



FEASR



REGIONE DEL VENETO

PSR
Veneto
2014-2020

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Matteo Crestani

PRESENTATO A TAMBRE (BL) IL PROGETTO FITOCHE

"Dai prati ai formaggi", un'iniziativa degli allevatori veneti con l'Università di Padova per incentivare e sviluppare le produzioni di montagna

"Dai prati ai formaggi" è la denominazione data al progetto Fitoche, realizzato nell'ambito della misura del Programma di sviluppo rurale del Veneto 2016-2020. Un'iniziativa importante promossa dall'Associazione regionale allevatori del Veneto, di concerto con il Gruppo di ricerca del DAFNAE e TESAF, coordinato dal prof. Martino Cassandro, con capofila il Caseificio Pennar di Asiago e partner la Latteria di Livinallongo, il Centro caseario ed agrituristico dell'Altipiano Tambre-Spert-Cansiglio, Agricansiglio e La cooperativa agricola Ca' Verde, presentato lo scorso 13 dicembre a Tambre (Bl).

"L'intero partenariato del progetto Fitoche è composto da cinque caseifici cooperativi con 78 aziende nella montagna del Veneto, che producono 115 prodotti caseari freschi, stagionati, di latte vaccino e caprino. Tra questi – spiega il prof. Martino Cassandro, coordinatore del Gruppo di ricerca del DAFNAE e TESAF – sedici prodotti d'eccellenza, in quanto realizzati da latte crudo e nove Dop (Asiago Fresco, Pressato, Mezzano, due Grun Alpe, Vecchio e Stravecchio; Vezzana stravecchio e Montasio, con ben 20 punti vendita diretti o convenzionati che creano il contatto con consumatori e turisti dell'arco alpino Veneto".

Il progetto per la valorizzazione dei prodotti della Montagna Veneta si propone di risolvere il problema legato al fatto che gli attuali disciplinari di produzione più diffusi e relativi ai prodotti lattiero-caseari di montagna non prendono in considerazione la parte agronomica della produzione lattiera.

La soluzione innovativa adottata è

di favorire un processo sinergico tra le maggiori cooperative del settore lattiero-caseario della Montagna Veneta, mediante un approccio olistico, con l'approfondimento degli aspetti storico-culturali dei caseifici, l'adattabilità dei sistemi zootecnici montani al territorio e le loro relazioni con la biodiversità vegetale.

A portare la propria esperienza, Mirko Breda, presidente del Centro caseario e agrituristico dell'Altipiano Tambre-Spert-Cansiglio e Giancarlo Rigoni, presidente Caseificio Pennar di Asiago e capofila del progetto Fitoche.

"I primi risultati sulle analisi floristiche hanno permesso di individuare, ad una quota media di 1000- 1500 metri slm una media di 26-30 specie, con la presenza di specie floristiche. Le analisi in corso – conclude Cassandro – sono mirate a valutare la trasferibilità aromatica e nutritiva di

questa biodiversità floristica a livello di latte e formaggi prodotti nei cinque caseifici cooperativi coinvolti".

Un logo del progetto Fitoche è in fase di definizione, per identificare e valorizzare i prodotti montani veneti ottenuti in questi caseifici. Il progetto prosegue e prossimi aggiornamenti verranno presentati nel corso del 2020.

Entusiasta il vicepresidente di ARAV, Luciano Pozzerle, che conclude: "questa iniziativa, in cui crediamo fermamente, racchiude in sé dei valori importanti, tra i quali la biodiversità, la sostenibilità e, naturalmente, l'innovazione. Valori, ma anche concetti che possiamo estendere ad altre importanti azioni messe in atto dal mondo allevatorio, dalla salvaguardia e valorizzazione del territorio all'incentivazione del turismo locale attraverso dei paesaggi che rivivono con i pascoli".

