

ALTA e bella VALLE DI SUSÀ

+ 8 !!!!
72 Pagine

RIVISTA DI COSTUME • ATTUALITÀ • CURIOSITÀ • APPUNTAMENTI L. 6.000

CON VIDEOCASSETTA
L. 16.000



P. Trimestre • Marzo 1999 • Anno II • Numero 4 • Sped. in A. P. 45% - Art. 2, Comma 20/B - Legge 662/96 - Filiale di Torino

Quel Giro del '59...



MONTAGNE
DOC

CASTELLI E PARCHI
DEL PINEROLESE

ANDREA GRISA
E LO SNOWBOARD



CASEIFICAZIONE IN ALPEGGIO: SOGNO O REALTÀ?

di Giuseppe Zeppa

*Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse
Agroforestali - Università degli Studi di Torino*

*Lavoro eseguito con il contributo della Regione Piemonte
nell'ambito del 'Progetto regionale di caratterizzazione
della Toma piemontese' e presentato, in parte al Convegno
'Caseificazione in alpeggio: si può?... Si può fare'
(Susa, 7.11.1998)*

C'era una volta... - Un re! - diranno subito i lettori. No, avete sbagliato. C'era una volta un alpeggio. Non di quelli moderni, in mattoni e cemento col tetto in tegole marsigliesi, ma di quelli in pietra con il tetto in lose ed il comignolo piccolo piccolo da cui usciva sempre un filo di fumo. Anche ad agosto.

Ora non c'è più. Dicevano che non era igienico, che non rispettava le normative e così lo hanno chiuso. Ha resistito alcuni anni e poi è crollato. Al suo posto ora c'è un cumulo di pietre, tanti rovi sempre più alti ed un bosco sempre più fitto ed impenetrabile, ottimo nascondiglio per vipere e cinghiali.

Valle di Susa, Valli di Lanzo, Valli del Chisone. In quante altre valli questa triste fiaba si sta consumando in questi anni?

Esiste una normativa che dev'essere rispettata, ma il rispettarla implica chiudere gli alpeggi o meglio impedire a chi vi pratica la monticazione di caseifi-

care e di vendere alla luce del sole i suoi prodotti. E ciò, di fatto, significa chiudere gli alpeggi.

A questa necessità inderogabile si contrappone però la necessità altrettanto inderogabile di salvaguardare i margari già alle prese con altre normative igienico-sanitarie, con i rendiconti finanziari, con le quote latte ed altri ammenicoli vari.

Ma non solo. Esiste anche la necessità di salvaguardare la montagna, evitare che venga abbandonata completamente, che divenga "... una selva oscura... selvaggia e aspra e forte..."

Ecco comparire quindi le deroghe per le piccole produzioni, per le produzioni tipiche e per quant'altro ancora. Ma le deroghe sono lasciate alla discrezionalità umana e quindi eccole comparire in quella valle e non in quella vicina, eccole agire per chi produce Toma e non per chi produce Seiras del fen, eccole giustificare il locale di stagionatura e non quello di caseificazione in un turbine sempre più vorticoso di circolari esplicative.

Una legge della termodinamica asserisce che l'entropia di un sistema tende costantemente ad aumentare ed è proprio quello che sta succedendo nel comparto lattiero-caseario. Tutti, politici, amministratori, consulenti, organizzazioni professionali, organi di controllo aggiungono a questo mosaico una nuova tessera, ma ognuno lo fa in tempi e luoghi diversi così che non vi sia confronto e soprattutto che non si riesca mai a vedere l'insieme del disegno.

In un Convegno svoltosi alcuni mesi or sono a Susa si auspicava un 'tavolo di concertazione' fra tutti gli operatori per dirimere la questione alpeggi. Ben venga questo 'tavolo', ma che non sia tavolo 'virtuale' ove dibattere temi filosofici e demagogici, ma sia

l'occasione per discutere dei dati di fatto oggettivi e da cui emergano indicazioni precise per chi in montagna ci deve vivere ed operare.

