

CHEESE

Latte e derivati
il settore lattiero-caseario

Visita Studio in Piemonte

12 - 16 settembre 2023





CHEESE

LATTE E DERIVATI. Il settore lattiero-caseario

Un momento di apprendimento pratico su buone prassi realizzate dagli operatori zootecnici del Piemonte

FOCUS TEMATICO

Il settore lattiero-caseario

DOVE

La Visita Studio avrà come destinazione la regione del Piemonte.

Faremo tappa nelle principali realtà del settore lattiero-caseario regionali tra le quali un viaggio nel comprensorio di produzione del formaggio Robiola di Roccaverano, del formaggio Raschera, del Murazzano e anche del formaggio Bra. Appuntamento anche a CHEESE (Bra) per incontrare e confrontarsi con i produttori locali. Visita anche a piccole e grandi realtà produttive, aziende, consorzi, cooperative.

QUANDO

da martedì 12 a sabato 16 Settembre 2023

PERCHE'

Almeno quattro sono i validi motivi per partecipare:

- **VIVERE** in prima persona un momento di apprendimento pratico e diretto
- **CONOSCERE** le buone prassi realizzate nel settore lattiero-caseario in Piemonte
- **APPROFONDIRE** il miglioramento della qualità del prodotto, i modelli di valorizzazione delle tipicità varietali, il tema della sicurezza delle produzioni e le forme di innovazione
- **INCONTRARE** gli imprenditori zootecnici e i consorzi di valorizzazione che stanno contribuendo alla crescita del settore



Martedì 12 settembre

Il formaggio di nicchia prodotto in una delle più piccole zone italiane d'origine: l'Alta Langa

Consorzio di tutela del formaggio Murazzano

il Consorzio per la tutela del formaggio Murazzano DOP promuove il prodotto e valorizza la pecora di razza delle Langhe, sempre più rara (oggi 2.000 capi contro i 40 mila diffusi negli anni sessanta).

Le attività del consorzio, i soci, la promozione e la valorizzazione

Il Murazzano DOP

Il Murazzano DOP è un formaggio grasso a pasta fresca, prodotto con latte ovino di pecora delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.

Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle.

In una delle più piccole zone italiane d'origine, l'Alta Langa, in provincia di Cuneo, nasce questo formaggio con latte di pecora o misto pecora-vacca. Può essere consumato dopo una decina di giorni o maturare oltre due mesi. E' decisamente interessante la tipologia fresca. A seconda della stagionatura presenta aromaticità diverse. E' un Presidio Slow Food.

La zona di produzione del Murazzano DOP comprende il territorio corrispondente all'areale collinare denominato "Langhe", in cui ricadono 50 comuni della provincia di Cuneo, nella regione Piemonte.

Ci illustrerà l'attività del Consorzio ROBERTA ADAMI, vicepresidente del Consorzio

Ecomuseo della Pecora delle Langhe

Borgata Cavallini - Paroldo (CN)

parcheggiare nella Piazza principale o presso la Chiesa e seguire le indicazioni.

Ricostruito un ovile e una vecchia casa di Langa accoglie i prodotti della Pecora. Gli oggetti hanno lunga storia da raccontare e si amalgamano con testimonianze digitali che prendono vita al vostro passaggio.

ONAF

Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio

<https://www.onaf.it>

L'ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, è nata a Cuneo nel 1989 proponendo, prima in Italia, l'utilizzo della tecnica dell'assaggio quale strumento di promozione dei formaggi di qualità tra un pubblico sempre più ampio e preparato.

