

'Formaggi di razza' con latte di asina

Il gruppo operativo ha iniziato la sperimentazione. L'obiettivo è anche contrastare la riduzione della biodiversità animale

AMIATA

Si chiama «Formaggi di Razza» il gruppo operativo che ha iniziato la sperimentazione per quanto riguarda la produzione di formaggi con latte di asina dell'Amiata. Nato per rispondere alle necessità di valorizzare le razze autoctone in via di estinzione come l'Asino Sorcino Amiatino, Vacca Maremmana e Pecora Amiatina, questo progetto ha come obiettivo anche quello di contrastare la riduzione della biodiversità animale. Il progetto, finanziato grazie a un bando regionale all'interno de Psr 2014-2020, è strutturato secondo la formula dei gruppi operativi, che prevedono l'affiancamento delle aziende agricole a enti di ricerca, pubblici e/o privati, e a soggetti che poi operino il trasferimento tecnologico.

Al progetto partecipano, oltre



alla Genomamiata, associazione capofila, l'azienda agricola di Elisa Bindi di Arcidosso, quella di Graziano Franceschelli e Caseificio Fonte Mozza di Santa Fiora, il Parco Faunistico del Monte Amiata di Arcidosso, la Next Technology Tecnotessile di Prato, lo studio Agricis di Sas-

so d'Ombrone e l'Università di Firenze-Dagri.

In particolare, l'attività scientifica del progetto è curata dalla professoressa Clara Sargentini e dal dottor Roberto Tocci. «Uno degli obiettivi - spiegano i protagonisti - è la sperimentazione di nuove produzioni casearie di nicchia, andando a riscoprire nelle razze autoctone attitudini produttive che si sono perse nel tempo. La realizzazione dei primi formaggi, avvenuta presso il caseificio Fonte Mozza di Santa Fiora, è stata un'operazione complicata. «Sono stati realizzati la ricotta di asina e un formaggio asinino con latte di asina misto a latte di pecora amiatina. - spiegano - Il latte di asina ha problemi di coagulazione e necessita di aggiunta di cagli particolari (come quello di cammello) che sono in corso di sperimentazione assieme a quelli più tradizionali».

Altra sperimentazione, è quella legata alla lana della pecora amiatina, che opportunamente trasformata in micro-palline di lana, può trovare nuova vita per le imbottiture di piumini e altre tipologie di indumenti.

«E' un'esperienza molto interessante e nuova - ha commentato Giovanni Alessandri, coordinatore del progetto- che dimostra come l'Amiata abbia ancora molte potenzialità circa i prodotti agricoli». Non meno importanti saranno le attività di formazione e divulgazione collegate al progetto, curate dall'agenzia formativa Heimat e dalla Cipa-at di Grosseto.

«Il Progetto Formaggi di Razza - afferma Lorenzo Fazzi, presidente di Genomamiata - rappresenta per il territorio dell'Amiata un test importante di cooperazione e collaborazione tra aziende agricole, associazioni, imprese ed enti di ricerca».

Nicola Ciuffoletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA