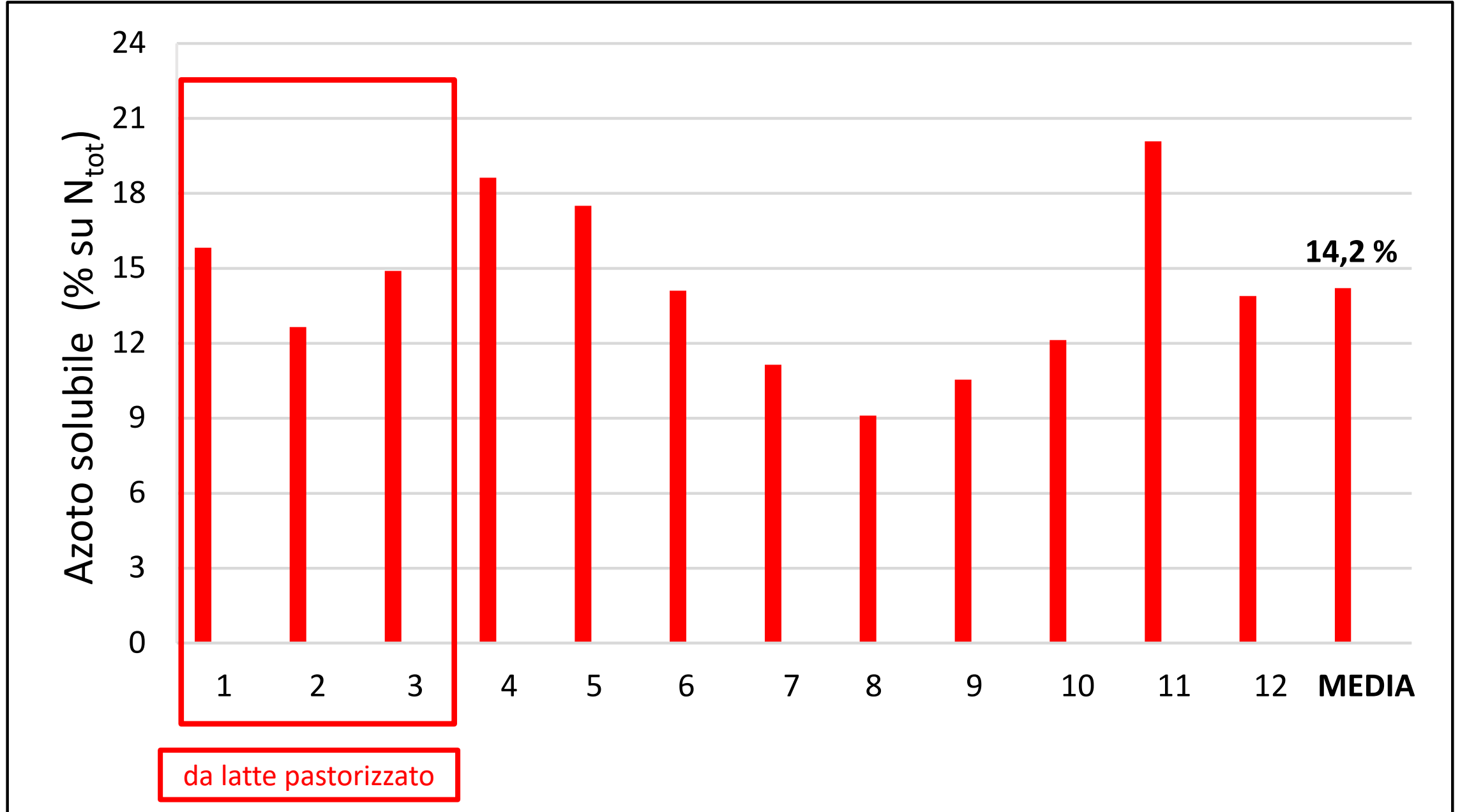
	media	minimo	massimo	
Lattosio (% su formaggio)	< 0,01			
Galattosio (% su formaggio)	< 0,01*			
pH	5,99	5,72	6,34	
Proteine (% sul formaggio)	27,3	25,2	29,8	Valori da disciplinare
Grasso (% sul secco)	44,7	35,6	51,5	> 34
Umidità (% sul formaggio)	37,2	33,7	44,7	~ 41
Azoto solubile (% su azoto totale)	14,4	9,1	20,8	

*: tranne 2 produttori con 0,03% e 0,27%.

Schema della proteolisi



Proteolisi Valtellina Casera DOP del commercio



ALTRI FORMAGGI SEMICOTTI – CARATTERISTICHE DA DISCIPLINARE

	Latte	Razza	Innesto	Pressatura	Forma	Caratteristiche compositive	Note
VALTELLINA CASERA	n.d.	Multirazza	n.d.	8-12 h	Cilindrica 7-12 kg	Grasso: > 34% ss U: 41%	Temp. stag. 6-13 °C Occhiatura: sparsa e tendenzialmente fine
ASIAGO FRESCO	C/T/ P	Non definita	Fermenti lattici o lattoinnesto	< 12 h	Cilindrica o altro 11-15 kg	Grasso: > 44% ss U: 39.50 ± 4.50% Proteine: 24.00 ± 3.50% NaCl: 1.70 ± 1.00%	Temp. stag. > 5 °C Occhiatura: marcata e irregolare
FONTINA	C	Valdostana	Fermenti lattici autoctoni	Definita	Cilindrica 7.5-12 kg	n.d.	Temp. stag. n.d. Occhiatura: caratteristica e dispersa
MONTASIO	Non P	Multirazza	Lattoinnesto naturale o fermenti autorizzati	n.d.	Cilindrica 5.5-8 kg	Grasso: > 40% ss U: < 36.72%	Temp. stag. 4-12 °C Occhiatura: leggera

C: crudo; T: termizzato; P: pastorizzato; T. stag.: temperatura di stagionatura; n.d.: non definita; U: Umidità (%)

