

# UN PROGETTO A SOSTEGNO DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO DELLA MONTAGNA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

**Venerus S.**

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE -  
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

## Riassunto

Da un'analisi del comparto zootecnico e lattiero-caseario nella regione Friuli Venezia Giulia, condotta dall'IRES nel 2004, emergeva una condizione critica del settore che indicava la necessità di intervenire sull'intera filiera, dall'allevamento al prodotto trasformato, attraverso una strategia complessiva ed integrata di recupero, riorganizzazione e valorizzazione del comparto. Questa problematica è stata affrontata con il progetto "Filiera Latte Montano-FLM" finanziato dalla Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna e con il progetto "Milk-Filiera internazionale lattiero-casearia", finanziato nel Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg IIIA Italia-Austria (2000-2006). Il progetto Milk è stato coordinato dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersr ed ha avuto come partner la Camera dell'Agricoltura della Carinzia, le quattro Comunità Montane della regione Friuli Venezia Giulia e l'Associazione Agriturismo per il Friuli Venezia Giulia. L'obiettivo è stato quello di integrare i sistemi economici localizzati in montagna per generare maggior reddito per l'agricoltore e, di conseguenza, sostenere le aziende zootecniche valorizzando, attraverso un'azione a carattere transfrontaliero, le peculiarità e le produzioni lattiero-casearie del territorio. Il progetto ha coinvolto, per il Friuli Venezia Giulia, nove unità produttive di trasformazione (caseifici), di cui otto cooperativi e una latteria turnaria, ai quali venivano conferiti, da 327 allevamenti, 19 milioni di litri latte, mentre, per la Carinzia ha partecipato il caseificio Kärntnermilch, una moderna cooperativa agricola indipendente con sede a Spittal an der Drau, che trasforma circa 90 milioni di litri di latte all'anno conferito da 1.600 allevatori della regione. Le principali azioni realizzate hanno riguardato: la costituzione di un gruppo tecnico di riferimento per le attività di progetto; l'analisi del territorio e delle sue risorse, la creazione di una banca dati tecnici ed economici del settore, l'analisi e la ricerca sulle aziende zootecniche, sulle aziende di trasformazione, sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti, sulla sperimentazione riguardante le tecniche di produzione e sul test di valutazione dei prodotti da parte dei consumatori, l'elaborazione di un piano di impresa per la riconversione e la riorganizzazione del settore lattiero-caseario, la progettazione e la realizzazione di un sistema di controllo gestionale attraverso la predisposizione di un software dedicato, la divulgazione, la formazione, il marketing, la promozione, e la collaborazione con il partner austriaco. I principali risultati conseguiti con il progetto sono: la definizione di una strategia di intervento per lo sviluppo del settore, realizzata in collaborazione con il progetto FLM; il consolidamento delle relazioni con funzionari e tecnici della regione Carinzia per lo sviluppo di nuovi progetti e tra i rappresentanti del settore lattiero-caseario per l'avvio di piani commerciali; la prosecuzione delle iniziative di promozione dei prodotti e di diffusione delle conoscenze del settore come ad esempio quelle svolte nelle scuole.

## Abstract

**A project for improvement of dairy sector in Friuli Venezia Giulia mountain** - A study carried out by IRES on the animal husbandry and dairy sectors of Friuli Venezia Giulia (2004), highlighted a critical situation underlying the need of intervention on the whole production chain from breeding to final processed products, through an overall integrated strategy of recovery, reorganisation and enhancement. This question was faced by two projects: "Filiera Latte Montano-FLM" granted by the Direction of Agricultural Resources of Friuli Venezia Giulia, and "Milk-Filiera internazionale lattiero-casearia", supported by the Interreg IIIA Italy-Austria Programme (2000-2006). The project MILK was coordinated by Regional agency for rural development - ERSA, and had as partners the Agriculture Chamber of Carinthia, the four Mountain Communities of Friuli Venezia Giulia and the

*Holiday-farm Association of Friuli Venezia Giulia. The main objective was to integrate the mountain areas economical systems to increase the farmers income, thus sustaining the husbandry farms and improving, by means of trans-border actions, the specific characteristics and productivity of the local dairy farms. The project involved 9 processing units (cheese factories) in FVG, which processed 19 million milk litres from 327 breeding farms. In Carinthia was involved the cheese factory Kärntnermilch, a modern, independent farm co-operative located in Spittal an der Drau, that processed about 90 million milk litres/year, given by 1600 breeders of the region. The main realised actions were: territorial and resources analysis, set-up of a database with technical and economical information, analysis and research on the husbandry farms, processing farms, organoleptic characteristics of products, experimentation of production techniques and evaluation test of products by consumers, elaboration of a business plan for converting and reorganising the dairy sector, project and realisation of a management control system through the development of a dedicated software, dissemination, training, marketing, promotion and collaboration with the Austrian partner. The main results achieved are: definition of a strategy for the whole sector development, achieved with the collaboration of the project FLM; enforcement of relationships with officers and technicians from the region Carinthia for developing new projects, and between delegates of the dairy sectors for the start-up of commercial plans; continuation of the promotion initiatives of the products and dissemination of the sector knowledge, for example in the schools.*

## **La produzione lattiero-casearia nella montagna della regione Friuli Venezia Giulia**

La produzione di latte dell'area montana del Friuli Venezia Giulia costituisce il 15.3% della produzione totale regionale a cui corrisponde il 40% dei produttori presenti in regione (dati 1997-2003) (IRES FVG, settembre 2004). Le produzioni lattiero-casearie dell'area montana sono principalmente rappresentate da formaggi a pasta semidura, denominati "latteria", commercializzati a diversi gradi di stagionatura, da ricotta fresca e affumicata, e da burro. A questi prodotti, tradizionalmente ottenuti in regione, se ne sono aggiunti più recentemente, altri come i formaggi a pasta filata e a pasta molle. In alcune realtà di trasformazione viene prodotto il Montasio, formaggio a pasta semidura a cui è stato riconosciuto, a partire dal 1996, il marchio DOP (denominazione di origine protetta). Vi sono infine una serie di prodotti ottenuti in quantità limitata, tipici di alcune località della montagna friulana, come il Formaj dal cit, il Formaggio salato, il Formadi Frant e il Cuincir.

