

# SCUOLA IN STALLA

## La trasformazione del latte caprino

Divulgazione partecipativa di modelli gestionali sostenibili per l'allevamento della capra da latte in Lombardia mediante strumenti innovativi



**Az. Agr. IL BOSCATSO**

Ruino, 28 giugno 2019

# Trasformazione del latte caprino



*Perché un caseificio in azienda agricola?*

*Per valorizzare la produzione primaria*

*LA FILIERA (EXTRA)CORTA E' PER TUTTI?*

*L'allevatore deve essere un imprenditore  
sono necessari investimenti*

- economici*
- strutturali*
- di tempo*



# Trasformazione del latte caprino



*FONDAMENTALE*

L'allevatore si deve trasformare in

**CASARO**

e in

**VENDITORE**

**NUOVE  
COMPETENZE**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR**  
2014 2020

LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI



Regione  
Lombardia

# Trasformazione del latte caprino



*Soprattutto deve avere spirito/capacità da imprenditore: → aspetti gestionali/economici non basta un businessplan (ma è fondamentale)*

## IMPORTANTE POSSEDERE

- predisposizione a registrare
- predisposizione alla vendita e alla comunicazione
- predisposizione alla pulizia e all'ordine



# Trasformazione del latte caprino



*NORMATIVA*

**Pacchetto Igiene Regg. CE**

**n.178/2002**

**n.852-853/2004**

**n.2073/2005**

**n.1169/2011**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020



# Trasformazione del latte caprino



## NORMATIVA

### Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale

RIFIUTI SPECIALI

- pericolosi
- non pericolosi

ACQUA

ACQUE REFLUE

- lavaggio
- siero
- salamoie esauste



SOTTOPRODOTTO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020



# Trasformazione del latte caprino



## STRUTTURA

- di recupero
- nuova realizzazione

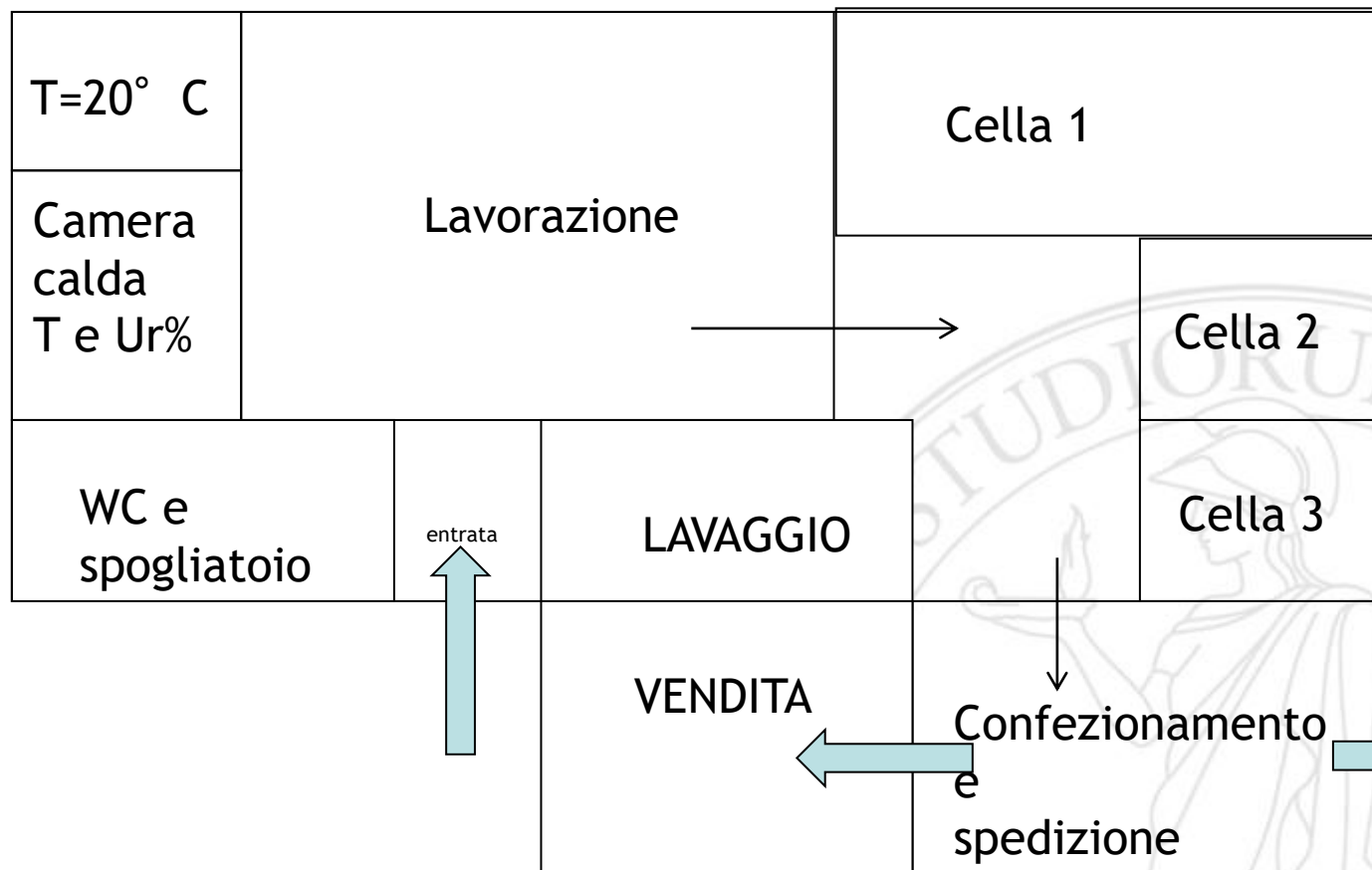
**Dimensionamento**

**Funzionalità**

**Possibilità di ampliamento**

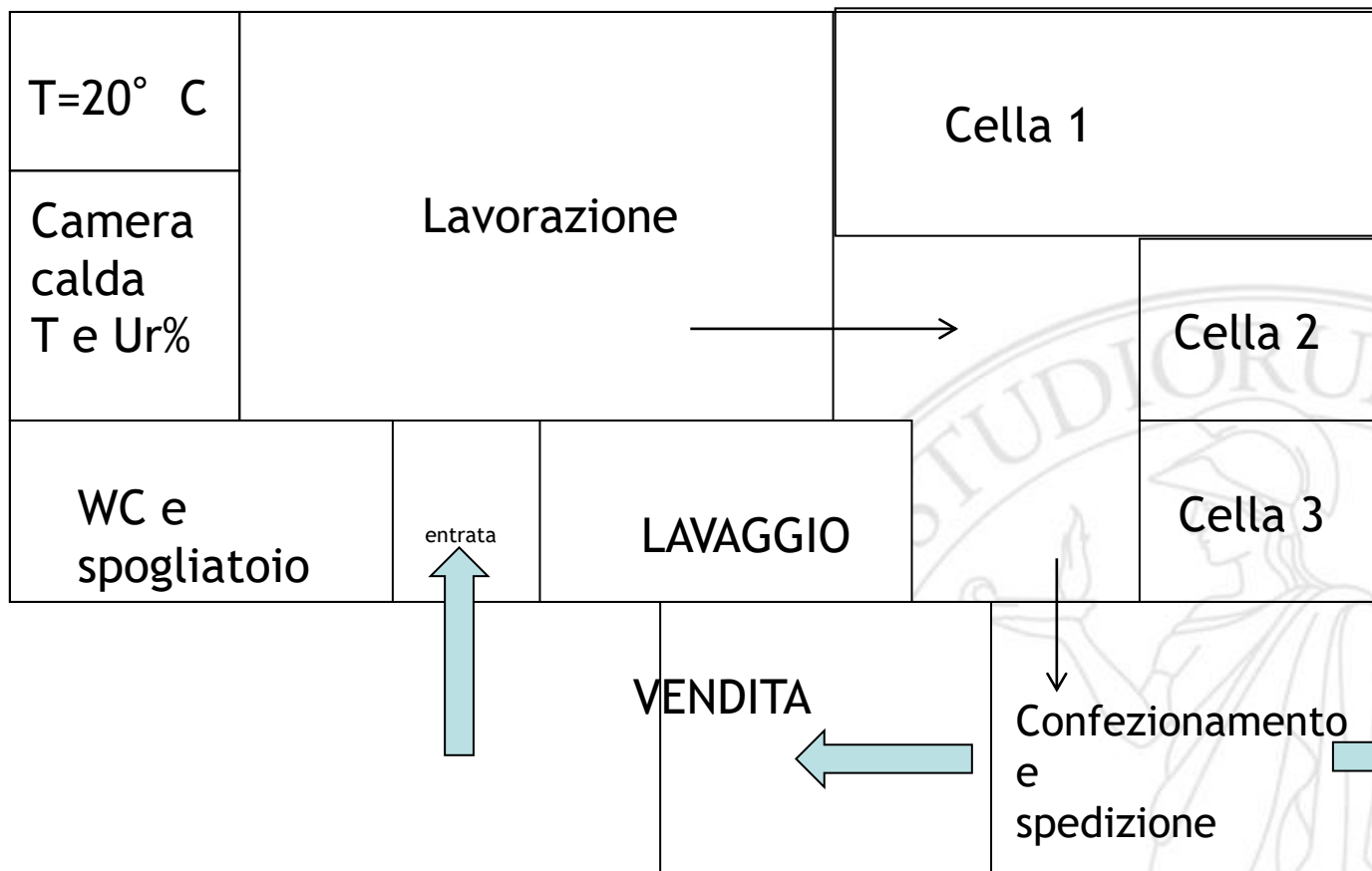


# Trasformazione del latte caprino





# Trasformazione del latte caprino



# Trasformazione del latte caprino



*ATTREZZATURE*

caldaia

**CELLE**

**FONTE ENERGIA**



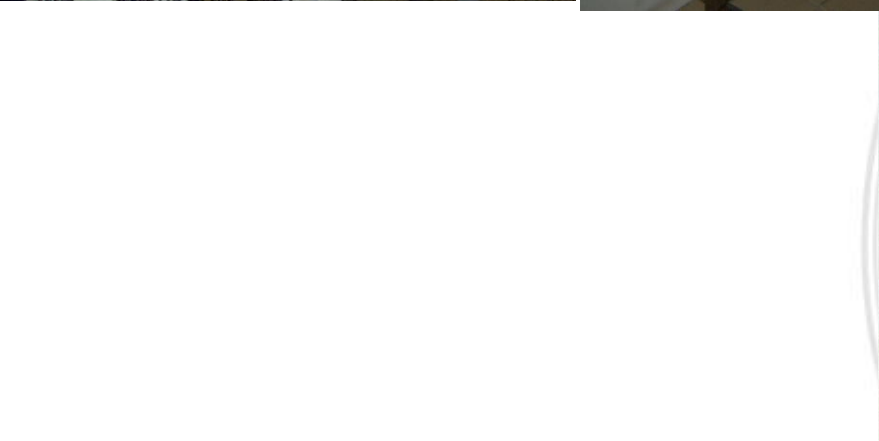
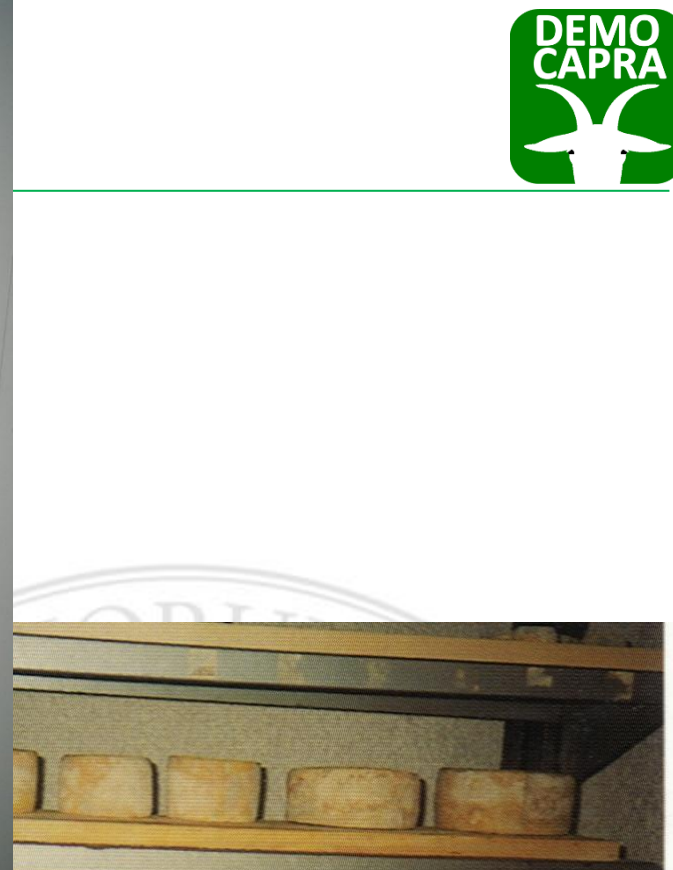
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020







UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



PSR  
2014 2020

LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI



Regione  
Lombardia

# TIPI DI FORMAGGI



Stracchino



Formaggella



Erborinato



# TIPI DI FORMAGGIO Caprini freschi e stagionati



# Trasformazione del latte caprino



SOLO FORMAGGI ??????

BUDINI  
YOGURT  
DESSERT

e.....



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020

Regione  
Lombardia

# Trasformazione del latte caprino



E' sufficiente saper coagulare il latte?

LA CAGLIATA DEVE TRASFORMARSI IN FORMAGGIO

IL FORMAGGIO DEVE ESSERE BUONO

QUALCUNO DEVE ACQUISTARE IL FORMAGGIO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



PSR  
2014 2020

LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI



Regione  
Lombardia



# Trasformazione del latte caprino



## STUDIARE IL MERCATO

**Tipo di vendita: al dettaglio, all'ingrosso...**

**Luogo: in azienda, al mercato, ambulante, on line...**

Tipo di vendita	Punti di forza	Punti di debolezza
Vendita diretta	Tutto nelle nostre mani Rapporto esclusivo con il consumatore Incasso immediato	Offerta di più prodotti Predisposizione al contatto con il cliente Offrire ciò che il cliente vuole
Vendita GDO	Grandi volumi	Contratti sbilanciati Concorrenza Pagamenti dopo...???



# Trasformazione del latte caprino



**Chi sono i miei clienti**

**Chi sono i miei concorrenti**

**Prezzo**

**Valorizzazione**

**Marketing!!!!!!!!!!!!!!**

**CURARE IMMAGINE**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020

 **Regione  
Lombardia**

# Trasformazione del latte caprino



E' sufficiente saper coagulare il latte?

LA CAGLIATA DEVE TRASFORMARSI IN FORMAGGIO

IL FORMAGGIO DEVE ESSERE BUONO

QUALCUNO DEVE ACQUISTARE IL FORMAGGIO

**IL FORMAGGIO DEVE ESSERE**  
**SICURO**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020



# Trasformazione del latte caprino



## FONDAMENTALE UNA VISIONE IGIENICA A 360° C

Come entra il latte in caseificio?

Latte crudo o trattato termicamente?

Come sono gestiti gli innesti? E il caglio?

Come viene raccolto il siero?

Dove sono posti i formaggi a sgocciolare? E a stagionare?

Come sono controllate le temperature?

Come viene confezionato il prodotto finito?

D  
O  
M  
A  
N  
D  
E



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020

Regione Lombardia

## SAPERE QUELLO CHE SI FA: 1° PASSO

### CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO REALIZZATO E I PERICOLI ANNESSI

tipo di latte utilizzato → CRUDO ≠ PASTORIZZATO

tipo innesto → NESSUNO ≠ FERMENTI

tecnologia → TAGLIO ≠ COTTURA-PRESSATURA

stagionatura → FRESCO ≠ >60 GIORNI

tipo crosta → LISCIA ≠ LAVATA

## SAPERE QUELLO CHE SI FA: 2° PASSO

### CONOSCERE IL PROPRIO PROCESSO PRODUTTIVO

- Personale impiegato
- Struttura
- Attrezzature
- Tempi
- Procedure pre-requisito

## SAPERE QUELLO CHE SI FA: 3° PASSO

### CONOSCERE I RISCHI DEL PROPRIO CASEIFICIO

per poterli prevenire

## PERICOLI DA CONSIDERARE NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI:

- contaminanti biologici (insetti interi o loro larve e uova, roditori, ecc.)

