

Latte di vacche di razze autoctone da riscoprire



Gli allevatori e i caseifici che vogliono **trasformare il latte di bovine di razze autoctone si trovano davanti a due importanti criticità**: da una parte il basso numero di capi della maggior parte delle razze (che si traduce in quantitativi di latte ridotti e variabili durante l'anno) dall'altra la mancanza di dati aggiornati, o in alcuni casi la mancanza totale di dati, riguardanti le caratteristiche

compositive, nutrizionali e tecnologiche del latte.

Per dare una risposta a tali problematiche alcuni Go (Gruppi operativi) hanno campionato il latte di massa di alcune razze, per l'aggiornamento dei rispettivi dati compositivi. Nello specifico, oltre alla composizione centesimale di base, **viene caratterizzata la frazione azotata e determinato il contenuto dei principali minerali rilevanti per i processi caseari dei diversi latti**. Inoltre, viene individuato **il profilo di acidi grassi e caratterizzata la frazione lipidica**.

Infine, sugli stessi campioni sono determinati alcuni **parametri utili per la caseificazione, quali la resa casearia e il tempo di coagulazione**.

Una seconda fase è dedicata allo **sviluppo di prodotti monorazza**, a scala sperimentale, utilizzando le informazioni emerse dalla caratterizzazione. I lavori si concentrano sui prodotti freschi, che grazie a un turn over veloce non richiedono grandi spazi di magazzino o cella frigorifera, fattore importante nell'avvio di questo tipo di attività. I **prodotti saranno testati dai consumatori** e in questo modo sarà possibile definire quali prodotti portare a scala reale.

La terza e ultima fase consisterà nell'**adattamento delle formulazioni alla scala reale** e nella valutazione dei risultati complessivi, anche con l'esplorazione dei diversi canali di vendita possibili per realtà piccole come quelle che possono rappresentare i prodotti da razze locali.

La composizione del latte

I valori di pH e di acidità titolabile e i contenuti di grasso, proteina e lattosio nel latte delle razze autoctone dell'Emilia-Romagna sono riportati in tabella.

Il latte di **Ottonese e quello di Pontremolese** si sono contraddistinti per i **valori più elevati di grasso**. Per quanto riguarda la **proteina totale, il latte di Ottonese ha evidenziato i contenuti maggiori**.

Sotto il profilo caseario, il **parametro più rilevante è senza alcun dubbio il contenuto di caseina**. Visto che il formaggio è costituito da un reticolo di caseina che intrappola tra le sue maglie la maggior parte del grasso e parte della fase solubile del latte, la resa in formaggio del latte (chilogrammi di formaggio che si ottengono da 100 kg di latte lavorato) è direttamente proporzionale al suo contenuto di caseina. Sotto questo profilo, **il latte di Ottonese si è caratterizzato per i valori più elevati**, seguito da quello della Reggiana.

Comunque, anche le altre razze autoctone hanno evidenziato valori di caseina del latte che possono essere considerati tendenzialmente elevati, come emerge dal confronto con **i valori del latte di Frisona, mediamente i più bassi**.

L'indice di caseina esprime **la proporzione di caseina rispetto alla proteina totale**. A parità di quantità di proteina del latte lavorata, il latte con l'indice di caseina più elevato darà una resa in formaggio maggiore. Per questo parametro nel **latte delle razze Modenese, Ottonese e, soprattutto, Reggiana sono stati osservati valori molto elevati**, superiori al 78%. I contenuti di Ca, P e Mg sono strettamente legati a quelli della caseina, in quanto una quota di questi minerali partecipa alla formazione della sua micella, che è il fulcro dell'intero processo di caseificazione.

In effetti, così come per la caseina, il **latte delle razze autoctone si caratterizza per contenuti dei minerali mediamente più elevati rispetto a quelli del latte di Frisona**. Tra le razze autoctone si sono contraddistinti il latte di Reggiana, per i contenuti elevati sia di Ca sia di P, e quello di Pontremolese per i valori elevati di P e, soprattutto, Mg. In generale, il latte delle vacche di razza autoctone dell'Emilia-Romagna ha evidenziato un potenziale di resa alla trasformazione in formaggio più elevato rispetto a quello del latte della razza cosmopolita Frisona.

Tratto dall'articolo pubblicato sul supplemento *Stalle da Latte a L'Informatore Agrario* n. 33/2020

Le potenzialità nascoste nel latte di razze autoctone

di E. Bortolazzo, A. Caligiani, P. Franceschi, V. Lolli, M. Malacarne

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale