

COMUNICATO STAMPA

CHEESEMINE CHIUDE I PRIMI TRE ANNI DI ATTIVITÀ CON SUCCESSO NASCE IL DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO STAGIONATO IN MINIERA

Il progetto, nato a settembre 2020 con l'obiettivo di valorizzare l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura, si concretizza nella collaborazione tra produttori locali e la cooperativa I Rais per la produzione de "Ol Minadùr".

Dossena, 24 marzo 2023 – A tre anni dal taglio del nastro, "CheeseMine. Percorso di sperimentazione della stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena" si è concretizzato con la produzione del formaggio "Ol Minadùr" e la stesura di un disciplinare per la fabbricazione del formaggio, le regole per la stagionatura in miniera e la commercializzazione del prodotto. Un risultato raggiunto grazie alla collaborazione tra 6 aziende agricole locali, la cooperativa I Rais - che gestisce le operazioni di stagionatura - e il supporto di partner come Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA – CNR), Università degli Studi di Milano (DEFENS, DISAA) e GAL Valle Brembana 2020 nella veste di *Innovative Broker* che ha coordinato i lavori e le relazioni tra i soggetti del partenariato e i network nazionali ed europei con il sostegno di Regione Lombardia.

L'obiettivo principale del progetto CheeseMine, infatti, è stato quello di individuare un processo di caseificazione che consentisse di ottenere un formaggio che fosse valorizzato dalla stagionatura in miniera acquisendo caratteristiche peculiari durante il processo di maturazione. *"Il percorso intrapreso ha consentito di ottenere un formaggio, denominato "Ol Minadùr" che presenta differenze compositive e sensoriali determinate dall'adozione di questa particolare soluzione di affinamento, consentendo inoltre di approfondire il legame tra prodotto e territorio, con particolare riguardo ai prati e ai pascoli utilizzati dagli allevatori"* - dichiara Milena Brasca, Primo Ricercatore dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR)".

Coinvolgere le aziende locali, ottimizzare la produttività e valorizzare le risorse agricole e naturali offerte dal territorio sono gli elementi su cui si fonda CheeseMine che guarda al futuro nel segno della collaborazione. *"Aziende e cooperativa I Rais stanno lavorando insieme per individuare la modalità migliore per proseguire il percorso virtuoso intrapreso nel segno della migliore valorizzazione del formaggio – afferma Fabio Bonzi, Sindaco di Dossena che ha patrocinato l'iniziativa - Agricoltura, allevamento e trasformazione casearia da un lato e miniere dall'altro esprimono ambiti fortemente identitari per il territorio di Dossena che trovano una piena espressione e la possibilità di andare oltre i propri confini, nel formaggio Ol Minadùr".*

La particolarità del territorio di Dossena, ricco di miniere, è un forte incentivo a sfruttare al meglio le risorse naturali, sempre nel rispetto dell'ambiente, per produrre delle eccellenze gastronomiche uniche e per salvaguardare le pratiche agricole quali elementi

di attrattività e resilienza. Per questo nel futuro di CheeseMine c'è la nascita di un'associazione tra allevatori, cooperativa e Comune che avrà come compito la gestione del regolamento di produzione dei formaggi stagionati in miniera.

UFFICIO STAMPA

Giulia Bondioli: +39 348 5475650 – giulia@studiobelive.com

Lucia Masserini: +39 333 3513421 – lucia@studiobelive.com

LE AZIENDE AGRICOLE E LA COOPERATIVA

Azienda Agricola Bonzi Fabio

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

I PARTNER ISTITUZIONALI

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) – Coordinatore scientifico

Università degli Studi di Milano (DEFENS, DISAA)

GAL Valle Brembana 2020 – Innovative Broker