



## **CN.FOOD**

### **ASSOCIAZIONE LAUREATI IN TECNOLOGIE ALIMENTARI DI CUNEO.**

#### **7 NOVEMBRE 2009: VISITA AL CASEIFICIO COOPERATIVO VALLE JOSINA ED AZIENDA ZOOTECNICA DI SOCIO CONFERENTE.**

Sabato 7 novembre 2009 CN.FOOD (Associazione Laureati in Tecnologie alimentari di Cuneo) ha organizzato la prima visita aziendale di aggiornamento e formazione, aperta ai soci, nonché a tecnici e professionisti del settore agroalimentare.

Questa attività segna la conclusione delle attività del primo anno sociale di CN.FOOD, che a giudizio del Consiglio direttivo, è risultato particolarmente soddisfacente: più di quaranta soci aderenti, coinvolgimento di un buon numero di imprese e professionisti di settore, organizzazione di numerosi momenti formativi e di divulgazione delle peculiarità della figura del laureato in Tecnologie alimentari, oggi ancora poco diffusa nel comparto produttivo, ma sicuramente emergente.

Sede della manifestazione è stato il Caseificio Cooperativo Valle Josina, che ha “aperto le proprie porte” per una visita di alto livello tecnico. La visita è stata guidata dal Direttore di produzione dr. Oscar Giordano e dal Presidente del caseificio cooperativo, sig. Angelo Dutto.



Il caseificio, con sede produttiva a Peveragno, è una delle realtà più interessanti del comparto lattiero-caseario cuneese, che dall'anno della costituzione (1966) ha saputo continuamente crescere ed innovarsi con grande lungimiranza ed attenzione all'evoluzione del mercato, ponendo particolare attenzione alla qualità delle proprie produzioni.

Oggi la cooperativa conta circa 90 Soci, dislocati in 12 Comuni, i quali conferiscono circa 500 quintali di latte ogni giorno. Per garantire la massima qualità e controllo di filiera, il Caseificio Cooperativo Valle Josina trasforma esclusivamente il latte conferito dai propri Soci. Buona parte della materia prima viene utilizzato per la produzione di quattro formaggi a Denominazione di Origine Protetta: Bra tenero D.O.P., Bra duro D.O.P., Raschera D.O.P. e Toma piemontese D.O.P. Si producono, inoltre, formaggi freschi e semistagionati tipici della zona, quali Robiole, Crescenza, Tomini, Gioda, Mondolè, Fontal Bisalta, Bisaltino, Quadrello, oltre agli ultimi nati: Robiola campagnola e Bisalta blu.

Il processo produttivo inizia con il ricevimento del latte al caseificio, che viene raccolto giornalmente presso le aziende associate mediante autocisterne refrigerate.

Dopo i controlli di qualità, il latte è sottoposto a filtrazione e stoccaggio a temperatura controllata, fino al momento della lavorazione.



Le analisi del prodotto in ingresso, oltre ad essere parametri importanti per l'ottimizzazione del processo produttivo in funzione delle caratteristiche della materia prima, vengono impiegate come base per il pagamento del latte differenziato in funzione della qualità dello stesso. Questa pratica risulta molto efficace in termini di politica di qualità del prodotto finito, in quanto incentiva i soci allevatori a produrre latte con elevata attitudine alla trasformazione.

A seconda della tipologia di formaggio che verrà prodotto, il latte è destinato a trattamenti termici igienizzanti più o meno intensi, quali pastorizzazione o termizzazione, severamente controllati mediante sistemi informatici.



Il latte, aggiunto di caglio e fermenti, è quindi caseificato all'interno di caldaie polivalenti di ultima generazione, che oltre a garantire elevati standard igienici, permettono un controllo ottimale del processo produttivo. Quando il coagulo raggiunge la giusta consistenza, si effettua la "rottura della cagliata", riducendola in grani di dimensioni diverse a seconda del tipo di lavorazione.

Viene, quindi, eliminato il siero e si procede al taglio della cagliata, che viene trasferita nelle fasciere, ovvero appositi stampi che conferiscono la forma desiderata al formaggio. Per i formaggi si provvede all'apposizione del marchio, che resterà impresso sullo scalzo o su una faccia del formaggio stesso, così come previsto e imposto dal disciplinare di produzione.

Per garantire un giusto livello di eliminazione del siero, variabile a seconda del tipo di formaggio, si procede alla pressatura mediante presse multipiano verticali.

La fase successiva è quella della salatura: il formaggio viene immerso in soluzioni di salamoia, oppure viene salato a secco per diverse ore, mediante l'aspersione di sale su entrambe le facce della forma.



