



**Quaderni SoZooAlp
N. 8 / 2014**

I FORMAGGI PROTAGONISTI DELLA ZOOTECCNIA ALPINA

In collaborazione con:



Il Quaderno SoZooAlp n. 8 raccoglie i lavori presentati al X Convegno SoZooAlp **“I formaggi protagonisti della zootecnia alpina”** che si è svolto a Gemona del Friuli (UD) il 7 e 8 novembre 2014.

L'evento è stato organizzato nell'ambito della XV edizione della manifestazione *“Gemona, formaggio... e dintorni”* con la collaborazione dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (ERSA) e l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia (AAFVG).

Comitato scientifico
Direttivo SoZooAlp

Comitato organizzatore
Stefano Bovolenta, Giulio Cozzi, Antonio Menegoz, Sonia Venerus

Segreteria organizzativa
Enrico Sturaro

Edizione a cura di
Stefano Bovolenta e Enrico Sturaro

Stampa
Nuove Arti Grafiche, Trento - Dicembre 2014

Copyright © 2014 SoZooAlp
Pubblicazione fuori commercio
ISBN 978-88-89222-11-9

SOCIETÀ PER LO STUDIO E LA VALORIZZAZIONE DEI SISTEMI ZOOTECNICI ALPINI

*c/o Fondazione E. Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige,
via E. Mach, 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN)
e-mail: segretario@sozooalp.it - www.sozooalp.it*

Finalità

- diffondere una migliore consapevolezza dell'importanza produttiva, sociale, culturale, ecologica, turistica e pedagogica delle attività zootecniche esercitate nell'Arco Alpino;
- formulare proposte di carattere tecnico-economico atte a superare i vincoli che compromettono la vitalità e la conservazione delle attività zootecniche dell'Arco Alpino;
- stimolare e promuovere studi e indagini, al fine di migliorare la conoscenza dei sistemi zootecnici nell'Arco Alpino;
- promuovere, presso gli operatori del settore, la diffusione di metodi di allevamento sostenibili in grado di coniugare obiettivi di reddito, di integrità degli ecosistemi, di valorizzazione dell'identità culturale delle popolazioni alpine;
- svolgere un ruolo consultivo rispetto alle Pubbliche Amministrazioni;
- promuovere lo scambio di esperienze e la collaborazione tra gli studiosi, i produttori, gli enti territoriali, che operano nel settore attraverso l'organizzazione di convegni, incontri, seminari, visite tecniche, pubblicazioni;
- promuovere, attraverso iniziative di carattere culturale e divulgativo, la conoscenza dei metodi tradizionali di produzione zootecnica, dei patrimoni genetici autoctoni, dei prodotti tipici di origine animale e del loro valore biologico, ecologico, storico, culturale, sociale ed economico.

Soci

L'Associazione è costituita da Soci individuali. Possono aderire alla SoZooAlp coloro che, dichiarando di aver preso visione dello Statuto e di condividere gli scopi dell'Associazione, ne fanno richiesta scritta e si impegnano a versare la quota sociale.

Consiglio Direttivo (triennio 2013-2016)

prof. Luca Maria Battaglini
prof. Stefano Bovolenta
prof. Giulio Cozzi (Presidente)
dott. Fausto Gusmeroli
prof.ssa Silvana Mattiello

dott. Renato Paoletti
dott. Giovanni Peratoner
dott. Enrico Sturaro (Segretario)
p.a. Walter Ventura

Prefazione

Nell'epoca della globalizzazione, a fronte di una impressionante offerta alimentare, assistiamo ad un appiattimento dei gusti e ad una perdita di identità per molti dei nostri cibi. In questo scenario, la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi tipici della montagna deve trovare fondamento nella creazione di specifici disciplinari di produzione in grado di esaltarne il peculiare *terroir* della loro zona d'origine.

Le caratteristiche organolettiche del latte e dei formaggi di montagna sono strettamente legate al tipo di alimentazione delle bovine attraverso un rapporto trofico tra l'animale e il territorio che si realizza con il consumo delle risorse foraggere del comprensorio alpino. Tale strategia alimentare trasferisce al latte e ai suoi derivati caseari aromi unici e importanti sostanze nutraceutiche e si dimostra anche uno strumento insostituibile di manutenzione e tutela ambientale fornendo, attraverso lo sfruttamento dei prati di fondo valle e dei pascoli di alta quota, un insostituibile tassello allo straordinario mosaico cromatico della montagna alpina. Oggi, l'integrità di questa immagine, così importante anche per il comparto del turismo, appare fortemente compromessa sia a causa dell'abbandono dell'attività zootecnica e sia per la progressiva affermazione di modelli gestionali dell'azienda da latte che hanno allentato il rapporto trofico nel territorio alpino. Questa evoluzione della zootecnia da latte verso sistemi intensivi di produzione ha indirizzato la filiera lattiero-casearia della montagna verso una

qualità “standardizzata” dalle connotazioni sempre più anonime e tali da renderla simile ai prodotti della pianura.