Quello che segue vuole essere il modesto contributo di un tecnologo alla discussione in questo tavolo perché, non dobbiamo dimenticarlo, non basta fare sì che in alpeggio si produca formaggio per aver risolto i problemi dei margari e della montagna.

Se si vuole veramente la salvezza dei margari e della montagna, il formaggio che si produce dev'essere anche buono, privo di difetti e, soprattutto, costante nella sua 'variabilità' produttiva.

Lo spunto per questo contributo viene dai risultati ottenuti dai rilievi strutturali e tecnologici effettuati nel biennio 1995-96 dall'Istituto Lattiero Caseario di Moretta (CN) in collaborazione con il

Di.Va.P.R.A. dell'Università degli Studi di Torino presso le Aziende afferenti al 'Progetto di caratterizzazione della Toma piemontese' coordinato dalla Regione Piemonte.

Nel corso del biennio sono state visitate in Piemonte ben 65 aziende produttrici di Toma di cui 30 appartenenti alla tipologia 'alpeggio' e 35 alla tipologia 'fondovalle'. In quest'ultimo gruppo sono state inserite oltre alle aziende dei produttori che non alpeggiano anche le aziende di fondovalle dei produttori che alpeggiano.

In entrambi i gruppi la caseificazione non viene quasi mai effettuata in locali costituenti una unità strutturale unica (Tabella 1), ma è presente un locale di ricevimento, uno di lavorazione ed uno di stagionatura annessi all'azienda e spesso utilizzati anche per altre funzioni (cantina, magazzino ecc.).

Il locale di ricevimento del latte è quasi sempre assente in alpeggio, mentre risulta abbastanza diffuso nelle aziende di fondovalle. Il locale di lavorazione è, ovviamente, sempre presente anche se spesso vengono destinati alla caseificazione i locali più diversi, non ultima, soprattutto in alpeggio, la cucina stessa dell'azienda. A differenza delle aziende di fondovalle, negli alpeggi esiste sempre un locale di stagionatura in quanto è più difficile la vendita del prodotto

Tabella 1 – Situazione strutturale dei locali aziendali per le aziende afferenti al 'Progetto Toma'.

	Alpeggio (n=30)		Fondovalle (n=35)	
	si	no	si	no
Locali uniti	5	25	4	31
Locale di ricevimento	2	28	11	24
Locale di lavorazione	30	=	35	=
Locale di stagionatura	30	=	29	6

Tabella 2 – Caratteristiche dei locali aziendali utilizzati per la produzione della 'Toma piemontese' (S: sufficiente; I: insufficiente)

Alpeggio (n=30)	Ricevimento		Lavorazione		Stagionatura	
	S	I	S	I	S	I
Pavim. lavabili	1	1	7	23	2	28
Pareti impermeab.	=	2	7	23	=	30
Soffitti intonac.	=	2	6	24	2	28
Protez. insetti/rodit.	=	2	2	28	3	27
Porte lavabili	=	2	5	25	2	28
Lavandino	=	2	11	19	=	30

Fondovalle (n=35)	Ricevimento		Lavorazione		Stagionatura	
	S	I	S	I	S	I
Pavim. lavabili	4	7	24	11	15	14
Pareti impermeab.	3	8	25	10	8	21
Soffitti intonac.	4	7	20	15	15	14
Protez. insetti/rodit.	3	8	20	15	17	12
Porte lavabili	4	7	18	17	14	15
Lavandino	2	9	24	11	1	28

fresco ai grossisti ed è economicamente interessante, invece, la vendita diretta in azienda del prodotto stagionato.

Anche per la stagionatura esiste una accentuata difformità di situazioni. Il locale più diffuso rimane la cantina dell'azienda dove il proprietario conserva spesso anche le sue provviste alimentari.