Un tempo la lavorazione del latte avveniva nelle "latterie turnarie" presenti in quasi tutti i paesi della regione. Oggi il quadro delle realtà di trasformazione si è notevolmente modificato, le unità di produzione ancora attive in area montana sono 16, di cui 9 caseifici cooperativi e 7 latterie turnarie<sup>1</sup>. Le aziende zootecniche presenti in area montana che conferiscono il latte a centri di trasformazione sono circa 420 e buona parte di queste destina il latte ai caseifici localizzati in montagna.

La difficile situazione che, a partire dagli anni settanta, ha coinvolto tutto il settore lattiero-caseario dell'arco Alpino italiano, ha avuto nella regione Friuli Venezia Giulia ripercussioni particolarmente negative sia sui centri di trasformazione che in termini di calo di numero di aziende zootecniche e di animali allevati. Infatti, nel decennio 1990-2000 le aziende agricole che allevano bovini da latte sono diminuite del 60% e il numero di capi si è ridotto del 30% (AAVV, 2003). Nell'osservare tali dinamiche la Regione Friuli Venezia Giulia ha

voluto studiarne le cause e stabilire linee guida per interventi mirati da realizzare per contrastare il fenomeno. Allo scopo nel 2004 la Direzione centrale delle risorse agricole naturali forestali e montagna ha finanziato un lavoro di ricerca, svolto dall'Istituto di ricerche economiche e sociali del Friuli Venezia Giulia, consultabile nel documento "Filiera delle Alpi Carniche e Giulie - rapporto di ricerca" (IRES FVG, settembre 2004).

Il quadro di riferimento del settore lattiero-caseario che con questa indagine emerge, evidenzia alcuni importanti punti critici su cui intervenire, come sottolinea anche i punti da valorizzare per giungere ad un rilancio delle produzioni lattiero-casearie e quindi zootecniche regionali.

Per il settore zootecnico l'analisi ha messo in evidenza che in montagna si assiste ad una concentrazione del numero di animali in un minor numero di allevamenti anche se il fenomeno rimane meno accentuato che negli altri territori. Infatti, a livello di territorio regionale e in riferimento all'allevamento bovino la riduzione registrata con i censimenti dal 1990 al 2000 del numero di aziende è pari al 58,7% mentre il numero di capi è diminuito solo del 34,1% evidenziando la tendenza ad un aumento delle dimensioni aziendali con un numero di capi per azienda che passa da circa 17 a 27. Il numero medio di capi bovini è circa la metà di quello delle zone non montane della regione con conseguenti ricadute sulla formazione del reddito dell'impresa montana a fronte di costi, connessi con la localizzazione, più elevati che in altre aree del territorio (IRES FVG, settembre 2004).

Per il comparto lattiero- caseario regionale e montano l'indagine condotta dall'IRES esamina dal punto di vista strutturale, finanziario e commerciale dieci caseifici, di cui otto cooperative localizzate nei territori montani Obiettivo comunitario 2 per il periodo 2000-2006 e due latterie turnarie. I punti critici che emergono sono di seguito riportati.

Molti caseifici non riescono ad affrontare un adeguato controllo di gestione rendendo difficile le valutazioni sulle procedure produttive in atto se non a chiusura di bilancio. Ciò si riflette negativamente sulla gestione finanziaria, sullo stato patrimoniale, sulle politiche commerciali e sugli standard qualitativi delle produzioni con conseguenze sulla redditività delle strutture e quindi sulla remunerazione dei soci conferitori. La produttività dei caseifici mostra un grado di utilizzo spesso inadeguato, con conseguente effetto deprimente sulla produttività del capitale impegnato e della forza lavoro impiegata. Il canale di vendita preferito dai caseifici è quello diretto (55% del totale) in quanto garantisce una remunerazione del prodotto maggiore rispetto alla vendita all'ingrosso. Il mercato non è però in grado di assorbire tutte le quantità prodotte e si evidenzia, pertanto, la necessità di raggiungere mercati extra locali. Le strutture sono infatti troppo grandi per poter vendere tutto il prodotto nelle aree di produzione e sono troppo piccole per affrontare da sole un mercato non locale dovendo investire sulla cura dell'immagine e della comunicazione per promuovere il prodotto.

I prodotti che vengono principalmente venduti dalle strutture sono raggruppabili in quattro tipologie prevalenti: formaggio "latteria", formaggio "Montasio", ricotta e burro. La maggior parte del prodotto commercializzato è un prodotto indifferenziato, ovvero non ne viene curata l'immagine in modo

adeguato. La qualità del latte espressa in termini di conformità risulta essere un problema: infatti la quantità di latte prodotto non conforme è pari al 25% del totale. La problematica della non conformità del latte riguarda soprattutto le aziende di piccolissime dimensioni e senza prospettive di continuità nelle quali non sono previsti investimenti in strumentazioni e tecnologia per il futuro.

