

ANTICHE TECNOLOGIE PRODUTTIVE E NORMATIVE COGENTI

LA RIVOLUZIONE NEL CASEIFICIO DAL 1962 AD OGGI



PRESENTAZIONE

- Laureato nel 1988 ; dipendente ASL dal 2004
- Direttore di un Laboratorio di Autocontrollo fino al 2003
- Ho scritto un Libro sull'allevamento del Bufalo edito da Edagricole nel 1995 e nel 1999 uno sulla filatura della mozzarella di bufala quale risanamento termico equiparabile alla pastorizzazione;
- Ho pubblicato circa 40 lavori sulle tecnologie dei formaggi e su quelle di alcuni prodotti tipici di origine animale;
- Sono consulente presso l'Università di Napoli Federico II Facoltà di Medicina Veterinaria per la formazione dei medici veterinari che frequentano la scuola di Ispezione degli a.o.a.
- Sono consulente presso l'Università di San Paolo per un progetto per il miglioramento dei formaggi a pasta filata ottenuti dal latte di bufala dal 2012 ;
- Sono consulente dell' INTI *Instituto Nacional de Tecnología Industrial Argentina – Progetto Formaggi , da maggio 2015*

CHE COSA E' IL FORMAGGIO

Introduzione

Il prodotto della coagulazione acida o presamica.....

CHE COSA E' IL FORMAGGIO PAT

Introduzione

La corsa del latte verso l'immortalità

(Clifton Paul Fadiman)

I NDICE

- 1) *Il latte e la produzione***
- 2) *Attrezzature, lavoro***
- 3) *Procedimenti***
- 4) *Pastorizzazione e batteri ,muffe e lieviti***
- 5) *Consumi***
- 6) *Tradizione***
- 7) *Una crisi annunciata***
- 8) *Conclusioni***

1

Il Latte e la produzione

IL LATTE

Tipi di latte

Esistono principalmente due tipi di latte:

A) da aziende intensive con CBT bassa ma con componenti nutrizionali ed aromatici inferiori- senza obbligo di pastorizzazione

B) da aziende estensive con CBT più elevata, ma con una elevata qualità organolettica – obbligo di pastorizzazione

IL LATTE

Tipi di latte

La battaglia si dovrebbe fare non solo per l'utilizzo del latte crudo ma per un latte con la giusta CBT. **Il latte deve avere la giusta flora batterica lattica** in modo da poter ottenere formaggi senza difetti a latte crudo con intatte tutte le qualità nutrizionali ed aromatiche

PRODUZIONE DEL LATTE

Nell'immediato dopoguerra la forza motrice in agricoltura era animale e la meccanizzazione agricola era in via di sviluppo.



PRODUZIONE DEL LATTE

il 40- 50 % delle vacche erano a **duplice o triplice** attitudine (lavoro - latte o lavoro-carne- latte).



PRODUZIONE DEL LATTE

La produzione era inferiore del 70-80 %, rispetto ad oggi.

I parti erano stagionali.

La mungitura era manuale, l'impiego dei medicinali era molto ridotto, **ma lo stato sanitario degli animali in lattazione era scadente**

PRODUZIONE DEL LATTE



PRODUZIONE DEL LATTE

Sanità

Si usavano pochi farmaci ma erano presenti Brucellosi e Tubercolosi e ciclicamente l'Afta. Negli Anni 60 si poteva disporre di un "buon" latte da trasformare in formaggio, ma **era poco idoneo per motivi microbiologici (contaminazioni batteriche), fisici (scarsa lotta alle mosche), chimici (latte mastitico).**

PRODUZIONE DEL LATTE



Aforismario

Le mosche
non riposano mai
perché la merda
è davvero tanta.

Alda Merini

Aforismario

PRODUZIONE DEL LATTE



Stalla e casa

PRODUZIONE DEL LATTE

Testimonianze dirette confermano che lo **scarto medio in caseificio raggiungeva il 50%**, mentre il restante 50% era di ottima qualità sensoriale.

PRODUZIONE DEL LATTE

I formaggi a pasta filata erano migliori,
grazie alla filatura.

