

Sondrio - 22 novembre 2024

**SOLUZIONI INNOVATIVE  
PER IL MIGLIORAMENTO  
DELLE TECNOLOGIE  
DI PRODUZIONE DEL  
VALTELLINA  
CASERA DOP  
NEL PERCORSO  
DI RIVISITAZIONE  
DEL DISCIPLINARE (SIMCA)**

Selene Erini - CONSORZIO TUTELA VALTELLINA CASERA E BITTO



**PSR** LOMBARDIA  
2014 2020  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI

**Regione Lombardia**

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali**

*Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell'informazione: Consorzio di tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto  
Autorità di gestione del programma: Regione Lombardia*



## LE PREMESSE

- ✓ Il Valtellina Casera è la **PRINCIPALE DENOMINAZIONE** di origine casearia valtellinese
  - ✓ Produzione normata dal **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** approvato con Decreto Ministeriale **19 aprile 1995 (DOC)**, lo stesso che nel 1996 ha consentito di ottenere il riconoscimento comunitario della DOP
  - ✓ Ultimo progetto di ricerca “I formaggi DOP valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità - **VALTEC**” finanziato da Regione Lombardia nell’ambito del programma regionale di ricerca in campo agricolo (**2008-2010**)
-



## IL DISCIPLINARE VIGENTE

Testo semplice,  
composto da soli 4 articoli,  
descrive il legame tra prodotto e territorio e il processo di ottenimento

MA RISENTE

del **tempo trascorso**

e di una **formulazione non sempre chiara e dettagliata.**

---

# I PRODOTTI DOP/IGP



Le Indicazioni Geografiche identificano i prodotti aventi qualità, caratteristiche o notorietà che derivano dall'ambiente geografico di cui sono originari, **ambiente** inteso come **fattori naturali e umani**.

---



## TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il prodotto DOP è quindi fortemente radicato alle tradizioni del territorio in cui nasce e alla sua storia

MA

al contempo **vive nel presente** in un contesto ambientale che subisce continui cambiamenti socioeconomici, tecnologici e di mercato.

Per un prodotto DOP è prioritario il mantenimento della tipicità, ma **sapere coniugare passato e presente, tradizione e innovazione**, è assolutamente necessario per consentire ad un prodotto tradizionale e al sistema produttivo che lo realizza di sopravvivere.

---

# LA RIVISITAZIONE DEL DISCIPLINARE e IL PROGETTO SIMCA



Il Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto sta lavorando da tempo a una rimodulazione del Disciplinare del Valtellina Casera per:

- meglio descrivere le modalità produttive dell'intera filiera
  - adeguarle alle modalità di allevamento e trasformazione del latte che sono intervenute in questi ultimi 30 anni
  - allo stesso tempo, preservare (ed esaltare) le caratteristiche di tipicità del Valtellina Casera.
-

# LA RIVISITAZIONE DEL DISCIPLINARE e IL PROGETTO SIMCA



Possibilità di accedere all'Operazione 16.2.01 "Progetti Pilota e sviluppo di innovazione" PSR 2014-2020 presentando il progetto SIMCA.

Il progetto SIMCA ha permesso di affrontare e analizzare in modo sistematico diverse problematiche e evoluzioni tecnologiche delle aziende dell'intera filiera del Valtellina Casera DOP.

---



## 2023 e 2024 - IL PROGETTO SIMCA

### OBIETTIVI:

- Fornire **evidenze scientifiche** a supporto della revisione del Disciplinare, con modifiche anche sostanziali che definiscano in modo più accurato le diverse fasi di ottenimento => controlli più efficaci (CSQA), maggior omogeneità e riconoscibilità del prodotto etc.
  - Favorire il **miglioramento qualitativo** e ridurre l'insorgenza di difetti (impiego di fermenti autoctoni e protettivi)
  - Individuare **elementi di ulteriore valorizzazione del prodotto** («naturalmente privo di lattosio»)
  - => Rafforzare le operazioni di marketing e promozione
-



## COMPOSIZIONE DELL'AGGREGAZIONE

- Capofila e coordinatore: **Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto**
  - AZIENDE PARTNER (4): aziende associate al Consorzio, rappresentative della DOP  
**Az. Pedranzini, La Fiorida, Latteria Soc. Chiuro, Latteria Soc. Valtellina**
  - CENTRI DI RICERCA (2):  
**Consiglio Nazionale delle Ricerche (Istituti ISPA e IBBA)**  
**Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente**  
**dell'Università degli Studi di Milano**
-



*Partner...  
e altri contributi:  
Panel del CTCB,  
Stefano Papini, ARAL*

*Grazie per l'attenzione*



Valtellina  
**Casera  
& Bitto**

