FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

MISURA 1. – "Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione"

SOTTOMISURA 1.2 – "Sostegno a attività dimostrative e azioni di informazione"

OPERAZIONE 1.2.01 – "Progetti dimostrativi e azioni di informazione"

TITOLO: **PROGETTO FORMATIVO PER LA CARATTERIZZAZIONE E IMPLEMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ ZOOTECNICA NELL'AREA DELLA VALVESTINO**

ACRONIMO: **VAL VES**

In Val Vestino l'agricoltura è essenzialmente legata all'allevamento zootecnico, perfettamente in equilibrio con l'ambiente e con la disponibilità di alimenti. Il numero di capi bovini allevati nei comuni di Magasa e Valvestino è stato per anni in continua diminuzione: in particolare fra il 2000 e il 2010 in entrambi i comuni il numero di capi è passato da 137 a 108 unità e il numero di allevamenti da 24 a 12. Ultimamente, tuttavia, si assiste ad un maggior interesse per l'allevamento e la produzione diretta di Tombea nei caseifici aziendali, grazie all'avvicinamento di giovani imprenditori agricoli. Considerata la scarsa produzione e conoscenza del Tombea, il Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi in partenariato con CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente, l'Azienda Sperimentale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, intende valorizzare questo prodotto tipico aumentando le conoscenze tecniche dei produttori e la diffusione delle corrette metodologie di produzione.

Nell'ambito della Tematica Specifica della focus area secondaria 2A "Migliorare le prestazioni economiche delle aziende agricole e forestali, incoraggiare la ristrutturazione l'ammodernamento delle aziende, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato, nonché la diversificazione delle attività", lo **scopo principale del progetto VALVES** è quello di favorire la resilienza del territorio della Val Vestino, diffondere conoscenze innovative per rendere maggiormente efficienti gli allevamenti con gli annessi caseifici aziendali e aumentare le competenze degli agricoltori in merito alla valorizzazione del Fomaggio Tombea.

L'ottimizzazione delle produzioni zootecniche locali, legate al territorio della Val Vestino, permette di mantenere e meglio caratterizzare la tipicità della produzione di formaggio Tombea, al fine di massimizzare l'utilizzo dei foraggi prodotti in loco e la biodiversità floreale, grazie alla regolarità degli sfalci e all'utilizzo razionale dei prati-pascoli, con importanti ricadute sul mantenimento del paesaggio locale.

Il Tombea prende il nome dal monte Tombea che domina la valle, viene prodotto da ottobre a maggio nei caseifici annessi alle aziende agricole e da giugno a settembre negli alpeggi di Malga Tombea, Malga Bait, Malga Alvezza, Malga Corva e Altopiano di Denai in comune di Magasa e a Moerna in comune di Valvestino. Si tratta di un formaggio pregiato e raro, perché prodotto come da tradizione da un ristretto numero di casari. Nel 2010 il "Tombea" è stato registrato con il «Marchio d'impresa collettivo» che "… *certifica che il formaggio è stato prodotto rispettando un rigido disciplinare di produzione, le cui condizioni essenziali sono l'antico sistema artigianale di lavorare il latte crudo nel territorio di Magasa e Valvestino con la stagionatura tradizionale".*
Ha ottenuto anche il riconoscimento PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) ed è Presidio Slow Food.

Foto 1 *- Il Formaggio Tombea*

Obiettivi principali del progetto VALVES, definiti in fase di preparazione della domanda, erano:

1) informazione degli addetti del settore agricolo, in particolare zootecnico e caseario, per una corretta fruizione del pascolo, che consiste in:
    a) migliore utilizzo delle fonti alimentari autoctone e autonomia nella realizzazione di piani di alimentazione volti a massimizzare l'utilizzo dei foraggi prodotti in loco;
    b) caratterizzazione del latte prodotto con particolare riferimento al periodo in cui gli animali vengono allevati al pascolo;
    c) caratterizzazione del processo di produzione del formaggio Tombea e delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del formaggio nel periodo in cui gli animali sono al pascolo;
    d) valorizzazione delle produzioni locali e del valore ecosistemico dei pascoli, in modo da comunicare e divulgare la sostenibilità presso gli allevamenti e incentivare l'attività turistica connessa, con positive ricadute sulla sostenibilità sociale;
    e) mantenimento della biodiversità floreale grazie agli sfalci e l'utilizzo razionale dei prati pascoli;

2) dimostrazioni per allevatori, produttori, giovani interessati e tecnici del settore mediante l'organizzazione di uscite dimostrative presso gli allevamenti presenti a Magasa e Valvestino per valutare i foraggi e le modalità di alimentazione adottati dagli allevatori della zona, presso l'azienda sperimentale CERZOO per conoscere le nuove tecnologie di stalla, presso aziende per la trasformazione del latte e presso allevamenti di montagna dotati di caseifici aziendali dove si producono formaggi locali.

Per raggiungere questi obiettivi il progetto è stato articolato in due sottoprogetti:

Sottoprogetto 1- Azioni informative: Azione 1 – Convegno iniziale, intermedio e finale a carattere tecnico-scientifico. Azione 2 – incontri informativi che saranno svolti in modalità di seminari presso la sala riunioni del Consorzio Forestale e/o CERZOO e presso le sedi aziendali delle aziende zootecniche. Azione 3 – Attività di divulgazione e valorizzazione del formaggio Tombea;

Sottoprogetto 2 – Azioni dimostrative: Azione 4 – visite nelle aziende finalizzate a valutare la potenzialità degli allevamenti della Valvestino ed eventualmente apportare le migliorie gestionali necessarie per poter espletare al meglio la propria potenzialità produttiva. Azione 5 – Uscite dimostrative per valutare i foraggi e le modalità di alimentazione adottati dagli allevatori della Valvestino. Azione 6 – Uscita dimostrativa presso Cerzoo per prendere visione degli impianti di mungitura e delle moderne tecnologie di allevamento e di gestione della mandria. Azione 7 – Visita a caseifici della Valle D'Aosta. Azione 8- Visita ad aziende lattiero casearie del Trentino e dell'Altopiano di Asiago.
Tutte le azioni dimostrative previste nel Sottoprogetto 2 sono state realizzate, ma con alcune variazioni che si sono rese necessarie per meglio soddisfare le esigenze e gli interessi degli allevatori della Val Vestino, che si sono manifestati durante le fasi iniziali del progetto.

In particolare:

Azione 6: si erano previste 2 giornate presso la stalla sperimentale CERZOO, per prendere visione dei moderni sistemi di mungitura e di gestione della mandria. Tuttavia, anticipando la partenza dalla Valvestino, si è riusciti a concludere quanto previsto nel primo pomeriggio, grazie alla presenza di personale qualificato che ha spiegato in modo semplice, ma comunque dettagliato, il funzionamento e l'applicazione delle tecnologie presenti, fornendo risposte precise e soddisfacenti agli allevatori.
In seguito è stata programmata un'uscita dimostrativa presso lo stabilimento Gennaro Auricchio S.p.A. in quanto si tratta di un caseificio che produce formaggio DOP, il Provolone. Si è presa visione del processo di produzione del formaggio con la presenza del presidente che illustrato in modo preciso e lineare quali sono le problematiche per la produzione della DOP, ma anche i vantaggi, rispondendo in modo preciso e puntuale alle domande dei presenti. Il significato della visita era quello di far comprendere agli allevatori l'importanza della certificazione DOP, l'unica che leghi indissolubilmente il formaggio a un determinato territorio, ben individuato, con ricadute positive dal punto di vista economico e paesaggistico.

Azione 7: era stata programmata una visita a caseifici della Val d'Aosta, mentre si è optato per la Valcamonica nella zona di produzione del Formaggio Silter DOP, più simile per processo di caseificazione al formaggio Tombea. Il confronto si è rivelato molto utile, trattandosi di due formaggi a pasta dura cotta, prodotti tutto l'anno secondo un disciplinare che prevede l'alimentazione degli animali, per la maggior parte a base di foraggi prodotti localmente.

Azione 8: invece di effettuare la visita programmata all'Altopiano di Asiago è stata scelta un'azienda zootecnica dell'Appennino Piacentino, in comune di Bobbio. Per la tipologia aziendale e la dimensione questa realtà aziendale risponde meglio alla similitudine con le caratteristiche delle aziende della Val vestino, come dimensioni aziendali, capi allevati e tipologia di commercializzazione.