Parenica - Slovacchia



PRODUZIONE DEL LATTE

Per spiegare meglio le situazioni: nel 1960 i produttori di latte erano quasi 1.000.000, oggi sono meno di 30.000 e producono il doppio del latte di allora. Oggi si producono in Italia circa 11 milioni di tonnellate

Produzione del latte

Numero di stalle

Le stalle continuano a chiudere (1.500 solo nell'ultimo anno, secondo i dati diffusi da Coldiretti). Le stalle sono crollate dalle 180mila unità nel 1984 alle odierne 30mila



2

Attrezzature, lavoro

Attrezzature, Lavoro

Il Legno

Negli Anni 60 il legno, era ampiamente impiegato e giocava un ruolo determinante per la nicchie batteriologiche (positive e negative), che offriva con le sue fessure e porosità..

Attrezzature, Lavoro

Il Legno



Negli Anni 60 il legno, era ampiamente impiegato

Attrezzature, Lavoro

Il Legno



Negli Anni 60 il legno, era ampiamente impiegato

Attrezzature, Lavoro

Il Legno



Il legno era abbondante impiegato per secchi di mungitura, contenitori di affioramento, tini e tinozze, rotelle di agitazione, spini rompicagliata, tavoli, ecc.

Attrezzature, Lavoro

Il Legno



Attrezzature, Lavoro

La mungitura meccanica

La prima attrezzatura che il latte incontra oggi, dopo l'uscita del capezzolo del mammifero, è la **mungitrice meccanica**. La quale imita molto bene l'aspirazione del neonato, però per alcuni versi lascia molto a desiderare in fatto di igiene e contaminazione batterica.

Attrezzature, Lavoro

La mungitura manuale

In verità anche l'igiene delle mani e delle mammelle di ieri lasciavano molto a desiderare.



Attrezzature, Lavoro

La mungitura

Non prendendo in considerazione la “ qualità “ dei batteri, la carica batterica totale è sicuramente migliore oggi rispetto a ieri.

Attrezzature,Lavoro

La Mungitura ed il trasporto

Ieri	Oggi
<p data-bbox="54 496 880 748">Il latte , era rinfrescato alla temperatura dell'acqua corrente tra i 12-18° C. ,</p> <p data-bbox="54 782 967 1410">Il trasporto avveniva nei bidoni di lamiera stagnata, due volte al giorno (spesso con trazione animale) a temperatura ambiente, e la fermentazione lattica in corso non veniva ostacolata;</p>	<p data-bbox="994 496 1856 1219">Dopo la mungitura il latte viene immediatamente raffreddato alla stalla a + 4° C. Il trasporto avviene rapidamente con autocisterne coibentate che impediscono al latte di acidificare.</p>

Attrezzature, Lavoro

Trasporto



Attrezzature, Lavoroi

Risorse umane

Alcune considerazioni vanno dedicate alle “**risorse umane**” impiegate in caseificio, A fine anni 50 le quattro maggiori industrie (**Galbani, Locatelli , Invernizzi e Polenghi**) occupavano 10.000 dipendenti e complessivamente trasformavano 1.000.000 di litri di latte, in 12 stabilimenti, per una produzione media di 100.000 kg di formaggio al giorno.

Attrezzature, Lavoro

Risorse umane

Oggi, si trasforma in formaggio lo stesso latte, in un solo stabilimento con 200-250 addetti. Ovviamente il profilo medio del tecnico di caseificio è notevolmente cambiato. L'empirismo, dal 1960 ad oggi, ha ceduto spazio alla tecnica, alla scolarizzazione, alla formazione specializzata.

3

Procedimenti

Procedimenti

All'arrivo in caseificio nel caso dei **formaggi Dop**, il latte seguiva e segue il procedimento tecnologico previsto dal disciplinare di produzione, in molti casi invariato ed invariabile, mentre per il latte destinato alla produzione dei **formaggi generici**, oggi, viene pastorizzato.

.

Procedimenti

Caglio

Il caglio era già allora abbastanza industriale .



Procedimenti

Caglio

Coagulazione con ramo di fico per ricotta. Caglioli



Procedimenti

Caglio

Il Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belice ha costruito un centro a Poggioreale per la **produzione del caglio di agnello in pasta**, fatto secondo tradizione e permetterà di standardizzare le caratteristiche di eccellenza.



Procedimenti

Caglio

Cosicché, dopo i pascoli, il latte e la microflora lattica anche il caglio doveva prodursi nel territorio della Dop, per altro da agnelli di razza Valle del Belice, allevati e macellati nell'area di produzione



Procedimenti

Microbiologia casearia

Una sostanziale evoluzione è arrivata alla fine degli anni 60, quando l'incremento dei volumi produttivi, la domanda di prodotti costanti, la riduzione degli scarti di lavorazione, erano imperativi da raggiungere. In aggiunta agli aggiustamenti tecnologici conseguenti allo impiego della nuova impiantistica, **la vera e grande differenza tecnologica è la microbiologia lattiero casearia.**

Procedimenti

Microbiologia casearia

Per secoli il formaggio è stato prodotto **prima con i soli parametri fisici (calore e temperatura)** ; solo alla fine dell'Ottocento si introdussero gradatamente dei **criteri chimici,**



Procedimenti

Microbiologia casearia

ma l'applicazione della microbiologia lattiero casearia, ha permesso un salto qualitativo notevole dagli Anni 60 in poi.

Lactobacillus plantarium



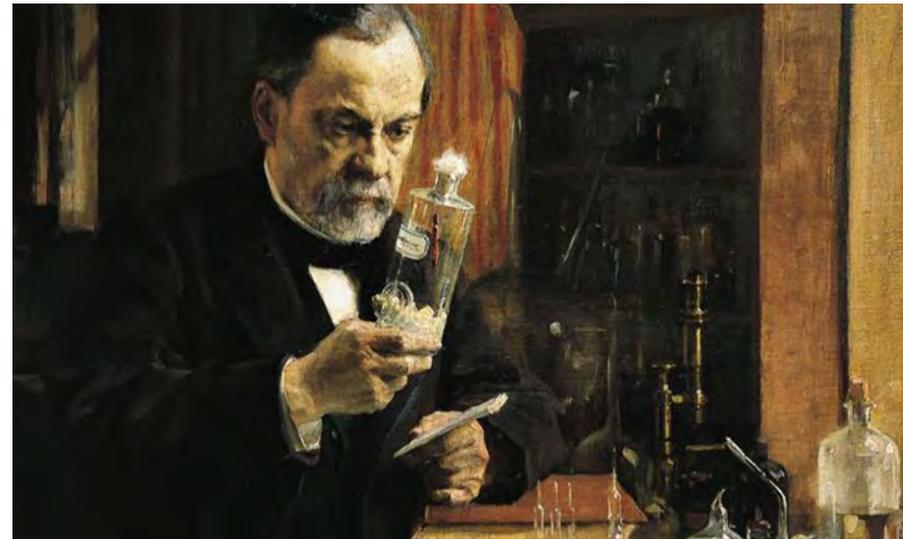
4

Pastorizzazione

Pastorizzazione

1862 nasce la pastorizzazione

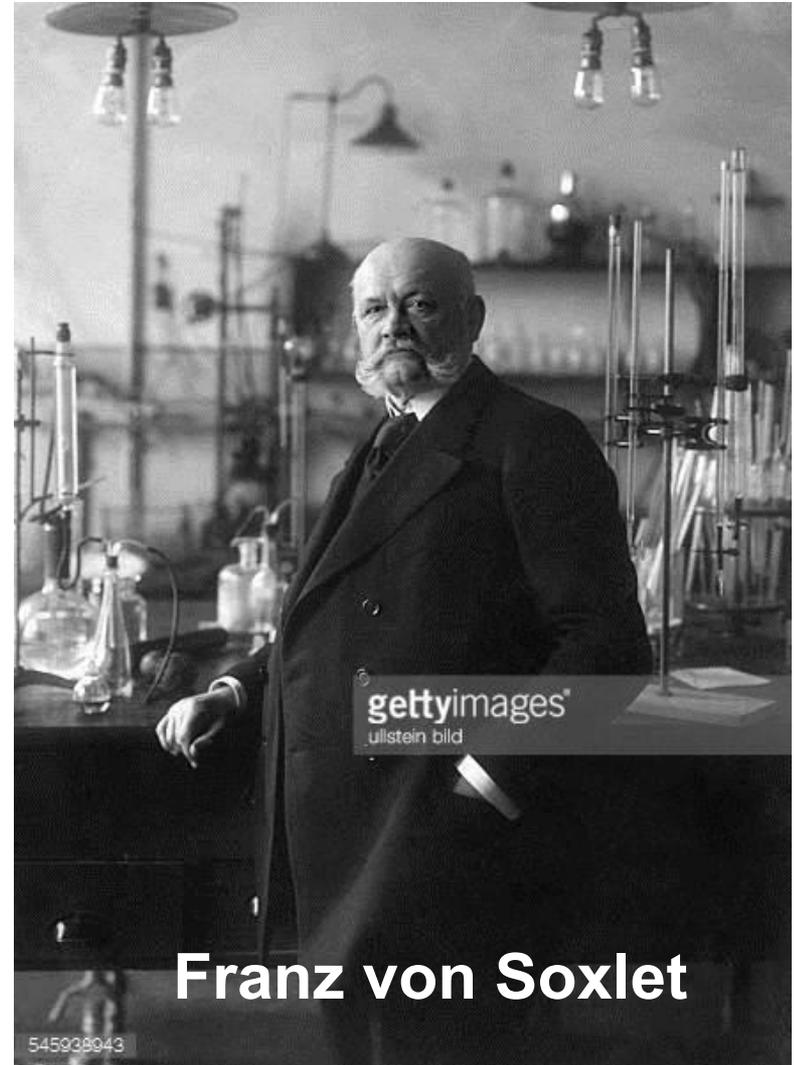
Il **20 aprile 1862** segna una svolta: Louis Pasteur esegue degli esperimenti pubblici per dimostrare l'efficacia del processo di sanificazione degli alimenti “ **LA PASTORIZZAZIONE** “ , ma le prime applicazioni pratiche del processo sono applicate al vino, all'aceto e alla birra.



Pastorizzazione

1886 nasce l'industria lattiero casearia

Pasteur non effettuò mai esperimenti sul latte: lo farà solo nel 1886 un **Chimico tedesco, Franz von Soxhlet**, per garantire ai fanciulli un latte da bere più sano di quello in commercio.



Franz von Soxlet

Pastorizzazione

Franz von Soxlet

I risultati sono subito eclatanti, considerate le precarie condizioni igienico sanitarie del tempo. La scoperta, che garantisce un alimento sano, consente anche una conservazione del latte molto più lunga.