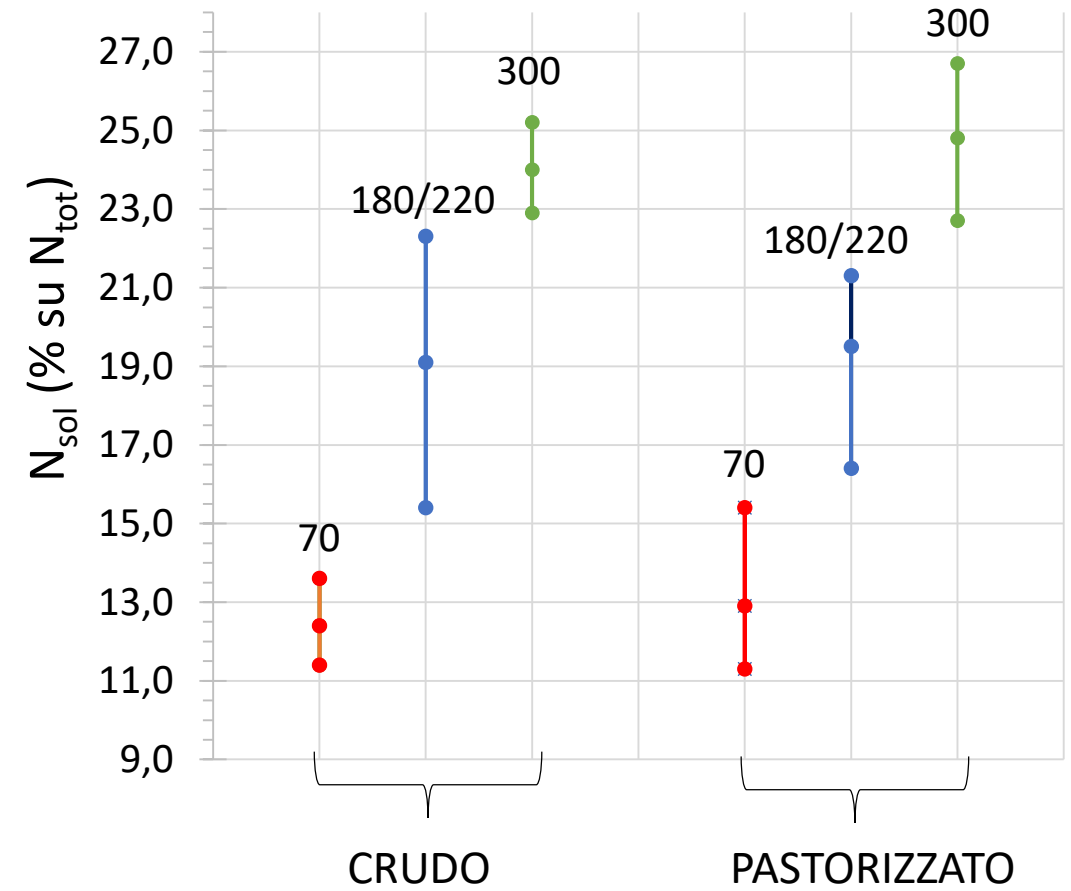
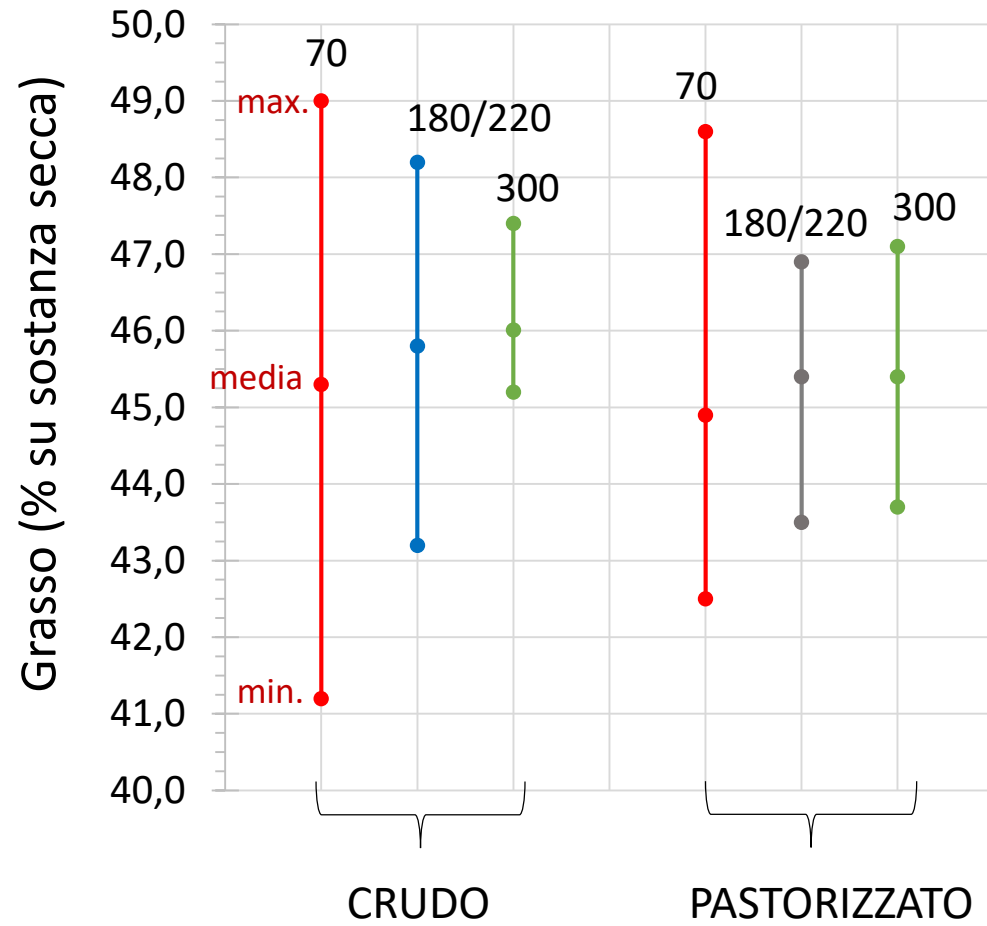
Campioni sperimentali
PROGETTO SIMCA

Caratteristiche delle aziende coinvolte nella sperimentazione

Azienda Agricola/Latteria Sociale	Azienda Agricola Cascina Margherita	Società Agricola La Florida srl	Latteria Sociale di Chiuro	Latteria Sociale Valtellina
Sede/sede di trasformazione	Bormio	Mantello	Chiuro	Delebio
Altitudine (m slm)	1.200	210	390	220
Territorio di riferimento provenienza latte	Comunità Montana (CM) Bormio	CM Morbegno	CM Sondrio, CM Tirano	CM Chiavenna, CM Morbegno, CM Sondrio, CM Tirano, CM Bormio
Numero di vacche in lattazione	100 circa Mungitura propria + raccolta CM Bormio	100 circa	Raccolta	Raccolta
Razza	Bruna	Bruna	Bruna, Frisona, incroci	Bruna, Frisona, incroci
Alimentazione	Fieno	Fieno + insilati	Fieno + insilati	Fieno + insilati
Latte caseificato	Crudo	Pastorizzato	Pastorizzato	Pastorizzato
Vasche di coagulazione	Polivalente meccanizzata	Doppiofondo	Polivalente meccanizzata	Polivalente meccanizzata
Tipo di innesto	Diretto autoctono	Diretto autoctono	Diretto autoctono	Diretto autoctono
Modalità di scarico cagliata	Scarico in stampi	Estrazione in telo	Stampo microforato	Stampo microforato
Modalità di pressatura	Verticale fascera classica	Verticale fascera classica	Verticale microforato + fascera classica	Verticale microforato + fascera classica
Tempo di pressatura	8/12 ore	3 + 18 ore	2+18 ore	2+18 ore
Salatura	Salamoia	Salamoia	Salamoia	Salamoia
Condizioni di stagionatura	Cella	Cella	Cella	Cella 8°C/RH 90%
Produzione 2021 (numero forme e percentuale sul totale forme prodotte all'interno del CTCB)	9.000 (4%)	10.000 (5%)	30.000 (15%)	135.000 (68%)