Sottoprogetto 1- Azioni informative

Azione 1 – Convegno iniziale, intermedio e finale a carattere tecnico-scientifico

Sono stati organizzati i tre convegni previsti in data 28 aprile 2022 (convegno iniziale), 14 aprile 2023 (convegno intermedio), 18 settembre 2024 (convegno finale).

Foto 2 *- Convegno iniziale 28 Aprile 2022*

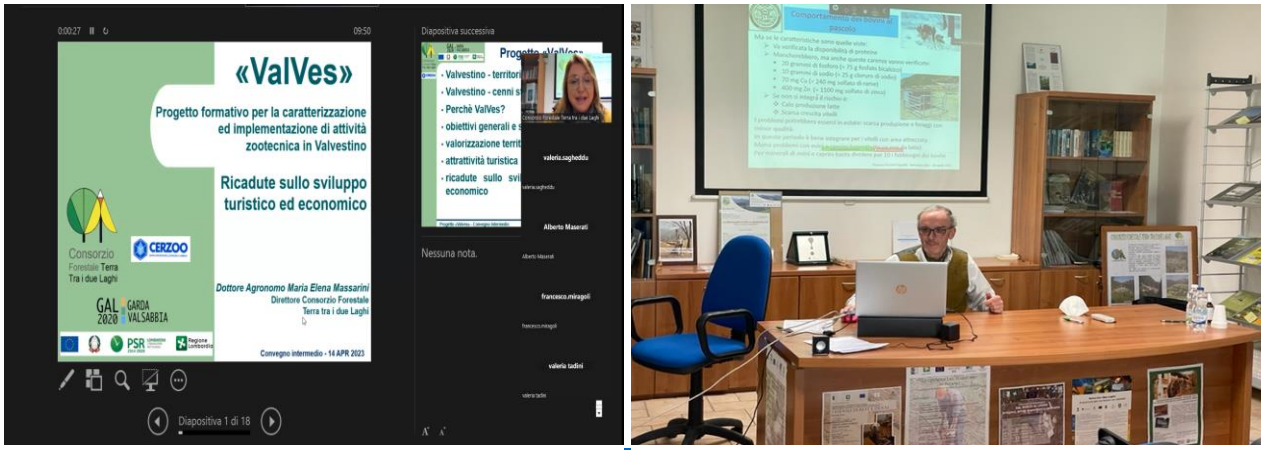

Foto 3 *- Convegno intermedio 14 Aprile 2023*

Foto 4 *- Convegno finale 18 settembre 2024*

Locandine dei 3 convegni:

I tre convegni sono stati organizzati in modalità mista, in presenza-e on line, ampliando in questo modo la platea delle persone interessate, tramite collegamento da remoto. La partecipazione è stata numerosa in quanto erano presenti sia gli allevatori locali, sia gli addetti ai lavori, sia tecnici. In particolare, gli eventi sono stati accreditati dalla Federazione Regionale Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali della Lombardia e dal Collegio Provinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Piacenza che hanno attribuito i Crediti Formativi Professionali ai partecipanti, con ampia adesione a livello nazionale. Per ciascuno dei tre convegni è stato redatto un verbale che viene allegato alla presente relazione. Le presentazioni proiettate nel corso dei tre convegni sono state rese disponibili tramite il sito del Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi di Valvestino e sono allegate alla presente relazione.

Nell'ambito del **convegno iniziale** è stato presentato il formaggio Tombea, ricostruendone la storia e la tradizione. Sono state inoltre illustrate le varie attività previste nel corso del progetto, soffermandosi sull'importanza della produzione del latte vaccino in Italia, in particolare nella valorizzazione delle aree marginali, con riferimenti al ruolo del pascolo e dell'alpeggio sulla qualità casearia. Infine, sono state fornite informazioni sulla possibilità di certificazione dei prodotti caseari e sulle ricadute positive che le produzioni casearie locali hanno per lo sviluppo del territorio.

Nell'ambito del **convegno intermedio** sono state illustrate le ricadute del progetto sullo sviluppo turistico ed economico della Val Vestino e sono state fornite informazioni sulle attività del primo anno, soffermandosi sui controlli eseguiti. Un'attenzione particolare è stata riservata all'analisi dell'evoluzione delle superfici a pascolo in Val Vestino e sulle caratteristiche dei foraggi prodotti. Infine, è stato analizzato il disciplinare per la produzione del Formaggio Tombea, mettendolo a confronto col Silter Dop.

Nell'ambito del **convegno finale** sono stati presentati i risultati raggiunti e le attività svolte nelle varie azioni di progetto, sia informative che dimostrative. Sono state inoltre fornite le linee guida per il futuro, con la proiezione delle superfici a prato/prato-pascolo che potranno essere mantenute produttive e la loro correlazione con la qualità del latte, illustrando le prospettive di sviluppo della produzione di formaggio Tombea e il suo legame col territorio. Ha concluso il convegno la presentazione del prof. Erminio Trevisi che si è soffermato sulla riscoperta del prato e sul valore dell'attività zootecnica, in quanto i prati e i pascoli ben curati, dove pascolano gli animali, oltre ad avere importanti ricadute sulla biodiversità, preservano il paesaggio e prevengono dissesti idrogeologici. Nuove tecnologie e rispetto dei disciplinari consentiranno di migliorare la qualità dei foraggi e l'efficienza delle aziende agricole, con positive ricadute sulla produzione casearia.

Indicatori di Realizzazione:

1) verbale del convegno iniziale. Il verbale è allegato alla relazione. Il convegno è stato registrato e la registrazione è disponibile al link seguente: https://www.youtube.com/watch?v=RhCvWFVNEFY

2) verbale del convegno intermedio. Il verbale è allegato alla relazione. Il convegno è stato registrato e la registrazione è disponibile al link seguente: https://www.youtube.com/watch?v=y5A-Q3C6hSw

3) verbale del convegno finale. Il verbale è allegato alla relazione. Il convegno è stato registrato e la registrazione è disponibile al link seguente: https://www.youtube.com/watch?v=sXohPYUfXdk

4) un file, alla fine di ogni convegno, comprendente tutte le presentazioni che verranno mostrate, a disposizione di tutti i partecipanti, sia dal vivo sia da remoto. Tutte le presentazioni, allegate alla presente relazione, sono accessibili al sito del Consorzio Forestale. Per i tre convegni, iniziale, intermedio e finale, sono disponibili anche le registrazioni.

Ricadute del progetto VALVES

Considerato che l'azione 1 ha segnato le fasi principali del progetto, nella descrizione di questa azione si possono riportare anche alcune ricadute pratiche che sono state osservate direttamente nel corso della realizzazione delle attività progettuali tra cui:

1) recupero e ottimizzazione dell'utilizzo di superficie prative e pascolive messe a disposizione degli allevamenti bovini. Nei territori dei comuni di Valvestino, Magasa e Capovalle, dove si produce il formaggio Tombea, abbiamo condotto una stima delle superfici a prato e pascolo utilizzabili, con l'aiuto di persone esperte dei luoghi, utilizzando il software QGIS. La stima è stata condotta mediante digitalizzazione dei poligoni relativi ai pascoli effettivamente utilizzabili sulla base dell'ortofoto del Geoportale Regione Lombardia anno 2021. Da questa indagine è risultata una superficie a prato/pascolo di circa 435 ettari, che può essere direttamente utilizzata ai fini del pascolamento degli animali e/o, in parte, anche per gli sfalci e la fienagione (Figura 1).

