

SPECIALE SOSTENIBILITÀ

Come fare il formaggio con **MENO CONSUMI**

Limitare **l'impronta ambientale** della produzione di latticini è possibile, lo dimostra Consorzio Grana Padano.

Quando si addenta un pezzo di formaggio o si grattugia la sua pasta dura sugli spaghetti, difficilmente si pensa a quale impatto sull'ambiente possa avere. Eppure la sua produzione, così come quella di ogni altro alimento, lascia un'impronta ambientale sul nostro Pianeta. Gli effetti negativi che possono avere le produzioni alimentari sono, infatti, molteplici: emissioni di gas serra, impoverimento idrico, consumo di suolo, inquinamento delle acque. Come contrastare tali "esternalità" negative? Prima di tutto misurando l'impatto ambientale della produzione di un bene e poi migliorando e ottimizzando il ciclo produttivo, in modo da diventare più sostenibili. Il Consorzio del Grana Padano DOP, l'ente che dal 1954 tutela il prodotto a denominazione di origine protetta più venduto al mondo, mira proprio a questo.

IMPRONTA

«Il nostro istituto, che riunisce produttori di latte, caseifici e confezionatori del Grana Padano, punta alla compatibilità tra lo sviluppo delle attività economiche e la salvaguardia dell'ambiente», spiega Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Tutela Grana Padano. «Tra i primi passi che abbiamo compiuto c'è stato quello di sapere quale impronta climatica avesse la produzione di questo storico e tradizionale formaggio a pasta dura». Da una ricerca eseguita dalla facoltà di Scienze Agrarie dell'Università del Sacro Cuore di Piacenza è emerso che l'impronta climatica per la produzione di 1 kg di Grana Padano sta-

zionato 12 mesi oscilla da 10,6 a 14,4 kg CO₂e (CO₂ equivalente è una misura che esprime l'impatto di una certa attività rispetto alla stessa quantità di anidride carbonica, ndr). Il dato è importante: l'impronta della produzione del Grana Padano è in linea con quella media del "prodotto formaggio". «Da questi studi è emerso anche che il comparto della filiera che incide maggiormente è la produzione di latte. Invece, le fasi di trasformazione del latte in formaggio, la stagionatura, il trasporto e il confezionamento del prodotto incidono poco». L'allevamento di bovine da latte rappresenta, infatti, circa il 95% dell'impatto che ha sull'ambiente il Grana Padano, soprattutto per quanto riguarda l'immissione in atmosfera di gas effetto serra che incidono sull'incremento del riscaldamento globale del Pianeta: il metano, CH₄, emesso dal bestiame durante il processo digestivo, e il protossido di azoto, N₂O, presente nelle loro deiezioni. Se si può far poco per diminuire la concentrazione di metano nelle flatulenze del bestiame, si può puntare sulla gestione delle stalle. «Il latte che serve a realizzare il Grana Padano proviene dalle 4.500 stalle che producono il 24% del latte italiano», prosegue Berni. «Ed è proprio sugli allevamenti che indirizziamo i nostri sforzi per incrementare la sostenibilità. Un buon metodo, che stanno adottando diversi consorziati, è produrre biogas dal liquame del bestiame e convertirlo in energia, per incrementare così il risparmio energetico. Inoltre, i liquami residui e depurati dall'eccesso di azoto possono essere usati per concimare il terreno che sarà così meno contaminato dai nitrati».



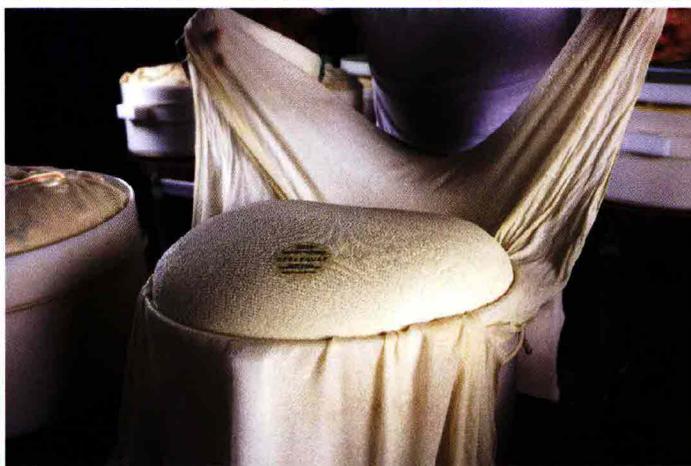
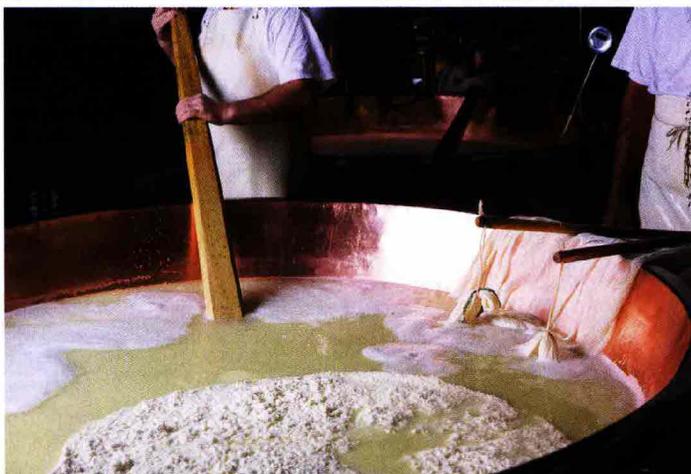
152944



DIETE PER LE MUCCHE

Un secondo progetto del Consorzio si chiama LIFE TTGG, The Tough Get Going (i duri cominciano a giocare, e con duri si intende i formaggi) che vede la collaborazione dei dipartimenti di Energia e Design del Politecnico di Milano, del dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per una filiera sostenibile e l'Istituto di Scienze degli alimenti e della nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Enersem (spin-off del Politecnico di Milano), la Fondazione **Qualivita**, la Organization for an international Geographical Indications Network e il Centre National Interprofessionnel de l'Economie Latière.

«L'obiettivo di questo lavoro, iniziato nel 2017 e ancora in corso, è sviluppare un software in grado di migliorare l'efficienza di tutta la filiera di produzione del Grana Padano e del francese Comté, i due formaggi DOP su cui è stato appositamente studiato il sistema», spiega Jacopo Famiglietti, coordinatore scientifico del progetto e ingegnere presso il Dipartimento Energia del Politecnico di Milano. «Verrà messo a disposizione dei due Consorzi e permetterà a tutte le aziende associate di valutare la propria impronta ambientale e ricevere suggerimenti su come ridurre l'impatto». Evidenziando criticità e proponendo suggerimenti, il LIFE TTGG consiglierà, per esempio, diete più appropriate per il bestiame, interventi di efficienza energetica nella fase di trasformazione del latte o soluzioni di confezionamento in grado di prevenire gli sprechi alimentari ottimizzando il consumo di materiali. **F**



DAL PRATO ALLA TAVOLA

A sinistra, mucche da latte di uno degli allevamenti che fanno parte del Consorzio del Grana Padano. A destra dall'alto, alcune fasi della lavorazione: l'estrazione del formaggio dalle caldaie in rame; la fasciatura per imprimere prima di tutto la forma e poi marchi sulla crosta; infine la marchiatura a fuoco.