

Nasce nel Caseificio San Pier Damiani di Parma il Parmigiano Reggiano prodotto con latte A2A2

Reggio Emilia, 1 aprile 2021 - L'Emilia Romagna si dimostra sempre all'avanguardia nell'innovazione agroalimentare tanto da riuscire a creare innovazione di prodotto anche in ambiti con poco spazio di manovra come i prodotti DOP. L'idea della creazione di un Parmigiano Reggiano prodotto con solo latte A2A2 è stata del giovane allevatore Saverio Delsante ed è stata sviluppata presso il Caseificio San Pier Damiani di Parma. La realizzazione è stata possibile grazie alla creazione di un Gruppo Operativo per l'Innovazione "Parmaggrega" che ha ricevuto il sostegno della Regione Emilia-Romagna nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020. Il progetto è stato coordinato da Alberto Menghi del CRPA di Reggio Emilia e con il supporto tecnico del Gruppo Gelati di Parma per quanto riguarda la realizzazione del processo di certificazione.



Il latte A2A2 è un tipo di latte caratterizzato dalla presenza prevalente di Beta Caseina A2A2, a differenza del latte comunemente diffuso che contiene in prevalenza la variante Beta Caseina A1A1 tra le numerose varianti di questa Beta Caseina. La Beta Caseina A2A2 era originariamente presente nel latte bovino ma nel tempo – per effetto dei processi di selezione genetica delle bovine da latte - è stata sostituita.

Il latte A2A2 ha suscitato un interesse crescente negli ultimi anni nei Paesi anglosassoni ed in particolare in Nuova Zelanda. Gli studi effettuati su questo tipo di latte hanno individuato i diversi processi di degradazione di questa proteina rispetto alla variante A1A1 che rendono il latte A2A2 più gradito al consumatore. Tanto che in diversi Paesi sono state create delle linee di produzione e di commercializzazione di latte A2A2 che hanno permesso una valorizzazione specifica di questo prodotto. Seguendo questa tendenza si sono sviluppate anche linee di prodotti trasformati a base di latte A2A2. Tra questi anche alcuni formaggi, ma le esperienze in tal senso sono molto limitate. Inoltre sono rarissime le esperienze di formaggi a lunga stagionatura come il Parmigiano Reggiano.

«Per la realizzazione di questo progetto sono stati necessari 4 anni di lavoro – spiega Saverio Delsante - in quanto è stato necessario raggiungere nell'allevamento un numero sufficiente di bovine da latte A2A2 in grado di riempire almeno una caldaia ed ottenere quindi un formaggio solo con latte A2A2».

Entrando più nel dettaglio è stata fatta una mappatura genetica delle bovine presenti in stalla grazie al supporto tecnico dei laboratori dell'ARA Piemonte. In base a questa mappatura è stato possibile individuare alcuni animali già geneticamente A2A2 ed altri che incrociati con tori A2A2 potevano dare progenie.

«Si tratta di un processo graduale che richiede tempo, per cui si prevede di avere tutta la stalla con animali A2A2 entro il 2025», aggiunge Delsante. Nel frattempo, nei primi mesi del 2020, una volta raggiunto il numero minimo di bovine da latte A2A2, è iniziata la raccolta separata del latte raccolto in un'apposita cisterna frigo che ha permesso la lavorazione in caldaia separata.

Per una valorizzazione del nuovo prodotto, trasparente per il consumatore, è stato scelto di arrivare alla sua certificazione. «Tutto il processo di individuazione delle bovine e di lavorazione è stato documentato - spiega Massimo Gelati che ha costruito il processo di certificazione - . Si tratta di un percorso necessario che garantisce al consumatore che il nuovo prodotto viene realizzato effettivamente solo con latte A2A2 derivante da bovine A2A2 e che in tutta la lavorazione le caratteristiche vengono preservate».

Tale processo ha ottenuto la validazione dell'ente di certificazione terzo Certiquality, che comprova che il formaggio ottenuto è stato caseificato esclusivamente con latte A2A2.

Nel mese di marzo le prime forme realizzate hanno raggiunto il dodicesimo mese di stagionatura e hanno potuto essere valutate dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per l'ottenimento della certificazione DOP. Ora può iniziare anche la commercializzazione del prodotto, che nel caso del Caseificio San Pier Damiani avviene in buona parte on-line tramite i canali e-commerce raggiungendo direttamente il consumatore finale.

Nonostante i numerosi studi effettuati sul latte A2A2, il più autorevole quello di EFSA del 2009, non vi sono evidenze scientifiche consolidate sui benefici di questo tipo di latte. Essendo un prodotto relativamente "giovane" sarà necessario del tempo per avere delle casistiche sufficienti a definire delle basi scientifiche. Nonostante questo il latte ha trovato degli sbocchi di mercato sempre crescenti e un apprezzamento per certi versi inaspettato da parte del consumatore. Uno studio dell'Università Politecnica delle Marche del 2020, infatti, rivela che i consumatori sono disposti a pagare un premio per il latte A2A2. Inoltre, le persone interessate alla qualità, e che già acquistano prodotti funzionali, sono attratti da questo tipo di prodotto.

Come non ci sono evidenze sufficienti per il prodotto latte, ancora meno sono le indagini effettuate sui formaggi e soprattutto sui formaggi stagionati. Questa realizzazione permetterà di avere un prodotto su cui potranno essere fatti ulteriori approfondimenti relativi alla composizione proteica del Parmigiano Reggiano A2A2 e dell'intera filiera per questo specifico prodotto.

Per informazioni: info@sanpierdamiani.com

Visita il sito www.sanpierdamiani.com/

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: Produttività e sostenibilità per l'agricoltura - Focus Area 2A - Ammodernamento e diversificazione – Progetto: PARMAGGREGA: aggregazione produttori PR per la creazione di una filiera corta di vendita diretta attraverso i social media.