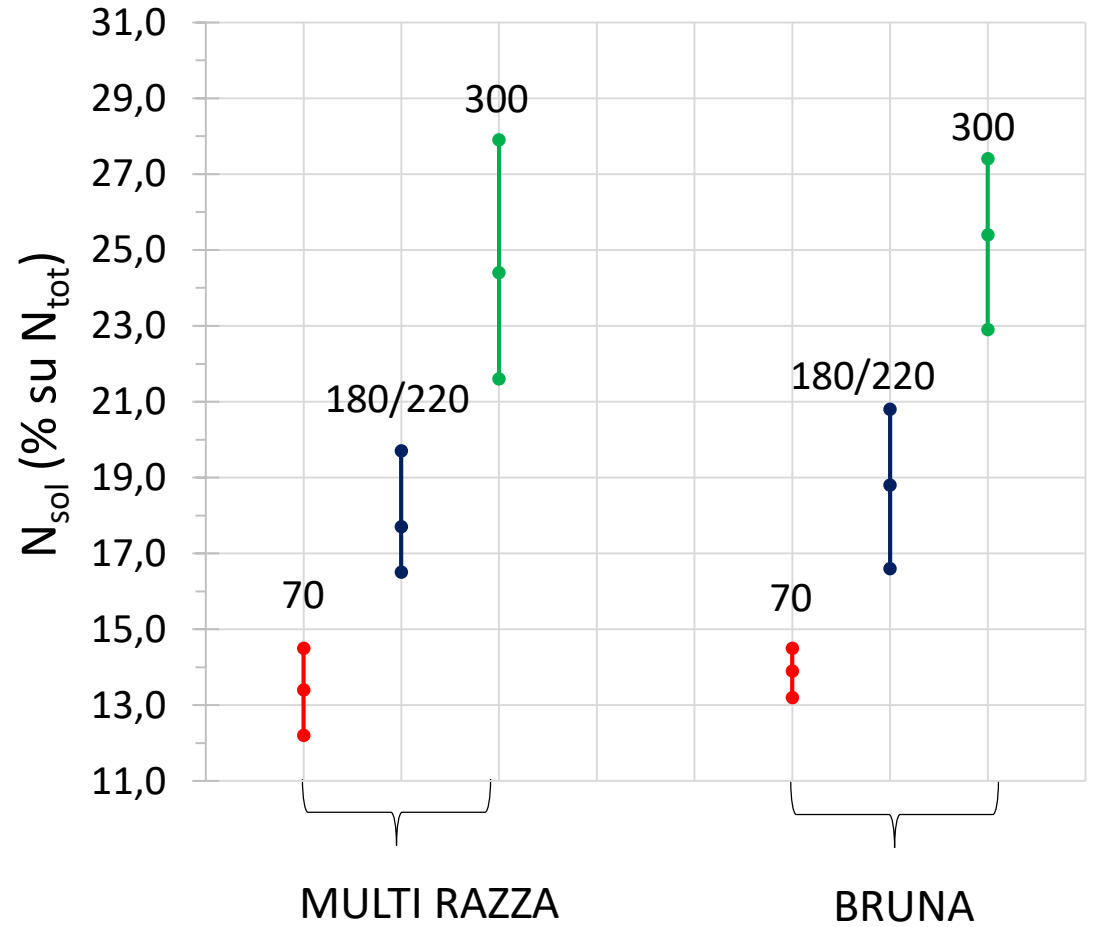
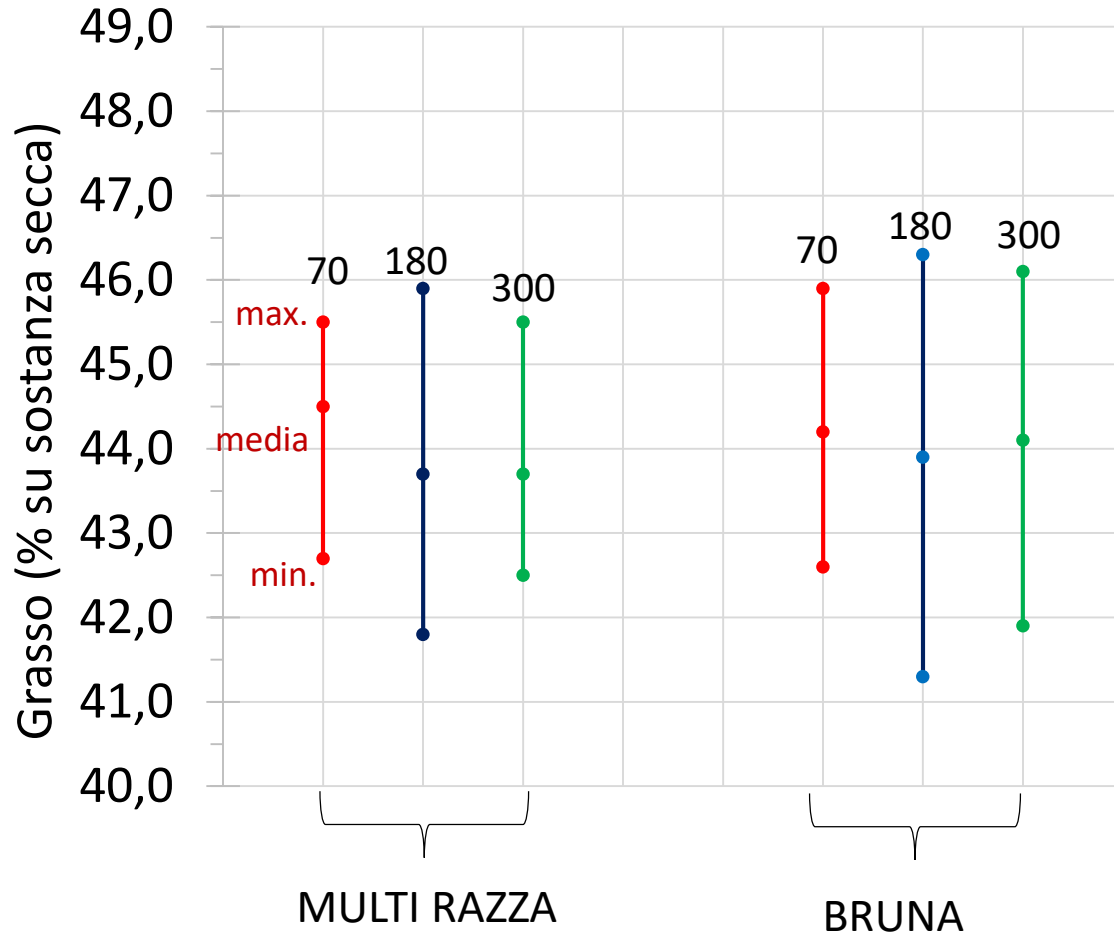
Latte CRUDO e PASTORIZZATO

Due caseifici, latte multirazza, pressatura veloce e formaggi a 8°C (36 campioni)



