



Agroalimentare - Conferenza *Internazionale Indicazioni Geografiche: il Consorzio Bitto e Valtellina Casera presenta i risultati del progetto Simca*

Roma - 19 feb 2025 (Prima Notizia 24) Deghi: "Ribadito il ruolo strategico del Consorzio nel panorama internazionale delle Indicazioni Geografiche".

Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, partecipa alla Conferenza Internazionale "Prospettive mondiali sulle Indicazioni Geografiche", organizzata dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), in collaborazione con OriGIn, Origin Italia e Fondazione Qualivita, presso la sede della FAO a Roma dal 18 al 21 febbraio. Dopo il successo della prima edizione del 2022 a Montpellier in Francia, la conferenza di Roma, fortemente voluta dal Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, vede la partecipazione di oltre 400 esperti provenienti da 47 Paesi, con la presentazione di circa 160 ricerche scientifiche. L'obiettivo della conferenza è favorire il dialogo e la collaborazione tra i principali attori del settore, tra cui decisori politici, centri di ricerca, produttori e Consorzi di tutela. Nel corso della sessione del 19 febbraio intitolata "Innovazioni nella governance, gestione delle IG e ruolo delle organizzazioni dei produttori", sarà presentato il progetto SIMCA, selezionato tra i numerosi studi candidati per l'evento, volto a fornire dati tecnici e operativi per una possibile revisione del disciplinare del Valtellina Casera DOP. Lo studio, condotto con il supporto dell'Università degli Studi di Milano e di istituti di ricerca del CNR, ha analizzato oltre 450 campioni, evidenziando come il Valtellina Casera DOP sia naturalmente privo di lattosio e galattosio. I risultati hanno mostrato che l'uso di starter autoctoni migliora le caratteristiche qualitative del formaggio. Inoltre, l'impiego di colture protettive si è rivelato efficace nel contrastare l'insorgenza di difetti durante la stagionatura, portando alla produzione di un formaggio molto apprezzato. È stato confermato che il latte crudo conferisce al formaggio una maggiore intensità di gusto e aroma, mentre il latte pastorizzato risulta più dolce e visivamente più omogeneo. Altri aspetti zootecnici e tecnologici, ad esempio la razza bovina e la modalità di pressatura delle forme, non hanno inciso in modo significativo sulle caratteristiche compositive e qualitative del formaggio. "La nostra partecipazione alla conferenza ha ribadito il ruolo strategico del Consorzio nel panorama internazionale delle Indicazioni Geografiche. Essere soci di Origin ci permette di confrontarci con altre realtà di eccellenza e di contribuire alla crescita del settore. I risultati ottenuti dal progetto SIMCA non solo rappresentano un passo avanti per la nostra filiera, ma aprono nuove opportunità per i produttori che desiderano entrare in un mercato DOP sempre più solido e competitivo", ha dichiarato Marco Deghi, Presidente del Consorzio.



(Prima Notizia 24) Mercoledì 19 Febbraio 2025

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it