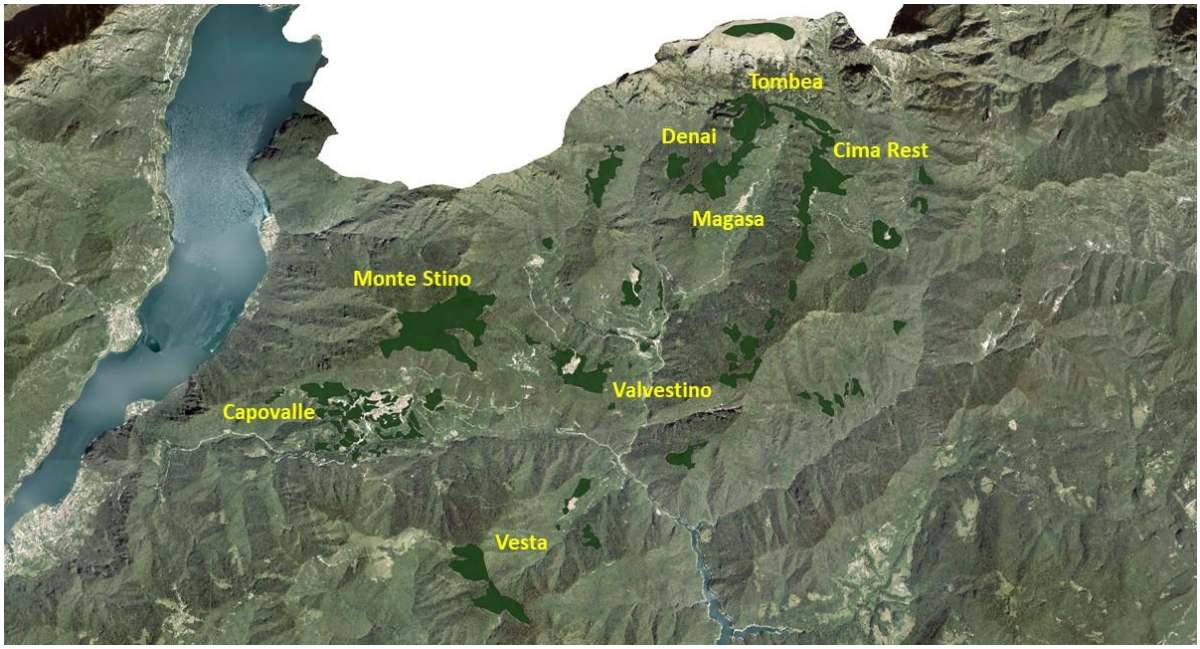

Figura 1 *- Ortofoto 2021 in cui sono state indicate alcune località della zona di produzione del Tombea e con colore verde scuro le zone a prato e a pascolo*

Successivamente, utilizzando lo stesso metodo, sono stati individuati i prati/pascoli potenzialmente utilizzabili: circa 70 ettari (Figura 2), dove è già in corso da alcuni anni una colonizzazione arbustiva con la presenza di infestanti, ma che tuttavia, previo intervento di pulizia, possono ritornare a prato/pascolo.

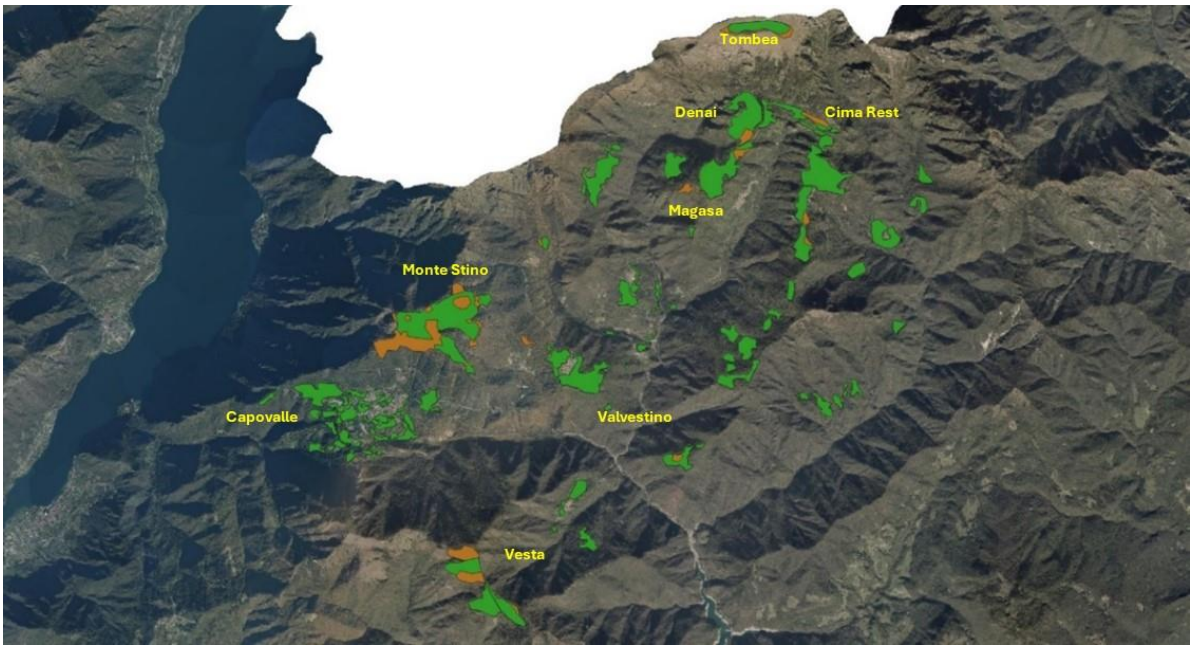

Figura 2 *- Zone a pascolo effettivi in colore verde e potenziali in colore marrone della zona di prouzione del Tombea*

Al fine di individuare le problematiche legate al recupero e successivo utilizzo dei prati/pascoli, è stata commissionata al prof. Lorenzo Stagnati, botanico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, un'indagine conoscitiva sui prati falciati e sui pascoli della Val Vestino (Comuni di Valvestino e Magasa) utilizzati dagli allevatori di bovini per la produzione del formaggio Tombea. L'indagine è stata svolta nelle zone di Denai, Vott, Mòr, Malga Corva, Cassanega, Malga Tombea, Cabrì e Coste di Rest. I siti prescelti sono stati percorsi al fine di classificare le specie erbacee presenti: sono state individuate 141 entità determinate al livello di genere o specie ed ascrivibili a 35 diverse famiglie. In particolare, le famiglie più rappresentate sono quelle delle *Asteraceae* (22%) e *Poaceae* (20%) seguite dalle *Fabaceae* (7%), mentre il contributo di altre

famiglie è minoritario (Figura 3). Le principali specie foraggere sono riconducibili ai generi *Arrhenaterum*, *Avenula*, *Avenella*, *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phleum*, *Poa*, *Trifolium* e *Lotus*: sono diffuse in tutte le aree indagate e rinvenibili durante l'intero periodo di osservazione. Sono state individuate, inoltre, le specie sgradite al bestiame: in alcune località, in particolare, è stata riscontrata la presenza non trascurabile di specie tossiche come Veratro di l'Obel (*Veratrum lobelianum* Bernh, Cresta di gallo (*Rhinanthus alectorolopus* Scop.) Pollich, elleboro (*Helleborus sp*.) e colchico (*Colchicum autumnale* L.) che normalmente gli animali al pascolo evitano di consumare.
Sulla base delle risultanze della ricerca, sono state fornite indicazioni ai singoli allevatori sulle corrette pratiche da mettere in atto per il miglioramento quali-quantitativo dei foraggi.

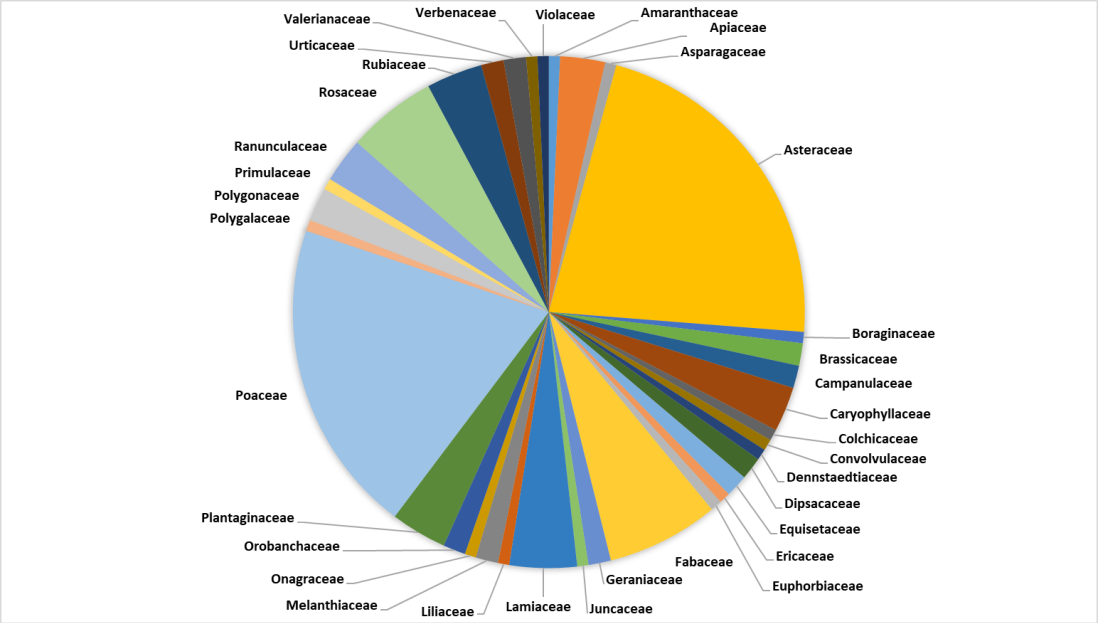

Figura 3 *- Grafico a torta relativo alla distribuzione delle entità individuate nelle diverse famiglie botaniche*