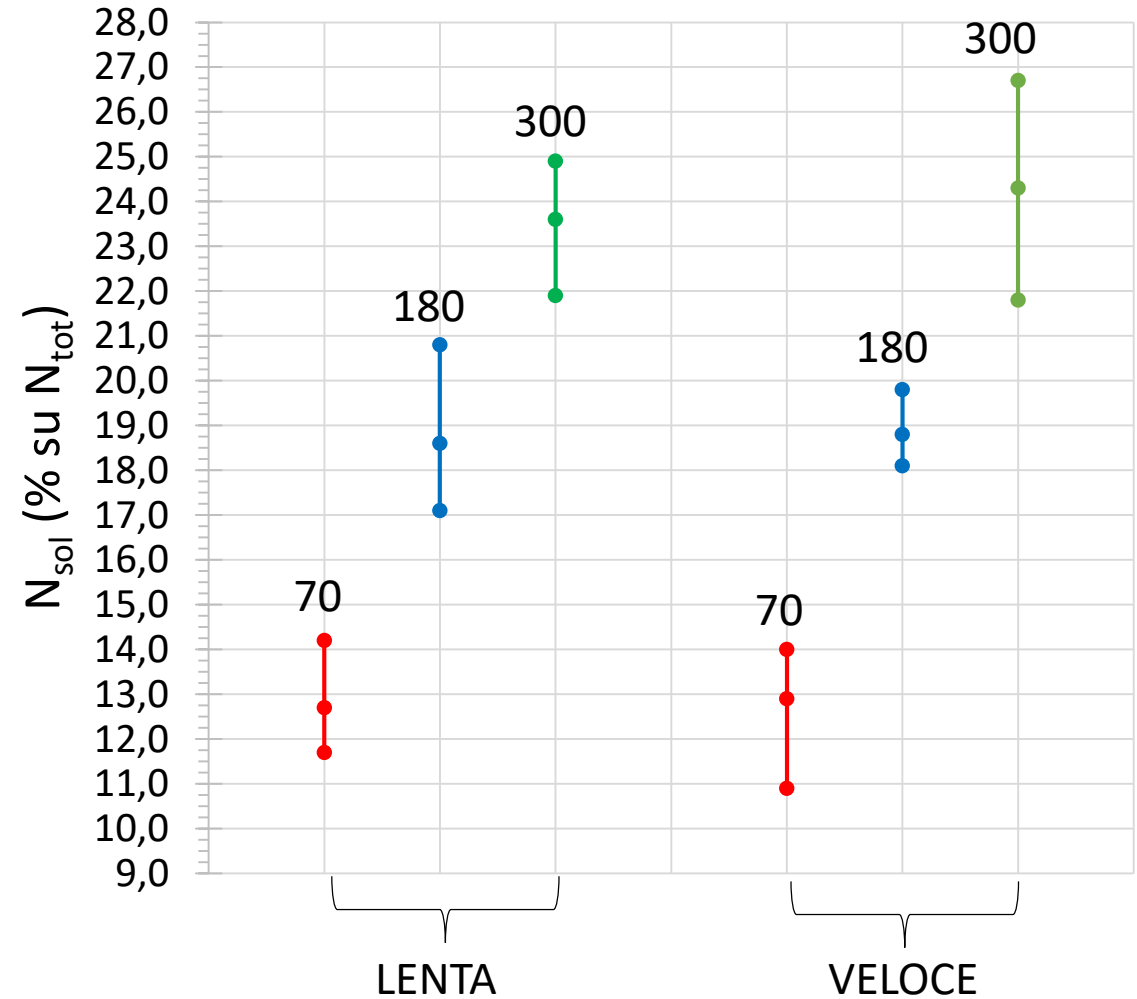
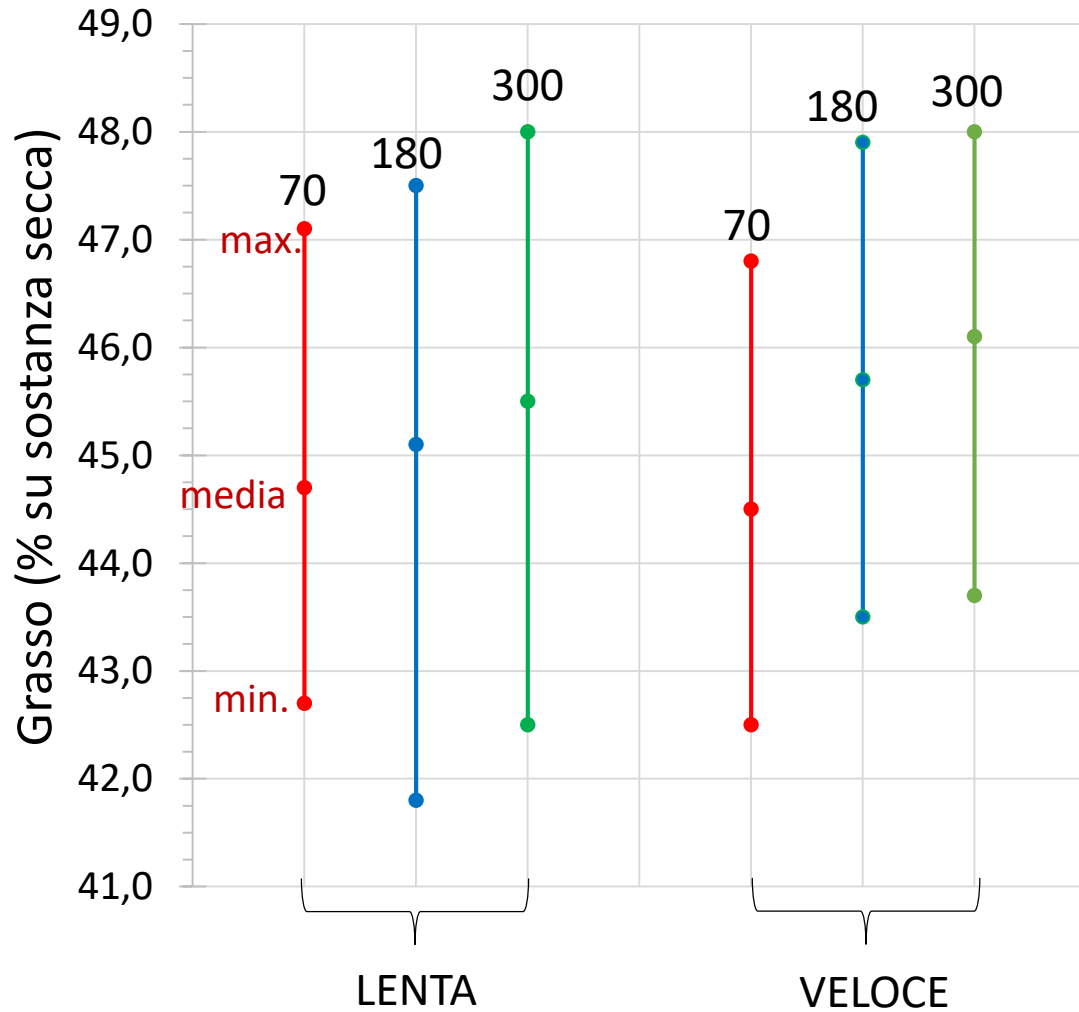
Latte da RAZZA MISTA e BRUNA

Un caseificio, latte crudo/pastorizzato, pressatura lenta e veloce e formaggi a 8°C (33 campioni)



