

ANALISI DEI FABBISOGNI DEL SETTORE

In Campania la filiera lattiero-casearia rappresenta uno dei principali segmenti economici dell'agro-alimentare ed è caratterizzata da notevoli tipicità territoriali. Basti pensare alla mozzarella di Bufala Campana DOP, alle paste filate fresche e ai pecorini del Matese. Tuttavia, nonostante questa produzione di pregio, da un'analisi del comparto emerge un calo degli acquisti (-6,1 % nel periodo 2001-2010, fonte Ismea), a fronte di un aumento della produzione, ad esempio, di formaggi a pasta molle (trend 855% dal 2002 al 2010). Ciò è confermato dal trend in calo dei prezzi delle paste filate (-14,87 % per il caciocavallo, -1,51 % per la scamorza, negli ultimi 5 anni). D'altro canto, l'interesse per i prodotti caseari a breve e media stagionatura è ancora elevato, e questi rappresentano un segmento di mercato in espansione, mentre i formaggi stagionati vedono un calo degli acquisti (circa il -10,9%). Da questa semplice analisi emerge a livello regionale una situazione ormai generalizzata, ossia la staticità dell'offerta casearia, che penalizza in particolare quelle imprese che conferiscono il prodotto nel circolo della GD. Alla base di questa staticità vi è un'esigenza di innovazione, esplicita ed implicita, in termini di prodotto e processo, che le singole imprese non sono in grado di soddisfare; un'innovazione che, anche in risposta alla tendenza del mercato, investa sui formaggi freschi e a breve stagionatura. Il consumatore, sempre più informato, cerca in un prodotto alimentare la qualità, come primo requisito: qualità degli ingredienti, qualità organolettica, quella salutistica ed infine quella del processo (in termini di consumi energetici e produzione di CO₂). Il consumatore italiano è sempre più sensibile agli aspetti etici ed ecologici della produzione, ed aumenta il numero di coloro che cercano prodotti caseari ottenuti con coagulanti non animali, fra esse vi sono ad esempio i vegetariani e/o coloro che professano una religione che non ammette l'uccisione di animali, se non con un rituale ben preciso (prodotto Halal). Questo comparto di mercato esprime una domanda potenziale di prodotti caseari delle diverse tipologie, a partire dal ben noto fior di latte. Il capofila del progetto FORVEG vanta esperienze importanti nell'ambito dell'utilizzo di coagulanti vegetali nel processo di caseificazione per la produzione dei formaggi a pasta molle (sia in laboratorio che come facilitatore di processi di innovazione). Questi processi innovativi hanno suscitato un notevole interesse fra gli imprenditori caseari; inoltre un'incoraggiante conferma è pervenuta dai consumatori, i quali hanno manifestato un apprezzamento per i formaggi innovativi ben oltre le aspettative. L'elevato grado di accettabilità riscontrato, ha fatto intravedere la potenzialità del mercato dei formaggi a coagulante vegetale, anche nel settore delle paste filate, che si offre come valida alternativa ai formaggi tradizionali sotto diversi aspetti: da un punto di vista edonistico-sensoriale, si presenta con tessitura della pasta e profilo gusto-olfattivo innovativi; da un punto di vista etico-sociale, si presenta con una tecnologia che si confà ad una categoria di consumatori in continua espansione (per motivi etico-religiosi, es. vegetariani). Alla luce del successo riscontrato dalle precedenti iniziative del capofila nel campo dei coagulanti vegetali, validati esclusivamente nel settore dei formaggi a pasta molle, il progetto FORVEG si propone l'obiettivo di validare nuovi prodotti caseari, nel settore delle paste filate a base di latte vaccino, utilizzando coagulanti vegetali. I nuovi prodotti si differenzieranno dai formaggi tradizionali non solo per la natura del coagulante, ma anche per le caratteristiche organolettiche finali, in termini di texture, sapore e shelf-life. L'assunto del progetto è la possibilità di colmare quella nicchia di mercato, in continua espansione, dei prodotti caseari a base di coagulanti vegetali, sia con tecnologie affermate, come quelle delle paste filate, sia con tecnologie alternative.

TRASMISSIBILITÀ DELL'INNOVAZIONE

Il progetto si basa su una intensa attività di ricerca sviluppata in precedenza dal capofila e, in parte, dal partenariato, nel campo della produzione di formaggi innovativi e, in particolare, circa l'impiego di coagulanti di tipo vegetale. La proposta di collaudo intende immettere, nella filiera lattiero-casearia bovina, elementi di innovazione sia a livello di prodotto e sia a livello di processo. Le innovazioni oggetto di collaudo, in questo caso, rispondono ad una precisa richiesta degli operatori del settore lattiero-caseario campano che hanno espresso, in più occasioni e in tutte le province della regione Campania, l'esigenza di avere a disposizione, per diversificare l'offerta, nuovi coagulanti ed introdurre innovazioni a livello delle tecnologie a pasta filata (Fior di latte, provole, ecc.) settore ampiamente consolidato nel panorama produttivo regionale. La proposta immette elementi di innovazione a livello trasformazione, trasferimento e valorizzazione. Si vuole raggiungere l'obiettivo prefisso attraverso tre linee specifiche di intervento convergenti: a) validazione di nuovi coagulanti a base vegetale; b) validazione di tecnologie casearie innovative a base di coagulanti vegetali, nel settore delle paste filate; c) sviluppo di linee casearie erborinate. Il know how raggiunto circa le nuove tecnologie casearie con coagulante vegetale verrà utilizzato per collaudare, presso i caseifici partner, nuovi formaggi individuati come potenzialmente richiesti dal mercato. Nelle linee di intervento (WP) dedicate alle tecnologie innovative casearie, si opererà trasversalmente valutando anche l'effetto della stagionalità e dello stadio di lattazione sulla qualità dei formaggi innovativi. Le innovazioni sono da considerarsi di immediata trasferibilità alle aziende del settore. Queste ultime, inoltre, dalle attività di collaudo e, soprattutto, dalla disponibilità finale di prodotti innovativi, trarranno indubbi vantaggi sia in termini economici e sia in termini di immagine. I nuovi prodotti caseari rappresentano sia una novità tecnologica e sia una novità per poter competere in una nicchia particolare di mercato in enorme espansione: quello dei vegetariani. Lo sviluppo di linee casearie erborinate per il settore lattiero-caseario bovino, in generale, e per quello campano, in particolare, rappresenta una novità assoluta. Il progetto, quindi, dà risposte alle due esigenze fondamentali del settore delle paste filate: innovazione e formaggi alternativi. I prodotti ottenuti, soprattutto con l'impiego di coagulanti a base vegetale, sono da considerarsi, essendo i coagulanti espressione dei relativi territori di produzione, ulteriori elementi di valorizzazione degli ambienti naturali della regione Campania. Il progetto, attraverso l'implementazione di nuovi processi/prodotti del settore agroalimentare caseario, sarà in grado di concorrere al riposizionamento strategico del settore mediante azioni tese a: trasferire innovazioni tecnologiche e di prodotto alle imprese; rafforzare la collaborazione tra imprese e enti di ricerca; garantire azioni di formazione e valorizzazione dei nuovi prodotti.