



Filiera corta: valorizzazione dei prodotti di montagna

Nostrano Valtrompia D.O.P.



Dott. Agronomo Fausto Cavalli

Padenghe del Garda (BS), 21/03/24

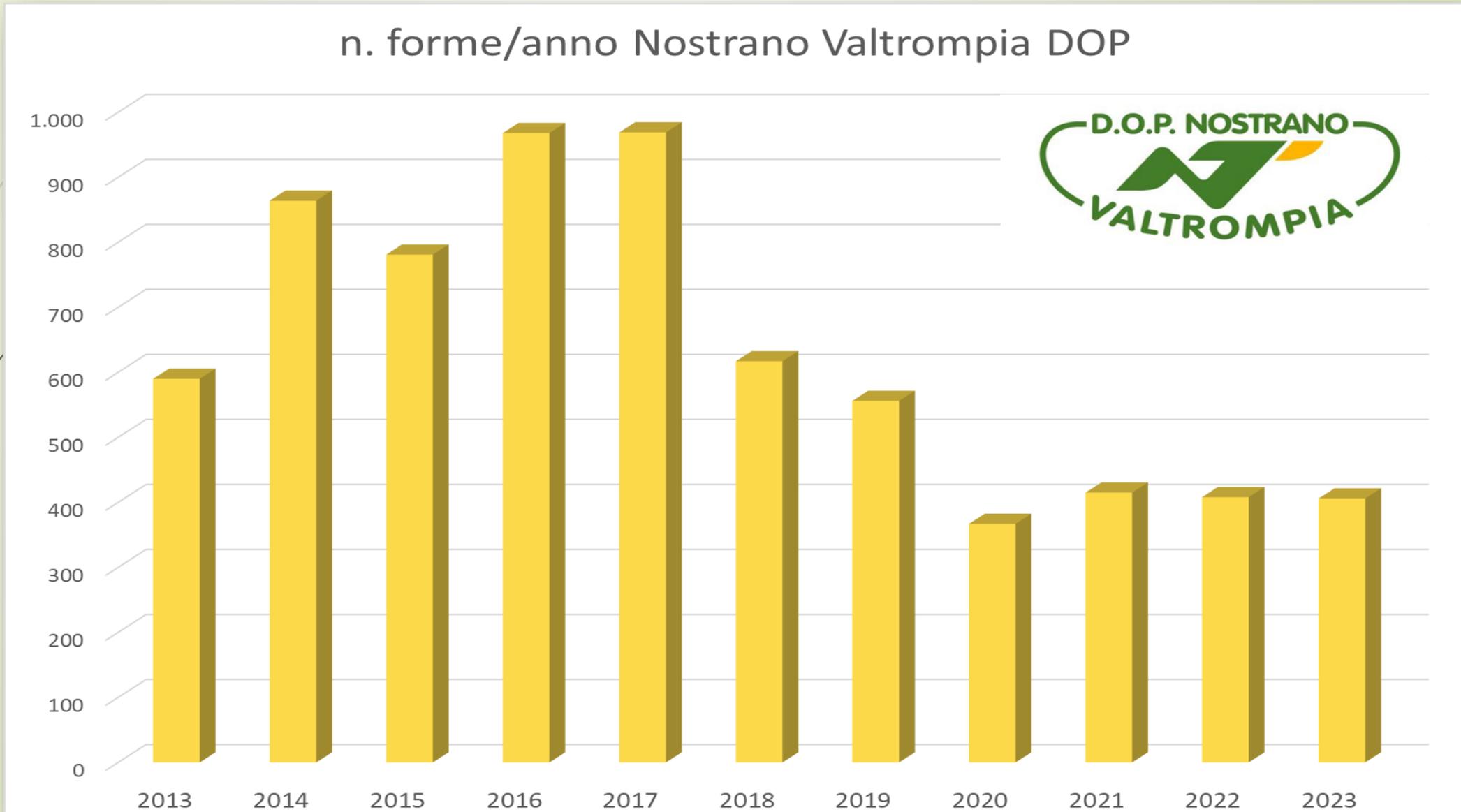
Caratteristiche del formaggio Nostrano DOP: area geografica e alimentazione

- La **zona di produzione** e di stagionatura appartiene ai comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Quarone e Civine.
- Il latte proviene dalla zona di produzione ed è **ottenuto da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico**, per almeno il 90% del totale. Il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci.
- La razione alimentare delle vacche, è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 75% della sostanza secca totale; concentrati di cereali, leguminose e loro sottoprodotti, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori, non superano il 25% della sostanza secca della razione.
- Le vacche devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee, provenienti dal territorio, sufficiente a garantirne l'alimentazione per almeno il 50% del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.
- Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo, per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.
- Non è consentita l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.