Loro sono:



*Assaggiatori preparati ad individuare le sensazioni che si possono riscontrare in un formaggio.
Studiosi e ricercatori di metodi valutativi e strumenti di conoscenza sensoriale.
Conoscitori delle caratteristiche gustative e delle tecnologie di produzione.
Appassionati del formaggio, della sua storia e della sua gente.
Punto di riferimento per il mondo caseario, che opera in assoluta libertà e senza condizionamenti.*

Cosa fanno:

*Organizzano corsi per la preparazione di assaggiatori e maestri assaggiatori di formaggio.
Presenziano come giurati a concorsi nazionali ed internazionali.
Contribuiscono alla riuscita di eventi e manifestazioni casearie.
Promuovono incontri per valorizzare ogni tipo di formaggio.
Collaborano con Enti, Istituzioni, Associazioni e attività editoriali.
Consigliano un uso corretto e divertente del formaggio e dei suoi abbinamenti.
Pubblicano una rivista di cultura casearia, "InForma".
Incontrano chiunque per il formaggio provi interesse, curiosità, necessità di informazione.*

Promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie e la considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

Incontro con PIER CARLO ADAMI, Presidente di ONAF

Cascina Raflazz

Via Viora 19, 12070 Paroldo (CN)

info@cascinaraflazz.it

Incontro con Roberta Adami, la responsabile dell'azienda Cascina Raflazz

Visita al piccolo caseificio aziendale

dove vengono prodotti formaggi a latte crudo, in particolare il Murazzano Dop, che è il prodotto tradizionale di questa zona. Il processo produttivo.

Visita alla piccola sala di stagionatura (il vecchio caseificio della nonna di Roberta)
stagionatura, affinamento, etichettatura e vendita.

Visita alla stalla

in genere nel pomeriggio le pecore sono al pascolo. Dovremmo vederle rientrare nel tardo pomeriggio per la mungitura.



Mercoledì 13 settembre

La Denominazione di Origine Protetta Robiola di Roccaverano da piccoli allevatori

La Denominazione di Origine Protetta Robiola di Roccaverano si riferisce al formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza o, in rapporto variabile, con aggiunta di latte crudo intero vaccino e/o ovino. Fresca o stagionata, è caratterizzata da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso. Le singole tipologie della Robiola di Roccaverano DOP, così come vengono immesse in commercio, si differenziano per le caratteristiche: Stagionato e Fresco

Azienda agricola Adorno

Reg. Craverezza, 35 - 15010 Ponti (AL)

<https://www.agriturismoadorno.it/formaggi/>

Una quarantina di bovini di razza piemontese e centocinquanta capre di razza "Camosciata delle Alpi" sono la base del nostro allevamento. La scelta di questi animali non è casuale ma ben ponderata in quanto, la razza piemontese, è considerata la migliore al mondo per la qualità della sua carne.

La "Camosciata delle Alpi" è una capra rustica che si adatta bene ai nostri pascoli producendo un ottimo latte usato per la creazione del "Roccaverano D.O.P."

Il Roccaverano D.O.P. è il formaggio tipico di questo territorio; esprime uno splendido gusto che ricorda i profumi dei fiori e gli aromi delle erbe che hanno alimentato le capre. È l'unico formaggio caprino D.O.P. a latte crudo d'Italia.

Inoltre produciamo la Robiola del trio con latte di capra, pecora e mucca.

Nel periodo estivo producono tomini di capra freschi; con il latte caprino o il latte vaccino il gelato.

Nella stagione invernale si possono gustare la tuma di pura capra stagionata almeno sei mesi e la tuma al Brachetto messa a maturare nella vinaccia di Brachetto.

Visita guidata all'ALLEVAMENTO

Una quarantina di bovini di razza piemontese e centocinquanta capre di razza "Camosciata delle Alpi" sono la base del loro allevamento. La scelta di questi animali non è casuale ma ben ponderata in quanto, la razza piemontese, è considerata ottima per la qualità della sua carne.

Visita guidata al CASEIFICIO

La visita verrà effettuata tramite vetrata da fuori

Locale vendita e confezionamento



Consorzio di tutela del formaggio Roccaverano DOP

<https://roccaveranodop.it>

Via Roma, 8 – 14050 Roccaverano (AT)

La Denominazione di Origine Protetta Roccaverano DOP si riferisce al formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso.

Incontro con Fabrizio Garbarino, il Presidente del Consorzio di tutela del formaggio Roccaverano DOP.

Le attività del consorzio, i soci, la promozione e la valorizzazione

I Consorzi di Tutela sono soggetti privati formati dai produttori ed affinatori preposti alla vigilanza sulle produzioni e commercializzazioni dei prodotti marchiati, ricevendo la delega da un Comitato Governativo che assegna le Denominazioni.

Le denominazioni ai formaggi sono date sulla base di rigidi disciplinari di produzione, che ne delimitano le zone produttive, le tecniche di lavorazione, i caratteri organolettici e sensoriali e ne riconoscono un marchio di garanzia, a tutela del produttore e del consumatore.

Il Disciplinare di produzione del Formaggio ROCCAVERANO - Denominazione di Origine Protetta (DOP)

La zona di produzione del Roccaverano DOP interessa 10 comuni della prov. di Asti (Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime), e 9 comuni della prov. di Alessandria (Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno), nella zona più orientale delle Langhe, nella regione Piemonte.

Ore 18.30

Visita alla Mostra fotografica



Giovedì 14 settembre

Le “perle” per la tavola nate dall’arte dei pastori-casari. La lavorazione industriale

Caseificio Valgrana

Valgrana S.p.A.

Strada/Via Moretta, 7 - 12030 Scarnafigi (CN)

<https://www.valgrana.com/>

Nella pianura scarnafigese, a pochi km da Saluzzo, si trova la Valgrana, un’azienda leader nella produzione lattiero casearia, nata nel 1991 dalla volontà di Franco Biraghi che, dopo anni di lavoro nell’azienda paterna, decide di fondarne una propria, rendendo sempre più profonde le radici che legano il prodotto finito a quell’universo che fornisce le basi per la sua realizzazione. Da un piccolo caseificio ad un’impresa che continua ad ingrandirsi, confermandosi di anno in anno un punto di riferimento imprescindibile per una clientela affezionata, attenta alla genuinità e al gusto.

La Valgrana offre un ampio range di prodotti. Nei formaggi Valgrana ci sono i pascoli e la loro vegetazione, sublimata dalle condizioni atmosferiche che privilegiano queste zone; c’è la maestria antica che ci ricollega al saper fare dell’uomo che non era ancora stato sostituito dalle macchine; ma c’è anche la presenza della meccanica e della robotica moderna, costantemente aggiornata in un impianto automatizzato degno di una vera e propria industria 4.0, all’interno della quale manualità e tecnologia viaggiano di pari passo, alternandosi ed aiutandosi vicendevolmente.

*Il must dell’azienda è il **Piemontino**, formaggio a pasta dura che vanta una stagionatura di oltre 15 mesi, prodotto esclusivamente con 100% latte piemontese, senza l’aggiunta di lisozima e con un sapore dolce e delicato.*

*Tra le eccellenze casearie figurano Dop: il **Bra, nelle sue versioni tenera e dura**, il **Raschera**, il **Castelmagno** e la **Toma Piemontese**.*

*La **Toma del Marchesato** è un prodotto che rende omaggio non solo al diktat aziendale di autenticità e gusto ma anche a una delle città più amate e visitate della Provincia di Cuneo, Saluzzo, ubicata ad appena 6 km da Scarnafigi.*

Valgrana è sul mercato anche estero (Belgio, Francia, Germania ed est Europa in particolar modo) all’interno della Gdo e della ristorazione, in un canale che è in perenne espansione.

Consorzio del formaggio Bra DOP e Consorzio di tutela del formaggio Raschera

https://www.consozibraraschera.it/it/homepage#storia_tradizione_bra

c.so Dante 51 – 12100 Cuneo

Il Piemonte è tra le regioni italiane che più di altre vantano antiche tradizioni casearie e i suoi



formaggi a denominazione di origine protetta rappresentano l'esempio di come l'arte dei suoi pastori-casari ha saputo dar vita a vere "perle" per la nostra tavola.

