

LA SCHEDA DEVE ESSERE INCLUSA NEL FILE NON MODIFICABILE, FIRMATO DIGITALMENTE, DEL PROGETTO E ALLEGATA SEPARATAMENTE IN FORMATO ELETTRONICO MODIFICABILE



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



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

MISURA 16 – “COOPERAZIONE”

SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”

SCHEDA DI SINTESI PROGETTO

Comparto prevalente	LATTIERO CASEARIO
Titolo	Percorso di sperimentazione della stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena
Acronimo	CHEESEMINE
Focus area	2A
Sintesi progetto a cura del richiedente	<p>Il progetto CheeseMine si propone di sperimentare una nuova soluzione per la stagionatura dei formaggi da attuare nelle miniere di Dossena recentemente riaperte al pubblico a scopo turistico. Prove preliminari hanno accertato l' idoneità delle condizioni termo-igrometriche delle miniere per la stagionatura dei formaggi ed evidenziato come formaggi prodotti da tre diverse aziende agricole presentino caratteristiche sensoriali apprezzabili e diverse da quelle delle stesse produzioni stagionate nelle rispettive celle aziendali.</p> <p>Tale iniziativa rappresenta il primo step di un percorso di valorizzazione delle produzioni casearie tipiche; persegue, pertanto, l'obiettivo ultimo di salvaguardare il territorio e i suoi abitanti attraverso la promozione delle produzioni casearie artigianali, e quindi della pratica agricola, quale elemento di attrattività e resilienza.</p> <p>Il bisogno delle aziende è quello di far fronte alla propria perdita di competitività che le rende incapaci di concorrere in un mercato caratterizzato da una forte concorrenza.</p> <p>Utilizzare le miniere per stagionare i formaggi rappresenterebbe un'importante e concreta possibilità di differenziazione della produzione casearia, abbattendo i costi per i singoli produttori per la stagionatura e sviluppando un prodotto che – dalle primissime esperienze di vendita – sembra avere un riconoscimento del valore di mercato sensibilmente superiore allo stesso prodotto stagionato tradizionalmente.</p> <p>Collaborare attivamente al progetto consentirà ai produttori di consolidare relazioni durabili oltre il progetto e di sviluppare un nuovo prodotto fortemente identitario, aumentando la massa critica per approcciare il mercato. La creazione di un disciplinare di produzione e di vendita (prezzo minimo di vendita fissato e vincolante) condiviso consentirà di avere prodotti con caratteristiche costanti, facilmente riconoscibili e comunicabili.</p>

Verrà predisposto un manuale HACCP da seguire nelle diverse fasi di produzione che consentirà di garantire la sicurezza igienica dei formaggi prodotti.

Attraverso questo progetto si intende mantenere sul territorio attività agricole potenzialmente molto dinamiche e condotte da giovani agricoltori. Il progetto persegue 3 obiettivi trasversali: 1. Una piccola comunità di agricoltori di montagna riesce a **innovare** il proprio processo produttivo in una logica partecipativa, valorizzando il proprio capitale sociale con l'obiettivo specifico di migliorare le proprie prestazioni economiche; 2. l'idea di creare un prodotto di montagna che valorizzi le produzioni tipiche e utilizzi foraggi provenienti dal territorio contribuisce alla salvaguardia dell'**ambiente** e del territorio di Dossena, parzialmente inserito in area ZPS Parco delle Orobie Bergamasche e nel SIC Valle Parina; 3. la conservazione delle strutture produttive di alta montagna dà un contributo importante alla **mitigazione ai cambiamenti climatici** così come evidenziato anche nel PSR. Il mantenimento dell'attività agricola in montagna, infatti, concorre alla tutela dell'ambiente e delle risorse naturali contrastando non solo l'abbandono e il degrado di vaste aree ma contribuendo a mantenere l'equilibrio del territorio, degli ecosistemi e degli habitat alpini.

Nello specifico le innovazioni che il progetto intende realizzare sono:

1) Innovazione del processo di caseificazione ottenibile dalle 6 aziende coinvolte mediante l'adozione di specifici disciplinari di produzione di formaggi vaccino (2) e caprini (1).

2) Innovazione di processo costituita dall'utilizzo delle miniere quali ambienti di stagionatura dei formaggi con caratteristiche chimiche e sensoriali in grado di differenziarli da formaggi simili, ma stagionati in ambienti diversi dalla miniera.

3) Innovazione di prodotto per la possibilità di utilizzare (successivamente) l'indicazione "prodotto di montagna" che costituisce uno strumento di differenziazione e di valorizzazione per i formaggi prodotti dalle aziende.

4) innovazione di contesto: le aziende troveranno nuove opportunità di differenziare la loro produzione e di commercializzare il loro prodotto incrementando la loro remunerazione.

Ci si aspetta che in un secondo momento altre aziende del territorio, con le stesse problematiche delle attuali aderenti, aderiranno all'iniziativa. Le aziende potenzialmente interessate potranno fruire dei risultati del progetto, disponibili on-line sulle pagine web dei partner, aderendo ai Disciplinari e conferendo i propri prodotti alla Cooperativa di Comunità che ne gestirà la stagionatura. Le aziende saranno coinvolte nella fase di disseminazione dei risultati del progetto attraverso le iniziative descritte nel progetto.

La diffusione dei risultati avverrà attraverso una serie di iniziative sia di carattere scientifico che divulgativo destinate a diversi target: aziende agricole, operatori del settore lattiero caseario, altri GAL e soggetti della valorizzazione territoriali, comunità scientifica, studenti universitari.

LA SCHEDA DEVE ESSERE INCLUSA NEL FILE NON MODIFICABILE, FIRMATO DIGITALMENTE, DEL PROGETTO E ALLEGATA SEPARATAMENTE IN FORMATO ELETTRONICO MODIFICABILE

Durata progetto (mesi)	30 mesi 1 luglio 2019 – 31 dicembre 2021
Partner	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA – CNR); Azienda Agricola Cavagna Maurizio Società Agricola Gamba Farm di Giuseppe e Elda SS Azienda Agricola Gamba Ovidio; Azienda Agricola la Paloma Blanca; Azienda Agricola Trionfini Ivan; I Rais Società' Cooperativa Università degli Studi di Milano (DEFENS, DISAA)
Responsabile del progetto (Ente e nominativo)	Az. Agr. Bonzi Fabio Dott. Fabio BONZI
Coordinatore scientifico (Ente e nominativo)	CNR – ISPA Dott.ssa Milena BRASCA
Coordinatore del trasferimento (Ente e nominativo)	CNR – ISPA Dott.ssa Milena BRASCA
Valore totale progetto	381.737,42 euro
Contributo concedibile	318.471,05 euro
Collegamenti ad altri progetti	LIFE FORAGE4CLIMATE (LIFE15 CCM/IT/000039, sito web: http://forage4climate.crpa.it) LIFE DOP (LIFE15 ENV/IT/000585, sito web: http://www.lifedop.eu) PSL Gal Valle Brembana 2020 – Misura 19 PSR