Pastorizzazione

Sino al 1886 il latte per fare formaggio o era quello degli animali allevati dal casaro stesso o proveniva da allevamenti limitrofi, e comunque, doveva essere lavorato in tempi molto brevi.

Con la pastorizzazione il caseificio può lavorare quantità molto grandi di latte e può comprare anche a grandi distanze. L'attività del casaro-allevatore diventa in breve marginale, un'attività quasi folcloristica.

Pastorizzazione

Oggi il caseificio, piccolo o grande che sia, utilizza tecniche di produzione **di sieroinnesti, lattoinnesti e lattefermenti**, oltre ad una **ampia gamma di fermenti lattici, lieviti e muffe**, e non solo, che permettono di avvicinarsi ad ottenere il risultato organolettico desiderato.



Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia



Siero innesto.

Pastorizzazione

La pastorizzazione del latte ha certamente giocato un ruolo fondamentale nel “cambiare” il formaggio da ieri... ad oggi.

Per chi “amante caseario” tende a maledire questa pratica tecnologica, vorrei ricordare che la pastorizzazione è stata applicata nel latte per necessità sanitarie e quindi non è da demonizzare.

Pastorizzazione

Le popolazioni microbiche del latte sono notevolmente mutate , sia perché sono migliorate le pratiche di allevamento e di mungitura, sia perché sono notevolmente migliorate le tecniche di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature casearie

La strana storia dell'Emmental e della scomparsa dei suoi buchi 03.06.2015

Si è così scoperto che la colpa dei buchi è di alcune microparticelle di fieno che finiscono nel latte, se il latte è “più pulito”, di conseguenza, diminuisce il numero di fori nel formaggio. Per questo un gruppo di ricercatori svizzeri, dell'Empa (Laboratorio federale di ricerca e test sui materiali) hanno compreso che dosando equamente le microparticelle di fieno, il casaro è in grado di controllare anche la formazione del numero di fori desiderato nella pasta del formaggio.

