



INNOVAZIONE E TRADIZIONE: PRESENTATI I RISULTATI DEL PROGETTO SIMCA PER IL MIGLIORAMENTO DEL VALTELLINA CASERA DOP UN SETTORE IN CONTINUA CRESCITA CON 230.000 FORME ALL'ANNO

Il progetto SIMCA ha analizzato oltre 450 campioni di Valtellina Casera DOP, rivelando assenza di lattosio e galattosio, elevati valori nutrizionali e identificando soluzioni innovative per migliorare la qualità del prodotto e supportare l'aggiornamento del disciplinare

Sondrio, 22 novembre 2024 – Si è tenuto oggi, presso la sede di Confindustria Lecco e Sondrio, l'incontro dal titolo **“Soluzioni innovative per il miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP nel percorso di rivisitazione del disciplinare (SIMCA)”**, promosso dal **Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto**.

Il progetto SIMCA, cofinanziato da Regione Lombardia “PSR 2014/2020 operazione 16.201 Progetto pilota e sviluppo di innovazione”, condotto in collaborazione con l'**Università degli Studi di Milano**, l'**Istituto di Biologia e Biotecnologie Agrarie** e l'**Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR**, ha valutato **oltre 450 campioni** in due anni, svolgendo più di **25 sessioni di prove analitiche e sensoriali**. I risultati confermano l'**assenza totale di lattosio e galattosio**, una **buona presenza di diversi elementi nutritivi** e il forte potenziale per migliorare ulteriormente la qualità del Valtellina Casera DOP. Una produzione stabile e in continua crescita con oltre **230.000 forme all'anno**.

*“Siamo giunti oggi alla **conclusione di due anni di intenso lavoro sperimentale**, un'esperienza unica per il nostro settore – ha dichiarato **Marco Deghi, Presidente del Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto**. – In passato ci siamo spesso affidati alle pratiche tradizionali, senza approfondire in modo sistematico i fenomeni alla base della produzione. Oggi, invece, abbiamo voluto entrare in un maggior dettaglio, studiando: **i processi di trasformazione, le caratteristiche del latte, le variabili produttive e le innovazioni che negli ultimi 25 anni hanno influenzato la storia di questo formaggio**. Si tratta di un approccio nuovo, che affianca alla tradizione **un'importante base scientifica**, necessaria e fondamentale per affrontare con solide evidenze **il progetto di modifica del disciplinare**”.*

A distanza di quasi trent'anni dalla pubblicazione, **il disciplinare del Valtellina Casera DOP richiede un riesame per riflettere i cambiamenti socioeconomici, tecnologici e di mercato** che hanno interessato la filiera del latte valtellinese. Alcune prescrizioni relative all'allevamento e al processo produttivo risultano poco definite, nonostante il loro impatto sulle caratteristiche del prodotto finito. Grazie al progetto SIMCA, è stato possibile verificare come variabili quali razza bovina, foraggi, trattamenti termici del latte, modalità di pressatura e stagionatura influenzino la qualità e i profili sensoriali del formaggio.

***I risultati raggiunti dal progetto forniscono elementi scientifici e operativi per una possibile modifica del disciplinare** – ha spiegato **Ivano De Noni, del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano**. – Questo supporta i produttori nell'adozione di pratiche zootecniche e di caseificazione utili per migliorare la qualità del*



prodotto, individuando al contempo soluzioni di commercializzazione capaci di rispondere alle esigenze del mercato attuale.”

Il nuovo disciplinare deve garantire la tutela del Valtellina Casera DOP anche per il futuro, assicurando che i consumatori possano continuare a trovare nei nostri prodotti i sapori autentici e tipici della Valtellina – ha detto Attilio Tartarini, consulente tecnico del Consorzio.

Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera 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 165 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. **#Followus su #formaggidopdivaltellina e su www.ctcb.it**

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

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

Giulia Pasquale – 3476399758 – g.pasquale@inc-comunicazione.it

Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto (CTCB)

Via Piazza, 23 • 23100 Sondrio • p. iva 00685420143 • info@ctcb.it • www.ctcb.it

SOCIO DEL DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ DELLA VALTELLINA
OFFICIAL SUPPORTER DEI GIOCHI OLIMPICI E PARALIMPICI INVERNALI DI MILANO CORTINA 2026

