



CONSORZIO VALTELLINA CASERA E BITTO, PRESENTATO IL PROGETTO TIVAC: RICERCA E INNOVAZIONE PER VALORIZZARE LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Tecnologie sostenibili, qualità e profilo nutrizionale al centro dell'iniziativa promossa dal Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, in collaborazione con Università, organismi di ricerca e aziende del territorio

Sondrio, 22 ottobre 2026 - È stato presentato sabato 17 ottobre nell'ambito della 119ª Mostra del Bitto il progetto **TIVAC** – “*Tecnologie innovative e sostenibili per la valorizzazione qualitativa, nutrizionale e commerciale del Valtellina Casera DOP*”, iniziativa che punta a individuare soluzioni tecnologiche innovative per accompagnare l'evoluzione della filiera lattiero-casearia, preservando al contempo la tipicità del prodotto e il suo legame con il territorio.

Promosso dal **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto**, il progetto si inserisce nell'ambito dell'intervento SRG08 “Sostegno ad azioni pilota e di collaudo dell'innovazione” del Complemento per lo Sviluppo Rurale della PAC 2023-2027 di Regione Lombardia. Con una durata prevista di **24 mesi**, TIVAC intende raccogliere dati utili a valutare l'introduzione di nuove tecnologie e pratiche produttive, con l'obiettivo di sostenere la **qualità del Valtellina Casera e rafforzarne la valorizzazione sul mercato**.

Il progetto si colloca in un comparto rilevante per l'economia agroalimentare valtellinese. La filiera del Valtellina Casera coinvolge circa **200 aziende**, che allevano complessivamente 10.000 vacche da latte. Il **formaggio** rappresenta il **principale prodotto della trasformazione del latte nel fondovalle valtellinese** e contribuisce in maniera significativa alla **redditività della filiera lattiero-casearia locale**.

Dall'allevamento alla stagionatura: le aree di ricerca

Le attività di TIVAC guidate dal Prof. Ivano De Noni (DEFENS-UniMi), che proseguono e ampliano gli studi realizzati nel precedente progetto “SIMCA” per il mantenimento della tipicità della produzione e il miglioramento della sua qualità, prenderanno in esame diverse fasi della filiera produttiva, con particolare attenzione all'equilibrio tra innovazione, qualità del prodotto e sostenibilità dei processi.

Una prima linea di ricerca riguarderà gli **effetti della mungitura robotizzata** sulle caratteristiche del latte e del formaggio. Attraverso la raccolta di dati nelle aziende partner che hanno già adottato questa tecnologia, saranno analizzati gli aspetti igienico-sanitari, compositivi e tecnologici del latte, insieme alle caratteristiche compositive e sensoriali del formaggio.

Un secondo ambito sarà dedicato allo sviluppo e all'applicazione di **trattamenti innovativi per la superficie delle forme**, con l'obiettivo di approfondire la gestione del microbiota superficiale e valutare soluzioni che possano contribuire a ridurre gli scarti e aumentare la conservabilità del formaggio. Tra le strategie considerate, figurano l'impiego di colture specifiche per la bioprotezione, in fase di caseificazione e/o attraverso trattamenti superficiali, e l'utilizzo di appositi sacchi di maturazione per prevenire la contaminazione delle forme. Il progetto prevede inoltre la valutazione del possibile **prolungamento della shelf-life del Valtellina Casera porzionato e confezionato sottovuoto** attraverso lo studio di soluzioni per migliorarne la conservabilità.

Infine, un'attività sarà dedicata alla **caratterizzazione nutrizionale del formaggio**, attraverso l'identificazione di un profilo tipico di amminoacidi liberi e peptidi. I dati raccolti potranno contribuire a una comunicazione più efficace e documentata del valore nutrizionale del Valtellina Casera.



Una collaborazione tra ricerca e filiera produttiva

Per sviluppare le attività previste, TIVAC riunisce competenze scientifiche e realtà produttive del territorio. Accanto al Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto partecipano il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano (DeFENS-UniMI), il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Latteria Sociale Valtellina, Latteria Sociale di Chiuro, La Fiorida e diverse aziende agricole valtellinesi.

Il valore complessivo del progetto è pari a **317.011,78 euro**, di cui un contributo di **253.609 euro** a valere sulle risorse del Complemento per lo Sviluppo Rurale della PAC 2023-2027 attraverso il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), e sulle risorse nazionali e regionali.

Attraverso la raccolta e l'analisi di dati scientifici, TIVAC intende così fornire alla filiera strumenti concreti per valutare le opportunità offerte dall'innovazione, coniugando il **miglioramento dei processi produttivi** con la **tutela delle caratteristiche distintive del Valtellina Casera e con nuove prospettive di valorizzazione qualitativa, nutrizionale e commerciale.**

Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono circa 160 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. Seguici su #formaggidopdivaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Francesca Bellini 348 724 10 96 f.bellini@inc-comunicazione.it