
Rafforzamento della tipicità e miglioramento della sostenibilità della filiera produttiva del formaggio Montasio DOP

Consorzio Tutela Formaggio Montasio*[†]

¹CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO (CTFM) – Vicolo Resia, 1/2
Codroipo (UD), Italy

Abstract

Il formaggio Montasio, in quanto prodotto a Denominazione di Origine Protetta rappresenta un importante patrimonio culturale ed economico per la regione Friuli Venezia Giulia. Al fine di mantenere tale prodotto competitivo sul mercato, i produttori, oltre a garantire il rispetto delle caratteristiche peculiari del formaggio nel tempo, devono essere in grado di introdurre tecnologie innovative per raggiungere obiettivi di alta qualità e migliorare la sostenibilità della filiera. Alla luce di questa considerazione, scopo del presente progetto di ricerca è stato quello di rafforzare la tipicità, ridurre l'incidenza dei difetti, estendere la shelf-life e diminuire l'impatto ambientale dell'intera filiera produttiva del formaggio Montasio. In particolare, per migliorare la sostenibilità della filiera del formaggio Montasio, l'attenzione è stata posta sulla possibilità di mettere in atto i seguenti interventi:

- messa a punto di strategie biologiche basate sull'impiego di microflora autoctona in grado di competere con i microrganismi responsabili di fermentazioni indesiderate al fine di ridurre i difetti e quindi anche gli scarti di prodotto;
- riduzione del difetto causato dalle muffe sotto-crosta;
- sviluppo di soluzioni di confezionamento a basso impatto ambientale per soddisfare la sempre più pressante domanda del mercato di prodotti pronti porzionati e con shelf-life estesa.

L'unicità del formaggio Montasio è sicuramente appresentata da specifiche caratteristiche sensoriali che ne definiscono lo stretto legame con il territorio d'origine e lo rendono irripetibile in altri contesti produttivi. Già da diversi anni, i Consorzi di Tutela dei più importanti formaggi DOP italiani si sono dotati di un proprio panel sensoriale, hanno inserito questo tipo di valutazione tra i parametri importanti di qualità e hanno definito per il loro prodotto dei profili sensoriali tipici. Si è ritenuto che questo strumento potesse rappresentare, anche nel caso del formaggio Montasio un'ottima opportunità nell'ottica del rafforzamento della tipicità del prodotto. Per questo motivo, nell'ambito del presente progetto è stato reclutato ed addestrato un panel di assaggiatori che ha definito i profili sensoriali tipici del formaggio Montasio a diversi tempi di stagionatura. Infine, sempre nell'ottica di

*Speaker

[†]Corresponding author: info@formaggiomontasio.net

un rafforzamento della tipicità del prodotto, è stata impostata una sperimentazione finalizzata all'identificazione mediante metagenomica del profilo microbico dei lattoinnesti prodotti nella zona d'origine del formaggio Montasio allo scopo di isolare e caratterizzare dei ceppi autoctoni da utilizzare nella preparazione di un fermento selezionato per la produzione di Montasio DOP.

Le attività sopradescritte sono state condotte in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali ed Animali e viene di seguito riportato il dettaglio di tutti i risultati ottenuti.

Keywords: formaggio Montasio DOP, sostenibilità, fermenti selezionati, lisozima, panel sensoriale, autoctonia, confezionamento