Caratteristiche del formaggio Nostrano DOP:

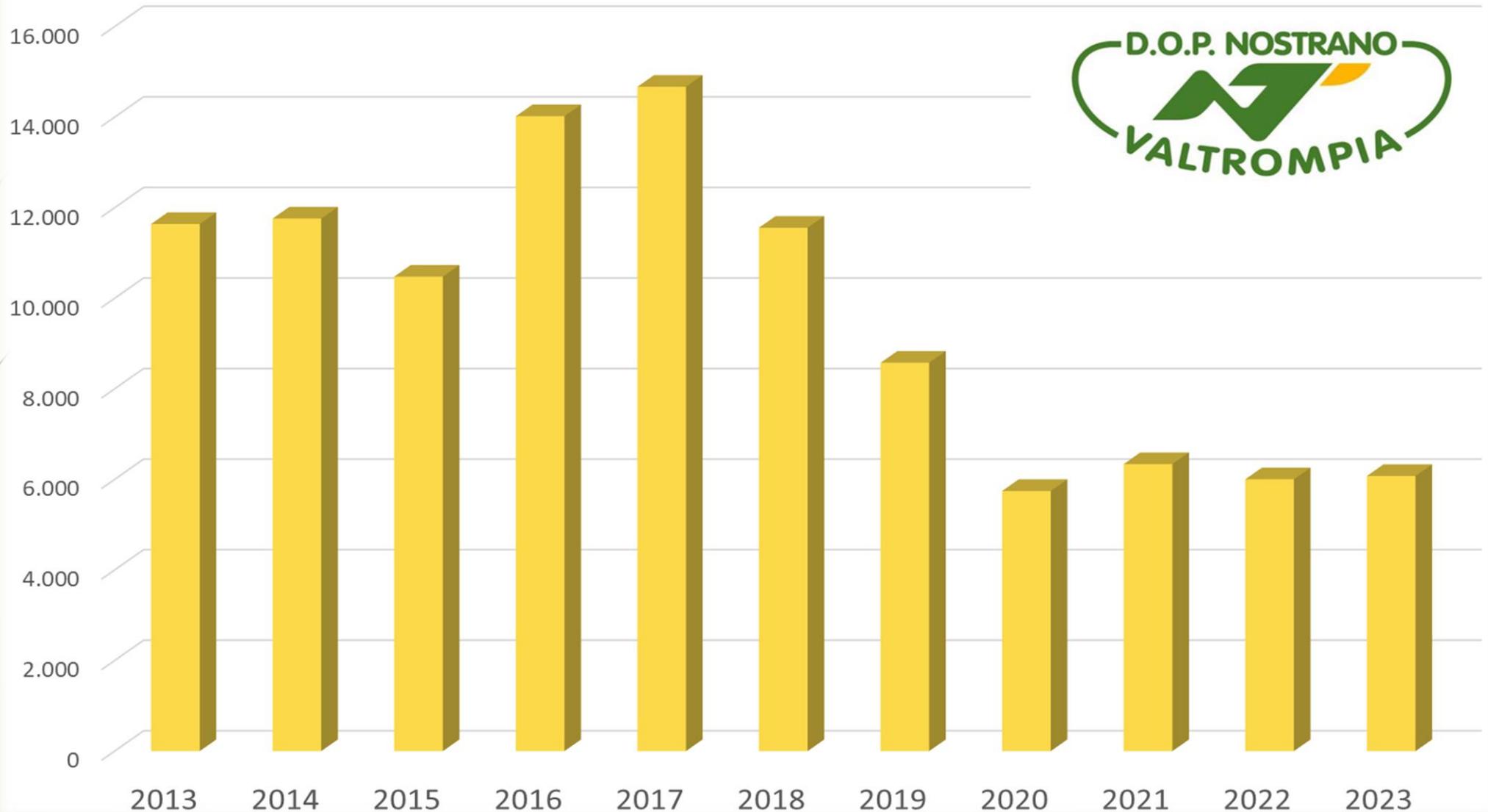
- ▶ Formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano;
- ▶ Si utilizza il latte derivante al massimo da quattro munte consecutive, con l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da 10 a 48 ore;
- ▶ Riscaldamento del latte alla temperatura di coagulazione, compresa tra 36 e 40 gradi, segue periodo di rottura della cagliata e riposo e poi cottura a temperature comprese tra 47 e 52°C;
- ▶ Trasferimento della cagliata in fascera con impressa in rilievo la scritta "Nostrano Valtrompia";
- ▶ Diametro delle forme è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm;
- ▶ Peso della forma può variare da 8 a 18 kg;
- ▶ Contenuto di grasso, riferito al formaggio tal quale, è compreso tra 18 e 28%;
- ▶ Durata minima della stagionatura è di 12 mesi (13 mesi);

