

Formaggi di eccellenza: dalla ricerca CREA l'arma del DNA per difenderli da imitazioni e adulterazioni

Dal progetto NEWTECH il caso pilota del Grana Padano DOP

I formaggi italiani, con oltre 15 mld di fatturato nel 2019 e 52 DOP e 2 IGP, sono un fiore all'occhiello del made in Italy e fra i più imitati al mondo. Per difenderne qualità e autenticità la ricerca è scesa in campo con il progetto "New technologies for cheese production-NEWTECH", coordinato dal CREA Zootecnia e Acquacoltura e con il supporto del Consorzio Grana Padano nella raccolta e fornitura dei campioni di formaggio sottoposti ad analisi nel corso del Progetto. Gli obiettivi sono stati da una parte l'ottimizzazione di metodi analitici sensibili per distinguere l'origine geografica del Grana Padano DOP e, contestualmente, cercare di differenziare il formaggio DOP da prodotti simili, e dall'altra, invece, la valutazione dell'impatto di alcune tecnologie (come l'uso di latte in polvere in prodotti industriali o l'introduzione di sistemi di valutazione rapida dei tempi di coagulazione dei formaggi) nella standardizzazione di processi e prodotti.

I risultati suggeriscono che, attraverso l'analisi del DNA vegetale e microbico in latte e formaggi, è possibile sviluppare una metodologia rapida per distinguere il Grana Padano da prodotti duri simili, le cui ricadute per i consumatori consisteranno nella difesa dell'origine e dell'autenticità dei formaggi di eccellenza nazionale, a tutela e garanzia della qualità dei prodotti.

Il ruolo del CREA nello studio

"Abbiamo valutato la diversità microbica e mappato il formaggio Grana Padano attraverso metodi di analisi molecolare – dichiara **Giorgio Giraffa, dirigente di ricerca del CREA Zootecnia e Acquacoltura, coordinatore scientifico del progetto** - e in un'altra parte della ricerca, che considerava formaggi industriali non-DOP, abbiamo studiato l'impatto del latte in polvere sulla resa casearia e sulla qualità dei prodotti. Infine, è stata messa a punto una sonda per monitorare, in modo oggettivo e riproducibile, il tempo di coagulazione del latte in caldaia, che è una fase estremamente delicata nelle trasformazioni casearie in quanto la sua stima precisa, spesso ancora affidata alla 'sensibilità' del casaro, è necessaria per ottenere una standardizzazione delle successive fasi di processo e, quindi, una maggiore costanza nella qualità dei prodotti".

Le ricadute

Una volta ulteriormente sviluppate queste tecniche, sia i produttori di latte che l'industria ne potranno disporre per la mappatura e la tracciabilità di tutta la filiera, perseguendo al contempo un'ulteriore valorizzazione di prodotti e processi produttivi. Le ricadute ambientali, soprattutto in relazione alla ottimizzazione delle fasi di processo, consisteranno in una riduzione degli sprechi e in una maggiore sostenibilità delle produzioni casearie.

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA

Giulio Viggiani
338 4089972
Tel 06 47 836 239

COORDINATORE Cristina Giannetti 345 045 1707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA
FACEBOOK: CREA – RICERCA