Pastorizzazione

Non so se gradirei i formaggi che si producevano nei tempi passati, troppo è cambiato .



Pastorizzazione

Se pensiamo alla sicurezza alimentare, il cambiamento è stato sicuramente positivo se pensiamo alla Brucellosi, Tubercolosi o alle tante tossinfezioni

Pastorizzazione

Di negativo uniamo tutto quanto le tecniche moderne fanno per ridurre la **“biodiversità”** dei microrganismi caseari nei nostri formaggi.



Pastorizzazione

Ma non scoraggiatevi, ci sarà sempre, **finchè la legge lo permetterà**, qualche casaro che sempre più coscientemente, e qualche volta a sua insaputa, produrrà quei formaggi con una complessità di aromi ed una precisa struttura di pasta quali tutti noi amiamo. Almeno, sino a quando ci sarà qualcosa di crudo nel latte.

Pastorizzazione



Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia

Già Pantaleone da Confienza nel suo “*Summa lacticiniorum*”, a proposito di alcuni formaggi stagionati, diceva: “ ...e mentre invecchiano avviene in essi una tale fermentazione che **acquistano sì sapore, ma molto piccante, tanto che sono detti assai utili per i poveri...**”.

Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia

Senza ritornare indietro al 1477 sicuramente i gusti, i sapori/odori e la “anatomia” dei formaggi, sono cambiati non di poco, anche solo in questi ultimi 50 - 60 anni. **La colpa o il merito lo dobbiamo principalmente alla microbiologia casearia.**

Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia

La Microbiologia casearia influenza **sapore, odore e struttura della pasta** è rappresentato dalle **attività che svolgono batteri, lieviti e muffe** nella vita di un **formaggio.**



Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia- I cambiamenti

L'avvento della refrigerazione del latte alla stalla certamente ha influenzato in maniera fondamentale la composizione “viva” del latte. I casari all'inizio avevano difficoltà ad utilizzare questo latte difficile, che “non lavorava più bene”, ovvero ad un latte che possedeva meno carica batterica (OK per quella patogena, meno OK per i batteri lattici)

Pastorizzazione

Microbiologia lattiero casearia- I cambiamenti

La temperatura in caseificio, come in tutte le produzioni di alimenti “fermentati”, è importantissima; **termizzare o pastorizzare** il latte; mettere il caglio alla precisa temperatura; cuocere o semicuocere la cagliata; filare la pasta; riscaldare il siero per la ricotta, o la panna. Questi sono alcuni degli imperativi che i casari debbono perfettamente tenere in mente. **Il casaro che produceva l'eccellenze senza conoscere la tecnologia.**

5

Consumi

Consumi

Consumi di formaggio

Un articolo del [Wall Street Journal](#) (19.11.14) che prende spunto da un **rapporto della International Dairy Federation**. Il francese medio nel 2013 ha mangiato **25,9 chilogrammi di formaggio**, in Islanda si consumano 25.5 kg pro capite e in Finlandia 24,7 kg. In Italia il consumo medio a persona è di **20,7 kg di formaggio all'anno**

.