2) l'aumentato interesse da parte delle persone per il formaggio Tombea.
Questo aumentato interesse è frutto della maggiore visibilità data al formaggio Tombea grazie all'impegno profuso nella divulgazione delle sue peculiarità e delle importanti ricadute paesaggistiche derivanti dalla gestione degli allevamenti condotti da giovani imprenditori agricoli, che hanno fatto una scelta di vita pionieristica e in controtendenza. Nel corso degli anni, infatti, varie testate giornalistiche e televisioni, sia regionali che nazionali, hanno pubblicato articoli e interviste, realizzato registrazioni e promosso eventi che hanno visto coinvolto il formaggio Tombea e i suoi produttori. Parallelamente si è assistito all'aumento del turismo rurale alla scoperta delle tecniche di allevamento e di produzione casearia del formaggio Tombea.

I principali articoli comparsi su varie testate giornalistiche sono i seguenti:

- **Il Corriere della Sera** il 22 novembre 2022 titola *"I borghi montani si ripopolano l'albergo diffuso di Tignale, il Tombea in Valvestino: caccia ai turisti slow delle capitali 2023"* Economia e Società - Garda e Valsabbia insieme per salvare e valorizzare le botteghe tradizionali e i prodotti tipici. A Valvestino dove la bottega di Turano, oggi gestita da una giovane under trenta, è anche diventata il punto di stagionatura e vendita del tradizionale formaggio Tombea.
- **Libertà di Piacenza** del 7 dicembre 2023 annuncia la trasmissione Melaverde di Canale 5 in cui si parlerà della Val Vestino e del progetto sul Formaggio Tombea *ValVes* in atto con l'Azienda Sperimentale CERZOO srl dell'Università Cattolica del sacro Cuore di Piacenza e con i Docenti della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza.
- **GardaPost** dell'8 dicembre 2023 titola: "*La Valvestino domenica in tv su Canale 5"*

- **Il Giornale di Brescia** del 9 dicembre 2023 titolo *"La favola agreste di Omar ed Elia allevatori per passione"* annunciando la trasmissione Melaverde di Canale 5 dove si parla diffusamente del formaggio Tombea.
- Il **Giornale di Brescia** il 30 gennaio 2024 titola *"Valvestino Tra gusto, tradizioni e mercatini: la Pro loco programma un 2024 per tutti i gusti"* Quattro gli eventi clou: il primo, <<Viandanti con gusto>>, è in programma domenica 28 aprile e proporrà una camminata gastronomica per scoprire gli angoli nascosti del territorio e i prodotti tipici della valle, come il mitico Tombea, formaggio principe dell'Alto Garda bresciano, ancora prodotto da un pugno di casari secondo gli usi di una volta.
- **AB ATLANTE BRESCIANO - numero 158 COLORI E MEMORIE DI VALVESTINO (primavera 2024) Grafo Edizioni** dedicato anche al formaggio e alla cura dei prati.
- **Giornale di Brescia** del 19 luglio 2024 titola *"Madonnina dei Sentieri tra devozione e buon cibo"* lo stand gastronomico sfornerà polenta cùsa con formaggio Tombea.
- **Il Giornale di Brescia** del 20 agosto 2024 titola *"IL CASO Resiste la bottega che nutre Valvestino e la vicina Magasa"* Il Bar Alimentari Valvestino, situato nella piazzetta del capoluogo Turano, oltre a soddisfare le esigenze della spesa quotidiana, offre alla gente del posto un punto di ritrovo e socializzazione, ma in questa stagione propone anche un servizio al turista, che qui trova i prodotti tipici della Valle, come il formaggio Tombea con diverse stagionature, secondo l'antica tradizione.
- **Il Giornale di Brescia** il 7 settembre 2024 titola: *"Il formaggio Tombea verso la Dop E domani torna la sagra a Cima Rest - Il marchio è un traguardo a portata di mano: andrà a coronare il progetto biennale ValVes"* descrivendo le peculiarità del formaggio Tombea, la sua storia e i risultati che il *progetto ValVes* sta ottenendo grazie all'attività della sinergia tra Università Cattolica e Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi.
- **L'Adige** del 26 settembre 2024 titola *"IL CONVEGNO Passato, presente e soprattutto futuro della valle così vicina al Trentino - In Val Vestino con i <<Tra/Montani>>* Il convegno annuale diventa un punto di riferimento per un rilancio del territorio che sia, non tanto declamatorio, quanto reale e fondato su prospettive realistiche, a partire dai giovani tornati a vivere in valle e dalle tante iniziative che cominciano a spuntare anche nell'isolata Val Vestino: come la sagra del formaggio Tombea (il formaggio Tombea comincia a imporsi come un "classico" nel settore) e la produzione di prodotti tipici. Intervenuti i giovani imprenditori della Val Vestino, Omar Venturini, Elia Eggiolini, Michela Ghidoni.
- **Borghi Magazine**, periodico bilingue realizzato in collaborazione con "I Borghi più belli d'Italia", nell'articolo a firma del direttore Claudio Bacilieri pubblicato sul numero di settembre-ottobre 2024 dal titolo *"Val Vestino - Terra tra i due laghi"* dedica spazio a Malga Alvezza con caseificio annesso e ai pascoli d'alta quota dove si produce il formaggio Tombea.
- **Il Giornale di Brescia** il 4 ottobre 2024 titola *"Valvestino: storie di rinascita agricola per fare grande la montagna minore"* illustrando il *progetto ValVes* riportando le parole pronunciate da Maria Elena Massarini, dottore agronomo e direttore del Consorzio Forestale della Valvestino Terra tra i due Laghi:<<La ripresa economico-sociale per la montagna è possibile solo puntando sulla cultura, intesa come ricerca scientifica, come quella attuata grazie al Progetto *ValVes* per l'implementazione dell'attività zootecnica, e valorizzazione dei saperi tramandati dai residenti, fattori fondamentali per il rilancio di prodotti unici, come il formaggio Tombea e il fagiolo della Valvestino>>.
- **L'Adige** il 10 ottobre 2024 titola *"Territori - Val Vestino dimenticata dal Trentino"* Lombardia, invece, negli ultimi anni ha messo a disposizione alcuni strumenti, in particolare mediante il Parco Alto Garda Bresciano e il Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi, che hanno cominciato a operare per valorizzare l'allevamento bovino e la produzione del formaggio Tombea, secondo un disciplinare condiviso, senza trascurare l'agricoltura e la ricerca scientifica.
- **Il Giornale di Brescia** del 21 ottobre 2024 titola "*Una passeggiata per scoprire colori e sapori dell'autunno*" lo stand gastronomico sfornerà panini con formaggio Tombea alla griglia.

- **Mi-Tomorrow**, in distribuzione gratuita a Milano e disponibile sul sito mitomorrow.it, il 25 ottobre 2024 titola *"Fine settimana d'acquolina: di quale peccato di gola sei? Festa d'autunno con la Passeggiata"* dopo la passeggiata, i visitatori potranno rifocillarsi presso lo stand gastronomico allestito nella piazza di Turano, per assaporare i prodotti locali. Presente foto con formaggio Tombea.

