

MIFISSO



Responsabile del progetto
Consorzio tutela del formaggio Silter Dop

Coordinatore scientifico
DeFENSUNIMI
Prof. Ivano De Noni

Coordinatore del trasferimento
DeFENSUNIMI
Prof. Ivano De Noni

DURATA DEL PROGETTO: 36 MESI.

Il partenariato del GO è costituito dai seguenti soggetti:

- 1) Consorzio per la tutela del formaggio Silter Dop (capofila)
- 2) Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano (DeFENSUNIMI)
- 3) Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) sede di Milano
- 4) Comunità Montana di Valle Camonica - Ente gestore del Parco dell'Adamello
- 5) Azienda agricola Bezzi Andrea
- 6) Azienda agricola Baccanelli Oscar
- 7) Azienda agricola Prestello delle sorelle Bettoni
- 8) Azienda agricola Ducoli Giovanni
- 9) Azienda agricola Spandre Vittorio
- 10) Cissva - Caseificio Sociale di Valle Camonica e del Sebino Bresciano - Società Cooperativa agricola

Microrganismi autoctoni e Fitodepurazione per la Sicurezza e la Sostenibilità del burro e dei formaggi a latte crudo prodotti in Valle Camonica e nel Sebino Bresciano

OBBIETTIVO 1: MICRORGANISMI AUTOCTONI

Conservazione e valorizzazione tecnologica della biodiversità microbica del burro da crema cruda e dei formaggi a breve stagionatura a latte crudo prodotti nei caseifici di fondovalle e di alpeggio del territorio camuno e sebino bresciano, al fine di garantirne la sicurezza alimentare e tutelarne la qualità e la tipicità;

Per il raggiungimento dell'obiettivo, l'**innovazione** che si intende introdurre prevede l'utilizzo di microrganismi autoctoni nei processi di produzione di burro e formaggi da latte crudo. L'impostazione metodologica prevede la caratterizzazione e la valutazione delle proprietà tecnologiche di microrganismi isolati da campioni di burro e formaggi e la formulazione con alcuni degli stessi ceppi di innesti autoctoni. La collezione batterica rappresenterà il microbiota dominante di latte, formaggi e crema locali, mettendo a disposizione delle aziende **miscela (starter) autoctone** testate per la produzione di formaggi e burro da latte e crema crudi. Per garantire costi sostenibili per i caseifici e burrifici aziendali tradizionali, verranno affrontati anche gli aspetti legati all'economicità del processo produttivo degli starter autoctoni da scala di laboratorio a scala industriale. La stesura di protocolli operativi di utilizzo di tali starter definiti per composizione, attività e modalità di preparazione costituirà parte integrante di questa attività. Tutto ciò è finalizzato all'ottenimento di **formaggi e burro sicuri** e con caratteristiche qualitative espressione del latte e della crema del territorio camuno e sebino. Il ruolo svolto dall'innesto di biotipi autoctoni sul progredire dell'acidificazione della cagliata e della maturazione del formaggio così come sulla acidificazione e maturazione della crema cruda verrà valutato studiando queste attività in campioni di formaggi e burro ottenuti da lavorazioni effettuate presso le aziende aderenti al progetto. L'evoluzione dei suddetti fenomeni biochimici verranno studiati attraverso diverse tecniche strumentali e valutazioni sensoriali. I risultati ottenuti verranno elaborati al fine di evidenziare l'influenza dell'innesto autoctono sulle caratteristiche microbiologiche, compositive e sensoriali che concorrono alla tipicità e sicurezza di formaggi e burro da latte crudo.

 Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter DOP

 Mifisso

 Formaggio Silter DOP

 Mifisso

www.formaggiosilter.it

www.formaggiosilter.it/mi-fi-sso/



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
2014 2020

Regione Lombardia

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

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

Pubblicazione realizzato con il cofinanziamento della FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Silter Dop
Autorità di gestione del programma: Regione Lombardia