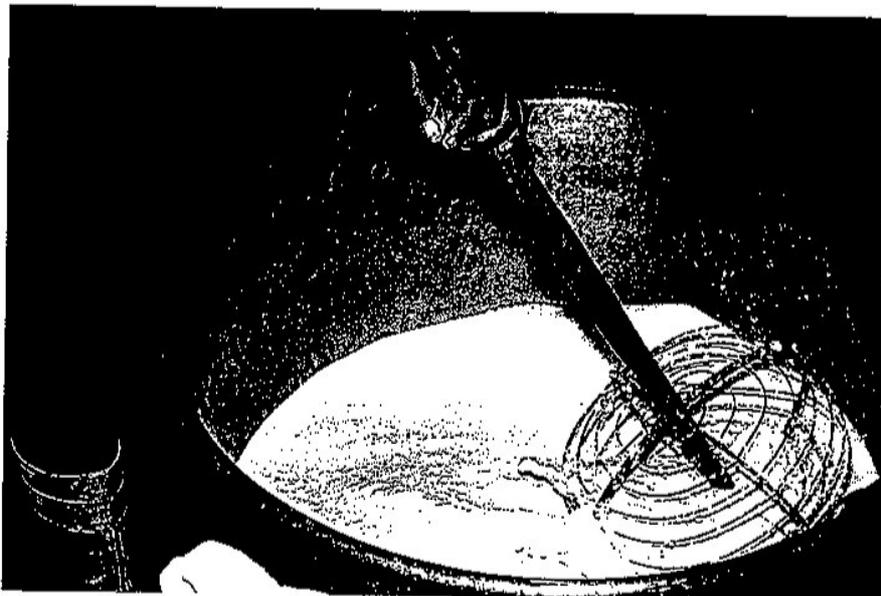
Esiste quindi da parte di molti produttori di Toma piemontese una doppia errata convinzione: che il formaggio si possa fare ovunque purchè vi siano un tavolo ove porre la cagliata a spurgare ed un contenitore riscaldabile ove fare avvenire la coagulazione e che lo si possa conservare in qualunque locale purchè umido e fresco.

A conferma delle condizioni non ottimali in cui viene prodotta e stagionata la Toma vi sono i risultati relativi al censimento dello stato igienico-sanitario dei locali utilizzati per il ricevimento del latte, la lavorazione e la stagionatura (Tabella 2).

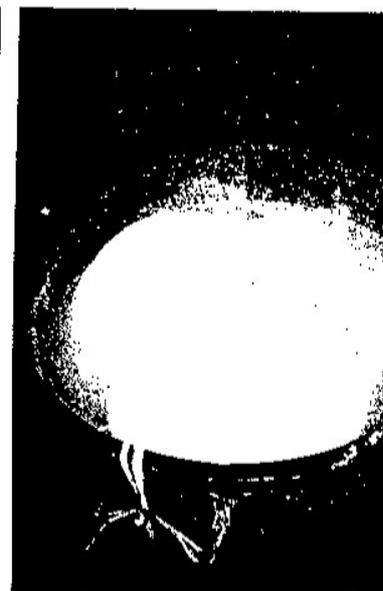
Il DPR 54/97, la norma che regola attualmente il settore lattiero-caseario per gli stabilimenti a produzione limitata, categoria in cui ricadono tutti i produttori singoli esaminati, prevede all'allegato B, capitolo II che "...Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle materie prime e dei prodotti, i pavimenti, le pareti, i soffitti e tramezzi devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti... Nei locali adibiti alla fabbricazione e allo stoccaggio del latte e dei prodotti a base di latte non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti e qualunque altro parassita devono essere sistematicamente eliminati nei locali o sulle attrezzature... I reparti di lavoro e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti autorizzati"

Sono quindi proprio gli alpeggi che evidenziano i maggiori problemi igienico-sanitari. Pochi sono infatti quelli con pavimenti o pareti lavabili nel locale di caseificazione ed ancor meno quelli con sistemi di

Rottura della cagliata con lo spino presso l'Alpe Tour, Mompantero. Foto Peolussia.