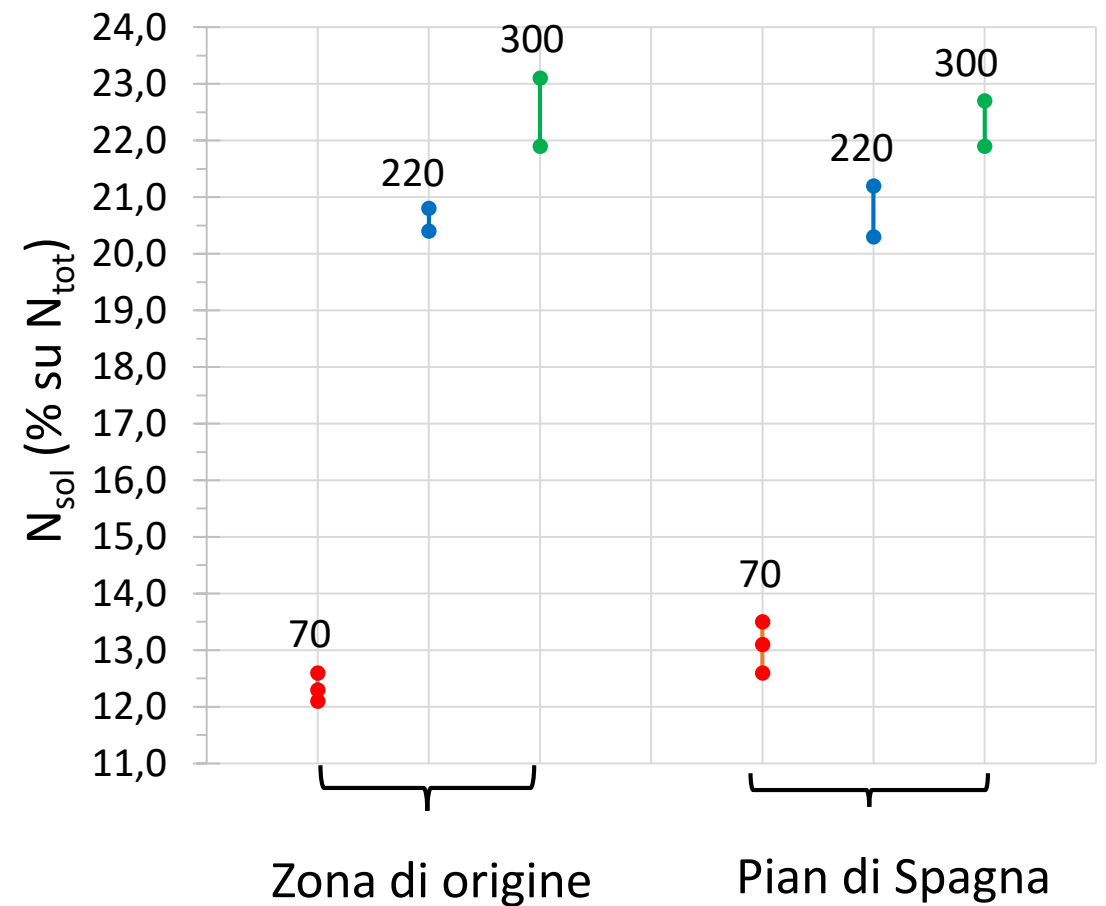
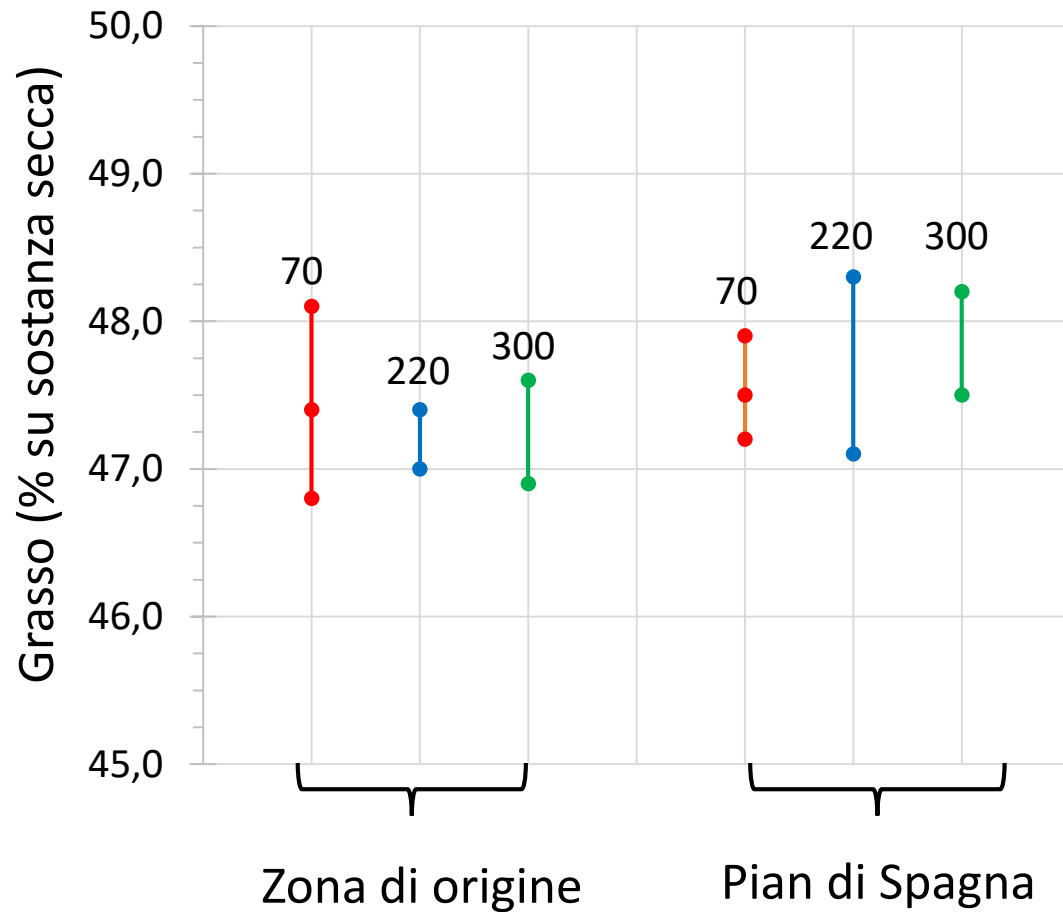
Pressatura LENTA e VELOCE

Due caseifici, latte multirazza pastorizzato e stagionatura a 8°C (36 campioni)