I numeri del Nostrano Valtrompia DOP



I numeri del Nostrano Valtrompia DOP

Nostrano Valtrompia DOP kg prodotti



La stagionatura in miniera di Graticelle di Bovegno (BS)



La miniera di formaggio:

190 m di lunghezza

1.100 posti forma per la stagionatura

temperatura costante di 13°C

umidità costante 95%



Le attività di consulenza



- ✓ **Promuovere** il formaggio Nostrano Valtrompia DOP tramite fiere, mercati, eventi (nel 2023 n.21) e visite guidate alla miniera di stagionatura di Graticelle,
- ✓ **Controllare** e **marchiare** i formaggi corrispondenti alle caratteristiche del Disciplinare di produzione del Nostrano Valtrompia DOP,
- ✓ Effettuare **Verifiche Ispettive interne** per il controllo del rispetto dei parametri previsti dal Disciplinare di Produzione,
- ✓ Affiancare l'allevatore durante le **Verifiche Ispettive** da parte dell'Ente di certificazione CSQA,
- ✓ Manuale di produzione **HACCP** della miniera di stagionatura (marchio CE) e controllo analitico,
- ✓ **Formazione dei soci** (marketing, valutazioni economiche, qualità produzioni)
- ✓ **Raccogliere i dati** di produzione e trasformazione mensili e comunicarli all'Ente di certificazione,
- ✓ **Vigilare** sul rispetto della DOP (frodi al commercio),
- ✓ Collaborare all'**organizzazione** della Rassegna razza Bruna

(5 maggio 2024 a San Colombano BS)

La consulenza Lombardia Alleva:
controllo della dieta delle bovine,
in alpeggio e nelle stalle di fondo
valle, per il rispetto del Disciplinare
di produzione DOP







Finanziamento del Consorzio di Tutela (soci e Ente)

- ▶ Costo di gestione delle attività di consulenza tramite bando regione Lombardia con finanziamento dell'80% a fondo perduto (Misura 2.1 del PSR) Lombardia Alleva
- ▶ Comunità Montana di Valtrompia (miniera)
- ▶ Gestione stagionatura in miniera di Graticelle e visite guidate
- ▶ Quote associative



Valutazioni economiche: produrre Nostrano Valtrompia conviene..€

Prezzo di vendita al pubblico Euro 23-27/kg

	litri latte	resa	kg alla vendita	€/kg	€ totali
Nostrano	200	7,5%	15	€ 23,00	€ 345,00
formaggella	200	12,0%	24	€ 7,00	€ 168,00



Grazie dell'attenzione !



10^a RASSEGNA BRUNA VALTRUPLINA
7 maggio 2023
loc. piani di Naani, S. Colombano di Collio (BS)



PROGRAMMA
8.30 Inizio manifestazione
13.30 Premiazioni e ringraziamenti
15.30 Esibizioni e ringraziamenti
A seguire Giuliano Bianchi e Federico Crippa con le loro fisarmoniche
17.00 Chiusura della manifestazione

REGOLAMENTO
*La manifestazione è riservata a brune alpine e ob di proprietà dell'azienda da almeno 6 mesi.
*Le vacche presenti dovranno provenire da allevamenti ufficialmente indenni da TBC, Brucellosi e Leucosi.
*Alla manifestazione saranno esposte anche razze caprine presenti in valle (max 5 capre + 1 becco e 6 capre per ogni allevamento).
*Le capre dovranno provenire da allevamenti ufficialmente indenni da Brucellosi.
*Gli animali (vacche e capre) dovranno essere muniti di collane in cotone (tagàm) e campanaccio.
*La valutazione dei capi bovini presenti sarà a cura di un giudice dell'AMAB (Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna).
*A tutti gli allevatori partecipanti sarà riservato un premio di partecipazione.
*Tutti i partecipanti alla manifestazione potranno esporre i loro prodotti lattiero caseari.
*Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali.
*Iscrizioni entro e non oltre il 23/04/2023 cell: 3394255385 Silvana - email: memmo.village@libero.it



Grazie a chi ha partecipato alla buona riuscita della manifestazione con contributi economici a mettendo a disposizione il proprio tempo. Grazie soprattutto ai veri protagonisti della giornata : gli allevatori e alle famiglie Rambaldini Piero e Nicolini Marco per la concessione degli spazi.

Per info: Fausto Piotti 339 7150844 - Alberto Lazzari 3393 776905 - Silvio Zanini 338 6778470