

**SCUOLA** Gli alunni di villa Igea al Crea di cascina Baroncina per il corso pratico su ricotte, mozzarelle e asiago

# Ecco come nasce il grana lodigiano: gli studenti imparano l'arte

«Il nostro caseificio porta avanti progetti sperimentali per le innovazioni produttive del settore»

di Cristina Vercellone

Oltre 400 litri di latte per due forme di grana padano. Il casaro li rimesta, nella caldaia di rame, nel caseificio di cascina Baroncina, lungo la tangenziale. Oggi, un gruppo di 16 studenti della classe terza del corso di Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale di villa Igea guarda e prende appunti, sognando chissà, magari un giorno, di fare formaggi in un'azienda di proprietà. «Anche perché - annota uno di loro - lavorare è meglio che studiare». A fare da maestri, oggi, ci sono gli esperti Salvatore Francolino e Gianluca Brusa.

«Questa - spiega il professor Mattia Maiocchi che è sostenuto nel progetto da Ivo Marcodoppido, Elena Orlandi, Andrea Scaini, Davide Lacchini, Valentina Crespi, Luca Pizzamiglio e Antonia Rizzi - è una

delle tappe del progetto di arte casearia voluto dal dipartimento di agraria dell'istituto d'istruzione superiore di Codogno. L'obiettivo è quello di capire i processi fisico-chimici della lavorazione del latte e imparare a fare il formaggio». «Siamo partiti a novembre - precisa la presidente Antonia Rizzi - le lezioni si sono snodate settimanalmente, adesso siamo arrivati alla parte pratica, per aver presente tutta la filiera della produzione. Insieme abbiamo fatto caciotta, ricotte, mozzarelle, crescenze e oggi il grana. Questa è la quarta lezione in caseificio. Tutti possono essere capaci a fare il formaggio, ma farlo di qualità è una prerogativa di pochi». Così come lo è poter utilizzare gli spazi del Crea, Centro di ricerca agricoltura e ambiente. «Il caseificio - racconta il dirigente di ricerca Giorgio Giraffa - è stato inaugurato 8 anni fa, con un costo che si è aggirato tra i 2 e i 3 milioni. Qui facciamo sperimentazione, siamo un centro pilota. Al Crea di Lodi abbiamo 60 dipendenti compresi i ricercatori di ruolo più 15 giovani dottorandi e borsisti per in-



Qui sopra e sotto, a sinistra, due momenti speciali della lezione a cascina Baroncina. Sotto, a destra, Giraffa e Rizzi



tegrare l'organico. Oltre al grana, facciamo tutti formaggi molli, quelli di monte, come l'asiago e il montasio. In caseificio abbiamo 2 tecnici casari e 4 ricercatori». Giraffa mostra un programma informatico aperto su un Pc, in ufficio. «Ecco - dice - tutto il sistema è gestito da un

programma. Lavoriamo con le aziende di trasformazione, alcune medio grandi e anche multinazionali. Le aziende provano da noi i nuovi coagulanti, per esempio, oppure i nuovi fermenti per migliorare la qualità, proteggere i prodotti e facilitare la stagionatura. I finanziamenti

sono quelli pubblici, legati ai progetti di ricerca, o quelli delle aziende». ■



Guarda il video  
sul nostro sito:  
[www.ilcittadino.it](http://www.ilcittadino.it)

**IL PROGETTO** Presentato Agri Hub: «Così aggregiamo le imprese»

## Al parco tecnologico ecco un polo per la ricerca nell'agroalimentare

di Lorenzo Crespiatico

Ricerca e impresa: due mondi che si uniscono nel progetto Agri Hub per sostenere la crescita - attraverso l'innovazione e la sperimentazione - del settore agroalimentare del Lodigiano e della Lombardia. La nuova piattaforma Agri Hub è stata al centro di un convegno tenutosi venerdì mattina presso il Parco Tecnologico Padano di via Einstein: ne hanno illustrato le caratteristiche e gli obiettivi principali Carla Scotti, del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e coordinatore Scientifico del progetto, Maria Rosaria Stile, R&D Manager Agroalimentare Sud, Christian Curlisi, amministratore unico CIB Service, Giorgio Freschi, amministratore delegato Clever Bioscience e Sandro Secco, BD manager PTP Science Park. A moderare l'incontro Angelika Ratzinger. «Tra i punti del progetto Agri Hub c'è anzitutto la possibilità di creare e aggregare centri di ricerca e imprese del territorio per affrontare i temi chiave del settore», ha spiegato Scotti. Al centro di Agri Hub ci sono quattro punti chiave: il primo è il digestato (materiale in uscita dal processo di

digestione anaerobica di biomasse), diffusosi sempre più nelle nostre campagne a seguito della grande diffusione di impianti a biogas. «Il digestato verrà studiato e testato da Crea e da Agroalimentare Sud per controllarne la popolazione batterica - ha raccontato Scotti -. I batteri sporigeni presenti in esso, infatti, possono causare danni alla produzione lattiero casearia». In secondo luogo Agri Hub si pone l'obiettivo di mettere a punto nuovi agrofarmaci di origine biologica, da sostituire a quelli derivanti da sintesi chimica. Non mancheranno poi studi sul benessere animali e analisi dei fenotipi bovini. «Un hub tecnologico mette a disposizione delle innovazioni che dal punto di vista economico un'azienda, da sola, farebbe fatica a raggiungere - ha precisato Stile -. Le tecnologie portano le aziende ad essere più competitive sul mercato». «Faremo un campionamento del digestato di 60 impianti - ha spiegato Curlisi -. Indagheremo le caratteristiche specifiche dei digestati per creare un database». Secchi si è focalizzato sul tema dei fertilizzanti: «L'Italia importa tonnellate di fertilizzanti chimici dall'est Europa ma nel terreno abbiamo di prodotti na-



**LO SCENARIO**

## Già 1600 impianti di biogas: «Il futuro delle rinnovabili»

Sostenibilità ed economia circolare: due elementi fondamentali per coniugare innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare, secondo i relatori del convegno di venerdì mattina al Parco Tecnologico Padano di via Einstein. Alla tavola rotonda sul tema avrebbe dovuto essere presente anche il ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, trattenuta a Roma da impegni istituzionali. A discutere del tema c'erano invece Fabrizio Sala, vice presidente di Regione Lombardia e assessore per la ricerca, innovazione, università, export e internazionalizzazione, Claudia Sorlini, vice presidente della Fondazione Cariplo, Christian Curlisi, amministratore unico CIB Service, Marina Montedoro, direttore dell'istituto

sperimentale "Spallanzani", e Saverio Paltrinieri, direttore del centro clinico-veterinario e zootecnico-sperimentale dell'università degli studi di Milano. Sala ha parlato del piano strategico triennale per ricerca e innovazione di Regione Lombardia, per il quale l'ente - grazie anche a fondi europei e statali - ha investito 750 milioni di euro. Sordini invece ha illustrato i bandi per la ricerca offerti da fondazione Cariplo, tra cui alcuni dedicati proprio all'economia circolare. Sul tema sono intervenuti anche Montedoro e Curlisi: «1600 impianti di biogas in Italia - presenti per la maggior parte in Lombardia - producono energia rinnovabile da matrice agricola - ha spiegato l'amministratore unico di CIB -. Sempre nella nostra regione è stato attivato il primo impianto di biometano a servizio della rete di trasporto nazionale: questo è un esempio importante di economia circolare». ■