L'analisi dei bilanci delle aziende di trasformazione ha evidenziato una stagnazione dei ricavi nel periodo di riferimento e un incremento delle vendite ottenuto da alcune strutture a scapito però del prezzo di vendita. Nel periodo di riferimento viene registrata una costante difficoltà di commercializzazione e una inadeguata remuneratività in particolare della quota di prodotto che viene venduta all'ingrosso.

La difficoltà di vendere i prodotti si traduce in un incremento delle scorte di magazzino che ha come ripercussione la pressione sui costi aziendali dovuta alle necessità di gestire il prodotto.

Anche le indagini sulla situazione finanziaria e sulla gestione economica evidenziano una situazione in generale di difficoltà particolarmente accentuata per alcune strutture che presentano pesanti situazioni di debito (IRES FVG, settembre 2004).

L'unica strategia di intervento proponibile, nel contesto produttivo evidenziato, è quella di avviare forme di integrazione tra le attività dei caseifici attraverso un piano di azione condiviso per risolvere le problematiche tecniche, finanziarie e commerciali. Inoltre, "l'appartenenza" delle unità di trasformazione ad uno stesso territorio, se da un lato ne accomuna le difficoltà, dall'altro rappresenta un elemento da cui partire per rilanciare il settore attraverso un'operazione di riorganizzazione complessiva del comparto lattiero-caseario della montagna del Friuli Venezia Giulia.

Allo scopo sono stati contemporaneamente avviati alla fine del 2005 il progetto "Filiera latte montano – FLM" finanziato dalla Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna, condotto dall'Agenzia per lo Sviluppo Economico della Montagna – Agemont S.p.a., e il progetto "Milk – Filiera internazionale lattiero-kasearia" finanziato con fondi Interreg IIIA Italia – Austria per il periodo 2000-2006.

Entrambi i progetti sono stati sviluppati nell'intento di giungere alla qualificazione delle produzioni dell'area montana e, in particolare, il progetto Milk si è proposto di realizzare l'integrazione dei sistemi economici localizzati in montagna coinvolgendo tutte le strutture operanti in territorio transfrontaliero per meglio valorizzare le peculiarità delle produzioni tipiche del settore lattiero-caseario dell'area montana del Friuli e della Carinzia. Le iniziative sono state sviluppate con l'intento di generare maggior reddito per l'agricoltore e, di conseguenza, mantenere le aziende zootecniche nell'area montana anche come garanzia di presidio dell'uomo sul territorio e salvaguardia dell'ambiente.

## **Il progetto Milk - Filiera internazionale lattiero-kasearia**

Il progetto, avviato nel 2005 e concluso nel 2008, è stato coordinato

dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersa ed ha avuto come partner la Camera dell'Agricoltura della Carinzia, le quattro Comunità Montane della regione Friuli Venezia Giulia (Comunità Montana della Carnia, Comunità Montana del Gemonese Canal del Ferro e Val Canale, Comunità Montana del Friuli Occidentale e Comunità Montana Collio Torre e Natisone) e l'Associazione Agriturismo per il Friuli Venezia Giulia.

La proposta progettuale, condivisa con il partner austriaco, è stata sviluppata partendo dalle esperienze dei partner maturate sia nella conduzione di attività istituzionali che attraverso lo svolgimento di progetti Comunitari riguardanti la valorizzazione delle aree montane. Le potenzialità del comparto si sono dimostrate importanti soprattutto per le specificità della tradizione carinziana e friulana che hanno costituito le basi per sviluppare azioni volte allo scambio delle conoscenze e alla valorizzazione congiunta dei prodotti.

L'obiettivo principale del progetto è stato la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie transfrontaliere e il rafforzamento della diffusione delle produzioni tipiche di qualità per il mantenimento dell'attività zootecnica in area montana.

Il progetto è stato condotto nell'area montana transfrontaliera interessando per il Friuli Venezia Giulia nove unità produttive di trasformazione (caseifici) di cui otto cooperativi e una latteria turnaria, e per la Carinzia il caseificio Kärntnermilch. I caseifici della parte italiana si collocano nell'area individuata dal Programma Obiettivo 2 e sono quelli di: Val Tagliamento (Enemonzo), Latteria di Venzone (Venzone), Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone (Cividale del Friuli), Alto But (Sutrio), Cooperativa Agricola Valcanale (Ugovizza), Caseificio Cooperativo della Val Degano (Ovaro), Latteria Sociale di Paularo (Paularo), Cooperativa Tre Valli (Travesio), Latteria turnaria di Tolmezzo (Tolmezzo). Gli allevamenti che nella regione Friuli Venezia Giulia conferivano il latte ai caseifici summenzionati erano 327 per un totale di 19 milioni di litri di latte destinato alla trasformazione, pari al 71% del totale lavorato in area montana. La Kärntnermilch è una moderna cooperativa agricola con sede a Spittal an der Drau situata tra il parco nazionale degli Alti Tauri e quello dei Nockberge. Ogni anno trasforma circa 90 milioni di litri di latte conferito da 1.600 allevatori della regione.

### **Azioni, attività e risultati progettuali in Friuli Venezia Giulia**

Le problematiche del settore lattiero-caseario hanno evidenziato la necessità di operare con una strategia di intervento su tutte le componenti della filiera produttiva, a partire dalla produzione del latte in azienda fino alla commercializzazione dei prodotti. Tale strategia considera da un lato i limiti e le difficoltà del territorio in cui si opera, ma dall'altro ne utilizza le peculiarità per valorizzare il prodotto.