Le principali trasmissioni televisive sono le seguenti:

- **RAI 3 TG3 Lombardia** del 22 dicembre 2022 in cui Maria Elena Massarini, direttore del Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi e Responsabile Scientifico dell'Ecomuseo della Valvestino, illustra il progetto formativo per la caratterizzazione e implementazione dell'attività zootecnica nell'area della Val Vestino *"ValVes"*. Particolare l'attenzione posta sull'importanza degli allevamenti, sulla produzione del tipico e prelibato formaggio Tombea e sull'iniziativa "Adotta una Mucca" mediante la quale il visitatore si sente parte dell'Ecomuseo https://www.youtube.com/watch?v=64A6komiZzY
- **RAI 3 TG3 Lombardia** del 20 novembre 2023 in cui si parla del progetto in corso con Azienda Sperimentale CERZOO srl dell'Università Cattolica del sacro Cuore di Piacenza e con i Docenti della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza denominato *ValVes*. Il servizio è dedicato alla Val Vestino che è anche posto per giovani dove è possibile coniugare la tradizione casearia con la tecnologia: I trentenni tornano a vivere e lavorare in montagna portando avanti la produzione del locale formaggio "Tombea" https://www.youtube.com/watch?v=1S4Ya4_cJQ0&t=1s
- **Rai 3 GEO** documentario registrato nel mese di luglio 2023 ed andato in onda mercoledì 27 marzo 2024 a partire dalle ore 16:00. Si parla dell'Ecomuseo della Valvestino, con riguardo particolare alla produzione del tipico Formaggio Tombea.
- **Melaverde**, a diffusione nazionale in onda su **Canale 5** ogni domenica dalle 11:55 alle 12:55. La puntata intitolata "Val Vestino", con la conduzione di Vincenzo Venuto, è andata in onda domenica 10 dicembre 2023 alle ore 11:50 su Canale 5. Link dell'estratto https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/melaverde/puntatadel10dicembre_F312335501002901. Si parla dell'Ecomuseo della Valvestino, con riguardo particolare alle due aziende agricole capitanate da giovani allevatori dedite alla produzione del tradizionale formaggio Tombea, e del progetto ValVes.
- **RAI 3 TG3 Lombardia** del 02 agosto 2024 è dedicato all'iniziativa dell'Ecomuseo della Valvestino *Adotta una* Mucca che permette di conoscere più da vicino il meraviglioso mondo della Val Vestino con i suoi paesaggi mozzafiato e gli allevatori che si occupano della realizzazione del tipico formaggio Tombea. Di fondamentale importanza il lavoro di valorizzazione del territorio svolto in particolare per il mantenimento del pascolo, impedendo così che il bosco lo colonizzi. Intervengono i giovani allevatori Elia Eggiolini e Omar Venturini con la moglie Caterina Piccini. Viene sottolineato che sul piano scientifico l'attività di produzione del formaggio Tombea è seguita dall'Università Cattolica di Piacenza col progetto ValVes. https://www.youtube.com/watch?v=TlpoGLqomGw

Azione 2 – Organizzazione di seminari: incontri informativi che saranno svolti in modalità di seminari presso la sala riunioni del Consorzio Forestale e/o CERZOO e presso le sedi aziendali delle aziende zootecniche.

I seminari hanno riguardato il benessere animale, la nutrizione, alcune nozioni di alpicoltura, la mungitura, la caseificazione e i prodotti lattiero caseari di nicchia.

Quest'azione prevedeva una serie di incontri informativi che sono stati svolti prevalentemente presso stalle ed alpeggi degli allevatori locali, per venire incontro alle loro esigenze e fare un'analisi più approfondita delle singole realtà aziendali. Le attività oggetto dei seminari sono state quindi finalizzate alla valorizzazione del formaggio Tombea e, più in generale, delle filiere lattiero casearie minori, oltre che al miglioramento e alla innovazione nella gestione degli allevamenti.

In particolare, durante le visite ai pascoli, si è rilevato un eccessivo calpestamento nelle zone dove è avvenuta la mungitura, il riposo degli animali, i punti di abbeverata, e in alcuni casi, legata anche alle piogge, si è

osservata la completa rottura del cotico per cui il terreno si presentava esposto a rischio erosione, con la proliferazione di alcune essenze non edibili, rovi e rosa canina. È stata quindi rilevata la necessità di un intervento di rimozione meccanica (fresatura) da effettuare prima che le essenze andassero a seme, in modo da limitare lo sviluppo delle infestanti e l'opera di soffocamento da parte delle essenze calpestate, delle feci e dei vegetali che crescono dove sono state deposte le urine.

Si sono definite la successione di sfalci e il corretto utilizzo del pascolo nei diversi appezzamenti, al fine di programmare le visite in modo da valutarne lo stato e la composizione ecologica prima e dopo lo sfruttamento. Con gli allevatori si è anche concordato che, dopo 3-4 giorni da ogni cambio significativo della dieta (partita fieno, introduzione dell'erba sfalciata, spostamento in un nuovo pascolo) prelevassero un campione di latte dalla caldaia per determinarne la composizione e valutare, con gli allevatori, le variazioni del latte dovute al cambio di dieta.

Successivamente, nell'affrontare le problematiche del ritorno in stalla, si sono approfonditi con gli allevatori i criteri per un'adeguata mungitura e su come l'alimentazione a secco incida sulla composizione del latte, sulle caratteristiche reologiche delle caseine e quindi sulla resa e sulla qualità dei formaggi.

I seminari e la discussione con gli allevatori sui principali problemi presenti in allevamento, ha portato ad approfondire le procedure di cure al parto, allattamento e svezzamento dei vitelli. Con Omar Venturini si è inoltre pianificato l'acquisto di nuovi animali, sempre di razza bruna, al fine di ottimizzare la funzionalità del robot di mungitura e garantire la produzione di latte.
Con particolare riguardo alla mungitura con il robot, si è descritto agli allevatori come l'aumento della frequenza della mungitura incida in maniera positiva sulla salubrità della mammella e quindi sul benessere animale, così come un maggior numero di distribuzioni di concentrato durante la mungitura riduca i rischi di sub-acidosi, ancorché temporanee, migliorando così il benessere delle bovine.

Infine, durante le visite primaverili ed estive, per ogni prato-pascolo visitato si è proceduto alla raccolta del foraggio presente in un metro quadro. Su questo sono stati determinati il contenuto in sostanza secca e, dopo macinatura, le caratteristiche nutritive tramite tecnica NIR, al fine di poter stimare la produzione di sostanza secca e di principi nutritivi.

Per quanto riguarda la caseificazione, in Val Vestino tutti gli allevatori caseificano il latte prodotto in allevamento: si tratta di piccole aziende zootecniche, con una media di 25 capi che vendono direttamente formaggio e burro utilizzando locali appositi. Le aziende si trovano incastonate in un contesto paesaggistico molto suggestivo e i prodotti caseari hanno caratteristiche uniche, profondamente legate all'uso dei foraggi prodotti nel territorio. Quindi, i prodotti lattiero caseari di nicchia hanno caratteristiche peculiari per il contenuto in sostanze nutraceutiche, antiossidanti, carotenoidi, flavonoidi, polifenoli e acidi grassi w3.

I temi affrontati sono stati presentati prevalentemente da personale di CERZOO insieme al personale del Consorzio forestale Terra tra i due Laghi.

Seminari proposti:

Corretta gestione degli allevamenti: benessere animale (32 ore totali)
Contenuto: nozioni di fisiologia, prevenzione delle malattie metaboliche e benessere animale dei bovini, con particolare riferimento alla razza Bruna.

Corretta gestione degli allevamenti: nutrizione (24 ore totali)
Contenuto: nozioni di nutrizione e alimentazione dei ruminanti al fine di ottimizzare l'utilizzo dei foraggi locali. In particolare si sono affrontati i temi della gestione e controllo di vitello e manza, oltre che dei bovini in asciutta e lattazione.

Corretta gestione degli allevamenti: nozioni di alpicoltura (24 ore totali)
Contenuto: informazioni mirate al razionale utilizzo dei pascoli ed alla corretta stabulazione nella stagione stanziale.

Corretta gestione degli allevamenti: mungitura (40 ore totali)
Contenuto: nozioni sugli aspetti sanitari legati alla mungitura, agli impianti di mungitura e alle moderne tecnologie di allevamento e di gestione della mandria.

Corretta gestione degli allevamenti: caseificazione (30 ore totali)
Contenuto: informazioni sulle caratteristiche del latte e dei suoi derivati, sulla caseificazione e maturazione dei formaggi.

Prodotti lattiero caseari di nicchia (16 ore totali)
Contenuto: informazione sulla situazione lombarda e alpina con panoramica delle prospettive e delle opportunità delle certificazioni territoriali.

Le visite aziendali presso gli allevatori si sono svolte in vari periodi nel corso dell'anno, in modo da fornire informazioni specifiche per favorire il miglioramento e l'innovazione nella gestione degli allevamenti.

