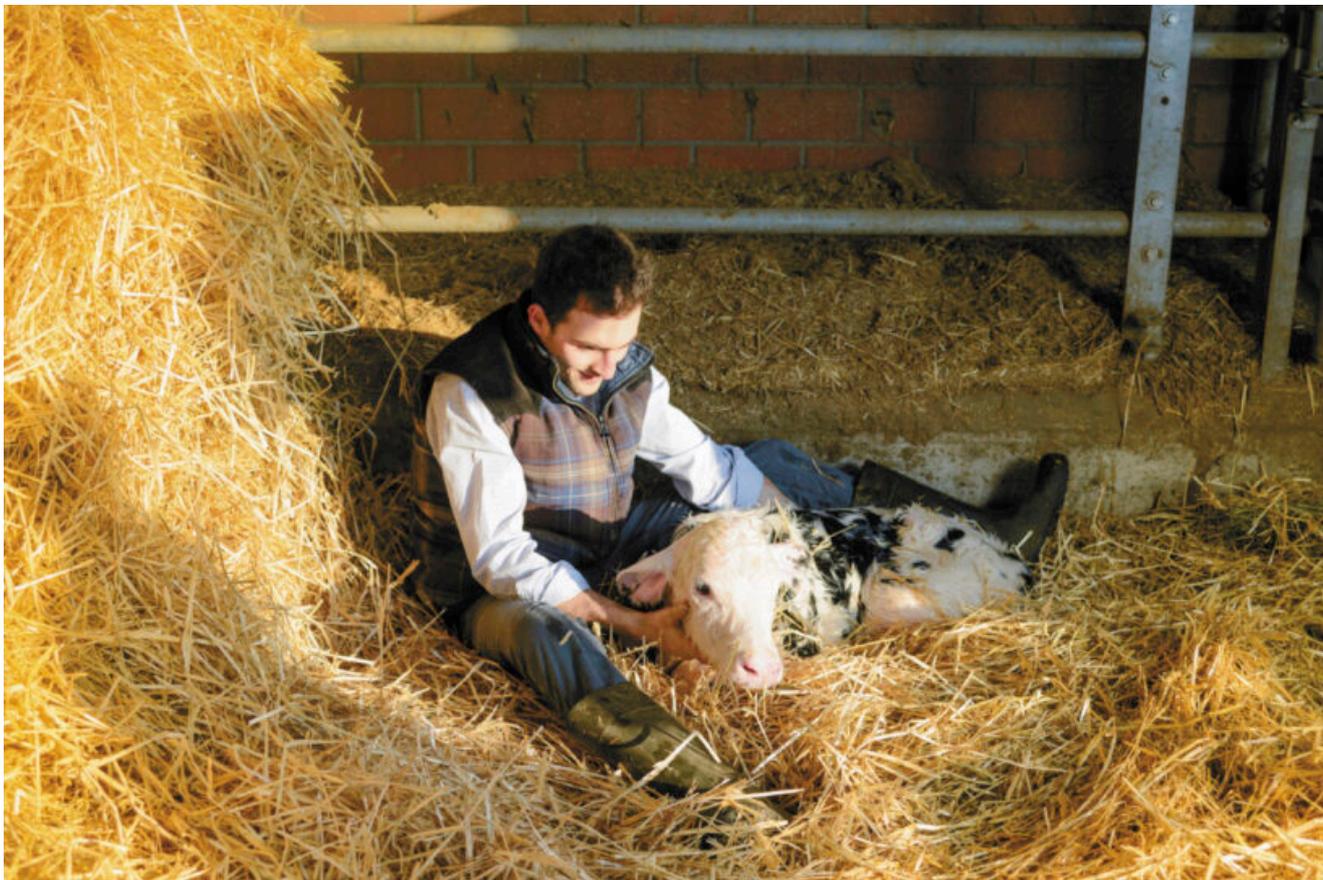


Formaggi più buoni, la rivoluzione Pro Caseus

written by Marco Salvaterra | 26 marzo 2021

Pro Caseus, come produrre un formaggio migliore? Te lo dice un chip

Intermizoo, in collaborazione con l'Università di Padova, brevetta il nuovo indice per misurare la qualità del latte partendo dai tori riproduttori