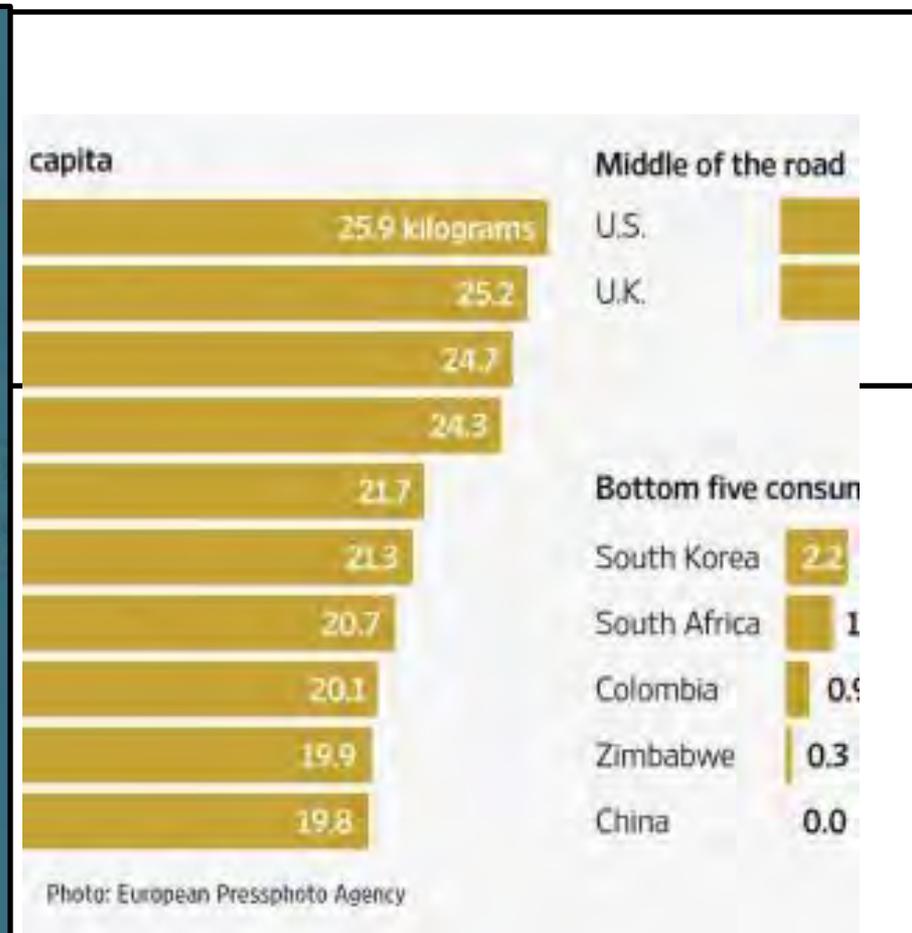
Consumi

In **Gran Bretagna** si consuma la più larga varietà di formaggi pro capite con un consumo medio di appena 11,6 kg a persona e gli **Stati Uniti**, consumano 15.4 kg pro capite.

.

Consumi

Diminuzione consumi



Consumi

Il consumatore

le differenze sociali, economiche e culturali tra i consumatori degli Anni 60 e degli Anni 2000, evidenzia diverse e discordanti esigenze.

Certamente il **consumatore medio** del Secondo **Dopoguerra era affamato**, era reduce dai disagi e dalle tragedie del periodo bellico.

Oggi il consumatore medio non ha più fame, al contrario è **sazio e con qualche chilo in più.**

Consumi

Gli obiettivi dell'analisi

Anche oggi, abbiamo una grande percentuale di consumatori che deve dare risposta alle proprie necessità fisiologiche, ma che è più attenta alla sicurezza alimentare.

Una altra fascia è più esigente ricerca il prodotto certificato e riconoscibile nella marca,

Consumi

Gli obiettivi dell'analisi



Paolo-Ciapparelli-l'anarchico-ironico

infine c'è la fascia maggiormente esigente che cerca la propria autorealizzazione nel consumo.

Consumi

Confondere questi consumatori con i molti consumatori affamati, potrebbe creare non poche confusioni. E, lo stesso scompiglio potrebbe essere creato raffrontando i formaggi medi degli Anni 60 con quelli odierni.

Consumi

Cosa cambia ?

Cambia l'agricoltura, la zootecnia, le attrezzature, le tecnologie, la microbiologia e i **consumatori, cosa resta di immutato ?**

Potrebbero restare immutati i concetti, i desideri, le aspirazioni, magari solo a livello personale.

Consumi

Ricordando Eraclito, dobbiamo ammettere che “tutto scorre”, tutto cambia, tutto si evolve. Scriveva infatti: “Nessuno vedrà mai, un uomo bagnarsi nello stesso fiume”. Se cambia l’acqua e chi la osserva, come può restare immutato il formaggio?