Salatura in salamoia, utilizzata presso l'Alpe Brusà del Plan, Valle Argentera. Foto Berton.



protezione nei confronti di insetti e/o roditori. La presenza di un lavandino è abbastanza diffusa, soprattutto nel locale di caseificazione anche in relazione all'utilizzo promiscuo del locale stesso. Nei locali di stagionatura risultano quasi sempre assenti le pareti ed i pavimenti lavabili. Molto grave la scarsa diffusione, anche in questi ultimi, di protezioni contro i roditori e gli insetti, frutto della diffusa convinzione che né gli uni né gli altri possano determinare danni rilevanti al prodotto. In pianura invece le condizioni di produzione migliorano nettamente e nella maggioranza dei casi risultano accettabili o addirittura buone.

IL FORMAGGIO

Nel corso del biennio 1995-1996 sono stati eseguiti altresì 266 campionamenti di formaggio 'Toma piemontese' da forme intere con un'età compresa fra i 20 ed i 50 giorni.

Benchè in fase di campionamento non siano state rispettate le prescrizioni previste dal DPR 54/97 per quanto riguarda il loro numero ed il calcolo del valore medio, è possibile ugualmente definire lo stato igienico-sanitario dei formaggi esaminati

confrontando i risultati ottenuti per i parametri microbiologici con quelli previsti dallo stesso DPR 54/97. (Tabella 3)

In nessun campione è stata riscontrata la presenza di *Listeria* o di *Salmonella* e ciò costituisce un evidente indice di sicurezza microbiologica del prodotto.

Anche per gli altri quattro indici i risultati sono lusinghieri. Il numero di campioni con cariche batteriche inferiori a quelle considerate accettabili dal DPR 54/97 è infatti molto elevato. Anche nel caso dell' *E. coli*, dove però vi sono molti campioni per i quali non è stata effettuata la determinazione, il numero di formaggi con una carica in *E. coli* superiore al valore massimo consentito dal DPR 54/97 è irrilevante.

Questi risultati confermano quanto evidenziato da Mosso e coll. (1993) in una recente indagine sulle caratteristiche microbiologiche della Toma prodotta in Provincia di Torino. In nessuno dei 62 campioni analizzati dai suddetti Autori è stata infatti rilevata la presenza di *Salmonella*, di *Listeria monocytogenes* e di *Yersinia enterocolitica*. Solo in quattro campioni è stata isolata *Listeria innocua* proveniente da un inquinamento ambientale.

Per quanto concerne i Coliformi totali ed *Escherichia coli*, indicatori dell'adeguatezza delle condizioni di

Tabella 3 - Confronto fra le caratteristiche microbiche della Toma piemontese ed i limiti fissati dal DPR 54 (m: limite accettabile; M: limite massimo; n: numero campioni; ni: non indicati).

	Tipo di latte caseificato	m	M	n	n < m	n > M	ni
<i>Listeria monocytogenes</i>		assente		266	assente		
<i>Salmonella spp.</i>		assente		266	assente		
<i>Staphylococcus aureus</i>	Latte crudo	1.000	10.000	217	193	13	
<i>Staphylococcus aureus</i>	Latte pastorizzato	100	1.000	49	46	2	
<i>Escherichia coli</i>	Latte crudo	10.000	100.000	217	113	4	95
<i>Escherichia coli</i>	Latte pastorizzato	100	1.000	49	30	1	17
Coliformi totali	Latte pastorizzato	10.000	100.000	49	46	1	

Stagionatura della Toma piemontese presso l'Alpe Souheran, Pian del Fraiss. Foto Falchero.

