



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE
Fondazione Edmund Mach



INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL



Regione La Rochère 1/A, 11100 Aosta (AO)
Tel. 0165 215811 - Fax 0165 215800
www.iaraosta.it

L'Institut Agricole Régional
e la Fondazione Edmund Mach
invitano all'incontro

*Monitoraggio delle cinetiche di sviluppo
delle principali popolazioni microbiche
in formaggio Fontina DOP allo scopo
di interpretare i processi biochimici
che hanno luogo dalla caseificazione
alla fine della stagionatura
e che influiscono sulla
qualità del prodotto*



Aosta, 3 Febbraio 2014
9 h 30 - 12 h 00

Cave expérimentale Joseph Vaudan
Institut Agricole Régional
Rég. La Rochère 1/A, Aosta

In una ricerca svolta dall'IAR nel 1993 nell'ambito del Progetto Interreg I 20N relativa all'Influenza della flora microbica del latte crudo sulla qualità della Fontina si concludeva che: “...per interpretare il ruolo che la flora microbica del latte crudo esercita sulla qualità della Fontina sembrerebbe più utile fare riferimento all'evoluzione dei principali gruppi di microrganismi piuttosto che a soli valori, sia pure dettagliati, della contaminazione microbica iniziale del latte...”.

A questa ricerca ne seguirono immediatamente altre due intitolate rispettivamente “Evoluzione della microflora del latte crudo e qualità della Fontina prodotta nel periodo invernale” e “Evoluzione della microflora del latte crudo e qualità della Fontina prodotta in alpeggio”.

Si era alla vigilia del riconoscimento della D.O.P. alla Fontina da parte dell'Unione Europea (1996) e tali lavori avevano contribuito in modo sostanziale a fare luce sull'importanza di seguire da un lato le dinamiche di sviluppo di microrganismi filo-caseari e anti-caseari nel corso della stagionatura della Fontina e d'altro canto alla possibilità, inserita in quegli anni nel disciplinare di produzione, di ricorrere all'impiego di colture selezionate di batteri lattici isolati in zona di produzione (conservati nella ceppoteca dell'IAR).

A una distanza di una ventina d'anni si è voluto ripetere le ricerche svolte all'epoca, aggiungendo alle tecniche di analisi microbiologiche classiche le tecniche di biologia molecolare sviluppatesi nel frattempo. Scopo del lavoro di ricerca è stato quindi lo studio delle dinamiche di sviluppo delle diverse popolazioni batteriche nel corso della maturazione della Fontina nonché le interazioni fra di esse, in modo da poterle correlare alla qualità del prodotto finito. Lo studio ha voluto inoltre verificare se ci fossero eventuali differenze tra le dinamiche di sviluppo dei microrganismi in relazione alle diverse fasi di lattazione delle bovine nel corso della stagione invernale: inizio lattazione, piena lattazione e inizio calori delle bovine, inizio fase decrescente della lattazione e gestazione.

Nel corso dell'incontro sarà pertanto presentata una prima parte dei risultati del lavoro svolto da un gruppo di ricercatori dell'I.A.R. e da una borsista finanziata dal F.S.E. La ricerca si è inoltre avvalsa delle collaborazioni con il DISAFA dell'Università di Torino e con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.



PROGRAMMA DELL'INCONTRO

9 h 30 – Registrazione dei partecipanti

10 h 00 – Saluti e apertura dei lavori

Augusto CHATEL
Presidente del Consiglio d'Amministrazione IAR

Renzo TESTOLIN
*Assessore all'Agricoltura e Risorse Naturali
Regione Autonoma Valle d'Aosta*

Andrea BARMAZ
Direttore della sperimentazione IAR

10 h 15 – Presentazione dei risultati

Andrea BARMAZ
Settore Zootecnico e lattiero-caseario IAR

Aline VIERIN
Borsista FSE

Simona ZENATO
Laboratorio microbiologico IAR

Elena FRANCIOSI
Research and Innovation Centre - Fondazione Edmund Mach

11 h 30 – Discussione e chiusura dei lavori

12 h 00 – *Vin d'honneur*