

Latte e formaggio con pasta a grana: storia e attualità

(Sintesi)

La Sezione Centro Est dei Geografici ha organizzato – in occasione dell'Assemblea annuale tenuta a Piacenza il 7 novembre 2025 – il Convegno *Latte e formaggio con pasta a grana: storia e attualità*, in collaborazione con la Fondazione Invernizzi, La Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano e l'Associazione Ricercatori Nutrizione e Alimenti (ARNA).

Il tema del formaggio con pasta a *grana* è il riconoscimento di una eccellenza alimentare di questa area geografica; tuttavia, stanti le insistenti critiche al sistema lattiero-caseario, si è contemporaneamente inteso affrontare anche il tema della sostenibilità dell'intero sistema. In particolare, almeno in ambito ambientalista-animalista, si afferma che i 4 principali aspetti della sostenibilità: economico, etico-sociale, ecologico-ambientale e nutrizionale non sarebbero rispettati perché non adeguatamente considerati i costi delle esternalità (sul piano ecologico-ambientale), i risvolti negativi sul benessere delle bovine ed infine i danni per la salute umana (accresciuta comparsa di malattie degenerative per effetto di latte e latticini).

A parte il benessere, i suddetti argomenti sono stati affrontati con la dovuta attenzione nei seguenti interventi:

- *Sostenibilità nutrizionale: latte e formaggi (con struttura della pasta a grana) nella nutrizione* (MARGHERITA DALL'ASTA, Associato di Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate, Università Cattolica Sacro Cuore);
- *Sostenibilità ambientale (LCA): emissioni di GHG e inquinamento da NH₃-PM* (ANDREA FORMIGONI, Ordinario al Dipartimento Scienze Mediche

Veterinarie, Università di Bologna; ERMINIO TREVISI, Ordinario e Direttore dipartimento DIANA, Università Cattolica Sacro Cuore);

- *I batteri lattici: motore biologico della produzione di formaggio con struttura della pasta a grana* (ERASMO NEVIANI, Emerito di Microbiologia agraria, Università di Parma)
- *Spreco e dieta alimentare: quali legami?* (ANDREA SEGRÉ, Ordinario di Economia circolare e politiche dello sviluppo sostenibile, Università di Bologna).

I relatori hanno evidenziato che:

- In termini nutrizionali (MARGHERITA DALL'ASTA) il latte e, in certa misura anche i formaggi, sono fondamentali e, nella recente versione della piramide alimentare, vengono suggeriti giornalmente latte e yogurt, ma settimanalmente i formaggi. La ragione di ciò sta negli apporti di aminoacidi essenziali e di alcuni micronutrienti quali calcio, vitamine liposolubili, vitamina B12 ecc., senza trascurare alcune componenti nutraceutiche (taluni peptidi, acidi grassi, terpeni ecc.). Pertanto, l'impronta ambientale ad essi attribuita deve tener conto di queste peculiarità nutrizionali - non limitandosi alla quantità - affinché non siano penalizzati come oggi accade. Non si può, tuttavia, sottacere un qualche rischio eventualmente connesso ad eccessi di consumo, specie se implicano elevata ingestione di grassi e di sodio (formaggi maturi).
- In termini ambientali (ANDREA FORMIGONI e ERMINIO TREVISI), i prodotti lattiero-caseari sono ritenuti causa di un serio impatto, principalmente a causa dei gas serra emessi (specie metano) e dell'ammoniaca rilasciata (da cui la formazione di microparticolato secondario). In entrambi i casi, si tratta di rischi reali, ma non tali da imporre un forte ridimensionamento del settore, come da taluni richiesto. Per i primi, infatti, la quota attribuibile agli animali ad elevata produttività è piuttosto bassa, per unità di prodotto; inoltre, assai promettenti sono le ricerche finalizzate a ridurli: agendo in vario modo sulla micropopolazione ruminale, favorendo la ritenzione di carbonio nel suolo (prati), ma senza trascurare - almeno in prospettiva - la selezione per via genetica di bovine e del loro microbiota ruminale al fine di minimizzare l'attività metanogenica. Circa l'ammoniaca, essa viene rilasciata dalle urine quando vengono in contatto con le feci, in particolare nelle fasi di stoccaggio e distribuzione dei liquami sul terreno. Di qui i tentativi - assai promettenti - di rallentare il contatto fra feci ed urine per poi stoccare in ambiente chiuso (o ricorrendo a biodigestori) i liquami che infine andranno distribuiti mediante interrimento.

- Comunemente meno dibattuto (ERASMO NEVIANI), ma fondamentale per assicurare qualità e tipicità del formaggio, è il tema dei microrganismi (massimamente lattobacilli) che prima fermentano il lattosio acidificando la cagliata, così creando i presupposti della buona maturazione. Col passare del tempo essi muoiono, ma i loro enzimi idrolizzano proteine e lipidi conferendo i tipici aroma e gusto al formaggio. La loro presenza è prettamente ambientale e tende pertanto a differire col territorio contribuendo alla tipicità dei prodotti. Quanto grande sia il loro ruolo è confermato dall'evidente miglioramento occorso negli ultimi 150 anni grazie all'introduzione del siero innesto (coltura naturale di lattobacilli) che facilita l'instaurarsi di un equilibrio ottimale fra le diverse tipologie di questi microrganismi.
- Per l'aspetto economico (ANDREA SEGRÉ), tema di considerevole ampiezza, il relatore ha scelto di affrontare quello della sicurezza alimentare che è certamente legata alla efficienza dei processi produttivi; tuttavia, notevole rilevanza hanno anche la riduzione delle perdite (nel corso del processo produttivo-distributivo) e degli sprechi (nella fase terminale della distribuzione e del consumo domestico). Così facendo, si migliora infatti il soddisfacimento del fabbisogno di cibo, ma contemporaneamente si riducono superfici, energia, uso di concimi-agrofarmaci ecc. contribuendo a contenere l'impatto sull'ambiente. Specie con riferimento allo spreco, ruolo importante ha lo strumento educativo volto a far comprendere il valore del cibo e del suo uso, nel rispetto del gusto e della salubrità delle diete.

Al termine del Convegno ha avuto luogo l'assegnazione del Premio Donatantonio De Falcis, assai noto nel mondo agricolo piacentino ed a lungo Accademico dell'Accademia dei Georgofili (Sezione Centro-Est). Il premiato, prof. Giuseppe Bertoni, Emerito di Zootecnica speciale della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali di Piacenza, ha infine tracciato il percorso delle scuole di Piacenza (prof. G. Piana di Zootecnica e prof. V. Bottazzi di Microbiologia lattiero-casearia) che nei primi 50 anni di vita della Facoltà dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (iniziata nel 1953), hanno contribuito in modo significativo al progresso quanti-qualitativo della produzione di latte, oltre che delle tecnologie casearie, soprattutto volte ad accrescere l'efficienza e la qualità dei formaggi a pasta dura (Grana Padano e Parmigiano-Reggiano).