- contaminanti fisici (paglia, peli, frammenti di legno, ecc.)

- contaminazioni chimiche (residui di antiparassitari, aflatossina M1, diossine, metalli pesanti, residui sanificanti...)

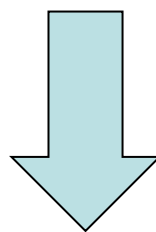
residui di sostanze farmacologiche

**PRESENZA DI MICROORGANISMI**

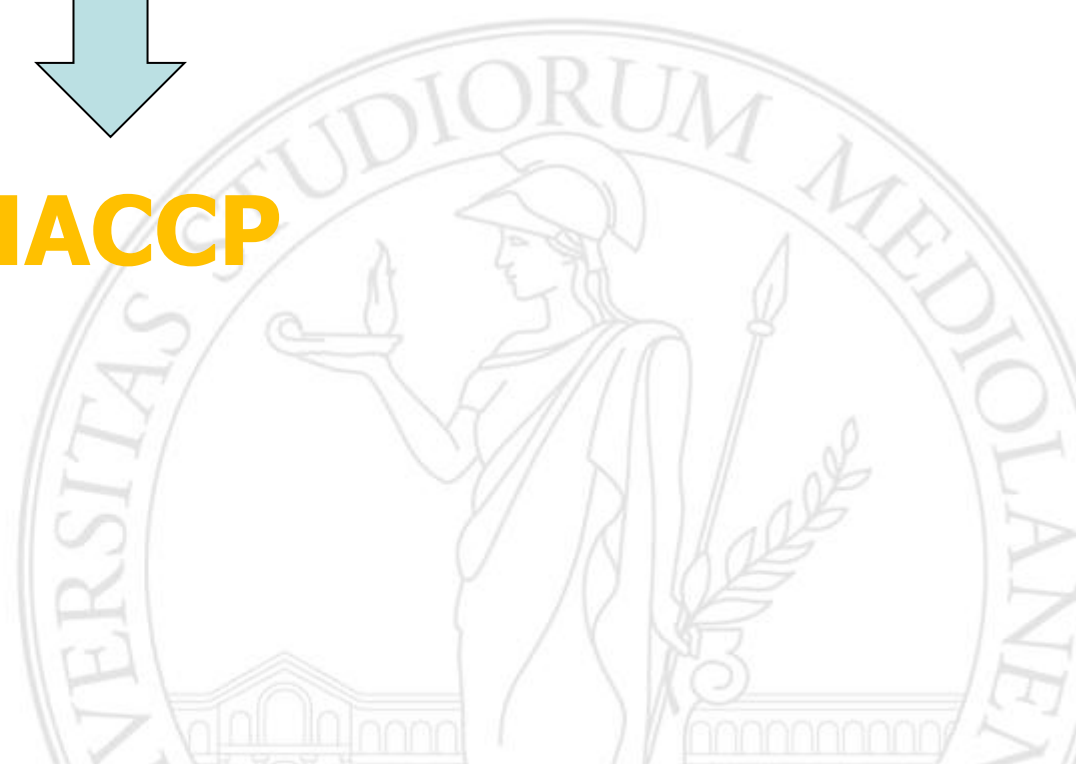
# Trasformazione del latte caprino



## MANUALE DI AUTOCONTROLLO



**HACCP**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO



**PSR**  
2014 2020

LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI



Regione  
Lombardia



# FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

## PER FARE FORMAGGI DI QUALITÀ'

- TECNOLOGIA CASEARIA
- MODALITÀ DI STAGIONATURA

## PER MIGLIORARE IL REDDITO

- STUDIO DELLE MODALITÀ' DI VENDITA
- STUDIO DEL MERCATO

**Successo aziendale legato alla capacità  
dell'allevatore-VENDITORE  
di saper proporre i propri formaggi BUONI e SICURI**

**BUON LAVORO!**