Incontro con il rappresentante del Consorzio del formaggio Bra DOP e del Consorzio di tutela del formaggio Raschera

Il RASCHERA

Il formaggio D.O.P. Raschera è un tipico formaggio delle vallate alpine monregalesi, prodotto e stagionato unicamente nella provincia di Cuneo.

Prende il suo particolarissimo nome dall'Alpe Raschera presso il Monte Mongioie di mt. 2630. Viene prodotto con latte bovino a cui può essere aggiunto latte caprino o ovino per esaltare il gusto piccante e si presenta in due forme, quadrata dal peso da 7 a 10 kg. e rotonda dal peso da 5 a 8 kg.

Il Bra D.O.P.

Il Bra D.O.P. può essere prodotto e stagionato in tutta la provincia di Cuneo.

L'area di stagionatura comprende inoltre il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

Le attività del consorzio, i soci, la promozione e la valorizzazione

Il Disciplinare di produzione

Le due tipologie prodotte, Bra "Tenero" e Bra "Duro" (D.O.P. dal 1983) hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta nel 1996. (Reg. CE 1263 del 01/07/1996).



Venerdì 15 settembre

CHEESE 2023 - Le Forme del Latte

<https://cheese.slowfood.it/>

L'evento

Dal 15 al 18 settembre torna Cheese – Le Forme del Latte, la manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero caseario ogni due anni raduna a Bra (Cn) oltre 400 produttori e più di 300.000 visitatori da tutto il mondo. L'edizione 2023 mantiene la linea di avere all'interno del mercato prodotti a latte crudo da aziende che condividono la filosofia Slow Food e lavorano nel rispetto dell'ambiente a cui si aggiungono produttori di salumi naturali e aziende che producono miele e confetture.

Il tema

Il tema dei prati stabili e dei pascoli sarà il focus di Cheese 2023. Un tema estremamente attuale, dove si evidenzierà che le produzioni animali (latte, formaggio, carne) provenienti da animali alimentati al pascolo o con foraggi di prati stabili sono di maggiore qualità, sia organolettica che nutrizionale. Si parlerà della biodiversità di razze animali autoctone, culture e tradizioni gastronomiche, artigianato alimentare, e delle economie che ne sono espressione. Si metterà in evidenza l'importanza della pastorizia quale mestiere che mette in relazione uomo, animale e natura e che, grazie alla buona gestione degli alpeggi, favorisce la salvaguardia della biodiversità e contribuisce a evitare il dissesto idrogeologico delle terre alte.

Gran Sala dei formaggi

Benvenuto a Cheese e visita della Gran Sala dei formaggi con la presentazione delle diverse tipologie di formaggi e vini presenti e la metodica di selezione.

Illustrazione delle diverse aree di Cheese con indicazione tramite mappa, consegnata ad ognuno dei partecipanti, delle aree da visitare.

Degustazione guidata di una selezione di formaggi del Nord Italia in abbinamento a calice di vino.

Libero accesso ai banchi



Sabato 16 settembre

Dalle ore 9.00

Rientro

SERVIZIO

Formazione

totale = 28,5 ore

Pernottamento e prima colazione

in DUS

Hotel **** località Cherasco Langhe (CN)

Il tour comprende:

incontri e formazione con allevatori esperti del settore

incontri e formazione con referenti del settore

visite in aziende zootecniche associate a consorzi di tutela

visite a punti vendita

visita alla fiera CHEESE 2023, Bra

degustazioni

light lunch in azienda agrituristica

pranzi e cene in ristoranti e osterie

visite culturali

spostamenti con bus privato



**REGIONE
PUGLIA**

Attività finanziata nell'ambito del PSR Puglia 2014/2022 Misura 19.2

SSL del GAL Valle d'Itria Azione 8 Intervento 1 Le filiere agroalimentari fra produzione, trasformazione e commercializzazione: visite studio

CUP E11B19001230006

segreteria organizzativa e realizzazione

<https://rinova.eu/it>

