



## **RASSEGNA STAMPA PRESENTAZIONE 11 APRILE 2019 – DOMODOSSOLA**

### **Ossola24.it**

<http://www.ossola24.it/index.php/19530-allevamenti-d-alta-montagna-sotto-la-lente-d-ingrandimento-degli-studiosi-foto-e-video>

video intervista

<https://youtu.be/ymc2vY6LRpc>

### **Ossolanews.it**

<http://www.ossolanews.it/ossola-news/presentato-il-progetto-di-valorizzazione-della-filiera-produttiva-degli-allevamenti-di-alta-montagna-19072.html>

video intervista

<https://youtu.be/HvdWGQSlDKY>

### **VCO AZZURRA TV**

<http://www.vcoazzurratv.it/notizie/cronaca/18779-sistemi-integrati-di-allevamento-alpino-progetto-presentato-a-domodossola>

articolo web e redazionale video trasmesso sulla tv locale VCO AZZURRA

### **Allappante**

<http://www.allappante.it/il-latte-buono/>

### **Università Milano**

<http://www.unimi.it/lastatalenews/ials-tre-universita-per-valorizzazione-prodotti-montagna>

COINVOLTE “FORMAZZA AGRICOLA” E “DELLAPIAZZA” DI TRONTANO

# Lo studio di tre università dedicato alle aziende che presidiano la montagna

CINZIA ATTINA  
DOMODOSSOLA

Sono due aziende produttrici di formaggio dell'Ossola le protagoniste della ricerca di un team di studiosi dell'università statale di Milano, della Federico II di Napoli e della Tuscia. Sono Formazza Agricola e Dellapiazza di Cosasca (Trontano): grazie alle loro attività di allevamento di mucche da latte e di produzione casearia, sono state scelte per l'indagine sui formaggi di montagna. Durerà due anni il progetto delle tre università, finanziato dal bando Ager di una serie di fondazioni di cui Cariplo è capofila.

«Abbiamo conosciuto e apprezzato questo territorio grazie a un precedente progetto sulle carni di selvaggina - afferma Anna Gaviglio dell'università di Milano, responsabile scientifico del progetto -. Per questo abbiamo scelto due aziende ossolane che per noi rispecchiano i campioni ideali per condurre le ricerche».

La studio metterà in evidenza le proprietà nutrizionali di latte e formaggi di monta-



Mucche al pascolo in alpeggio

gna e nel contempo analizzerà i benefici che gli allevamenti montani donano alla collettività, presidiando il territorio e tutelando la biodiversità.

«Siamo contenti che gli esperimenti siano fatti sulle nostre aziende, ci siamo messi volentieri a disposizione - dice Lara Pennati di Formazza Agricola -. Al termine i risultati potranno essere riportati con tutte le aziende di montagna. Parte del nostro lavoro è già focalizzato sulle

analisi, ma una ricerca condotta a livello universitario permetterà di parlare in modo ancora più concreto delle qualità dei prodotti».

## Economia ambientale

Tutto questo servirà ai ricercatori di economia agraria e ambientale e di scienze dei consumi per capire quale percezione abbia il consumatore sul valore di certi prodotti di qualità, e quindi quanto sia disposto anche a pagare per averli. «Ci siamo resi conto che le persone hanno iniziato a capire il valore di quello che offriamo - spiega Jodi Maccaigno, dell'azienda Dellapiazza che da qualche mese ha aperto un punto vendita a Cosasca -. Un formaggio prodotto in alpeggio, noi d'estate portiamo le vacche al Monscera in val Bognanco, ha dei costi più alti di altri. Da parte nostra è fondamentale l'essere onesti nel proporre una cifra e nel contempo raccontare il lavoro e la qualità che si nasconde dietro a una semplice forma di formaggio». —

la Pieve

**Ars Uni Vco** La sostenibilità dell'economia montana al centro della giornata

la

# A scuola di allevamento alpino

prile  
cale

*Progetto  
universitario  
con l'Ossola  
protagonista*



Un momento della giornata dell'Ars Uni Vco sull'allevamento alpino

DOMODOSSOLA - Il progetto "Sistemi integrati di allevamento alpino; dai sistemi ecosistemici ai prodotti di alta montagna", che ha come partner l'università degli studi di Milano, dipartimenti di scienze veterinarie e di agraria, della Federico II di Napoli e della Tuscia è stato presentato nel pomeriggio di giovedì 11 aprile alla cappella Mellerio. Ben quattro i relatori presentati da Andrea Cottini il segretario di Ars.Uni.Vco che hanno trattato l'argomento.

Ha iniziato **Anna Gaviglio**, la responsabile scientifica del progetto, quale ha spiegato che il piano di lavoro che ha coinvolto imprese ossolane, Formazza Agricola di Lara Penati e l'azienda agricola di Trontano Marina Della Piazza di Jodi Maccagno, si occupa della valorizzazione della filiera della produzione del latte e dei prodotti di origine animale e in particolare i formaggi di montagna di al-

ta qualità.

Due gruppi di ricercatori e quattro filoni di studio e che gli obiettivi sono: individuare soluzioni per migliorare il reddito degli agricoltori montani, sostenere la filiera produttiva e suggerire nuove strategie per la promozione dei prodotti lattiero caseari di montagna.

## Filiera

**Tra i temi trattati durante l'incontro la valorizzazione del formaggio per migliorare il reddito degli agricoltori**

Le hanno fatto seguito tre componenti del gruppo di ricerca: Giovanni Savoini ha trattato le proprietà del latte e del formaggio, delle loro caratteristiche sensoriali e delle differenze fra quelli prodotti da vacche che mangiano erba fresca all'alpe rispetto all'alimenta-

zione a fieno nelle altre stagioni, poi **Eugenio Demartini** e **Chiara Mazzocchi** i quali hanno approfondito la disponibilità dei consumatori a pagare per i formaggi montani di alta qualità e per i servizi ambientali, questi ultimi intesi come paesaggio e ambiente.

Al termine un interessante dibattito con l'intervento di **Mauro Mottini**, il presidente dell'ordine degli agronomi del Piemonte e Valle d'Aosta (ha messo in evidenza l'importanza del packaging e che il Bettelmatt è la Rols Royce dei formaggi), **Giovanni Morandi** il neo direttore della Latteria antigoriana (ha ricordato che il formaggio ossolano può fregiarsi della denominazione Dop), **Elio Gasco** della Coldiretti di No-

vara e Vco (si è complimentato per il valore della ricerca) infine due produttrici **Vittoria Riboni** dell'azienda agricola Fattoriamo di Premia e Lara Penati di Formazza Agricola le quali hanno ricordato la valenza ambientale dell'agricoltura di montagna.

Durante l'incontro sono intervenuti anche **Francesca Zanetta** (la fondazione Cariplo, di cui lei è commissaria, è capofila del progetto) e il presidente della provincia **Arturo Lincio** che hanno evidenziato come la riscoperta dei prodotti di alpeggio abbiano un'importante ricaduta sul territorio con una doppia valenza: la grande qualità e la cura dell'ambiente e quindi il sostegno agli agricoltori è un'azione molto importante.

**Carlo Pasquali**