Terminata la salatura il formaggio viene sistemato nelle celle frigorifere, su apposite scaffalature, per la stagionatura. Più volte alla settimana le forme vengono rivoltate per consentirne una migliore asciugatura ed una corretta areazione. Per i formaggi D.O.P. è consentita la stagionatura su tavole in legno per conservare caratteristiche e tradizionalità del prodotto.



Debbono essere controllati attentamente la temperatura e la percentuale di umidità nell'aria, al fine di evitare problematiche quali spaccature e gonfiori. La stagionatura è una fase molto delicata ed importante che viene affidata a personale qualificato con esperienza decennale.

Ogni tipo di formaggio deve essere, infatti, stagionato in modo appropriato, ponendo massima attenzione anche ai minimi particolari.

La commercializzazione avviene prevalentemente nei venti punti vendita aperti al pubblico, gestiti direttamente dalla cooperativa in provincia di Cuneo. Questa modalità di vendita è molto particolare, infatti, il Caseificio Valle Josina è tra le poche realtà esistenti in grado di gestire direttamente l'intero processo, dal ricevimento del latte fino alla commercializzazione del prodotto finito.



Il caseificio dispone altresì di una capillare rete di distribuzione per alberghi, ristoranti, pizzerie, negozi al dettaglio, nonché in catene di ristorazione nazionali specializzate.

L'attenzione alla sicurezza del consumatore ed alla genuinità e qualità dei formaggi prodotti è testimoniata dall'adesione del caseificio alla norma UNI EN ISO 9001:2008. Per questo l'unità produttiva è costantemente sottoposta a controlli e verifiche ispettive da parte di Enti appositamente istituiti.

Inoltre, la produzione di formaggi a Denominazione d'origine impone la certificazione da parte di organismi terzi del rispetto dei disciplinari di produzione redatti dai rispettivi Consorzi di Tutela.

Ulteriori livelli di garanzia del consumatore sono allo studio del Caseificio cooperativo, in particolare è in elaborazione un progetto di tracciabilità, che permetterà di individuare la stalla che ha prodotto il latte utilizzato per la caseificazione di ogni singolo formaggio, semplicemente conoscendo il numero di lotto attribuito.

Al termine della visita, una ricca degustazione di più tipologie di formaggi.



Il programma della giornata si è completato con la visita all'azienda agricola ad indirizzo zootenico del Presidente del Caseificio cooperativo, a cui ha preso parte anche l'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, dr. Mino Taricco.

Il titolare dell'azienda ha illustrato con precisione come si svolge l'attività in allevamento.

L'azienda conta circa 250-260 capi di bovine di razza frisona, con oltre 100 capi in lattazione ed una produzione media di 32-35 litri di latte al giorno per capo.



L'alimentazione degli animali, ad esclusione di quelli appena nati che consumano solo latte, è di una miscela unica UNIFEED contenente insilato di mais, insilato di medica, fieno, nucleo, sali minerali. Quasi tutta l'alimentazione è prodotta in azienda ad eccezione dei sali minerali e del nucleo, per i quali l'azienda si avvale della collaborazione di un industria mangimistica.



I capi sono tenuti in stalla, segregandoli in funzione delle condizioni produttive dell'animale. Le bovine in lattazione sono riconosciute mediante un collare a tecnologia RFID, che consente di registrare per ciascuna i livelli produttivi giornalieri, nonché di dosare esattamente le quantità massima di mangime concentrato da somministrare, in modo del tutto automatizzato. La mungitura viene effettuata due volte al giorno, in sala di mungitura collegata direttamente al tank di refrigerazione e stoccaggio del latte, al fine di garantire un immediato abbattimento termico a 4 °C del latte prodotto. Lo stoccaggio a temperatura controllata avviene fino al momento della raccolta giornaliera mediante autocisterne per il conferimento al Caseificio cooperativo Valle Josina.



A conclusione dell'attività, un pranzo conviviale durante il quale il Presidente di CN.FOOD, dr. Massimo Prandi, ha espresso un ringraziamento particolare al Presidente del Caseificio Cooperativo Valle Josina ed al Direttore di produzione per la disponibilità accordata per la buona riuscita della visita, all'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte per l'attenzione costantemente dimostrata alle attività dell'associazione, nonché ai soci che hanno operato attivamente per l'organizzazione della giornata formativa.

*Relazione a cura di CN.FOOD.*



Associazione Laureati in Tecnologie alimentari di Cuneo.

[www.cnfood.it](http://www.cnfood.it)

[info@cnfood.it](mailto:info@cnfood.it)

329/7866732