



Caseificio Pennar - Asiago

Dal 1927

Ad Asiago nascono formaggi da agricoltura tradizionale: il Caseificio Pennar presenta la filiera “Green Grass”

Lo storico caseificio asiaghese e l’Università di Padova danno vita a una “filiera verde” certificata per le produzioni casearie sull’Altopiano dei 7 Comuni. L’alimentazione delle bovine esclude l’uso degli insilati e prevede solo erba e fieno. Risultati significativi sotto il profilo organolettico e nutrizionale.

Asiago, 5 febbraio 2013

Il Caseificio Pennar di Asiago e l’Università degli Studi di Padova danno vita ad una produzione a “filiera verde” interamente certificata. Al foraggio basta aggiungere una M perché diventi “formaggio”. Lo sanno bene sull’Altopiano dei 7 Comuni, territorio di pascoli e prati-pascoli fra i più grandi d’Europa. Qui, un’ottantina di allevatori associati nel caseificio cooperativo “Pennar”, hanno deciso di sottostare volontariamente ad un disciplinare molto rigoroso di alimentazione del bestiame.

Le ricerche condotte dall’Università di Padova sui prodotti del caseificio di montagna hanno dimostrato che nutrire le vacche con il “verde”, quindi secondo la tradizione, dà formaggi che contengono meno colesterolo e sono inoltre ricchi di CLA (Coniugati dell’Acido Linoleico). Si tratta di un gruppo di acidi grassi che si forma a seguito dell’intensa attività metabolica che si svolge nel ruminante della lattifera. Il latte e i suoi derivati sono, pertanto, la principale fonte alimentare di CLA per l’uomo. Questi composti hanno evidenziato interessanti proprietà, fra le quali un’azione stimolante il sistema immunitario, nonché la riduzione del rischio di sviluppare il diabete di tipo 2. Oltre ai CLA, nell’Asiago DOP di montagna vi sono anche quantità maggiori di vitamine liposolubili fra le quali il retinolo e, soprattutto, la vitamina E, una preziosa sostanza ad azione antiossidante. Inoltre, la dieta della lattifera a prevalenza di foraggio verde determina una sensibile variazione del profilo lipidico del latte, prima e del formaggio, poi. Si osserva la riduzione degli acidi grassi saturi, l’aumento dei monoinsaturi mentre i polinsaturi vedono la riduzione degli omega-6 e l’aumento degli omega-3, con indubbi vantaggi di ordine nutrizionale.

Si gioca quindi tutta sull’alimentazione bovina la partita del formaggio a “Filiera verde”: gli allevatori dello storico caseificio di Asiago hanno da tempo detto addio agli insilati di mais e i risultati si vedono. “Scegliendo di alimentare le vacche dell’Altopiano solo con erba liberamente pascolata o con fieno, in gran parte autoprodotta in azienda, riusciamo ad ottenere un latte che



Caseificio Pennar - Asiago

Dal 1927

conferisce ai nostri formaggi caratteristiche uniche, introvabili nei prodotti industriali”, spiega Fiorenzo Rigoni, direttore del Caseificio Pennar. L’esclusione dell’impiego di mais da tutta la filiera permette inoltre di ridurre a zero il rischio legato alla presenza di contaminanti che possono essere presenti nel cereale, le aflatossine.

Sono quindi molti i punti a favore dei prodotti dell’allevamento tradizionale, una tecnica che sull’Altopiano di Asiago non è stata mai abbandonata: negli oltre 800 kmq del comprensorio, il terreno non è oggetto di trattamenti agroindustriali; la concimazione è naturale e non vengono impiegati fitosanitari, poiché non necessari alla vegetazione spontanea, selezionata solo da secoli di storia e di pratiche colturali. L’Altopiano risulta essere pertanto un vero e proprio presidio naturale di biodiversità, non solo vegetale ma anche, e soprattutto, microbica che è ciò che contribuisce a rendere unici i prodotti caseari ottenuti in questo contesto ambientale.

Per consentire ai consumatori di distinguere il formaggio ottenuto con tecniche industriali da quello che si avvale di metodi tradizionali, il Caseificio Pennar di Asiago e l’Università di Padova hanno condotto una ricerca pluriennale, denominata “Green Grass Dairy”, che a partire da una realtà produttiva modello (in quanto tutte le lavorazioni avvenivano già in modo tradizionale), ha studiato le caratteristiche nutrizionali dei suoi prodotti, provvedendo nel contempo ad istituire un sistema di tracciabilità che prevede la registrazione di ogni e qualsivoglia passaggio all’interno della filiera.

“Sono già alcuni anni che il nostro caseificio ha scelto di escludere dalla razione bovina il silomais ed i mangimi industriali”, ha considerato Antonio Bortoli, allevatore altopianese presidente del Caseificio Pennar. “Ciò ha determinato una diminuzione della produzione dei nostri animali rispetto al bestiame razionato secondo criteri di produzione intensiva, ma abbiamo a disposizione un latte”, ha proseguito il presidente, “decisamente migliore, che viene impiegato esclusivamente nelle nostre produzioni, a cominciare dal nostro fiore all’occhiello, il Formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna”. “Per il futuro”, ha concluso Antonio Bortoli, “daremo vita ad una nuova linea di prodotti, frutto proprio della filiera certificata Green Grass Dairy”.

Il progetto “Green Grass Dairy” è stato realizzato con il contributo del Piano di Sviluppo Rurale 2007/13.