

NOSTRANO DI VALTROMPIA, RACCOLTA DATI, ANALISI E PROSPETTIVE DOP

¹ *Dott. Fausto Cavalli*

Abstract

The Nostrano di Valtrompia is a semifat cheese to hard extra paste, traditionally produced in Valtrompia, valley immediately posts to north of Brescia. Recently the acknowledgment has been asked for the Nostrano like D.O.P.

The S.A.T.A. (service technical support breedings of the APA of Brescia) carries out from years technical advising to the dairy farms of the zone, with the active presence of an Agronomist and a Veterinary. For better understanding the local dairy farming system waiting for this within goal, the S.A.T.A. has carried out for the Committee of the Nostrano one capillary news and data collection near the breeders of the area.

The truth manifested from the data puts in evidence a good presence of young breeders also, a fragmentary dimension of the breedings and one insufficient yield perceived from the cheese producers. The expectation of the D.O.P. it is to improve the economic situation of the producers.

Premessa

La zona di produzione del Nostrano di Valtrompia comprende tutto il territorio della Comunità montana omonima, posta immediatamente a nord di Brescia.

Il Nostrano di Valtrompia è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tradizionalmente in questa valle. Recentemente ha chiesto il riconoscimento per la D.O.P. e si prevede che per la fine del 2006 possa raggiungere questo ambito traguardo.

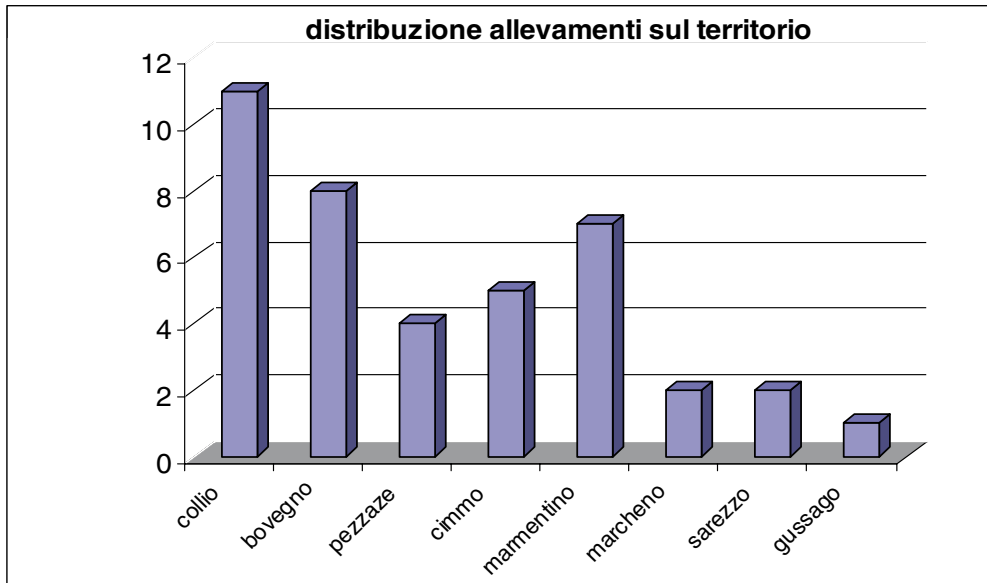
Il S.A.T.A. (servizio assistenza tecnica allevamenti dell'APA di Brescia) svolge da anni consulenza tecnica alle aziende della zona con la presenza attiva di un Agronomo e un Veterinario. Per meglio comprendere la realtà locale e per ottenere un' "istantanea" dell'area Nostrano di Valtrompia, il S.A.T.A. ha proposto al Comitato promotore del Nostrano di raccogliere in maniera capillare notizie e dati presso gli allevatori dell'area, in particolare inerenti ai seguenti aspetti:

- Notizie sull'allevamento: ubicazione, consistenza, razza allevata, produzioni
- Notizie sul formaggio: quantità prodotta, tipologia, destinazione, prezzi.
- Pascoli ed alpeggi: estensione, carico di bestiame, lavorazione formaggi.
- Razione alimentare: tipologia e percentuale di autoproduzione foraggi.
- Costi di gestione e ricavi totali delle aziende.
- Tipologia di allevamento: strutture, mungitura, stoccaggio deiezioni.
- Informazioni di carattere sociale: fascia di età dell'allevatore, prospettive di continuità dell'attività, grado di accettazione sociale, soddisfazione sul lavoro, cause di eventuale abbandono.

