



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE.



REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO IL LAVORO E L'INNOVAZIONE

INTERVENTO COFINANZIATO DALL'U.E. – F.E.S.R. SUL P.O. REGIONE PUGLIA 2007-2013 - Asse I Linea 1.1 "Aiuti agli Investimenti in Ricerca per le PMI"

Progetto: Ricerca sulle innovazioni trasferibili alle PMI delle filiere: cerealicola, lattiero-casearia e uva da tavola del sistema agro-alimentare pugliese. Modelli di trasferibilità basati sulla differenziazione della qualità dei prodotti primari, intermedi e finali [C.P. LJSAB64]

COMUNICATO STAMPA

Si è svolto il 18 giugno 2010 a Gioia del Colle il **Focus Group: "Sfilata di pasta filata"** destinata agli operatori pugliesi della filiera lattiero casearia. L'iniziativa è stata assunta nell'ambito del progetto, cofinanziato dalla Regione Puglia, che la Società Territorio SpA. ha in corso di realizzazione presso la sede di Altamura in collaborazione con il CRA-UTV di Turi (BA), il CRA-ZOE di Foggia - Bella Scalo-Muro Lucano (PZ), il CRA-CER di Foggia ed il CRA-SCA di Bari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Progetto è finalizzato a individuare prodotti innovativi, sulla base di indagini sui parametri salutistici ed edonistici relativi alle filiere cerealicola, lattiero-casearia e dell'uva da tavola.

Nel corso del focus group, cui hanno partecipato operatori coinvolti a vario titolo nella filiera lattiero-casearia (allevatori, caseifici, ristoratori, grande distribuzione, ricercatori, amministratori, GAL), è stata effettuata l'**analisi sensoriale di 35 mozzarelle pugliesi**, provenienti da 9 comuni, coordinata dal dott. Roberto Rubino Responsabile scientifico delle attività di progetto per il Consiglio di Ricerca per la Sperimentazione in Agricoltura - Unità di Ricerca per la Zootecnia Estensiva.

È emerso dall'analisi che la gran parte delle mozzarelle è stata prodotta, utilizzando, anziché i metodi naturali della maturazione (generalmente il sierinnesto), l'acido citrico, che, come è noto, produce i seguenti effetti:

- determina, da un lato, la maturazione in tempi rapidi della cagliata e l'attenuazione del sapore acido della mozzarella,
- produce, dall'altro, l'eliminazione dei fermenti lattici, componenti naturali del latte e dei formaggi che ne arricchiscono il valore nutrizionale, riducendo, anche, il grado di acidità che, in tutti i prodotti alimentari, costituisce la difesa naturale strategica dai microorganismi, normalmente presenti nell'ambiente.



TERRITORIO SPA

Via E. Montale, 22
70022 Altamura (BA)
Tel. e fax +39 080.3149861
www.territoriospa.it
e-mai: territorio@territoriospa.net

Questi effetti si sono concretizzati in questi giorni, con il riscontro della “mozzarella blu” che, in assenza di difesa e in particolari condizioni ambientali, è stata facilmente aggredita dal batterio del genere Pseudomonas.

Nel corso dell’analisi sensoriale, è risultato, tuttavia, che tutte le mozzarelle analizzate sono state valutate di qualità medio-elevata. I livelli più elevati di qualità sono stati registrati nei casi di mozzarelle prodotte con il sieroinnesto e con latte crudo proveniente da allevamenti pugliesi meno intensivi. Viceversa, i livelli più bassi di qualità sono stati registrati da mozzarelle prodotte da latte pastorizzato, acido citrico e semilavorati provenienti anche da allevamenti non pugliesi.

I risultati del focus e delle attività di ricerca industriale in atto conducono a rappresentare, in modo emblematico, lo stato presente di progressivo indebolimento di una filiera chiave dell’economia pugliese, in gran parte imputabile all’accettazione di modelli di concorrenza basati sulla standardizzazione delle produzioni e sulla riduzione dei prezzi del prodotto finale e dei costi dei prodotti intermedi.

A giudizio degli operatori e degli esperti presenti, il superamento di questa condizione di debolezza passa, invece, attraverso il rifiuto, almeno per i prodotti “storici”, di questo modello e il rafforzamento di modelli alternativi, fondati sulla differenziazione del latte qualità delle materie prime, sulla messa in valore di queste differenze, sul recupero dei legami tra produzioni e territorio e, in ultima istanza, su un’offerta più variegata in termini di prodotti e di prezzi.

Obiettivo non secondario del progetto, in corso di realizzazione da Territorio Spa, è infine la messa a punto di strumenti di misurazione del differenziale di qualità delle materie prime, considerato come condizione necessaria per diffondere presso gli operatori della filiera a sostegno del nuovo modello di produzione.

L’orientamento emerso è, in sintesi, non una mozzarella **diversa per tecniche di produzione** (acido citrico sì o acido citrico no, ecc.) ma **diversa per la qualità del latte di partenza**.

Il Responsabile di Progetto

Dott. Leonardo Cuoco



TERRITORIO SPA

Via E. Montale, 22
70022 Altamura (BA)
Tel. e fax +39 080.3149861
www.territoriospa.it
e-mai: territorio@territoriospa.net