Le principali azioni di progetto hanno riguardato:

- l'analisi del territorio, lo studio della filiera e la promozione del settore attraverso opportuni piani di marketing;
- la cooperazione tra le aziende e le organizzazioni che operano nel settore lattiero-caseario;

- il consolidamento dei rapporti tra le diverse realtà produttive dell'area montana tra Friuli e Carinzia;
- la diffusione della conoscenza del mondo rurale e della sua valenza storica, culturale e ambientale;
- la formazione degli operatori del settore quale contributo alla loro qualificazione;

Le principali attività svolte sono state:

- la costituzione di un gruppo tecnico di riferimento (GTS) per le attività di progetto;
- la creazione di una banca di dati tecnici ed economici del settore;
- l'indagine sul settore zootecnico;
- l'indagine sulle aziende di trasformazione;
- l'analisi e ricerca sulle produzioni lattiero-casearie;
- l'analisi SWOT (punti di forza, debolezza, rischi opportunità);
- la collaborazione all'elaborazione di un piano di impresa;
- la progettazione e realizzazione di un sistema di controllo di gestione;
- la divulgazione, formazione, marketing e promozione;
- l'attività in collaborazione con il partner austriaco;
- la divulgazione dei risultati.

### **Costituzione di un gruppo tecnico di riferimento (GTS)**

A partire dall'avvio del progetto è stato costituito un gruppo di lavoro formato da tecnici dell'Ersa e delle Comunità Montane con lo scopo di definire i metodi operativi per lo svolgimento dei lavori e creare le condizioni per raggiungere gli obiettivi. Il GTS ha inoltre rivestito il ruolo di interlocutore rispetto agli operatori, ai tecnici e alle istituzioni del settore. Le figure coinvolte nella filiera, che il gruppo tecnico ha incontrato durante il periodo di progetto sono state: i presidenti dei caseifici, l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia, le Organizzazioni di Categoria, l'Unione delle Cooperative, le Aziende Sanitarie, l'Università di Udine, la Direzione Centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna.

Il GTS ha incontrato periodicamente il partner austriaco per confrontare le realtà del settore lattiero-caseario delle due regioni confinanti e concordare le procedure di attuazione delle azioni comuni.

### **Creazione di una banca di dati tecnici ed economici del settore**

Le informazioni e i dati raccolti per la definizione della proposta progettuale sono stati approfonditi, implementati e organizzati in tre database: sulle aziende zootecniche, sui centri di trasformazione e sui prodotti.

Il primo comprende i dati raccolti nei caseifici, desunti dal Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) e dalle domande presentate a valere sul Piano di Sviluppo Rurale (PSR) e in particolare da quelle di indennità compensativa, forniti

dall'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia, dalle Aziende per i Servizi Sanitari e dalle Organizzazioni Sindacali, e quelli ottenuti mediante interviste telefoniche. I dati sui centri di trasformazione riguardano i conferitori (numero, localizzazione ecc.), i bacini di raccolta del latte, la quantità di latte raccolto e trasformato, il tipo di produzioni per categoria, le tecnologie di lavorazione, la destinazione dei prodotti, le strutture per la vendita, e il numero di addetti.

Infine il terzo database comprende dati relativi a: le caratteristiche dei prodotti, il loro collegamento con le aree di produzione, le loro peculiarità stabilite da una commissione di valutatori e da test di assaggio dei consumatori.

## Indagine sul settore zootecnico

L'elaborazione dei dati sulle aziende zootecniche mostra che delle 327 aziende zootecniche, 283 sono localizzate in area di svantaggio (Dir. CEE 273/75) e producono una quantità di latte pari a 13,5 milioni di litri. Le rimanenti sono aziende situate in aree di pianura limitrofe ai centri di trasformazione con riferimento ai diversi livelli di svantaggio individuati dal PSR. Dei 283 allevamenti, il 46,9% sono localizzati in zona A (alto svantaggio), il 23,0% in zona B (medio svantaggio), e il 3,9% in zona C (basso svantaggio). Questa distribuzione sottolinea che la maggior parte delle aziende zootecniche coinvolte nel progetto sono situate in aree marginali per le quali la presenza di attività produttive garantisce il presidio del territorio. La dimensione delle aziende in area A è piuttosto contenuta e solo il 16% di queste ha una quota latte superiore a 50 mila kg/anno a differenza di quanto si registra nelle zone B e C, dove le aziende con quota latte superiore a 50 mila kg/anno prevalgono sulle altre di dimensione più ridotta.

Dal punto di vista dimensionale prevalgono le aziende piccole, infatti oltre il 50% delle aziende alleva un numero di vacche da latte inferiore a 10, e circa il 20% un numero compreso tra 10 e 20 capi. Infine solo una piccolissima percentuale alleva più di 40 vacche da latte. Complessivamente il numero di vacche da latte allevate nelle aziende coinvolte è pari a circa 4.400 animali.

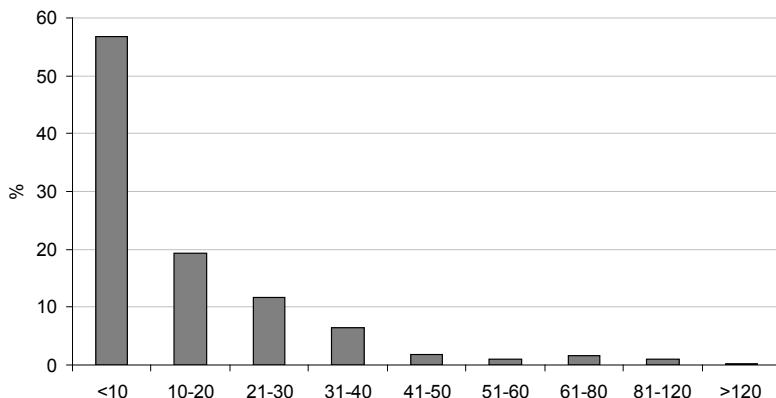


Figura 1. Distribuzione percentuale delle aziende per numero di vacche da latte.