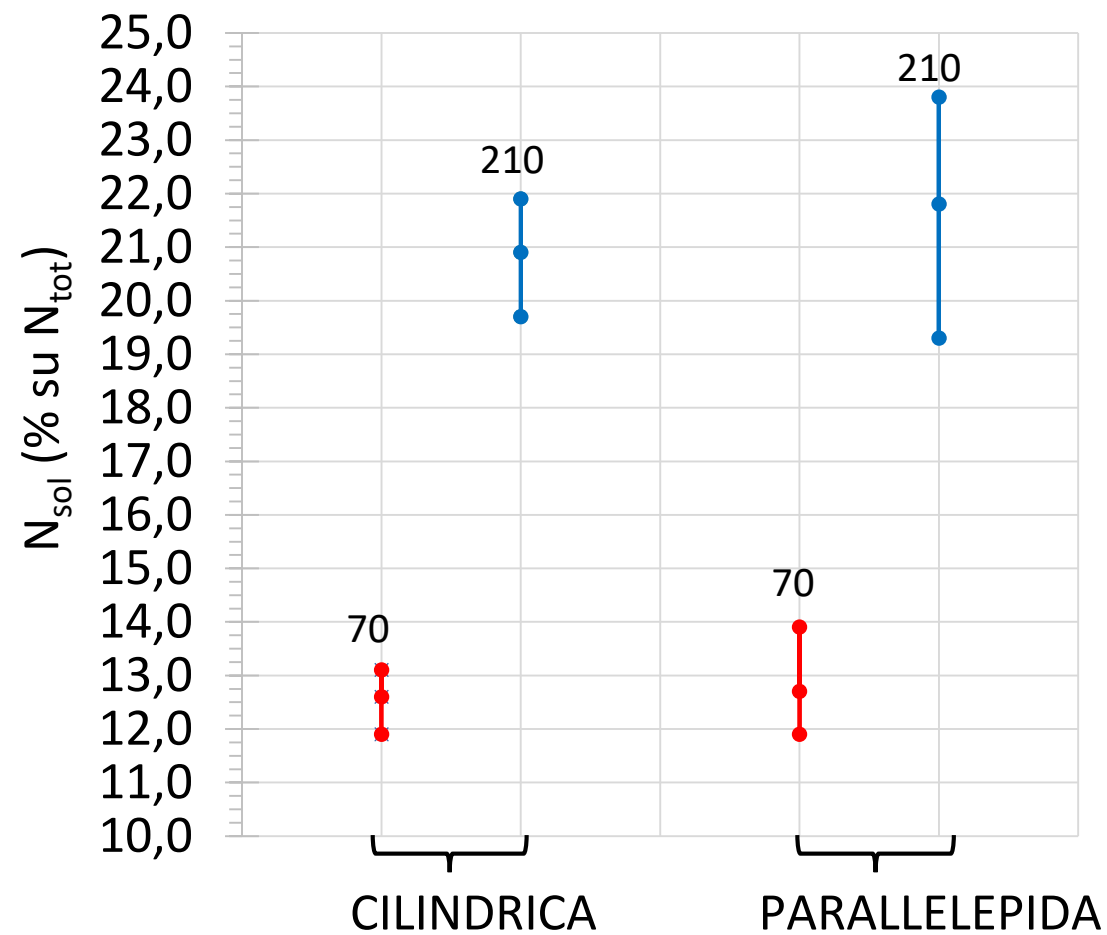
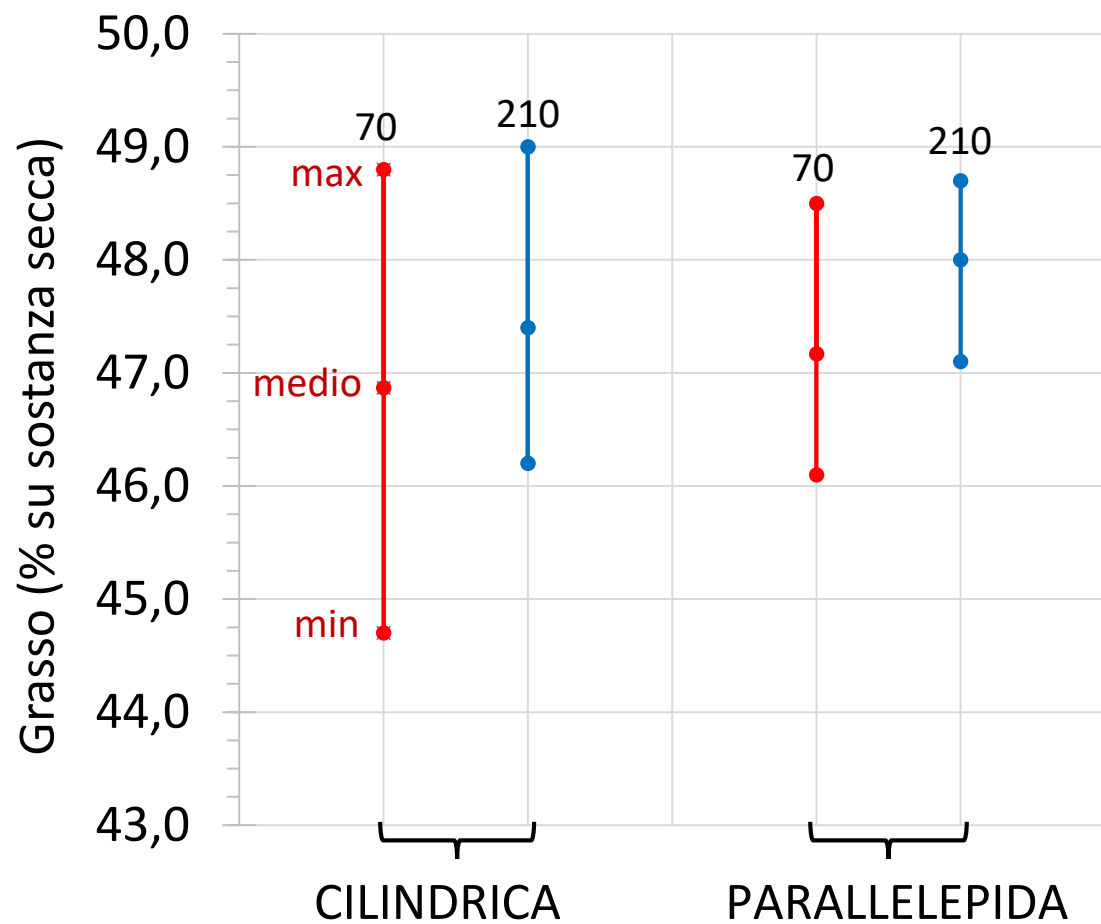
Ampliamento dell'areale di produzione

Un caseificio, latte multirazza, pastorizzato, pressatura veloce e stagionatura a 8 °C (15 campioni)



