

Concorsi regionali e nazionali di formaggio e dei prodotti lattiero caseari

Emanuele Bianco, Emilio Simonetti, Elena Zerbinati
Servizio affari giuridici, amministrativi, contabili e generali

Simona Rainis
Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Nel Friuli Venezia Giulia la filiera lattiero-casearia è una realtà storicamente radicata. La certificazione di qualità del formaggio DOP Montasio è una delle sue principali espressioni, rappresentando la tradizionale vocazione di un territorio dove si contano circa 900 aziende zootecniche da latte. All'interno della regione risulta prevalente un modello produttivo di aziende da latte a conduzione familiare, di piccole dimensioni, che negli anni ha sviluppato un modello economico basato sulla multifunzionalità. In regione sono presenti 87 mini caseifici aziendali, realtà zootecniche con allevamento di vacche da latte o ovicapri dove avviene la trasformazione diretta del latte in prodotti caseari, una ventina di latterie sociali di medie dimensioni, 9 caseifici cooperativi turnari e 17 latterie private. La produzione di latte regionale si attesta sui 2.650.000 q con un patrimonio zootecnico bovino di circa 40.000 capi. Nel territorio montano, l'esistenza di piccole aziende zootecniche con trasformazione diretta riveste un ruolo fondamentale, legato non solo al mantenimento di una

economia basata sulle stalle da latte, ma anche per l'impronta che la loro presenza comporta nella gestione del territorio della montagna. Ad oggi sono presenti in regione 49 malghe attive in regime PPL ("Piccole Produzioni Locali") a contrastare l'abbandono delle aree alpine e a mantenerne la conservazione.

Nel corso del 2021, nonostante le difficoltà relative all'incertezza dovuta all'emergenza sanitaria legata al Covid-19, l'ERSA si è impegnata in attività di valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie con l'obiettivo di consentire la partecipazione collettiva regionale di un numero consistente di aziende. Si è deciso di partecipare a tre concorsi caseari di notevole rilevanza tecnica e di valenza nazionale e regionale, puntando su realtà zootecniche che hanno scelto la "filiera corta", con la trasformazione diretta come orientamento produttivo. I risultati ottenuti sono stati particolarmente significativi a conferma dunque dell'ottimo livello qualitativo che caratterizza le produzioni lattiero casearie del Friuli Venezia Giulia. In occasione della 25ª Rassegna dei Formaggi del



Foto 1:
Esposizione dei tre vincitori del 8ª edizione del Concorso dei formaggi della Montagna Italiana, sottosezione "Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia".

Grappa (8ª edizione del Concorso dei formaggi della Montagna Italiana), evento organizzato dall'A.Pro.La.V., Associazione Produttori Latte del Veneto, che si è svolta il 1º agosto 2021 presso la Malga Campocroce (Borso del Grappa - Tv), i vincitori dell'apposita sottosezione "Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia" sono stati:

- 1º Formaggio di Malga Gerona (in comune di Sauris - Ud), prodotto dall'Az. Agr. Tomat Andrea, Arianna, Stefania ed Alessandra di Arta Terme (Ud);
- 2º Formaggio di Malga Cason Di Lanza (in comune di Paularo - Ud), prodotto dalla Soc. Agr. Scogliera carnica di Rivalpo (Arta Terme - Ud);
Caprino di Malga Fossa De Bena (in comune di Polcenigo - Pn), prodotto dall'Az. Agr. Giovanni De Conti di Polcenigo (Pn);
- 3º Formaggio di Malga Plan dai Spadovai (in comune di Dogna - Ud), prodotto dall'Az. Agr. Monego Eliana di Paularo (Ud);
Formaggio di Malga Chias di Sotto (in comune di Zuglio - Ud), della Az. Agr. Tomat Ivano di Lauco (Ud);
Formaggio di Tauz (in comune di Ovaro - Ud), prodotto dall'Az. Agr. Granzotti Morena di Ovaro (Ud).