Indicatori di realizzazione:

1) 6 seminari tematici;

2) registrazioni disponibili via web sul canale YouTube del Consorzio accessibile anche dal sito, relative ai seminari online e video riassuntivo dell'attività seminariale consultabili ai seguenti link:

https://www.youtube.com/watch?v=9seSfdSboyw

https://www.youtube.com/watch?v=hPiUD-NvIOA

https://www.youtube.com/watch?v=ziu8VukL25s

Azione 3 – realizzazione di pubblicazioni e divulgazione dei risultati raggiunti.

Molteplici iniziative sono state realizzate per massimizzare la divulgazione e disseminazione dei risultati.

Sono state predisposte le seguenti pubblicazioni divulgative:

A) un pieghevole riportante i principali obiettivi del progetto VALVES (Figura 4) predisposto in corrispondenza con l'avvio del progetto.

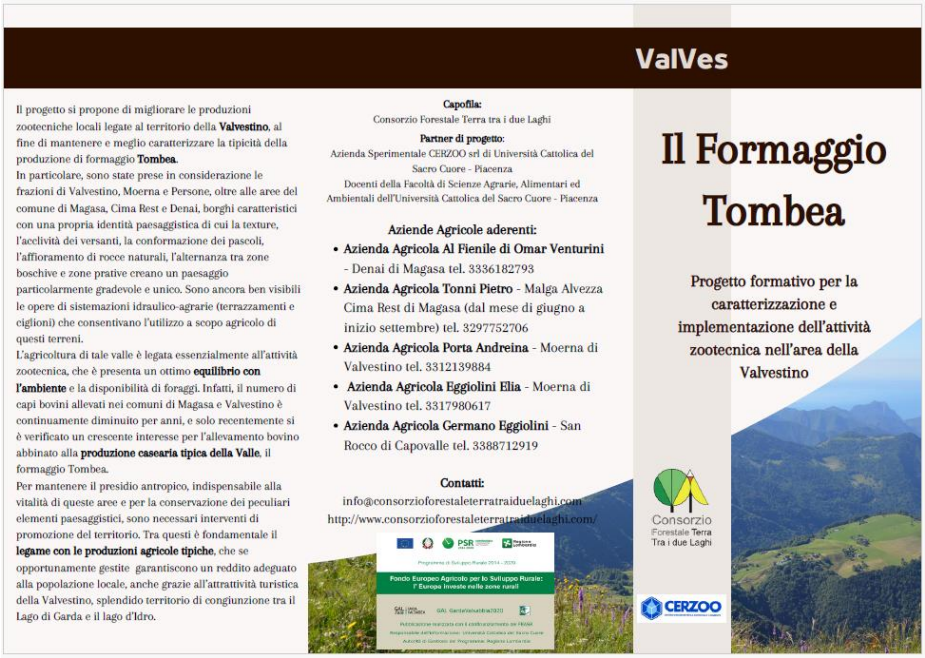

Figura 4 *- Pieghevole illustrante le principali caratteristiche del progetto Valves.*

B) un pieghevole informativo in occasione del convegno finale, riportante gli obiettivi specifici raggiunti dal progetto VALVES (Figura 5).

ValVes

Il progetto si propone di migliorare le produzioni zootecniche locali legate al territorio della **Valvestino**, al fine di mantenere e meglio caratterizzare la tipicità della produzione di formaggio **Tombea**.
In particolare, sono state prese in considerazione le frazioni di Valvestino, Moerna e Persone, oltre alle aree del comune di Magasa, Cima Rest e Denai, borghi caratteristici con una propria identità paesaggistica di cui la texture, l'acclività dei versanti, la conformazione dei pascoli, l'affioramento di rocce naturali, l'alternanza tra zone boschive e zone prative creano un paesaggio particolarmente gradevole e unico. Sono ancora ben visibili le opere di sistemazioni idraulico-agrarie (terrazzamenti e ciglioni) che consentivano l'utilizzo a scopo agricolo di questi terreni.
L'agricoltura di tale valle è legata essenzialmente all'attività zootecnica, che è presenta un ottimo **equilibrio con l'ambiente** e la disponibilità di foraggi. Infatti, il numero di capi bovini allevati nei comuni di Magasa e Valvestino è continuamente diminuito per anni, e solo recentemente si è verificato un crescente interesse per l'allevamento bovino abbinato alla **produzione casearia tipica della Valle**, il formaggio Tombea.
Per mantenere il presidio antropico, indispensabile alla vitalità di queste aree e per la conservazione dei peculiari elementi paesaggistici, sono necessari interventi di promozione del territorio. Tra questi è fondamentale il **legame con le produzioni agricole tipiche**, che se opportunamente gestite garantiscono un reddito adeguato alla popolazione locale, anche grazie all'attrattività turistica della Valvestino, splendido territorio di congiunzione tra il Lago di Garda e il lago d'Idro.

Capofila:
Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi

Partner di progetto:
Azienda Sperimentale CERZOO srl di Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza
Docenti della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Durata aprile 2022 - ottobre 2024

Contatti:
info@consorzioforestaleterratraiduelaghi.com
http://www.consorzioforestaleterratraiduelaghi.com/

Il Formaggio Tombea

Progetto formativo per la caratterizzazione e implementazione dell'attività zootecnica nell'area della Valvestino

Consorzio Forestale Terra Tra i due Laghi

CERZOO

Figura 5 *- Pieghevole illustrante le principali caratteristiche del progetto Valves.*

B) un libretto intitolato "Il Formaggio Tombea" (Figura 6). La pubblicazione fornisce informazioni sulla storia della zootecnia in Val Vestino, la gestione dei pascoli, l'attuale organizzazione degli allevamenti e la produzione di formaggio Tombea che guarda al futuro.

VALVES

In Val Vestino l'agricoltura è essenzialmente legata all'attività zootecnica, che presenta un ottimo equilibrio con l'ambiente e la disponibilità di foraggi. Nel corso degli anni, però, il numero di capi bovini allevati nei comuni di Magasa e Valvestino è continuamente diminuito e solo recentemente, grazie all'avvicinamento di giovani imprenditori agricoli, si è verificato un crescente interesse per l'allevamento abbinato alla produzione casearia tipica della Valle, il formaggio Tombea.

Pertanto, per mantenere il presidio antropico, indispensabile alla vitalità di queste aree e per la conservazione dei peculiari elementi paesaggistici, è fondamentale valorizzare le produzioni agricole tipiche, e in particolare il formaggio Tombea, che, se opportunamente gestite, garantiscono un reddito adeguato alla popolazione locale.

Considerata la scarsa produzione e conoscenza del Tombea, il Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi in partenariato con CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente, l'Azienda Sperimentale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, grazie al Progetto Formativo per la Caratterizzazione e l'Implementazione dell'attività zootecnica nell'area della Valvestino (ValVes) cofinanziato dall' Operazione 1.2.01 – "Progetti dimostrativi e azioni di informazione del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 di Regione Lombardia, intende migliorare le produzioni zootecniche locali legate al territorio della Valvestino, in modo da mantenere e meglio caratterizzare la tipicità della produzione di formaggio Tombea, al fine di massimizzare l'utilizzo dei foraggi prodotti in loco e la biodiversità floreale, attraverso la regolarità degli sfalci e all'utilizzo razionale dei prati-pascoli.

Il Formaggio Tombea

Maria Elena Massarini, Erminio Trevisi, Fiorenzo Piccioli Cappelli, Ferdinando Calegari, Lorenzo Stagnati

Figura 6 *- Copertina del volume "Il Formaggio Tombea".*

Tutte le pubblicazioni realizzate sono liberamente consultabili sul sito internet del Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi e disponibili, in formato stampato, presso l'infopoint della Valvestino.

Partecipazione ad eventi:

Il progetto Valves è stato presente per tre anni consecutivi, 11/09/2022 – 10/09/2023 e 08/09/2024 all'evento "Sagra del Formaggio" organizzato nel mese di settembre presso Cima Rest di Magasa, svolgendo attività di informazione sulle caratteristiche del formaggio Tombea e sul progetto in corso.

Nel corso della 41a Sagra del Formaggio dell'11 settembre 2022 (Figura 7) è stato organizzato un convegno dal titolo: *Formaggio Tombea: passato e presente* in cui Erminio Trevisi e Maria Elena Massarini hanno presentato il progetto Valves (Foto 5).

Figura 7 *- Locandina 41ª Sagra del Formaggio*

Foto 5 *– Tavolo dei relatori*

Implementazione di siti internet.

Informazioni sul progetto possono essere recuperate ai seguenti siti (Figura 8):

Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi
https://www.consorzioforestaleterratraiduelaghi.com/progetto-valves/

CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente
https://cerzoo.com/it/site/page/progetto-formativo-per-la-caratterizzazione-e-implementazione-dellattivit-zootecnica-nellarea-della-valvestino

In particolare, sul canale YouTube accessibile anche dal sito del Consorzio sono presenti i link di tutte le registrazioni effettuate. Dal sito sono anche consultabili tutte le presentazioni dei convegni e il materiale divulgativo realizzato.

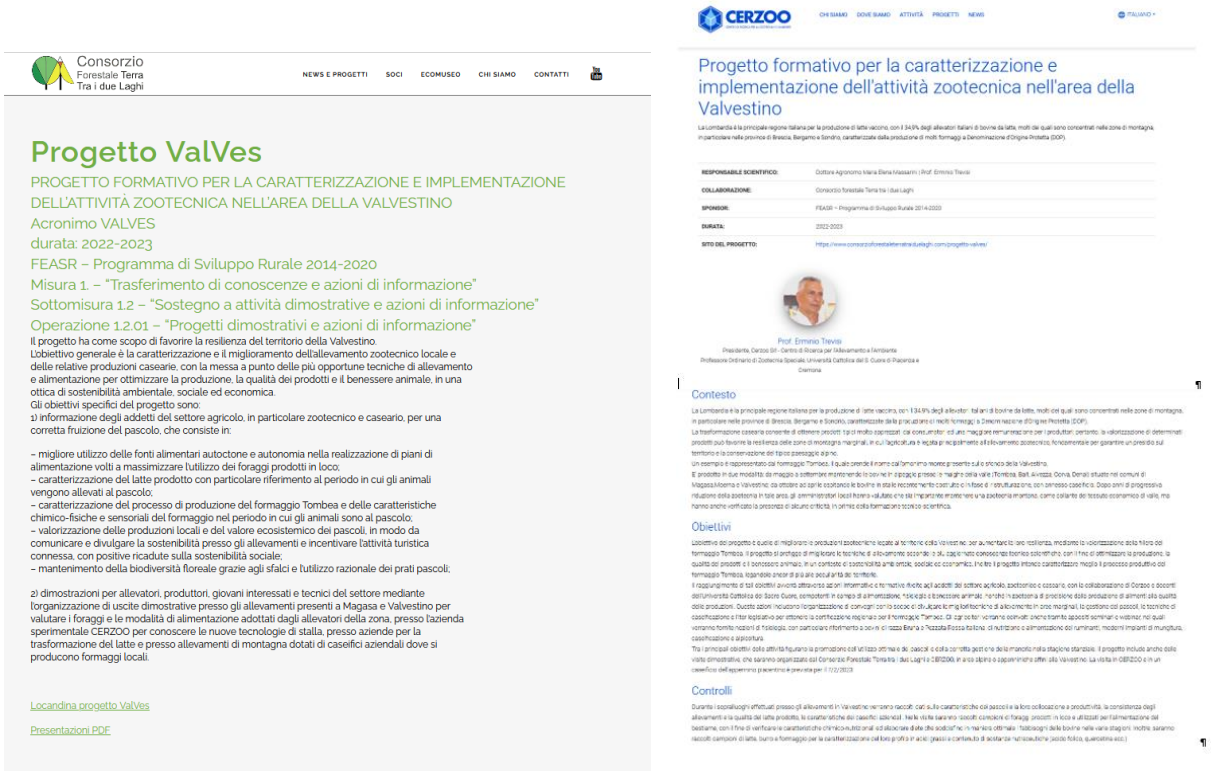

Figura 8 *- Pagine web del Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi e di CERZOO relative al progetto Valves*

Il progetto ha avuto molta visibilità sulle testate giornalistiche e televisive che spesso hanno richiesto interviste o realizzato trasmissioni dedicate al progetto *Valves.* Molto interesse ha suscitato la scelta dei giovani che hanno deciso di rimanere o ritornare in Val Vestino per dedicarsi all'attività zootecnica e casearia che per secoli ha caratterizzato la Val Vestino. L'aumentato interesse mediatico ha creato richieste soprattutto da parte dei turisti che hanno iniziato a richiedere di gustare questo prodotto tipico nei ristoranti e spesso lo acquistano come ricordo della Val Vestino. Questo turismo rurale

Indicatori di realizzazione:

1) realizzazione della pubblicazione *Il formaggio Tombea.*

2) realizzazione di un articolo dal titolo "*Caratterizzazione di foraggi e pascoli dei comuni Valvestino e Magasa e utilizzati per la produzione del formaggio Tombea*" inserito nel quaderno SoZooAlp n. 12 del 2024 e recepito e divulgato come poster nell'ambito del XIV Convegno SoZooAlp "Allevamenti montani sostenibili: Nuove Generazioni, Nuove Prospettive".

3) implementazione siti web del Consorzio Forestale Terra tra i due Laghi e di CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente consultabili ai seguenti link:
https://www.consorzioforestaleterratraiduelaghi.com/progetto-valves/
https://cerzoo.com/it/site/page/progetto-formativo-per-la-caratterizzazione-e-implementazione-dellattivit-zootecnica-nellarea-della-valvestino

Sottoprogetto 2- Azioni dimostrative

Azione 4 – uscita dimostrativa per valutare gli allevamenti presenti a Magasa e Valvestino.

Le azioni dimostrative hanno consentito di valutare la potenzialità degli allevamenti della Val Vestino e le migliorie gestionali necessarie per poter espletare al meglio la propria potenzialità produttiva, in modo da favorire la perfetta sinergia tra il territorio e l'allevamento.

Le numerose visite sono state calendarizzate nel periodo iniziale del progetto, compatibilmente con l'andamento stagionale. Nel corso delle uscite si sono avuti confronti con gli allevatori sulle varie fasi del processo produttivo, in particolare sul benessere animale, sulle procedure per un'adeguata mungitura, sulla corretta alimentazione ecc., finalizzate al superamento di eventuali criticità rilevate.

Indicatore di realizzazione:

questionario anonimo da parte dei partecipanti. I questionari compilati sono allegati alla presente relazione.

Foto 6 – *interno stalla Eggiolini Germano*

Foto 7 – *esterno stalla Eggiolini Elia*

Foto 8 – interno stalla Omar Venturini

Foto 9 *– Malga Tombea con Tonni Pietro*

Azione 5 – uscita dimostrativa per valutare i foraggi e le modalità di alimentazione adottati dagli allevatori di Magasa e Valvestino.

Sono state effettuate diverse uscite dimostrative (in periodi diversi dell'anno) per una valutazione dei foraggi dal punto di vista bromatologico, oltre che per rilevare e analizzare le principali essenze presenti, sottolineando l'importanza della fitosociologia del pascolo.
Sono stati valutati vari pascoli per analizzare il loro stato dopo il pascolamento e si è rilevato un eccessivo calpestamento, particolarmente nelle zone dove è avvenuta la mungitura. Inoltre, a causa delle frequenti piogge verificatesi nel periodo da maggio a giugno 2023 si è verificata la completa rottura del cotico, per cui il terreno si presentava esposto a rischio erosione. Il prato-pascolo, analogamente, presentava alcune zone di eccessivo calpestamento, soprattutto in prossimità dei valichi di uscita e dei punti di abbeverata, dove si stavano diffondendo alcune essenze non edibili, quali rovi e rosa canina.
Per ovviare a queste criticità sono stati programmati interventi di fresatura in modo da limitare lo sviluppo delle infestanti prima che vadano a seme e impedire l'azione di soffocamento da parte delle essenze calpestate e delle feci.

Durante le uscite sono state anche valutate le modalità di alimentazione adottate dagli allevatori della zona per verificare come l'alimentazione a secco incida sulla composizione del latte, sulle caratteristiche reologiche delle caseine e quindi su resa e qualità dei formaggi.

Indicatore di realizzazione:

1) questionario anonimo da parte dei partecipanti. I questionari compilati sono allegati alla presente relazione.
2) report sulla potenzialità degli allevamenti e sulla loro importanza dal punto di vista territoriale, paesaggistico e sociale allegati alla presente relazione.