Dimensioni e forma del formaggio*

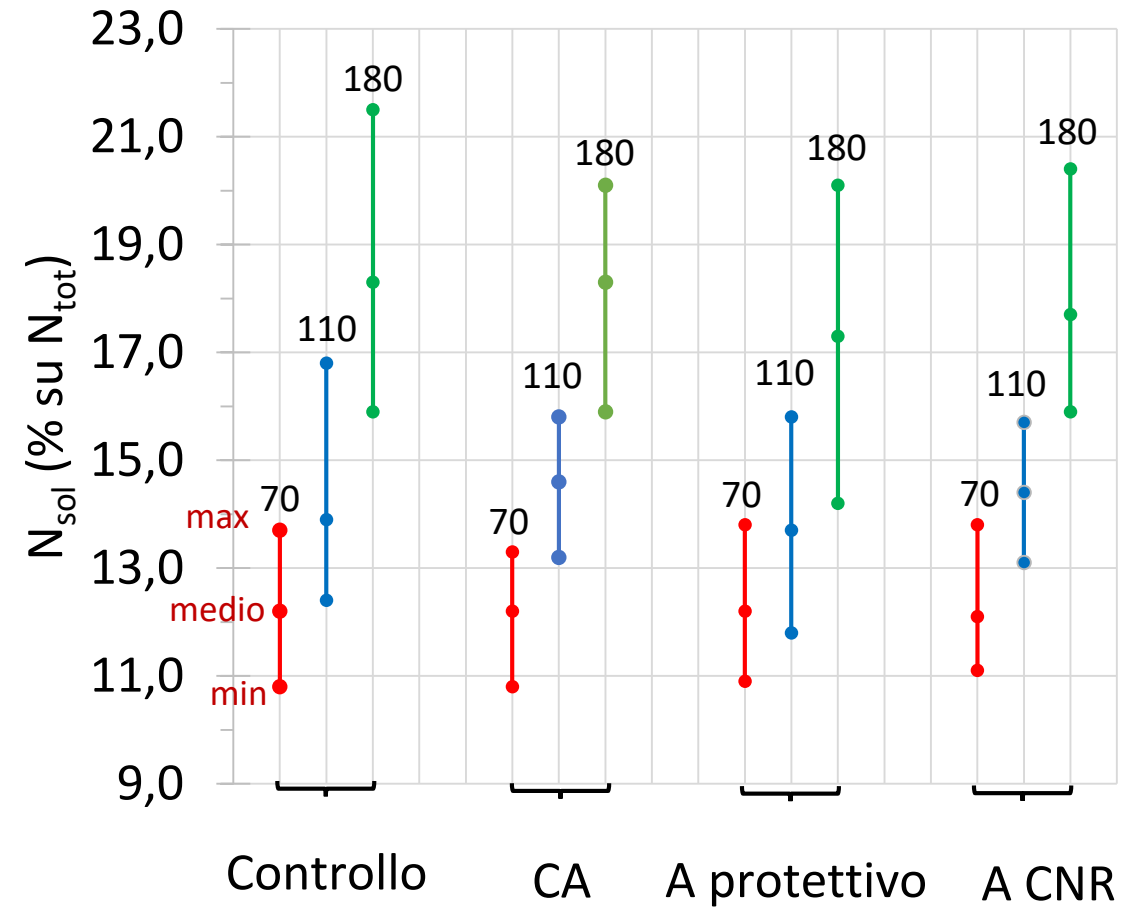
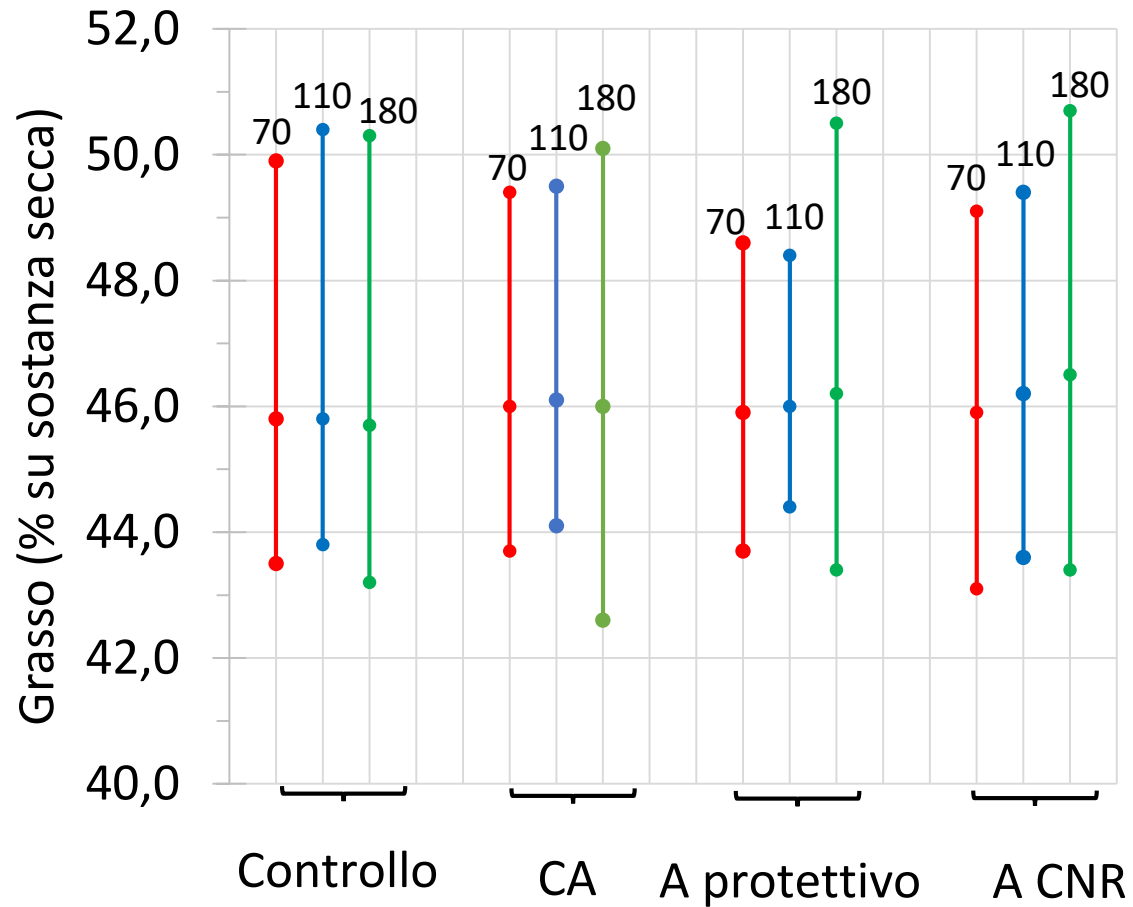
Un caseificio, latte multirazza, pastorizzato, pressatura veloce e stagionatura a 8 °C (28 campioni)



