

Food & Agroalimentare - *Agroalimentare, presentato alla Mostra del Bitto il progetto TIVAC per l'innovazione del Valtellina Casera Dop*

Sondrio - 22 ott 2026 (Prima Notizia 24) **Iniziativa da 317mila euro promossa dal Consorzio di Tutela e cofinanziata dalla Regione Lombardia. Dalla mungitura robotizzata alla bioprotezione, l'Università di Milano e il Cnr guidano la ricerca per rafforzare qualità, conservabilità e sostenibilità della filiera.**

Un piano biennale rivolto al futuro della filiera lattiero-casearia di fondovalle, capace di introdurre soluzioni tecnologiche d'avanguardia senza intaccare il legame profondo con la tradizione e il territorio. È stato presentato in occasione della 119a Mostra del Bitto il progetto TIVAC ("Tecnologie innovative e sostenibili per la valorizzazione qualitativa, nutrizionale e commerciale del Valtellina Casera DOP"), promosso dal Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto. L'intervento s'inserisce nell'ambito della misura SRG08 del Complemento per lo Sviluppo Rurale della PAC 2023-2027 di Regione Lombardia e conta su un investimento complessivo di 317.011,78 euro, di cui 253.609 euro derivanti da risorse europee (FEASR), nazionali e regionali. Il programma s'innesta in un comparto cruciale per l'economia agricola valtellinese, che coinvolge circa 200 aziende e un patrimonio zootecnico di 10.000 vacche da latte, rappresentando la principale voce di trasformazione e redditività della zootecnia locale. Le attività scientifiche, coordinate dal professor Ivano De Noni del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano (DeFENS-UniMi), raccolgono l'eredità del precedente progetto "SIMCA" per spingere l'analisi su più fronti operativi. L'ambito di ricerca prenderà in esame gli impatti della mungitura robotizzata sulle proprietà chimico-fisiche e sensoriali del latte e del formaggio, raccogliendo parametri direttamente nelle stalle partner. Verranno inoltre sperimentati trattamenti innovativi per la gestione del microbiota superficiale delle forme, inclusi l'impiego di colture di bioprotezione e sacchi di maturazione dedicati per prevenire contaminazioni, ridurre gli scarti di crosta e incrementare la conservabilità del prodotto. Tra gli obiettivi figura anche l'allungamento della shelf-life del Valtellina Casera porzionato e confezionato sottovuoto, unitamente a una caratterizzazione nutrizionale mirata a identificare il profilo tipico di amminoacidi liberi e peptidi per una comunicazione più efficace dei valori nutrizionali. La struttura di TIVAC vede un'ampia sinergia tra ricerca accademica e aziende del territorio. Insieme al Consorzio e al dipartimento DeFENS dell'Ateneo milanese, collaborano il Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr), la Latteria Sociale Valtellina, la Latteria Sociale di Chiuro, l'azienda La Fiorida e diverse realtà agricole locali. Attraverso l'elaborazione dei dati scientifici, la filiera intende acquisire strumenti operativi idonei a valutare l'efficacia delle nuove tecnologie, tutelando la tipicità della Dop e schiudendo nuove opportunità commerciali sui mercati.

(Prima Notizia 24) Giovedì 22 Ottobre 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it