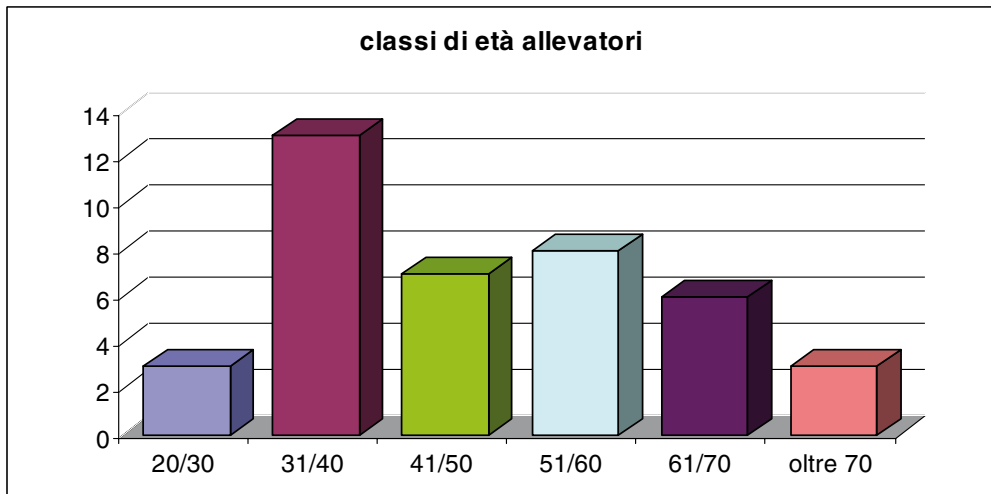
Da luglio 2004 a maggio 2005 si sono raccolti i dati del questionario presso 40 aziende del territorio.

Risultati del questionario

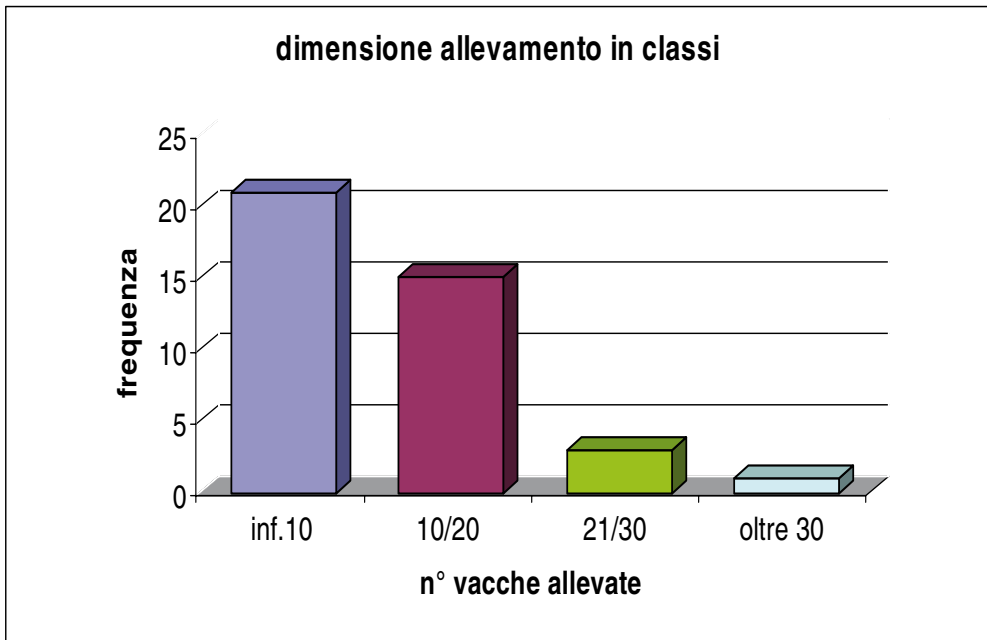
Di seguito è riportato un estratto di alcuni grafici ricavati dai dati raccolti nelle aziende.