6

Tradizione

FATTORI LEGATI ALL'ATTIVITA' ZOOTECNICA **FATTORI TECNOLOGICI** **FATTORI STORICO/SOCIALI**



FORMAGGIO TRADIZIONALE

Angelo Citro medico veterinario
ASL Salerno

Tradizione



Tradizione

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni

Non devono essere riconosciuti come DOP, IGP o STG

D.M. 08/09/1999 n. 350 attuazione del D.Lgs 173/98

Tradizione

Fior di Ricotta Ponte Persica



Tradizione

Treccia e ricotta manteca di Montella



Tradizione

Treccia e ricotta manteca Montella



Tradizione

Ricotta manteca Montella



Tradizione

Treccia e scamorza di Montella



Tradizione

Mozzarella di bufala campana FROZEN

venerdì
04 AGOSTO 2017

S.S.18

Adiacente al cortile
della pizzeria
Franco's Pizza

Media Partner

SC
TI'D.
G.S.I.
SCATTI DI GUSTO

 Confagricoltura
Salerno

#NOFROZEN
#SÌMOZZARELLA

FRESCA
O È ~~COSÌ~~, O NON È.

RACCOLTA
FIRME
NO ALLA
MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA
CONGELATA
D O P



7

Una Crisi Annunciata

Una Crisi Annunciata

Il mondo zootecnico è stato ed è bersagliato da una serie di incidenti con ripercussioni pesanti sulla economia. Pollo e prosciutti alla diossina in Belgio, l'influenza aviaria che ha girato l'europa, la mucca pazza, la diossina nella MBC , la lingua Blu, il Fipronil nelle uova, ecc.



Una Crisi Annunciata

Impazzimento della zootecnia

Questi episodi gravissimi sono comparsi in zone ricche ad alta densità animale. tutto è stato determinato, anche, dallo impazzimento della zootecnia o meglio alla corsa all'iperproduzione cominciata alla fine degli anni 60.

Una Crisi Annunciata

Vacche sempre più produttive , sempre meno feconde e vitali. abbandono del pascolo ed in parte della erba e dei fieni, il tutto o quasi sostituito dagli insilati con pesanti ripercussioni sulla qualità del latte e del formaggio.

Una Crisi Annunciata

L'Italia con la L.169/89 ed D.M.185/91 ha stabilito che il latte è "Fresco di alta qualità", CBT < 100.000 ufc/ml e cellule somatiche < 400.000/ml. Oggi questo tipo di latte si produce solo negli allevamenti intensivi .

Una Crisi Annunciata

Come si giustifica che per avere **un vino di qualità** occorre che la produzione sia ridotta ed invece si pretende di avere un latte di qualità , e con lo stesso fare **un formaggio di qualità**, con vacche super alimentate e super selezionate



Una Crisi Annunciata

Con l'abolizione delle **quote latte** il sistema agroalimentare zootecnico ha dimostrato tutta la sua fragilità ed i consumatori hanno cominciato a prendere coscienza di queste problematiche.

.

Una Crisi Annunciata

Questa poteva essere l'occasione come era avvenuto con il vino dopo lo scandalo del metanolo, **per ridisegnare nuovi modelli produttivi**, più a misura di territorio , di animali e di consumatori. **Sarebbero da rivedere anche gli obiettivi di selezione degli animali da latte** **Si dovrebbero rivedere i sistemi di alimentazione .**

Una Crisi Annunciata

L'obiettivo dovrebbe essere quello di **ottenere prodotti di qualità ottenuti gestendo bene :**
alimentazione : pascolo, verde/fieno, razze autoctone, **latte crudo** con eventuale aggiunta di **fermenti lattici autoctoni, locali di stagionatura tradizionali.**

Una Crisi Annunciata

Da una ricerca all'estero è scaturito che un prodotto tipico italiano è la “**Nutella**”, ed un formaggio tipico italiano è il “galbanone”.



Una Crisi Annunciata

Prodotti industriali

forte standardizzazione , gusto piatto e banale, buona qualità organolettica.

Una Crisi Annunciata

Prodotti agroalimentari tradizionali

hanno **una qualità potenziale elevata**, ma nella realtà , tale qualità varia in relazione alla capacità dell'allevatore/caseificatore. **La qualità “media” di questi prodotti è abbastanza modesta**, esiste un buon 50% che è eccellente in tutti i sensi



8

Conclusioni

Conclusioni

Esistono dei formaggi “PREGIATI”: **La problematica è legata essenzialmente alla carenza di servizi alla produzione e spesso superficialità nell’applicazione delle norme igieniche.** Alcuni allevatori hanno dimenticato le elementari norme igieniche che pure erano dettate dal regio decreto del 1929. Che parlava di camici, lavaggio delle mani e lavaggio ed asciugatura della mammella, ecc. ecc.

