

GASTRONOMIA

"CheeseMine", al via la stagionatura dei formaggi nelle miniere di Dossena

September
15
2020



Mattia Rossi
Mattia Rossi

- Scheda utente
- Altri testi utente
- RSS utente

Si è svolta sabato 12 settembre la presentazione del progetto "CheeseMine" che vede al fianco di CNR – ISPA, l'Università degli Studi di Milano e sei aziende agricole del territorio con il patrocinio del Comune di Dossena, volto a riqualificare le miniere dello storico borgo della Val Brembana per conferire unicità e valore aggiunto al tipico processo di stagionatura dei prodotti caseari locali.



È stato presentato sabato mattina a Dossena, uno dei borghi più autentici della Lombardia, il progetto "CheeseMine" Percorso di sperimentazione della stagionatura dei

formaggi nelle miniere di Dossena", attraverso cui la rete dei partner – 6 aziende agricole locali, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA – CNR), I Rais Società Cooperativa di Comunità e Università degli Studi di Milano (DEFENS, DISAA) – intende sperimentare una nuova soluzione per la stagionatura dei formaggi da attuare nelle miniere di Dossena, recentemente riaperte al pubblico a scopo turistico.

L'Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia Fabio Rolfi, dopo aver visitato le miniere, ha dichiarato: "Le caratteristiche sensoriali della stagionatura in miniera, diverse da quelle delle stesse produzioni stagionate nelle celle aziendali, fornirebbero un'importante opportunità di differenziazione della produzione casearia, tagliando i costi aziendali e riconoscendo un valore aggiunto al prodotto, che diviene così fortemente identitario. – spiega l'assessore Rolfi – L'innovazione comporta cambiamenti che, se ben programmati come in questo caso, non possono far

ULTIME NEWS



GASTRONOMIA

NESPRESSO lancia la nuova Limited Edition Master Origins Aged Sumatra



GASTRONOMIA

Birrificio Gritz: il gusto dell'autunno la Belga della Danda



GASTRONOMIA

Lindt Home of Chocolate: un viaggio alla scoperta dei segreti e sapori del cioccolato a pochi passi da Zurigo

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI



GASTRONOMIA

Mangiare a mensa o mangiare in ristorante?



GASTRONOMIA

Il tempo delle Mele Val Venosta



GASTRONOMIA

Gustitaliano, alcune curiosità sul mondo gastronomico

VEDI TUTTI

altro che apportare benefici all'ecosistema locale, ad aziende e cittadini".

Il percorso di valorizzazione delle produzioni casearie tipiche punta a tre obiettivi: l'innovazione del processo produttivo in una logica partecipativa, la valorizzazione dei prodotti tipici per la tutela di ambiente e territorio e infine il contributo alla mitigazione ai cambiamenti climatici conservando le strutture produttive di alta montagna. La speranza è che sempre più aziende aderiscano al progetto, incentivate anche dalle divulgazioni scientifiche che documenteranno i risultati raggiunti nel corso del tempo.

"Il progetto **CheeseMine** nasce dalla sollecitazione di alcuni produttori che hanno individuato nella stagionatura in miniera l'opportunità di valorizzare i loro formaggi. Il percorso che abbiamo intrapreso parte quindi dalla scelta dei formaggi del territorio che meglio si prestano alla stagionatura in miniera e fornirà elementi analitici per la valorizzazione dei prodotti, tra cui lo studio del microbiota di crosta, le caratteristiche compositive e il profilo aromatico dichiara Milena Brasca, Primo Ricercatore dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del **Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR)**".

"Nella sua prima fase, il progetto è stato indirizzato allo studio di processi di caseificazione che consentissero di ottenere formaggi idonei alla stagionatura nelle miniere di Dossena. Sono stati redatti tre Disciplinari di produzione di formaggi, due da latte vaccino e uno da latte di capra, le cui caratteristiche chimiche, nutrizionali e sensoriali saranno conferite dalle peculiarità delle condizioni ambientali delle miniere di Dossena, dichiara Stefano Cattaneo, Ricercatore del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano".

"Per la realizzazione del progetto **Cheesemine** sono state valutate le caratteristiche aziendali e la produzione dei foraggi da prati e pascoli locali, che garantiscano il collegamento con il territorio di Dossena e la capacità di sostenere produzioni zootecniche tipiche, oltre alla necessità di aprirsi ad innovazioni sostenibili, dichiara Alberto Tamburini, Professore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano".

"**CheeseMine** nasce con l'intento di non fermarsi ai partner di partenza, ma punta a espandersi con il tempo, coinvolgendo sempre più realtà. - commenta il sindaco di Dossena Fabio Bonzi, che ha patrocinato l'iniziativa - La particolarità del territorio di Dossena, ricco di miniere, è un forte incentivo a sfruttare al meglio le risorse naturali che abbiamo a disposizione, sempre nel rispetto dell'ambiente, per dare alle

nostre eccellenze gastronomiche e aziende locali il riconoscimento che meritano”.

“Tale iniziativa rappresenta il primo step di un percorso di valorizzazione delle produzioni casearie tipiche; persegue, pertanto, l’obiettivo ultimo di salvaguardare non solo il territorio e i suoi abitanti ma anche le pratiche agricole quali elementi di attrattività e resilienza. – dichiara Patrizio Musitelli, Direttore GAL Valle Brembana 2020 – GAL Valle Brembana 2020 ha assunto il ruolo di Innovation Broker, coordinando i lavori e le relazioni tra i soggetti del partenariato e i network nazionali e europei”.

La realizzazione dell’iniziativa CheeseMine della durata di 30 mesi e che vedrà i primi risultati il prossimo anno, è resa possibile grazie al finanziamento ottenuto da Regione Lombardia in risposta all’approvazione del progetto presentato dal gruppo operativo, coordinato da GAL Valle Brembana 2020.

SUGGERITI PER VOI



Terna, l'AD Stefano Donnarumma: al fianco dell'Italia per una ripresa ...



RSA e sicurezza. Termoscanner e protocolli eccezionali anche nelle str...



Nims lancia IONO3: ecosostenibile, sicuro e riconosciuto, purifica l'a...



TBV8104BX di Beko della linea Prowellness: il frullatore con tecnologi...



Finanziamenti agevolati per l'e-commerce del Made in Italy nei paesi e...



Alessandro Saravalle ottavo alla GranParadisoBike

STROSSLE

Licenza di distribuzione: BY-NC



Mattia Rossi
Libero Professionista - Mattia Rossi

[Vedi la scheda di questo utente](#)

[Vedi altre pubblicazioni dell'utente](#)

[RSS di questo utente](#)