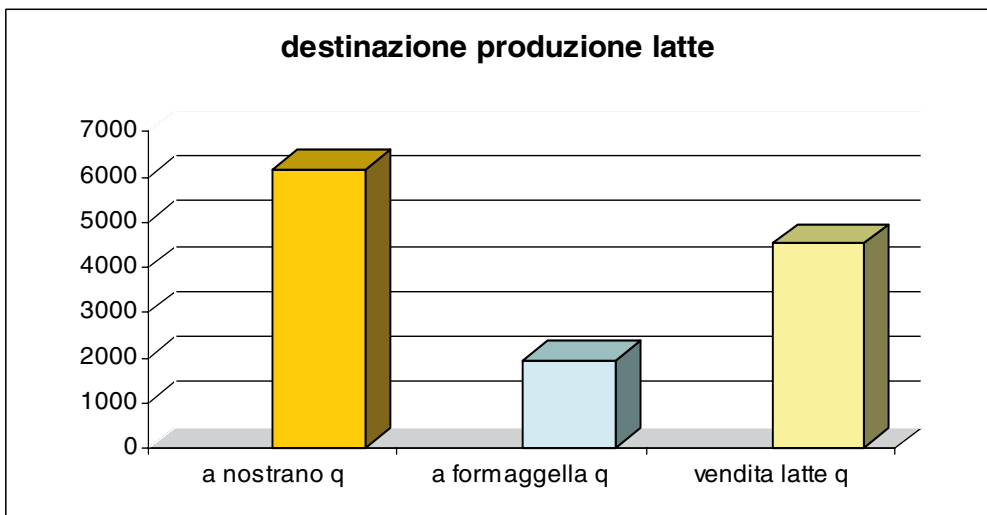
Gli allevamenti sono ubicati soprattutto nell'alta valle, in gran parte nei comuni di Collio e Bovegno



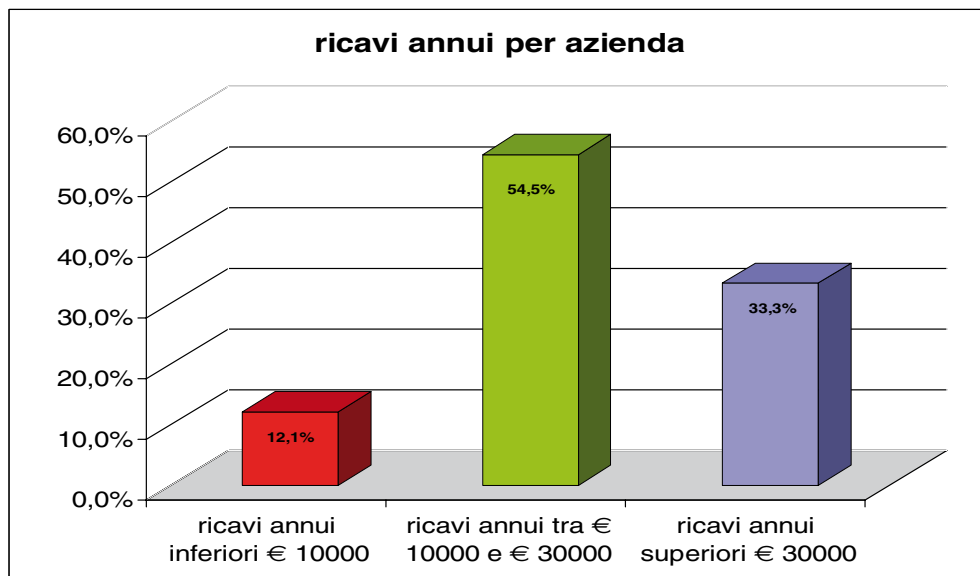
La classificazione in classi di età degli allevatori evidenzia una distribuzione abbastanza omogenea, dove la fascia sotto i 40-50 anni (il futuro e il presente della realtà valtrumplina) è ben rappresentata.



L'analisi dimensionale degli allevamenti evidenzia una frammentarietà eccessiva delle aziende.



Il latte prodotto nella valle ha come principale destinazione il Nostrano. Rimane ancora un "polmone di produzione" caratterizzato da vendita ad un caseificio posto in altro ambito territoriale.



Modesti sono i ricavi percepiti dagli imprenditori nella loro attività ed evidenziati dalla raccolta dati. Lo scopo della valorizzazione del Nostrano a DOP in realtà è proprio quello di ottenere un maggior valore dal prodotto principale dell'azienda e pertanto permettere di ottenere quel margine economico necessario per il mantenimento della zootecnia nella valle.