La stabulazione prevalente (oltre il 90% delle aziende) è a posta fissa e la pratica dell'alpeggio viene effettuata da 132 aziende e ciò comporta una forte riduzione del quantitativo di latte a disposizione dei caseifici locali nel periodo estivo.

Le razze più allevate sono la Pezzata Rossa (72% degli animali totali), seguita dalla Bruna (14%) e dalla Frisona (9%). In molte stalle è presente più di una razza, in particolare in quelle di piccole dimensioni, e nella zona montana sono molto diffusi i meticciami con altre razze per ottenere un maggior ricavo dalla vendita dei vitelli. Il foraggio utilizzato nell'alimentazione del bestiame è in 253 allevamenti esclusivamente di produzione aziendale, mentre i mangimi vengono acquistati totalmente dalle aziende dell'area montana e parzialmente da quelle di pianura, ove è possibile la coltivazione di cereali e di soia.

Sono socie ed usufruiscono dei servizi dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia solo 139 aziende, pari al 42,5% e quindi la presenza di esperti in azienda, per attività di assistenza tecnica è piuttosto limitata. L'età media dei conduttori è elevata, infatti nel 42% dei casi il titolare ha un'età maggiore di 60 anni e di questi il 27% ha più di 65 anni. Sulla base dell'età avanzata dell'allevatore e dell'assenza di altre figure in grado di proseguire l'attività è ipotizzabile la chiusura in tempi brevi di circa un centinaio di aziende con ripercussioni sulla quantità di latte disponibile per i caseifici, oltre a quelle di carattere sociale e ambientale.

Dal punto di vista della qualità del latte prodotto l'indagine ha evidenziato la presenza di circa un centinaio di aziende che producono latte non conforme e tale problema riguarda soprattutto le stalle di più piccole dimensioni. Per definire le cause che determinavano tale non conformità è stata avviata una collaborazione con l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia. In tabella 1 sono riportati i risultati dell'indagine che evidenziano come la non conformità nelle piccole aziende, con quota latte inferiore a 10 mila kg/anno sia dovuta soprattutto all'inadeguata conservazione del latte e alle carenze nella pulizia e manutenzione dell'impianto di mungitura. Nella lettura dei dati va considerato che in molti casi la mungitura è effettuata manualmente e che l'allevatore non dispone di una vasca refrigerante. Nelle aziende di maggiori dimensioni sono particolarmente incidenti i problemi legati alla manutenzione e pulizia dell'impianto di mungitura e della vasca refrigerante.

**Tabella 1.** Incidenza delle problematiche determinanti la non conformità del latte.

	Piccole (%) (<10.000 kg latte)	Medie (%) (10.000-50.000 kg latte)	Grandi (%) (>50.000 kg latte)
Conservazione	54	18	22
Manutenzione mungitrice	38	47	78
Pulizia mungitura	38	59	44
Manutenzione vasca	0*	24	11
Pulizia vasca	0*	47	44

\* aziende che non dispongono di vasca refrigerante

## Indagine sulle aziende di trasformazione

L'indagine sulle aziende di trasformazione ha consentito di predisporre delle schede descrittive per ciascuna di esse nelle quali vengono riportate la localizzazione, le caratteristiche strutturali e degli impianti impiegati per le lavorazioni, il numero e la distribuzione territoriale dei soci conferitori, la quantità di latte trasformato per anno e i tipi e le quantità di prodotto ottenuto, le modalità di vendita, il numero e localizzazione degli spacci, e il numero di addetti impiegati. L'elaborazione e l'integrazione dei dati ha evidenziato, tra gli aspetti da modificare, la necessità di razionalizzare la raccolta del latte, effettuata nelle singole aziende o attraverso centri di raccolta. Le zone di prelievo del latte per i caseifici sono, infatti, molto spesso troppo ampie e in alcuni casi i percorsi effettuati si sovrappongono. Un altro elemento da considerare nell'organizzazione della lavorazione del latte è che, per effetto dell'alpeggio del bestiame, in metà dei caseifici di progetto il quantitativo di latte conferito viene, nel periodo estivo, dimezzato. In tabella 2 vengono riportati i quantitativi di latte lavorato per caseificio.

**Tabella 2.** Quantità di latte lavorato per caseificio (anno 2005)

Caseificio	Latte lavorato (kg)
Latteria di Venzone	3.738.667
Cooperativa Tre Valli	2.162.071
Caseificio del Tagliamento	3.750.308
Caseificio Val Degano	1.262.661
Latteria di Cividale	6.084.049
Caseificio Alto But	2.025.297
Cooperativa Agricola Val Canale	923.278
Caseificio Sociale di Paularo	237.947*

\* quantità di latte lavorato nell'anno 2002

Le produzioni dei caseifici sono rappresentate da una vasta gamma di formaggi Latteria, che costituiscono la produzione principale, commercializzati con il nome del caseificio di produzione o di fantasia e venduti direttamente al consumatore finale o ai grossisti. Altre produzioni, quasi completamente destinate alla vendita diretta, sono: formaggi a pasta molle, come lo stracchino e le caciotte; formaggi a pasta filata, come le mozzarelle; ricotta e burro. Infine, vengono prodotti anche formaggi particolari del singolo caseificio, come il Formai dal Cit, il Salato morbido, il Monte Re, la ricotta affumicata, collocati sul mercato attraverso i punti vendita dei caseifici, o venduti direttamente oppure distribuiti dai grossisti ai ristoranti, gastronomie e negozi specializzati. La suddivisione dei prodotti per categorie ha evidenziato l'elevato numero di tipologie di produzioni dei singoli caseifici che realizzano dai 12 fino a oltre 30 prodotti differenti, fatta eccezione per un caseificio in cui si ottengono solo due prodotti. Tale diversificazione, se da un lato consente di aumentare l'offerta al

consumatore, dall'altro causa una perdita dell'identità del prodotto che viene invece garantita da metodi di produzione tradizionali.

