

GIORNATA DI STUDIO SU "LE PROGETTUALITA' INNOVATIVE LEGATE ALLA FILIERA DEL NOSTRANO VALTROMPIA DOP"

CONTESTUALIZZAZIONE DELLE PROGETTUALITA' AVVIATE

Le progettualità che Comunità Montana di Valle Trompia ha promosso e messo in campo a supporto della filiera del formaggio Nostrano Valtrompia DOP sono numerose e cercano di intervenire sulle principali criticità riscontrate nell'analisi dello stato dell'arte del comparto lattiero-caseario locale. L'interesse dell'ente a sostenere le attività agricole "resilienti" risiede nell'imprescindibile ruolo di presidio sociale, culturale, paesaggistico, ecologico e di manutenzione del territorio che l'agricoltura di montagna svolge in territori come il nostro.

Il primo progetto messo in campo è stato il progetto "For(m)aggio" (finanziato sul bando Comunità Resilienti 2015 di Fondazione Cariplo), che mira alla riattivazione della filiera locale del foraggio mediante l'aumento quali-quantitativo del fieno polifita prodotto localmente al fine di rispettare i dettami del disciplinare della DOP per l'alimentazione delle bovine. Il progetto For(m)aggio ha in realtà subito qualche modifica operativa durante lo svolgimento delle attività, attualmente arrivate al terzo ed ultimo anno del finanziamento. Abbiamo provveduto nel frattempo alla costituzione di una banca della terra di Comunità Montana mediante l'emissione di un apposito bando. I terreni sono stati acquisiti mediante la sottoscrizione di contratti d'affitto agrario quindicennali con i proprietari, e sono stati successivamente girati mediante un sub-affitto ad un operatore agricolo che si occuperà della loro coltivazione con il quale è stata sottoscritta una specifica convenzione che regola ruoli, tempi e modalità operative. La sostenibilità economica delle attività per l'operatore sarà garantita dalla vendita del fieno (opzionato prima della produzione mediante appositi contratti con gli allevatori tramite i quali viene stabilito in anticipo il prezzo di vendita), dai titoli PAC e altri incentivi per la coltivazione dei prati di montagna.

Per migliorare la qualità del fieno e rendere più efficienti le operazioni, stiamo installando un essiccatoio del foraggio, che permetterà di accorciare i tempi di permanenza in campo, sottraendo il prodotto alle variabili meteorologiche, ne migliorerà le caratteristiche nutritive (essendo sottoposto ad un minor numero di rivoltamenti meccanici e manterrà quindi le parti più nutritive della pianta) ed eviterà lo sviluppo di muffe e fermentazioni indesiderate.

Al fine di ottimizzare le attività di coltivazione dei prati e di conoscerne e catalogarne il potenziale produttivo, anche in relazione agli aspetti ecologici, ecosistemici ed organolettici, abbiamo inserito un'azione denominata "Studio Agro-ecologico" nell'ambito della Strategia Valli Resilienti (programma AttivAree di Fondazione Cariplo). A questo scopo sono stati presi contatti con UniMont, in particolare con il prof. Tamburini, con l'intenzione di avviare alcune attività di tirocinio o di tesi sulla scorta di lavori simili già realizzati in altri territori.

Durante lo svolgimento delle attività del progetto "For(m)aggio", che prevedevano anche la concimazione autunnale dei prati, abbiamo avuto modo di confrontarci con i produttori, che hanno segnalato difficoltà relative alla gestione appunto degli effluenti. La situazione attuale sul territorio, come potete leggere dalla scheda di progetto "Azione D3-Impianto Letame", lamenta una forte

criticità nel riutilizzo a fini agronomici del letame, che attualmente viene gestito in modo decisamente non corretto, comportando sia problematiche ambientali che l'impoverimento dei cotici. Un primo passo verso una possibile soluzione è stato l'inserimento all'interno della Strategia Valli Resilienti un'azione che prevede la realizzazione di un impianto di compostaggio del letame, andando ad intervenire sulla chiusura del ciclo dell'azoto e innescando un processo virtuoso di circular economy a scala locale (vedi immagine Dal Letame al Formaggio).

Oltre agli aspetti produttivi, direttamente legati alle attività agricole, stiamo cercando di intervenire su criticità importanti relative alle fasi post-produttive della filiera, come descritto in seguito.

Una debolezza nello sviluppo della filiera produttiva del Nostrano Valtrompia DOP è stata individuata nell'affinamento del formaggio. Come emerge dalla relazione del progetto "Stagionatura in Miniera" (finanziato con Mis. 16 del PSR), il potenziale produttivo di questo formaggio risulta al momento limitato da numerosi fattori, tra i quali il numero di posti forma per la stagionatura, che, da disciplinare, ha una durata obbligatoria minima di 12 mesi. Il progetto attualmente in corso, che mira a verificare l'adeguatezza di un locale di stagionatura sperimentale realizzato all'interno di una miniera abbandonata mediante il confronto con altri due locali di stagionatura attualmente in uso dal Consorzio di Tutela Nostrano Valtrompia DOP.

Altri interventi riguardano gli aspetti commerciali e di promozione del Nostrano DOP ed in generale dei prodotti agro-alimentari locali. Nell'ambito di Valli resilienti abbiamo inserito la figura di un Manager di Rete, che si sta occupando di individuare gli strumenti di aggregazione, promozione e commercializzazione più adatti al territorio e la realizzazione di un punto vendita e degustazione dedicato esclusivamente ai prodotti locali, quest'ultimo integrato da un ulteriore finanziamento regionale sui Piani Integrati d'Area. Nell'ambito di altre azioni di Valli Resilienti, quella della mappatura del patrimonio architettonico rurale e di Rebecco Farm, è prevista la realizzazione di appositi pacchetti turistici tematici "esperienziali" per la promozione dei prodotti e dei luoghi di produzione.