



Filiere di formaggi Dop L'impegno dei Consorzi verso la sostenibilità

I Consorzi dei formaggi Dop Casciotta d'Urbino, Piave e Provolone Valpadana promuovono la sostenibilità nell'agroalimentare, in linea con l'Agenda 2030 dell'ONU e il Green Deal europeo

di Omnia Comunicazione

I Consorzi di tutela delle Dop Casciotta D'Urbino, Piave e Provolone Valpadana si alleano per la grande sfida verso la sostenibilità, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'Onu.

I Consorzi di tutela sono attori fondamentali nella trasformazione del settore agroalimentare verso modelli innovativi sostenibili e i prodotti Dop e Igp, legati a territori e a culture locali, giocano un ruolo fondamentale nel raggiungere gli obiettivi dell'Ue,

che attraverso il Green Deal, si impegna a raggiungere la neutralità climatica entro il 2050, con l'obiettivo di assicurare adeguato benessere alle generazioni future.

Provolone Valpadana Dop 50 anni di tutela e innovazione

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana Dop, celebra quest'anno 50 anni di attività e di impegno costante nella valorizzazione e tutela di un prodotto certificato, simbolo di qualità e tradizione. Uno dei progetti

più innovativi sul campo a livello nazionale è "Con.Pro.Va". Cofinanziato dalla Regione Lombardia, il progetto nasce nel 2023, con lo scopo di creare un database di dati, monitorando tutta la filiera di produzione del Provolone Valpadana, dalla coltivazione nei campi alla stalla, fino alla stagionatura nei magazzini. In collaborazione con il CREA, Centro di ricerca del Ministero, il Consorzio ha coinvolto alcuni allevatori con dimensioni della stalla differenti ed un caseificio, rappresentativi della realtà produttiva. Molteplici sensori

sono stati montati in campo, nella stalla e nel caseificio, **creando così una rete virtuosa in grado di convogliare i dati circa i consumi idrici ed elettrici lungo la filiera**. I dati raccolti vengono analizzati anche con l'aiuto di intelligenza artificiale, in modo da poter creare una sorta di predittività degli eventi, che permetterà agli operatori di intervenire in modo tempestivo sugli sprechi e di apportare le migliori necessarie.

«Il progetto si è appena concluso - racconta **Fabio De Lorenzi** - ora che abbiamo i dati di consumo delle diverse fasi della filiera, possiamo conoscere quali sono quelle più performanti e offrire alle aziende indicazioni precise per il futuro. È un sistema scalabile, quindi in grado di gestire una quantità crescente di dati nel momento in cui altre aziende volessero aderire. Il Consorzio di Tutela Provolone Valpadana Dop si muove nella direzione di essere sempre più sostenibile nonché essere protagonista nei tre pilastri della sostenibilità: economico, ambientale e sociale».

Casciotta d'Urbino Dop Un patrimonio da proteggere

Paolo Cesaretti guida il Consorzio di Tutela della **Casciotta d'Urbino Dop** sottolineando come: «La Casciotta di Urbino è un simbolo della tradizione agroalimentare marchigiana e

romagnola. Le sue origini antichissime e il suo legame con Michelangelo Buonarroti ne fanno un formaggio pieno di fascino oltre che di gusto. L'impegno del Consorzio è quello di **promuovere la conoscenza di questo prodotto unico, valorizzando l'intera filiera con ricadute positive per le aziende e visibilità per il territorio**. Attualmente il Consorzio riunisce quattro soggetti della filiera: due caseifici, che producono il 100% dei 595 quintali di Casciotta d'Urbino, e due aziende agricole, una specializzata nel latte ovino e una nel latte vaccino. Collaboriamo anche con altri produttori, coinvolgendoli in incontri e iniziative. Le richieste più frequenti riguardano la **promozione del prodotto, la tutela del marchio e la partecipazione a fiere ed eventi**. C'è un forte desiderio di rafforzare la presenza sul mercato e di **investire in qualità, tracciabilità e comunicazione**».

Piave Dop Un formaggio che protegge il territorio

Luca Ballasina, per conto del Consorzio Piave, racconta di un formaggio espressione del territorio nel quale viene prodotto e porta con sé un ricco patrimonio ambientale, alimentare e culturale. È nei boschi, nei prati e nei pascoli della montagna bellunese che inizia il percorso per

Masterclass e divulgazione: il progetto Aecis

In linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, sono previste in tutta Italia una serie di master class con prove d'assaggio dal titolo «**I Consorzi di Tutela protagonisti verso sistemi alimentari sostenibili**», promosse dall'Associazione **Aecis** (acronimo di Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità) - costituita dai **Consorzi di Tutela dei formaggi Dop Provolone Valpadana, Piave e Casciotta di Urbino**. Il progetto finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), si concretizza in una serie di **iniziative a carattere divulgativo, formativo e scientifico**, focalizzate sul legame tra lo sviluppo del sistema dei regimi di qualità europei e la naturale inclinazione delle filiere agroalimentari certificate ad implementare principi e pratiche quotidiane di sostenibilità.

la produzione del formaggio Piave Dop. Assieme ai prati, che permettono la produzione di buona parte del fieno, i pascoli sono elementi essenziali di questo ambiente e offrono la possibilità dell'alpeggio estivo.

L'obiettivo è duplice, **avere un ottimo prodotto sotto il profilo nutrizionale e la salvaguardia del territorio** dall'espansione incontrollata del bosco, dall'incuria e dall'abbandono. È forte la convinzione che **solo da un ambiente integro e curato nascono progetti che hanno futuro e che pensano alle nuove generazioni**.

cod 113308

