

I terroir caseari delle Alpi: conoscenze, prospettive e possibilità applicative

Andrea Cavallero

Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del territorio – Università degli Studi di Torino

Umberto Ziliotto

Dipartimento di Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali - Università degli Studi di Padova

La remuneratività delle attività agricole e pastorali montane è attualmente conseguibile solo attraverso la promozione di produzioni tipiche collegate effettivamente al territorio di provenienza. Le produzioni casearie potranno garantire un reddito adeguato per le aziende agro-pastorali di montagna se valorizzate nell'ambito di ben definiti *terroir*, ovvero di sistemi produttivi caratterizzati da relazioni complesse e individuabili fra il particolare ambiente di produzione, il regime alimentare degli animali e le tecniche casearie.

Il lavoro presentato apporta un contributo alla definizione dei *terroir* caseari delle Alpi, nella convinzione che la sola tecnologia casearia non possa collegare efficacemente un prodotto al territorio di provenienza.

Le numerose e differenti risorse foraggere e pabulari dell'ambiente montano e alpino sono infatti,

parallelamente alla tecnica casearia, fra i principali elementi di differenziazione delle produzioni casearie stesse. Apporti significativi di metaboliti secondari vegetali delle differenti specie presenti modificano principalmente le componenti aromatiche, le caratteristiche della materia grassa e la frazione insaponificabile dei latti e dei formaggi derivati, con ricadute importanti sulle proprietà gustative e nutraceutiche dei prodotti.

Con riferimento agli ambienti delle Alpi Occidentali e delle Prealpi e Alpi Venete, sono quindi presentati i tipi pastorali più diffusi in termini di superficie utile occupata e di maggior interesse per l'allevamento da latte in alpeggio, in funzione del loro valore pastorale e della giacitura dei suoli. L'incidenza nella composizione vegetazionale delle specie di famiglie botaniche apportatrici di elevati tenori in metaboliti secondari caratterizza i tipi pastorali più significativi per la differenziazione dei prodotti caseari.

I 12 tipi pastorali delle Alpi occidentali ritenuti più importanti per la produzione del latte complessivamente occupano il 40% della superficie pastorale utile, con elevate incidenze di specie delle famiglie botaniche apportatrici di metaboliti secondari. L'incidenza di queste famiglie di interesse aromatico e in grado di interferire sulle caratteristiche nutraceutiche dei prodotti derivati raggiunge valori compresi fra il 24 e il 47% della contribuzione specifica della formazione.

Sulle Prealpi ed Alpi Venete, i 12 tipi pastorali ritenuti più importanti per l'allevamento zootecnico in malga occupano circa l'80% della superficie pastorale utile e, fatta esclusione per quelli nitrofilo, tutti comprendono molte dicotiledoni ricche di metaboliti secondari. In conseguenza ai diversi substrati pedogenetici presenti in tale settore alpino, le differenze tra i vari tipi pastorali risultano molto accentuate e pertanto anche il latte e il formaggio che proviene dalle varie zone può presentare differenze anche molto sensibili.

Alcuni risultati analitici già disponibili su latti e formaggi ottenuti da bovine utilizzando formazioni pastorali a *Festuca rubra* e a *Trifolium alpinum*, evidenziano la possibilità di discriminare efficacemente latti e formaggi delle differenti formazioni in termini di incidenza percentuale in esteri metilici degli acidi grassi sul grasso totale. Anche con la spettroscopia di fluorescenza si è ottenuta la discriminazione dei latti delle formazioni a trifoglio alpino dominante rispetto a festuceti subalpini e alpini.

L'utilizzazione operativa e commerciale di tali caratteristiche potrà trovare supporto e validazione da strumenti analitici poco costosi e di veloce applicazione.

Ad esempio l'uso del naso elettronico su lattici e formaggi provenienti da alcune formazioni pastorali ha evidenziato gli effetti della vegetazione nel determinare differenze aromatiche fra i prodotti caseari derivati.

Il completamento delle analisi in corso potrà chiarire più efficacemente le attuali possibilità di distinzione dei prodotti caseari in funzione del regime alimentare prevalente degli animali in lattazione.

A seguito dell'organizzazione della gestione pascoliva, risulterebbe quindi proponibile la differenziazione dei prodotti caseari montani in funzione dei tipi pastorali dominanti nelle aree di pascolo in cui può essere suddiviso un alpeggio, anche in relazione a differenti aspetti stagionali legati alle dinamiche compositive e fenologiche del pascolo.

Si può affermare che un *terroir* può o potrà essere efficacemente precisato e definito in funzione della capacità degli operatori a gestire le differenti risorse esistenti in un areale.

In questo contesto emerge evidente la necessità di un adeguato supporto tecnico alle scelte dell'Operatore, sia per orientare l'utilizzazione, sia per la conservazione delle diversità delle formazioni pastorali stesse.

In generale, l'applicazione del catasto pastorale potrà contribuire ad orientare l'utilizzazione delle risorse con modalità tecnicamente corrette, unitamente alla definizione delle quantità producibili con favorevoli effetti sulla qualificazione degli stessi *terroir* caseari alpini.