Per quanto riguarda il concorso nazionale "Formaggi della montagna italiana" è stato il Formaggio di Malga Gerona di Arta Terme (Ud) ad aggiudicarsi il terzo premio nazionale. Una menzione speciale è spettata al Formaggio di 4 anni di Malga Fossa di Sarone (comune di Caneva - Pn), prodotto dall'Az. Agr. Pancotto Luca e Sonia della Libera di Caneva (Pn).

Durante l'evento si è celebrato anche un importante gemellaggio tra i due presidi Slow Food "çuç di mont" e "Morlacco del Grappa".

Questi riconoscimenti sono particolarmente interessanti e significativi proprio perché sono una conferma delle eccellenze che vengono prodotte nella nostra montagna; il requisito base per la partecipazione era la localizzazione oltre la quota di 400 m s.l.m. delle aziende concorrenti. A metà settembre, come di consueto, si è svolta presso i locali del caseificio Val Tagliamento di Enemonzo (Ud) la 47ª Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, organizzato dalla Proloco di Enemonzo in collaborazione con ERSA. I protagonisti del concorso dedicato al formaggio di malga, alla ricotta affumicata e ai caprini di alpeggio sono stati i seguenti:

Formaggio di malga

- 1º Malga Pramosio, sita nel comune di Paluzza (Ud), gestita da Marino e Pietro Screm, casari Chiara Cattarossi e Lorenzo Screm;
- 2º Malga Tratten, sita nel comune di Pontebba (Ud), gestita da Sonia Dionisio, casaro Elias Concina;
- 3º Malga San Giacomo, sita nel comune di Prato Carnico (Ud), gestita da Morena Granzotti, casaro Boris Garlatti Costa.

Ricotta affumicata di malga

- 1º Malga Fossa di Sarone, sita nel comune di Caneva (Pn), gestita da Pancotto Luca e Sonia Della Libera, casara Sonia Della Libera;
- 2º Malga Zermula, sita nel comune di Paularo (Ud), gestore e casaro Massimo Sgardello;
- 3º Malga Plan dai Spadovai, sita nel comune di Dogna (Ud), gestita da Eliana Monego, casaro Rino Monego.

Formaggio caprino di malga

- 1º Malga Glazzat, sita nel comune di Pontebba (Ud), gestita dalla Coop. Bela, casara Paola Zanzi;
- 2º Malga Lavareit, sita nel comune di Paluzza (Ud), gestita dalla Coop. AgriCleulis, casara Anna Mella;
- 3º Malga Vinadia Grande, sita nel comune di Prato Carnico (Ud), gestore e casaro Mauro Piazza.

Questo tradizionale appuntamento di fine estate in Carnia rappresenta da sempre un momento importante di presentazione dei prodotti della stagione d'alpeggio appena conclusa e l'occasione per un confronto sul livello qualitativo delle produzioni nelle realtà in quota del Friuli Venezia Giulia. La premiazione è stata anche l'oc-



Foto 2:
Malga Fossa di Sarone
(a Caneva di Pordenone)
che si è meritata una
menzione speciale.

Foto 3:
I formaggi sul podio della
47ª Mostra mercato del
formaggio e della ricotta
di malga.

Foto 4:
Le ricotte che hanno vinto
la 47ª Mostra mercato del
formaggio e della ricotta
di malga.

Foto 5:
I formaggi caprini vincitori
del 4º Concorso dei
formaggi caprini di
malga, nell'ambito della
47ª Mostra mercato del
formaggio e della ricotta
di malga.



casione per illustrare agli agricoltori, da parte della Direzione Centrale Risorse Agroalimentari, Forestali e Ittiche, i nuovi bandi per le misure a superficie per la campagna 2021 e gli spunti offerti dalla programmazione 21-27 relativamente all'ambito montano. È emerso chiaramente durante le presentazioni che la qualità rappresenta sicuramente una condizione imprescindibile per il futuro dell'agricoltura, frutto di condizioni igieniche e sanitarie rigorose, di una mentalità imprenditoriale innovativa e di professionalità.