Pro Caseus

Padova, 26 marzo 2021 _Avere nelle stalle latte più buono e nei caseifici più formaggio ora si può grazie a **Pro Caseus**, un nuovo metodo per predire l'attitudine casearia del latte di un bovino grazie all'ausilio di un **chip genico** brevettato da **Intermizoo** e dall'**Università di Padova**. L'Istituto interregionale per il miglioramento del patrimonio zootecnico presenta, in anteprima, le ricerche effettuate in partnership con Unipd, un contributo destinato a rivoluzionare il mondo lattiero-caseario. Con il nuovo indice Pro Caseus, si stima un **aumento di produzione di formaggio fino al 10%**. E il segno più non è solo in quantità, ma soprattutto in **qualità organolettica e sensoriale**.

Pro Caseus misura la capacità del toro di generare figlie in grado di produrre un latte che può essere trasformato in maniera più efficiente in formaggio. Una scoperta a **vantaggio** dei **consumatori** finali, dei **trasformatori** e degli **allevatori**. Chi sceglie animali con indice Pro Caseus sa che sta scegliendo capi selezionati per la loro spiccata attitudine casearia e che producono **più latte, più buono**.

«Nel mondo il **70 per cento del latte** viene trasformato in **formaggio** e **l'Italia** è tra i **primi 10 Paesi produttori**. Da qui la necessità di uscire dalle logiche che abbiamo seguito fino ad oggi. E Pro Caseus rappresenta un cambio di prospettiva. Con questo metodo innovativo il produttore, cioè l'allevatore, può finalmente pensare alla **destinazione del latte: il formaggio**», ha spiegato **Francesco Cobalchini, direttore generale di Intermizoo**.

«Questo risultato – ha continuato Cobalchini – è il frutto di un grande lavoro di squadra tra il mondo della ricerca, Intermizoo e le organizzazioni degli allevatori, iniziato nel **2007** con il primo progetto di lavoro denominato **“BullAbility”** con la collaborazione del Dipartimento DAFNAE dell’Università di Padova per migliorare l’efficienza dell’intera filiera lattiero-casearia. Determinante è stato l’apporto di tutti coloro che ogni giorno si dedicano con passione a far crescere la nostra azienda e che hanno contribuito a portare Intermizoo nei 5 continenti».

«L’indice Pro Caseus rappresenta un prodotto della collaborazione tra Università di Padova e Intermizoo, **a favore degli allevatori italiani**. La genetica italiana dispone, oggi più di ieri, di uno strumento innovativo e di eccellenza, rivolto al miglioramento della caseificazione del latte vaccino, in grado di mantenere quella **posizione di leadership casearia** indiscussa e riconosciuta nel mondo al **nostro Paese**», ha dichiarato il **Prof. Martino Cassandro, del Dipartimento DAFNAE dell’Università di Padova**.

Un **latte** destinato ad essere trasformato in formaggio di **alta qualità** dovrebbe **coagulare entro un determinato range di minuti**, correlati alla tipologia di formaggi che si stanno producendo, e formare rapidamente una **cagliata** con una **consistenza idonea** alle successive lavorazioni, mentre un latte con un’attitudine casearia non ottimale, oltre ad avere una resa in formaggio inferiore, può influire sulla qualità finale del formaggio, sulla sua composizione, sull’incidenza di difetti e scarti, sul **tempo e costo di trasformazione**. Il nuovo indice Pro Caseus consente agli allevatori di migliorare la produzione del latte destinato alla trasformazione che tradotto significa più quantità, ma anche più qualità con ricadute positive in termini di **sostenibilità per l’intera filiera**.

Il formaggio con latte Pro Caseus è più buono. I panel test condotti su formaggi Pro Caseus hanno evidenziato una **qualità casearia** migliore rispetto ad altri tipi di formaggi. Le analisi sensoriali comparative sono state fatte su Asiago d’allevato e Grana Padano prodotti con la stessa lavorazione e con latte da bovine **Frisona/Holstein**. Dalle valutazioni, il formaggio con indice Intermizoo è stato giudicato migliore all’assaggio rispetto all’altro campione: **più intenso nel colore, nell’odore e nell’aroma**, meno pungente, meno acido, meno friabile e con meno cristalli. Non presenta, inoltre, sentori di cotto o di crosta.

Il formaggio con latte Pro Caseus rende di più. Il latte buono offre una **bella fetta di guadagno in più** facilitando il lavoro dell’allevatore e del trasformatore. Le ricerche svolte hanno dimostrato che ogni aumento unitario del tempo di coagulazione porta ad una **perdita di circa 0,25 kg** di formaggio ottenibile da **100 kg di latte**. «Un **ridotto tempo di coagulazione** ed una **elevata forza del coagulo** rendono la cagliata e la pasta del formaggio **ottimali**, evitando anomale fermentazioni microbiche che causano riflessi negativi sulla struttura e sulle caratteristiche organolettiche del formaggio e, di conseguenza, un impatto sul valore commerciale del prodotto finito», ha spiegato il Prof. Cassandro. Grazie alle sue migliori caratteristiche coagulative, un litro di latte Pro Caseus consente di produrre fino al 10% di formaggio in più.

Il formaggio con latte Pro Caseus fa bene all’ambiente. Con il 10% in meno di latte necessario per produrre una forma di formaggio, si avranno ricadute positive sia per la **salute del consumatore** che per la sostenibilità dell’intera filiera, basti pensare al **minor consumo di risorse** come acqua e suolo e alla **minore quantità di latte trasportato**. Un aspetto su cui riflettere se si considera che, negli **ultimi 40 anni**, la **produzione mondiale di latte** ha avuto un **incremento del 64%**.

Ma come funziona il chip genico? «Abbiamo **selezionato un pool ristretto di geni** (circa 100) – ha spiegato ancora **Cobalchini** –, ma che a seguito di ricerche scientifiche avessero una comprovata influenza diretta sulla resa casearia. Li abbiamo quindi inseriti in un **chip** che ci siamo fatti costruire ad hoc e che abbiamo brevettato. In pratica, funziona così: l’allevatore o i nostri tecnici presenti sul territorio, prelevano del materiale biologico da un animale, nel caso specifico dei **bulbi di peli**, da cui **estrarre il Dna** da analizzare sulla base del chip. Da questo Dna vengono estratti solo i geni che abbiamo indicato. Uno specifico **algoritmo**, anch’esso parte del brevetto, calcola un indice genetico per ogni singolo soggetto maschio o femmina. Sulla base di questi indici, i nostri tecnici decidono quali soggetti introdurre nei **piani di miglioramento genetico degli allevamenti**. Tale miglioramento genetico consente di ottenere risultati in tempi medio/lunghi, ma con effetti permanenti. A seconda del grado di

intensità del processo di selezione pensiamo di poter migliorare l'attitudine casearia del latte di massa in circa una o due generazioni, all'incirca in 3/5 anni».

Intermizoo, l'Istituto interregionale per il miglioramento del patrimonio zootecnico, nasce nel **1974**. Seleziona, cioè individua gli animali più idonei a produrre le **eccellenze Made in Italy** che tutto il mondo ci invidia. Lavora a contatto con gli **allevatori** e gli **operatori della filiera lattiero-casearia** per migliorare la popolazione animale. Tra gli obiettivi: aumento della **longevità** e della **fertilità** sia delle vacche che del seme del toro e miglioramento della **qualità del latte per la trasformazione casearia**, delle **varianti proteiche** e dell'**attitudine casearia**. Oltre alla sede di **Padova**, ha un centro di produzione di seme bovino a **Brussa di Caorle (VE)**, da sempre all'avanguardia per il **benessere animale**. Il **parco tori riproduttori** è composto da **208 unità**, tutti di elevato e certificato **pregio genetico**. Ogni anno vengono distribuite **1.100.000 dosi fecondanti**, metà in Italia e l'altra metà all'estero.



Centro Tori Brussa di Caorle (Ve)