Conclusioni

Quindi , non è tanto importante la valorizzazione , bensì **l'attivazione di tutti quei servizi che possono consentire ai prodotti tradizionali di esprimere tutto il loro potenziale qualitativo.**

Conclusioni

Bisogna ridurre la produzione insistere sui fattori di qualità dei prodotti (pascolo, erba, fieno, razza, latte crudo, locali tradizionali, attrezzature tradizionali, ecc.) e **soprattutto un sistema di servizio alle imprese.**

Conclusioni

Ma se tutti stanno a dieta non è meglio mangiare meno ma di qualità ?



Conclusioni

Studiare la tipicità di un prodotto alimentare è determinare i tratti caratteristici in un insieme di dati, per distinguere dei tipi (Linden e Camba 1994) .**Bisogna individuare elementi specifici per ogni formaggio**, che possano essere determinati attraverso metodi di analisi chimico-fisici e sensoriali.

Conclusioni

Il progetto della FNOVI

Il progetto che abbiamo proposto Alla FNOVI è quello di riscoprire i prodotti tradizionali più antichi di origine animale di tutta Italia ancora in produzione o a rischio estinzione.



Conclusioni

Il progetto della FNOVI

Vorremmo analizzare e studiare le tecnologie antiche che sono state e sono una garanzia per il consumatore.



Conclusioni

Il progetto della FNOVI

Lo scopo è di avvicinare e coinvolgere il maggior numero di giovani laureati in veterinaria a queste produzioni /filiera (sia produttiva che allevamento) in quanto da questo settore potrà nascere una crescita economica .



Conclusioni

Il progetto della FNOVI

Si arriverà alla presentazione di tali prodotti, seguiti da una scheda descrittiva, dove trovarli, le garanzie sanitarie, ecc. sia su riviste del settore che in eventi all'uopo organizzati



Conclusioni

Il progetto della FNOVI

E' ns. intenzione costruire un gruppo di veterinari esperti che si scambieranno le esperienze in modo da realizzare una rete di divulgazione e trasferimento dei risultati /esperienze



Conclusioni

Il progetto della FNOVI

Dal mese di marzo 2017 è iniziata una rubrica sulla rivista 30giorni dove Presentiamo un PAT, ad inizio novembre stiamo preparando un evento sui PAT nazionali in Campania

Conclusioni



Ponte alla luna-Sasso di Castalda (Pz) – 817 ab.



Volo dell'angelo-Pietrapertosa e Castelmezzano (Pz)-1878 ab

Conclusioni

Ex filosofo apre negozio di mozzarelle in Svizzera.



Il Fatto Quotidiano
22.11.2014

L'intuizione di “***Casa Mozzarella***” è ricreare nel pieno centro di **Ginevra** un **caseificio** artigianale in vetrina, tipico di un **Sud Italia** d'altri tempi. Un'azienda di quelle che oggi chiudono a raffica in **Italia**. “Troppi problemi burocratici e troppo poca attenzione per l'artigianato. Il sistema in Italia spesso ti mette i bastoni tra le ruote invece che stimolare l'impresa”, spiega Angelo Albrizio di Bari.

Conclusioni

Casa Mozzarella.



I suoi formaggi sono distribuiti nel circuito dei mercati ginevrini e il latte che impiega viene dalla **Laiteries Réunies de Genève**. Con una produzione che non supera mai i 120 Kg di formaggi al giorno, l'azienda dà lavoro a sei ragazzi pugliesi con un salario di tremila euro netti al mese. “Mi inorgoglisce l'idea di aver creato lavoro e dato delle prospettive a persone che possono tramandare un sapere con cui in Italia è difficile costruire un futuro”

Conclusioni

Mimolette

-

Milbenkäse



(*Acarus siro*)



(*Tyroglyphus casei*)



GRAZIE DELL'ATTENZIONE

Convegno SISVet 2017 - Napoli
30.06.17

Dott. A. Citro ASI Salerno IAPZ