



ZOOTECNIA

Decolla il progetto del caseificio coop Pennar e dell'Università di Padova per una filiera verde certificata

Asiago alla riscoperta del pascolo

Abbandonati gli insilati e riutilizzate le tecniche tradizionali per i formaggi Dop, Tosela e Vezzena

Formaggi tipici di montagna a «filiera verde» interamente certificata e prodotta con latte di vacche nutrite solo secondo la tradizione, con erba liberamente pascolata o con fieno, senza uso di insilati. Una produzione casearia di grandissimo pregio sotto il profilo organolettico e nutrizionale come il noto Asiago Dop, il Tosela, un formaggio-bistecca che si cuoce senza fondere, o il Vezzena, formaggio extraduro stagionato, sono il traguardo del progetto avviato dal Caseificio cooperativo Pennar di Asiago e dall'Università degli Studi di Padova.

È stato dimostrato infatti che i formaggi così prodotti contengono ad esempio meno colesterolo, più vitamine liposolubili e sono ricchi di coniugati dell'acido linoleico, un gruppo di acidi grassi prodotti dall'attività metabolica che si svolge nel ruminante della lattifera e hanno evidenziato un'azione di stimolo del sistema immunitario, nonché la riduzione del rischio di sviluppare il diabete di tipo 2. Merito di una cinquantina di allevatori soci della cooperativa «Pennar» che consegnano circa 80mila quintali di latte l'anno e seguono un disciplinare molto rigoroso di alimentazione del bestiame sull'Altopiano di Asiago, territorio di pascoli e prati-pascoli fra i più grandi d'Europa.

«Solo con erba liberamente pascolata o con fieno, in gran parte autoprodotti in azienda da giugno a settembre, riusciamo a ottenere un latte che conferi-

sce ai nostri formaggi caratteristiche uniche, introvabili nei prodotti industriali», ha spiegato Fiorenzo Rigoni, direttore del Caseificio Pennar.

L'esclusione dell'impiego di mais da tutta la filiera evita la presenza di contaminanti che possono essere presenti come le aflatoossine: negli altri mesi le bovine vengono alimentate con foraggi secchi e un'integrazione di mangimi secondo lo stesso disciplinare previsto anche dal Parmigiano Reggiano.

«Da alcuni anni il nostro caseificio ha scelto di escludere dalla razione bovina il silomais – ha detto Antonio Bortoli, allevatore e presidente del Caseificio Pennar –. Ciò ha determinato una diminuzione della produzione dei nostri animali, ma abbiamo a disposizione un latte decisamente migliore».

Per distinguere questo formaggio ottenuto con metodi tradizionali il Caseificio Pennar di Asiago e l'Università di Padova hanno condotto una ricerca pluriennale, denominata «Green Grass Dairy», che a partire da una realtà produttiva tradizionale ha studiato le caratteristiche nutrizionali dei suoi prodotti, creando

nel contempo un sistema di tracciabilità che prevede la registrazione di ogni passaggio all'interno della filiera. Il progetto è partito nel 2011 con 5-6 malghe e ha progressivamente coinvolto tutti i soci.

Il caseificio è in zona turistica e con due spacci aziendali copre il 50% del suo giro d'affari, pari a circa 7 milioni di euro solo per quanto riguarda i formaggi. A questi si aggiunge anche quello generato dalla produzione di latte alimentare di montagna.

La tecnica dell'allevamento tradizionale, che si basa su un'alimentazione a prevalenza di foraggio verde senza insilati, sull'Altopiano di Asiago: negli oltre 800 chilometri quadrati del comprensorio, non è stata mai abbandonata. ●

FRANCESCA BACCINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