*: Prove con innesto classico e in pasta

Tipo di innesto

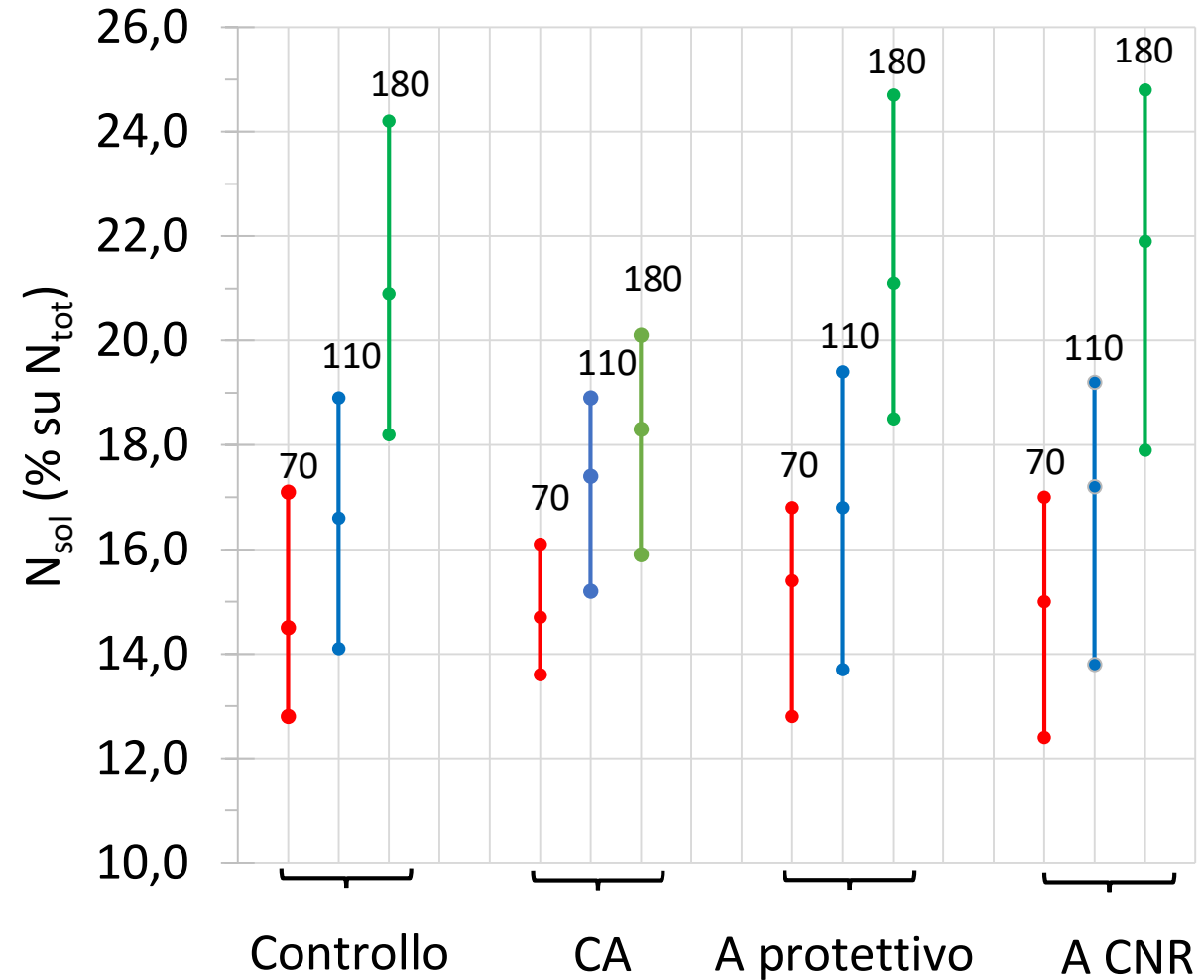
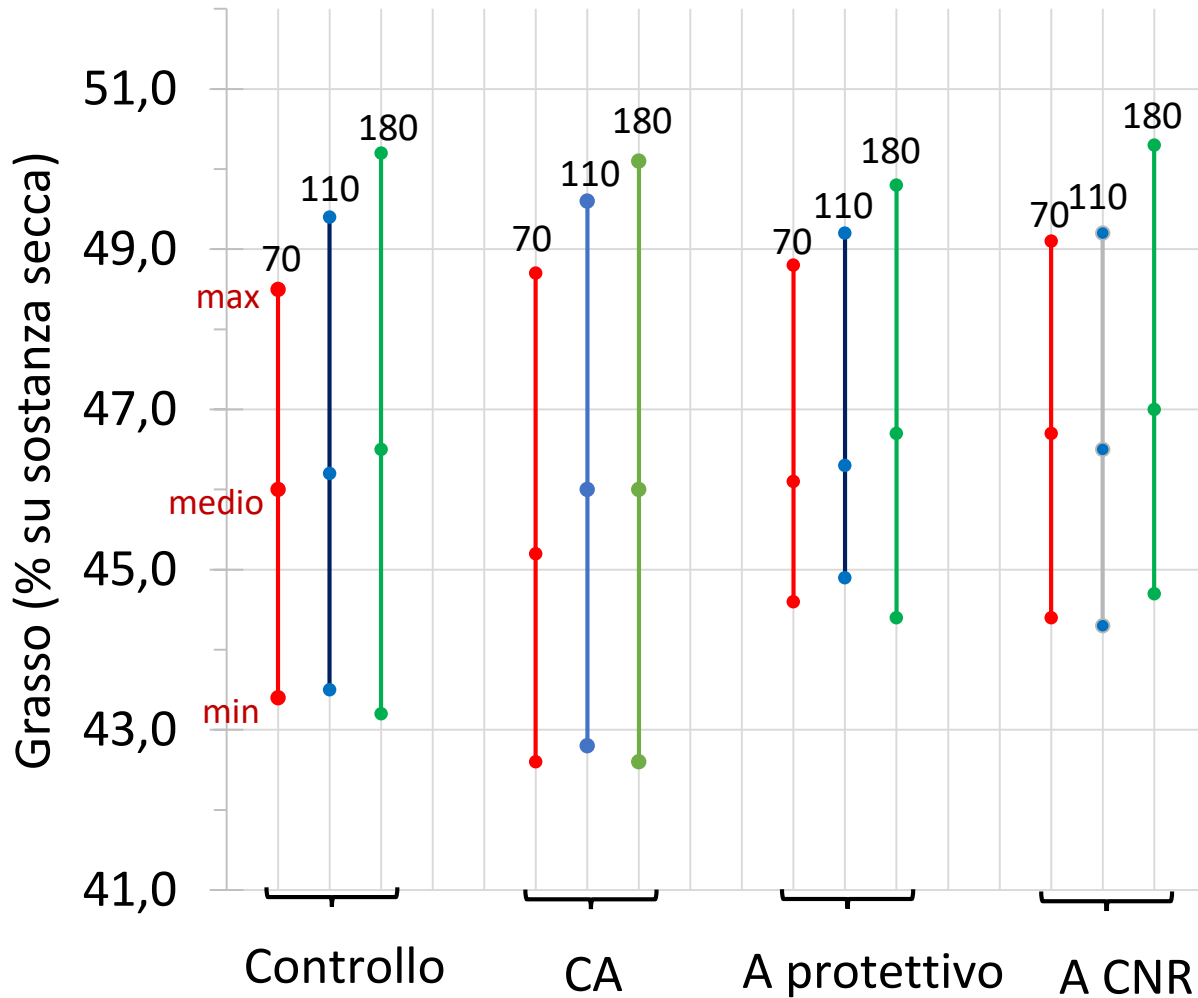
Tre caseifici, latte Bruna e multirazza past; pressatura lenta e veloce; stagionatura 8 °C (108 campioni)



A=autoctono; CA=commerciale autoctono

Tipo di innesto

Tre caseifici; latte: Bruna e multirazza past; pressatura lenta e veloce; stagionatura 12 °C (108 campioni)



A=autoctono; CA=commerciale autoctono

Risultati sperimentali

- Assenza di lattosio nei campioni commerciali. Indicazione in etichetta “*naturalmente privo di lattosio*”
- Tenore in grasso parametro chimico più variabile nei campioni commerciali
- I fattori tecnologici valutati nel progetto non influenzano i parametri chimici previsti dall'attuale disciplinare
- Criticità della temperatura di stagionatura

Grazie



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.valtellinacaseraebittodop.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