Per ciascuna tipologia produttiva è stato costruito un diagramma di processo allo scopo di confrontare le diverse tecniche di lavorazione adottate da ogni singolo caseificio, e di individuare quella più idonea tenendo anche in considerazione i risultati della valutazione dei prodotti effettuata con un gruppo di assaggiatori. Per verificare il livello qualitativo dei prodotti sono state, infatti, utilizzate delle commissioni di valutazione composte da tecnici, casari e operatori commerciali, ai quali è stato chiesto di esprimere un giudizio sui prodotti e di individuare, all'interno delle varie categorie, quelli con caratteristiche proprie, peculiari e "originali". La valutazione è stata condotta attribuendo un punteggio all'aspetto esterno, al sapore e all'aroma, con particolare attenzione agli elementi distintivi dei formaggi di montagna, alla consistenza e alla palatabilità. Il risultato dell'indagine ha evidenziato che: nella maggior parte dei casi i formaggi Latteria non erano chiaramente distinguibili dagli altri presenti sul mercato, come anche scarso risultava il livello di "identità propria" del prodotto; i prodotti a pasta filata non avevano un valore qualitativo molto elevato forse perché non rientravano nella storia della montagna friulana; ed infine i prodotti spalmabili necessitavano dell'aggiunta di ingredienti tipici della montagna per poterne curare più efficacemente l'immagine. La valutazione dei formaggi particolari ha messo in evidenza come questi prodotti, per le loro peculiarità, potrebbero trovare una collocazione nella ristorazione o servire da richiamo per un'offerta commerciale strutturata su una più ampia gamma di prodotti. Per quanto riguarda le ricotte fresche e affumicate, i risultati dei test di valutazione, come media tra i caseifici, indicavano una condizione qualitativamente non appropriata, con una forte variabilità tra le latterie. Per ciascuna tipologia di prodotti sono quindi stati evidenziati i passaggi tecnici che hanno caratterizzato il prodotto e questa operazione è stata indispensabile per definire le indicazioni da applicare per migliorare le produzioni dal punto di vista qualitativo. Le analisi sono state utilizzate anche per ripensare ad una razionale distribuzione delle produzioni tra i caseifici.

### **Analisi e ricerca sulle produzioni lattiero-casearie**

Sulla base della valutazione degli esperti, che aveva evidenziato la perdita delle peculiarità organolettiche dei prodotti lattiero-caseari tradizionali della montagna, è stato deciso di qualificarli attraverso modalità di produzione caratterizzanti.

Con questo obiettivo è stato condotto uno studio, affidato al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, per la messa a punto della tecnica di produzione di quattro formaggi tipo latteria al fine di stabilire il fermento più idoneo e il caseificio più adatto per la produzione. I formaggi testati erano: un formaggio a 30 giorni di stagionatura ottenuto con latte pastorizzato e aggiunta di fermenti; un formaggio a 60 giorni, ottenuto con latte termizzato e aggiunta di fermenti; un formaggio a 180 giorni ottenuto con latte crudo proveniente

solo dalla zona montana, con aggiunta di lattoinnesto e fermenti; un formaggio a 60 giorni, ottenuto da latte crudo dell'area montana senza l'uso di insilati e con aggiunta di lattoinnesto. I fermenti impiegati per la caseificazione sono stati messi a punto appositamente da quattro ditte specializzate. Le prove di caseificazione sono state condotte in 5 dei caseifici di progetto. Sulla base delle caratteristiche dei quattro tipi di formaggio sono quindi stati fissati i parametri tecnologici per il loro ottenimento. La sperimentazione ha previsto il rilievo dei parametri tecnologici di processo, l'analisi del latte e dei lattoinnesti, la valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche e degli eventuali difetti dei formaggi, la rilevazione della temperatura e dell'umidità dei magazzini di stagionatura e il monitoraggio delle saline. Lo studio si è concluso con l'analisi sensoriale dei formaggi ottenuti che si è avvalsa da un panel composto da 12 valutatori addestrati.

Pur con i limiti dovuti alla complessità dell'indagine per l'alto numero di fattori e per l'elevata variabilità, i principali risultati mostrano differenza non significativa tra i fermenti testati sui parametri di lavorazione e sulle caratteristiche chimico-fisiche dei formaggi. Al contrario i diversi fermenti utilizzati hanno un effetto significativo sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi. Inoltre l'indagine ha evidenziato che i lattoinnesti impiegati nei caseifici sono di buona qualità, ma il loro utilizzo viene limitato a causa dei lunghi tempi che la loro preparazione richiede.

I formaggi ottenuti con le prove di caseificazione sono stati inoltre sottoposti a un test che ha coinvolto i consumatori. L'indagine è stata condotta allo scopo di individuare, tra i formaggi, quello più gradito, in funzione del tipo di fermento utilizzato. Il test è stato effettuato presso gli spacci aziendali, supermercati locali e durante una manifestazione gastronomica regionale (Friuli DOC) e ha coinvolto circa 2.000 consumatori. L'analisi dei dati raccolti ha evidenziato che i formaggi prodotti sono stati apprezzati dai consumatori, i quali hanno anche percepito le differenze dovute al tipo di fermento utilizzato. Le informazioni ottenute hanno anche consentito di fornire indicazioni sul livello di gradimento dei diversi formaggi in funzione del tipo di consumatore (età, sesso, residenza, luogo di rilievo).

Infine, ciascuno dei quattro formaggi ottenuti nel corso della sperimentazione è stato valutato da una commissione di operatori del settore per definirne le caratteristiche fisiche, organolettiche e di tipicità. Dall'elaborazione dei dati emerge che i valutatori hanno percepito le differenze tra i formaggi dovute al tipo di fermento utilizzato e che non tutti i fermenti sono in grado di fornire tipicità al prodotto.

### **Analisi SWOT (punti di forza, debolezza, minacce e opportunità)**

Sulla base dei dati raccolti è stata effettuata l'analisi dei punti di forza, di debolezza, le minacce e le opportunità del settore nel territorio interessato e sono quindi state individuate le possibilità di sviluppo dello stesso e le sue criticità. L'analisi SWOT è stata utilizzata in particolare per fornire gli elementi

necessari alla predisposizione del Piano di ristrutturazione della filiera (progetto FLM). Dall'analisi delle elaborazioni effettuate sono state individuate le azioni specifiche per la risoluzione delle problematiche emerse. Nell'individuare il percorso da adottare per lo sviluppo del settore si è tenuto conto anche delle esperienze produttive e di commercializzazione già realizzate in altre realtà dell'arco alpino simili a quella regionale.

### **Contributo alla elaborazione di un piano di impresa per la riconversione e la riorganizzazione del settore lattiero-caseario**

La riorganizzazione del settore lattiero-caseario viene descritta nel documento, predisposto nell'ambito del progetto FLM, dal titolo "Piano di riconversione – riorganizzazione del settore lattiero-caseario nell'area montana del Friuli Venezia Giulia", che rappresenta lo strumento applicativo a cui i caseifici di progetto, con esclusione di uno, hanno aderito formalmente nella primavera del 2008. Il Piano si articola in diversi interventi che hanno come presupposto la partecipazione delle aziende di trasformazione e dei relativi allevamenti ad un percorso di sviluppo comune e condiviso in un'ottica di filiera unica. Nel Piano sono infatti previste: la riorganizzazione della raccolta del latte, delle produzioni e della commercializzazione, la costituzione di una struttura di riferimento per la cura degli aspetti tecnici di produzione e di intermediazione commerciale, la realizzazione di azioni di promozione comune, il monitoraggio degli effetti degli interventi in termini economici.

Al Piano di riconversione, approvato dalla Giunta Regionale con delibera n. 929 del 21 maggio 2008, il progetto Milk ha contribuito con: la partecipazione dei tecnici agli incontri con i rappresentanti dei caseifici e con i funzionari della Regione durante la fase di predisposizione del documento, la condivisione dei dati tecnici sui caseifici, la messa a disposizione delle informazioni raccolte sui prodotti e la partecipazione alla stesura del Piano.

### **Progettazione e realizzazione di un sistema di controllo di gestione**

Uno degli aspetti che contribuiscono alla realizzazione di un sistema di produzione condiviso tra i caseifici è il monitoraggio costante della filiera produttiva. Il controllo della gestione delle attività consente di verificare costantemente il percorso di produzione, di poter intervenire in modo puntuale per migliorarlo e di qualificare il prodotto perché ne permette la tracciabilità. A tale scopo è stato predisposto un software che interviene nel segmento di filiera che va dall'allevamento fino al conferimento del latte ai caseifici. Il software, interrogabile e aggiornabile on-line, è costituito da una banca dati sulle aziende zootecniche che raccoglie le informazioni su: produzione e qualità del latte, caratteristiche delle aziende, dati sulle condizioni sanitarie, tempi di raccolta e consegna del latte, quantità ritirate e percorso effettuato.

## Divulgazione, formazione, marketing e promozione

Particolare attenzione è stata rivolta alle iniziative volte a far conoscere i prodotti lattiero-caseari dell'area di progetto agli operatori del settore, ai consumatori, agli insegnanti e studenti delle scuole primarie della regione. In tal senso sono state realizzate le seguenti attività:

- organizzazione di corsi di formazione, tenuti da esperti del settore, rivolti al personale addetto alle vendite negli spacci dei caseifici, durante i quali sono stati sviluppati gli argomenti riguardanti le tecniche di vendita al pubblico, le modalità di gestione del banco vendita, le caratteristiche dei prodotti montani, l'utilizzo dei formaggi montani nell'alimentazione giornaliera e il loro abbinamento con altri alimenti. Lo scopo dell'iniziativa è stato quello di fornire al personale che opera negli spacci gli strumenti per valorizzare i prodotti al momento della vendita;
- realizzazione di quattro incontri, riservati ai gestori degli agriturismi della Regione Friuli Venezia Giulia e curati da esperti del settore, durante i quali sono stati presentati i prodotti lattiero-caseari ottenuti dai caseifici di progetto, anche in abbinamento con altre produzioni tipiche del territorio montano, con lo scopo di far conoscere le opportunità di utilizzo, presentazione e reperimento di alcuni prodotti lattiero-caseari del territorio montano della regione;
- studio per la creazione di un'immagine comune dei punti vendita dei caseifici dell'area montana del Friuli Venezia Giulia con l'obiettivo di contribuire alla valorizzazione dei prodotti dell'area montana attraverso una loro più efficace promozione;
- ideazione e stampa di schede descrittive, raccolte in una brochure a carattere informativo in lingua italiana e tedesca, dei principali prodotti lattiero-caseari dell'area transfrontaliera realizzate con l'obiettivo di divulgare la conoscenza sulle produzioni lattiero casearie della montagna del Friuli Venezia Giulia e della Carinzia;
- visite guidate di 42 classi delle scuole primarie della regione ai caseifici e alle aziende zootecniche che rientrano nel progetto. L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di far conoscere la filiera del latte dalla mungitura fino al prodotto finito. Nel corso delle visite gli alunni hanno potuto osservare come vengono alimentati e accuditi gli animali, come avviene la mungitura e come il latte, giunto al caseificio, viene lavorato per ottenere formaggi e altri prodotti lattiero-caseari. Ciascuna visita si è conclusa con l'assaggio di alcuni dei prodotti ottenuti nei caseifici offrendo in tal modo la possibilità agli studenti di apprezzare i sapori caratteristiche delle produzioni di montagna;
- pubblicazione a scopo didattico dal titolo "La trasformazione del latte nell'area montana del Friuli Venezia Giulia" volta a far conoscere agli alunni della scuole primarie le realtà zootecniche dell'area montana regionale ed i prodotti di trasformazione del latte.