Foto 10, 11 – *indagini floristiche e prelievi campioni per analisi*

Azione 6 – uscite dimostrative presso CERZOO per prendere visione degli impianti di mungitura e delle moderne tecnologie di allevamento e di gestione della mandria e presso Gennaro Auricchio S.p.A. per visionare un grande caseificio.

Il giorno 7 febbraio 2023 è stata organizzata una visita dimostrativa presso la stalla sperimentale di CERZOO a Piacenza per prendere visione dei moderni sistemi di mungitura e di gestione della mandria. Sono state illustrate le moderne tecnologie per il raffrescamento delle stalle, le tecniche di mungitura ottimali per garantire il benessere animale e il corretto processo di trattamento del latte, oltre alla dimostrazione degli ultimi ritrovati tecnici dal punto di vista degli impianti di mungitura.

Il giorno 24 settembre 2024 si è tenuta un'uscita dimostrativa presso lo stabilimento di Gennaro Auricchio S.p.A. a Cremona. Auricchio, marchio da sempre portavoce di antiche tradizioni casearie, ma anche promotore di modernità, fiore all'occhiello dell'agroalimentare italiano, che ha in Lombardia uno dei più importanti siti produttivi. L'attività dimostrativa ha riguardato la gestione della catena di produzione del Provolone, esportato in 65 paesi nel mondo.

Indicatore di realizzazione:

1) questionario anonimo da parte dei partecipanti. I questionari compilati sono allegati alla presente relazione.
2) report sulle possibili tecnologie applicabili agli allevamenti di montagna allegati alla presente relazione.

Foto 12 – *esterno Cerzoo*

Foto 13 – *Gennaro Auricchio Spa*

Azione 7 – visita al caseificio del Consorzio Tutela Formaggio Silter DOP (Valcamonica BS).

Il giorno 25 settembre 2024 è stata effettuata una visita all'Azienda Agricola AGRIMOR della famiglia MORANDINI, storica produttrice di formaggio SILTER DOP a Berzo Inferiore in Val Camonica, accompagnati dal Direttore del Consorzio per la Tutela del formaggio Silter DOP. In azienda lavorano tre generazioni: il nonno e il nipote come casari e i due figli che gestiscono l'allevamento e la vendita dei prodotti. La stalla è a stabulazione libera con zona di riposo a cuccette e sala di mungitura a spina. Il latte prodotto dalle vacche di razza bruna viene lavorato nel caseificio aziendale: una parte serve per la produzione del formaggio Silter DOP e una parte viene destinata alla produzione di formaggi freschi o a breve stagionatura.

Durante la visita abbiamo avuto le spiegazioni da parte dei conduttori, sia per quanto riguarda la caseificazione, sia per quanto riguarda le operazioni di stalla.

Abbiamo dapprima assistito alla lavorazione del latte per la produzione del Silter DOP e visto come avviene il processo di caseificazione, dalla rottura della cagliata alla messa in fascera. Poi si è passati alle procedure destinate alla produzione del giorno precedente: salatura, avviamento alla stagionatura e controllo delle forme già in stagionatura.

Successivamente abbiamo visitato la stalla e assistito alla distribuzione dei foraggi e all'aggiustamento delle lettiere delle cuccette.

Il Direttore Oliviero SISTI ha illustrato il processo di produzione del SILTER DOP analizzando nel dettaglio le peculiarità principali, sia del processo di caseificazione e maturazione, sia delle caratteristiche del formaggio Silter DOP: colore, sapore, peso forme e tempi di maturazione minimi.

Indicatore di realizzazione:

1) questionario anonimo da parte dei partecipanti. I questionari compilati sono allegati alla presente relazione.
2) report sul confronto con gli allevamenti di Magasa e Valvestino allegato alla presente relazione.

Foto 14, 15, 16, 17 *visita presso Azienda Agricola Agrimor del Consorzio Tutela Formaggio Silter DOP*

Azione 8 – visita ad aziende lattiero casearie del Trentino (TN) e di Bobbio (PC) – due giornate.

Il giorno 27 ottobre 2022 ci siamo recati a Folgaria in Trentino Alto Adige per visitare due tipici masi trentini: Maso Micler e Maso Engher.
Maso Micler si trova sull'Altopiano di Lavarone a 1280 m. di altitudine ed è condotto dalla famiglia Slaghenaufi, marito, moglie e due figli. Il sistema di allevamento è a stabulazione libera con un moderno sistema di pulizia delle corsie. L'allevamento è di circa 70 vacche di razza frisona e altrettanti animali da rimonta. Si tratta di un'azienda di montagna, ma di più grandi dimensioni rispetto a quelle della Val Vestino, con impianto di mungitura automatico (robot di mungitura). Il latte dell'azienda viene conferito al raccoglitore del Latte Trento.
Durante la visita, sotto la guida del professor Fiorenzo Piccioli Cappelli, si è visitata la stalla e si è visto in funzione il robot addetto alla pulizia delle corsie, che garantisce una perfetta pulizia con un notevole risparmio di tempo e fatica. Si è poi passati alla sala di mungitura per assistere al funzionamento del robot di mungitura, illustrato dalla famiglia Slaghenaufi. Padre e figli si sono soffermati sugli aspetti tecnici dei robot, sul loro funzionamento, ma soprattutto sul risparmio dei tempi di lavoro, ridotti del 50%, oltre che sul miglioramento del benessere animale, garantito dai controlli puntuali sulla qualità del latte effettuati dal robot durante la mungitura.

Successivamente abbiamo visitato un'azienda lattiero casearia: il Maso Engher, situato a Costa di Folgaria, dotata di caseificio e relativo spaccio aziendale. Nella stalla a stabulazione libera si trovano circa 60 vacche da latte alimentate con foraggi per lo più prodotti in azienda. Gli animali rimangono nel ricovero da settembre a giugno, mentre da giugno a settembre vengono condotti all'alpeggio. L'attività pascoliva consente di mantenere un buon cotico erboso con ricadute positive sul mantenimento del pascolo e, in seconda battuta, sul paesaggio.
La visita ha interessato dapprima la stalla, la cui gestione è stata illustrata dal figlio, giovane imprenditore agricolo, coadiuvato dai genitori. Si è soffermato sulla filiera corta del loro latte che permette di portare direttamente sulla tavola del consumatore prodotti di alta qualità.
Si è poi passati a visitare il moderno caseificio, gestito dai genitori, che trasformano direttamente il latte nei prodotti più richiesti, commercializzati direttamente nello spaccio aziendale: yogurt, formaggi freschi, (Tosella, caciotta alpina ecc.), oltre a stagionati quali Vezzena vecchio.

Il giorno 7 febbraio 2023 è stata effettuata la visita all'Azienda Agricola Pontesopra, situata nell'omonima località in comune di Bobbio (Pc). Si tratta di un'azienda agricola in cui vengono allevate 15 bovine di razza bruna, alimentate con foraggi prodotti in azienda. L'attività è a conduzione familiare, gestita da una coppia di giovani allevatori, molto motivati, che si occupano, sia della parte relativa alla mungitura e cura degli animali, sia della caseificazione del latte nel piccolo caseificio aziendale. Producono yogurt e formaggi freschi (caciotte, robiole, primosale) che vengono commercializzati, sia nell'annesso spaccio per la vendita diretta dei prodotti, sia nei due mercati locali (Bobbio e Ferriere). Inoltre è stato attivato un sistema di prenotazione dei prodotti che vengono venduti nello spaccio aziendale.
I titolari hanno fatto visitare subito la stalla, condotta secondo metodiche tradizionali e spiegato i motivi per cui hanno scelto di continuare ad allevare vacche di razza bruna, come da tradizione di famiglia.
Si è poi passati al caseificio dove viene trasformato tutto il latte prodotto in azienda, per passare poi al piccolo spaccio aziendale, in quanto sia la produzione, che la vendita, sono curate dai titolari al fine di garantirne qualità e genuinità.

Indicatore di realizzazione:

1) questionario anonimo da parte dei partecipanti. I questionari compilati sono allegati alla presente relazione.
2) report sul confronto con gli allevamenti di Magasa e Valvestino allegati alla presente relazione.

Foto 18, 19, 20, 21 – *maso Micler visita in Trentino*

Foto 22, 23, 24, 25 – *maso Engher visita in Trentino*

Foto 26, 27, 28 *– azienda casearia Bobbio (PC)*