L'ultima importante partecipazione dei produttori regionali è stata quella alla 17ª edizione di Caseus Veneti, che si svolge a fine settembre presso la prestigiosa sede di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD), dimora patrizia risalente al sec. XVI, e nel cui ambito si è svolta la 3ª edizione del Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria. Anche in questo importante concorso veneto, i formaggi della nostra regione hanno avuto importanti riconoscimenti, infatti i risultati non si sono fatti attendere e le medaglie d'oro hanno premiato le

nostre aziende in 4 categorie su 6, dimostrando ancora una volta l'eccellenza di questi prodotti e l'indiscussa professionalità dei casari.

I vincitori della 3ª edizione del Concorso Nazionale del Formaggio di Fattoria sono le seguenti aziende:

Classifica formaggi misti a latte bovino

2° Fattoria Zoff Soc. Agr. S.S. - Cormons Go

3° Istituto statale superiore Paolino d'Aquileia - Cividale del Friuli Ud

Classifica molli a latte bovino

1° Istituto statale superiore Paolino d'Aquileia - Cividale del Friuli Ud

2° Fattoria Zoff Soc. Agr. S.S. - Cormons Go

Classifica a pasta semidura

1° Az. Agr. Dionisio Sonia - Lauco Ud

2° Malga Montasio - Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia - Codroipo Ud

2° Fattoria Zoff Soc. Agr. S.S. - Cormons Go

3° Az. Agr. La Sisile - Talmassons Ud

Classifica a pasta dura

1° Fattoria Zoff Soc. Agr. S.S. - Cormons Go

1° Az. Agr. Budai Alberto - Gonars Ud

Classifica pecorino

3° Az. Agr. Antonic di Andrea Stoka - Duino Aurisina Ts

Classifica caprini

1° Az. Agr. Agri Siamon di Giacomini Tomas - Basiliano Ud

2° Pistor Patrizia - Faedis Ud

3° Soc. Agr. Re Caprone S.S. - Polcenigo Pn

L'ERSA in sinergia con PromoTurismo FVG ha allestito, nei suggestivi spazi esterni di Villa Contarini, uno stand dal titolo "Una DOP... due REGIONI" a suggellare il profondo legame tra Friuli Venezia Giulia e Veneto attraverso la DOP Montasio. Questo sodalizio con protagonista il latte trasformato in formaggio Montasio e abbinato al Prosciutto DOP di San Daniele e ai vini friulani, ha avuto un ottimo richiamo di pubblico, grazie all'organizzazione di diversi momenti di degustazioni guidate e di narrazione sulle peculiarità e le ricchezze agroalimentari e ambientali del nostro territorio. Sulla base di queste evidenze, è possibile osservare come la tradizione casearia tipica dei caseifici regionali è in grado di adattarsi alle esigenze e alle richieste del mercato senza perdere minimamente di specificità, originalità e autenticità. Infatti, la tradizione non esclude l'innovazione, perché il patrimonio culturale non si-



gnifica inesorabilmente staticità ed immutabilità. Tuttavia, è necessario tenere conto delle caratteristiche uniche di questi sistemi di produzione ed evitare distorsioni e sconvolgimenti che potrebbero contribuire alla perdita di questi "inimitabili tesori". Proprio in quest'ottica, a riconoscimento del lavoro svolto da innumerevoli anni e, soprattutto, tramandato alle nuove generazioni, è stato assegnato a Renato Gortani della malga Pozof (Ovaro) il premio Resistenza Casaria da parte di Slow Food, in occasione di Cheese 2021 a Bra (Cn). Osservando i nomi dei primi in classifica nelle varie manifestazioni si può chiaramente notare una forte presenza femminile e di giovani gestori e casari, segno di un'evoluzione evidente del settore che potrà apportare significative e positive ricadute. Indubbiamente, i tratti distintivi ed inimitabili di queste produzioni lattiero-casearie, in molti casi di "nicchia", che vengono così apprezzati e premiati, sono da valorizzare e promuovere adeguatamente al fine di ottenere anche il giusto riconoscimento economico.

Foto 6: Facciata di Villa Contarini, Piazzola sul Brenta (PD).

Foto 7: Tavolata con esposizione dei formaggi del Friuli Venezia Giulia partecipanti alla 3ª edizione del concorso nazionale "Formaggi di Fattoria" a Caseus Veneti.

Foto 8: Interno dello stand "una DOP... due Regioni" in un momento di degustazione.