## **Collaborazione con il partner austriaco**

Sono state svolte attività volte allo scambio di conoscenze ed esperienze tra i tecnici delle due regioni partner in occasione di incontri e visite alle realtà produttive, nel corso dei quali è stata messa a confronto la situazione del settore lattiero-caseario delle aree montane transfrontaliere. Sono state inoltre realizzate: la visita di un gruppo di allevatori della regione Carinzia ad alcuni allevamenti e a tre caseifici durante la quale sono state evidenziate le diversità del comparto lattiero-caseario delle due regioni, e l'incontro al Parco di S. Floriano a Polcenigo (PN) tra due classi di scuola primaria della Carinzia e una classe di scuola primaria del Friuli Venezia Giulia, durante il quale sono stati presentati ed assaggiati alcuni prodotti della montagna.

## **Divulgazione dei risultati**

I risultati delle attività di progetto sono state presentate al convegno finale che si è svolto il 18 giugno 2008 nella sede dell'Ersa di Villa Chiozza. In tale occasione sono stati anche presentati e assaggiati i più caratteristici prodotti lattiero-caseari ottenuti dai caseifici dell'area transfrontaliera di progetto. Tutti i risultati di progetto sono disponibili sul sito [www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it).

## **Conclusioni**

Attraverso le indagini svolte con il progetto, quali approfondimenti puntuali delle problematiche già evidenziate dallo studio dell'IRES, è stato definito un quadro dettagliato del settore lattiero-caseario della montagna del Friuli Venezia Giulia con un livello di attendibilità dei dati e delle informazioni tale da poter essere utilizzato anche per ragionamenti intorno ad azioni future a completamento di quanto già sviluppato. D'altra parte, le stesse attività di approfondimento svolte con il progetto sugli aspetti che più evidenziavano una necessità di intervento, richiedono verifiche aggiuntive per trarre indicazioni utili allo sviluppo del comparto lattiero-caseario. Sarà, infatti, necessario svolgere ulteriori valutazioni per la messa a punto di tecniche di produzione in grado di caratterizzare il prodotto di montagna, come sarà anche importante avviare piani di intervento a supporto degli allevatori a garanzia della qualità del latte. Queste azioni sono possibili solo se si parte dalla collaborazione tra le strutture di trasformazione attraverso la condivisione degli obiettivi di sviluppo del settore per la realizzazione di azioni comuni. In tal senso l'adesione dei caseifici al "Piano di riconversione – riorganizzazione del settore lattiero-caseario nell'area montana del Friuli Venezia Giulia" è il primo importantissimo passo che è stato realizzato anche per azione del progetto.

Per il futuro sarà importante garantire, a questo nuovo assetto produttivo del settore lattiero-caseario, un supporto operativo in grado di dare risposte adeguate alle necessità tecniche, commerciali e di marketing, coinvolgendo

anche i caseifici e le latterie del territorio montano che non avevano partecipato al progetto. L'attività svolta rappresenta dunque una prima fase di significativo cambiamento del settore che, incontrando l'adesione di tutte le realtà di trasformazione dell'area montana regionale, potrà giungere a qualificarne ancora di più i prodotti valorizzandoli in un contesto transfrontaliero e rafforzando in questo modo il riconoscimento dell'attività imprenditoriale e di presidio del territorio svolta dall'allevatore.

### *Ringraziamenti*

Il progetto "Milk – Filiera internazionale lattiero-casearia" è stato finanziato con il Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg IIIA Italia – Austria (2000-2006). Si ringraziano per la collaborazione e la disponibilità: i presidenti, i direttori, i casari e il personale dei caseifici; gli allevatori della regione Friuli Venezia Giulia e della Carinzia; l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia; l'Università degli Studi di Udine; i partecipanti alle commissioni di valutazione dei prodotti; i responsabili della rendicontazione del Programma Interreg IIIA Italia-Austria 2000-2006; i tecnici dell'Ersa; i partners di progetto.

### **Bibliografia**

- AA.VV., 2003. *Le recenti trasformazioni strutturali dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia*. In: Atti del Convegno 2<sup>a</sup> Conferenza regionale dell'Agricoltura, Codroipo (UD) (Graphic Linea print factory, Tavagnacco)
- IRES FVG, 2004. *Filiera delle Alpi Carniche e Giulie*. Rapporto finale di ricerca.
- ISTAT, 2000. *Quinto Censimento Generale dell'Agricoltura*.

---

<sup>1</sup> Latteria turnaria: *struttura nella quale gli allevatori soci provvedevano personalmente al conferimento del latte, collaboravano a turno alla sua trasformazione e vendevano direttamente il formaggio*.