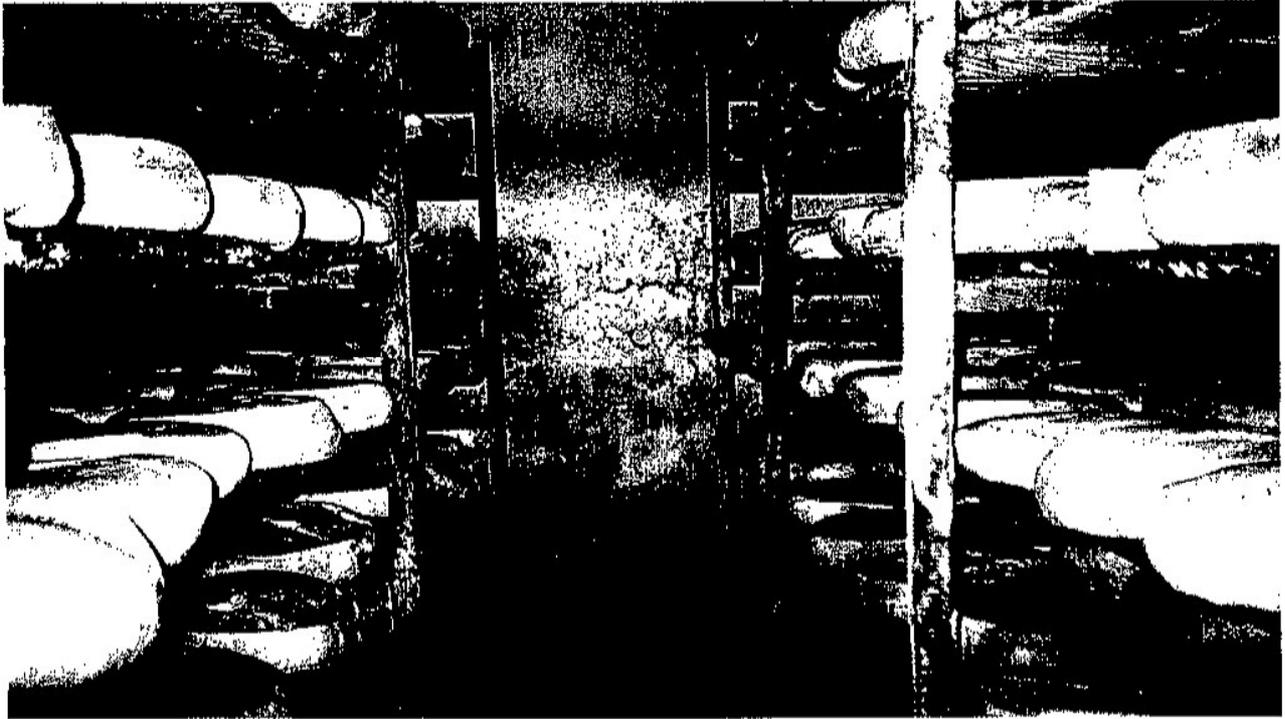


Tabella 5 - Distribuzione di frequenza per *Escherichia coli* (MPN/g) nei campioni di 'Toma piemontese' in funzione delle caratteristiche degli alpeggi (Mosso et al., 1993).

	<i>Alpeggi con strutture adeguate</i>	<i>Alpeggi con strutture inadeguate</i>
Campioni	28	34
<1.100	17	14
1.100 ÷ 11.000	4	6
> 11.000	2	6

Tabella 4 - Distribuzione di frequenza per i coliformi totali (MPN/g) nei campioni di 'Toma piemontese' in funzione delle caratteristiche degli alpeggi (Mosso et al., 1993).

	<i>Alpeggi con strutture adeguate ed igiene sufficiente</i>	<i>Alpeggi con strutture adeguate ed igiene insufficiente</i>	<i>Alpeggi con strutture inadeguate</i>
Campioni	20	8	34
<1.100	10	3	9
1.100 ÷ 11.000	4	-	8
> 11.000	6	5	17

lavorazione, i valori di carica batterica sono stati rapportati alla adeguatezza delle strutture ed alla loro igienicità. (Tabella 4)

Dall'esame dei dati risulta come negli alpeggi in cui le strutture sono adeguate e l'igiene sufficiente il contenuto in coliformi sia minore di quello rilevabile laddove tale situazione non si verifica. Un risultato analogo si ottiene esaminando esclusivamente il contenuto in *Escherichia coli*, microorganismo indicatore di igiene dei formaggi, ma anche anticaseario e potenziale agente di alterazioni. (Tabella 5)