L’Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (ERSA) e l’Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia (AAFVG) hanno promosso a Gemona del Friuli il *X Convegno SoZooAlp* dal titolo *I formaggi protagonisti della zootecnia alpina*, proponendo una riflessione sul tema delle produzioni casearie quale strumento per la valorizzazione dei sistemi zootecnici della montagna. Partendo dallo stato dell’arte e con il contributo di specifiche relazioni tematiche, che sono pubblicate nel presente Quaderno, il Convegno ha inteso suggerire alcuni spunti di riflessione per un rilancio del settore lattiero-caseario alpino.

Il Presidente della SoZooAlp

Prof. Giulio Cozzi



INDICE

Stato dell'arte del settore lattiero-caseario alpino e il progetto Green Grass Dairy <i>Cozzi G., Franceschin E., Segato S.</i>	11
Formaggi DOP alpini e razze allevate. Il Montasio Solo di Pezzata Rossa Italiana <i>Bovolenta S., Romanzin A.</i>	23
Venticinque anni di produzioni caprine nelle regioni alpine: osservazioni e considerazioni <i>Noè L.</i>	39
Il marchio AQUA per la filiera lattiero casearia <i>Bianco E., Pozzi E., Tudorov N.</i>	55
Sostenibilità ambientale della zootecnia da latte in ambiente alpino. Il caso della Val Rendena <i>Salvador S., Corazzin M., Bovolenta S.</i>	61
La filiera del "Latte nobile" in Piemonte: caratteristiche delle aziende zootecniche e qualità nutraceutica e sensoriale del prodotto <i>Renna M., Lombardi G., Probo M., Lussiana C., Ravetto Enri S., Decastelli L., Battaglini L.M.</i>	69
Stagionatura e qualità reologica di formaggio Asiago prodotto in montagna <i>Segato S., Balzan S., Marchesini G., Tenti S., Serva L., Mirisola M., Garbin E., Zoroaster A., De Nardi R., Novelli E.</i>	77
Il formaggio Fatulì e la capra Bionda dell'Adamello, il futuro in un percorso comune nel rispetto del "sistema" agricolo produttivo in quota <i>Brambilla L.</i>	85

Composti minori della frazione lipidica del latte e del formaggio: acidi grassi ramificati e idrocarburi non volatili e loro implicazioni nutraceutiche e di tracciabilità

Battelli G., Povo M. 93

Status e prospettive della zootecnia in Lessinia (Alpi orientali italiane)

Sturaro E., Bortolazzi A., Ramanzin M., Secco L. 101

Effetto della transumanza di fine alpeggio sul comportamento e sulla produzione di latte di bovine di razza Frisona e Bruna

Magrin L., Brscic M., Contiero B., Cozzi G. 109

Esempi di sostenibilità di alcune aziende zootecniche di montagna in cui si allevano bovine di razza Pezzata Rossa Italiana

Menta G., Venuti M. 117

La Burlina: interventi effettuati per il recupero e la valorizzazione della razza

Gottardo F., Prevedello P., Dall'Ava B., Parise M., Barberio A., Bondesan V., Cassandro M. 123

Triplice attitudine in Valdostana Pezzata Nera-Castana: introduzione della combattività nell'indice di selezione

Sartori C., Vevey M., Mantovani R. 133

Produzione del vitellone di razza Rendena con metodo biologico: primi risultati di una sperimentazione in Val Rendena

Corazzin M., Piasentier E., Saccà E., Bazzoli I., Bovolenta S. 143

Prati, pascoli, territorio, beni comuni e zootecnia di qualità

Di Bernardo S. 151

Studio vegetazionale e gestionale delle malghe attive in regione Friuli Venezia Giulia

Pasut D., Vecchiato M., Francescato C. 159

Ottimizzazione delle risorse foraggere montane: qualità, costi di produzione e mezzi tecnici per una zootecnia sostenibile

Guidobono Cavalchini A., Rognoni G.L. 167