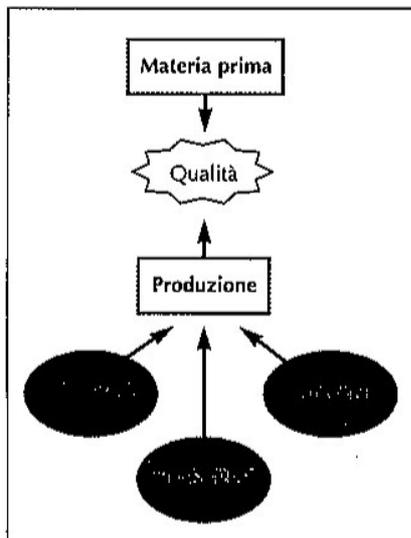
È interessante notare peraltro che vi sono diversi campioni provenienti da alpeggi strutturalmente adeguati in cui le cariche batteriche sono ugualmente elevate. Gli Autori ritengono che questa discrepanza sia da ascrivere alla mancata osservanza di norme di

buona lavorazione in alcune fasi del ciclo produttivo ed in particolare nella mungitura e nella manutenzione di recipienti ed utensili.

CONCLUSIONI

I risultati riportati fanno riferimento agli alpeggi piemontesi, ma sono perfettamente trasferibili a quelli della Valle di Susa di cui, peraltro, non esiste tuttora né un censimento né una descrizione completi ed aggiornati. Uno dei primi interventi della Pubblica Amministrazione (Regione, Provincia, Comunità Montane) dovrebbe quindi essere un accurato rilievo strutturale poiché non si può salvaguardare ciò che non si conosce. A questo censimento degli alpeggi dovrà naturalmente seguire l'adeguata

Figura 1: I fattori che determinano la qualità di un prodotto caseario.



mento delle strutture di caseificazione in quanto ciò consentirà di aumentare l'igiene dei prodotti e diminuire le perdite a causa di processi alterativi; in sintesi di aumentare la qualità delle produzioni casearie.

Ma questo adeguamento

non dovrà essere una ottusa applicazione della legge quanto una illuminata interpretazione della normativa che compendia la particolare realtà storica, culturale, topografica ed economica costituita dagli alpeggi alle imprescindibili esigenze igienico-sanitarie del consumatore.

Grande aiuto in questa fase potrà venire dal 'tavolo di concertazione' di cui si è detto nella premessa e che costituisce il luogo ideale per un confronto

costruttivo fra le diverse parti che hanno a cuore il problema.

Attenzione però. La qualità di un prodotto è quasi sempre il risultato dell'azione sinergica di più fattori di cui le strutture rappresentano solo una piccola frazione. (Figura 1)

Pertanto se si vorrà innalzare la qualità delle produzioni casearie di alpeggio sarà necessario un intervento mirato su tutte le componenti della qualità stessa ed in particolare sulla professionalità degli operatori in quanto, stante la qualità del latte, è il 'buon casaro' che produce il 'buon formaggio'.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

AA.VV. (1998) - *Toma Piemontese. Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura*

AA.VV. (1997) - *Guida pratica per la produzione di latte di qualità. Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura.*

AA.VV. (1998) - *Guida alla predisposizione del piano di autocontrollo nei caseifici aziendali. Ist. Latt. Cas., Moretta (CN)*

AA.VV. (1997) - *Norme igienico sanitarie per produzione e trasformazione del latte. Regione Piemonte, Assessorato Sanità.*

Mosso C., Lombardi C., Garrou E., Berno C., Croletto E., Giaccone L., Fracchia D., Gai Minietti F. (1993) - *Indagine microbiologica su una produzione casearia tipica delle montagne piemontesi. Industrie Alimentari, XXXII, 613-617.*

Salvadori del Prato O. (1997) - *La direttiva 92/46 è finalmente legge dello Stato italiano. Il latte, 22, 5, 44-52.*

**Tutta la gamma
swatch+**

in esclusiva per la Valle di Susa

Olivero

*Gioielleria
Oreficeria*

A BUSSOLENO sotto i portici - Via Traforo, 25 - Tel. 0122.49105