

TESTATA: LatteneWS.it

DATA: 24.05.2018

OGGETTO: DOP casearie lombarde: facciamo il punto

Chi siamo | Abbonati alla rivista | Iscriviti alla newsletter | Libri | Corsi on-line

**il latte** GRUPPO FILIPPI **yala** IL GESTIONALE CHE MANTIENE IL TUO CASEIFICIO IN FORMA ZUCCHETTI Partner

NEWS | ABSTRACT | EDITORIALI | IMPIANTI | PACKAGING | TECNOLOGIA APPLICATA | MERCATO | STATISTICHE | ARCHIVIO

Home > News > DOP casearie lombarde: facciamo il punto

**News**

# DOP casearie lombarde: facciamo il punto

redazione 24 maggio 2018 829 0

f t G+ p



Il rapporto 2017 "I prodotti DOP e IGP food della Lombardia nel 2016" realizzato da SMEA e terminato nel gennaio 2018 contiene anche l'analisi economico-strutturale di 14 formaggi Dop lombardi: Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartiolo Lombardo, Salva Cremasco, Silter, Strachitunt, Taleggio e Valtellina Casera. Riportiamo la sintesi dei dati delle DOP dai numeri più ridotti, rimandando i più curiosi alla lettura del testo integrale.

## Bitto

Nel 2016 sono state prodotte 17.798 forme di Bitto DOP certificato (dalle 19.725 del 2015) da 62 caseifici, a fronte di un aumento di forme controllate pari a 25.446 (erano 23.263 nel 2015). Per gli autori del rapporto tale fenomeno è imputabile alla maggiore disponibilità di latte e al fatto che taluni operatori, specie quelli siti nelle zone turistiche, preferiscono vendere il formaggio prima di terminare la stagionatura prevista dal disciplinare.

## Formaggella del Luinese

Nel 2016 a fronte di un calo (anno su anno) del latte idoneo prodotto (attestatosi a 394.000 litri) è aumentato il latte lavorato a DOP (118.000 litri contro i 104.000 del 2015) che permesso di produrre 14.142 forme certificate, di cui due terzi lavorate nei caseifici aziendali, a fronte di 19.107 controllate. Complessivamente, nella filiera della Formaggella del Luinese sta avvenendo un processo di concentrazione della produzione in aziende di dimensioni maggiori e l'uscita dalla filiera DOP delle imprese più piccole per ragioni economiche.

## Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana

Anno prodigo di soddisfazioni il 2016 stante il rialzo della quantità di formaggio certificato che ha superato quota 60 t (62, per la precisione) rispetto alle 137t controllate, portando così l'incidenza delle forme certificate su quelle prodotte al 45%. Questa crescita è interamente dovuta ai caseifici aziendali.

**Leggi la rivista**



n.10 - Novembre 2020 | n.9 - Ottobre 2020 | n.8 - Settembre 2020

Edicola Web



**CRYOVAC**  
BDF®  
film termoretraibile ultra sottile  
Un packaging responsabile  
**60%**  
di plastica in meno  
verso i laminati standard.\*

**Iscriviti alla newsletter**



**MINGAZZINI**  
PARMA  
Tecnologia e  
stile italiano dal 1929

### Nostrano Valtrompia

Triplicato rispetto al 2014 (754 contro 251) il numero delle forme certificate di un formaggio DOP dal 2012, lavorato solo dai caseifici annessi alle aziende agricole. Altrettanto deciso è stato il rialzo del rapporto tra forme certificate e controllate passato nello stesso periodo dal 29 al 78%.

### Quartiolo Lombardo

Nell'anno di riferimento la quantità di Quartiolo Lombardo DOP prodotta è calata leggermente, attestandosi a 3.263t. Marginale in questa filiera il contributo (59t) dei caseifici aziendali.

### Salva Cremasco

La produzione di Salva Cremasco DOP si è attestata a 294t (292t nel 2015). La filiera, per quanto ridotta e altamente specializzata, ha mostrato segnali di cambiamenti grazie all'entrata di un nuovo allevamento con caseificio annesso e all'esternalizzazione dell'attività di stagionatura da parte di un altro operatore.

### Silter

DOP di recente istituzione, nel 2016 sono state prodotte 2.934 forme certificate. Uno solo ma "di peso" il caseificio non annesso ad azienda agricola della filiera che, lavorando 257,7 tonnellate di latte, ha prodotto 1.969 forme controllate.

### Strachitunt

Dalle 4664 forme certificate del 2014 alle 1544 del 2015 per poi arrivare alle 1954 del 2016. Questa l'istantanea dello Strachitunt formaggio prodotto da appena due aziende. A realizzare quasi tutta la produzione è il caseificio industriale: 2724 forme controllate contro le 198 del caseificio annesso ad azienda agricola.

### Valtellina Casera

Nel 2016 la produzione di Valtellina Casera DOP è stata di 184.864 forme, in leggero rialzo rispetto al 2015. Solitamente quasi tutte le forme prodotte vengono poi certificate. In costante calo dal 2014 i caseifici industriali pari ora a 4 unità che rimangono comunque i principali contributori della filiera.

TAGS Dop/lgp

Mi piace 0



LINK: <https://www.lattenews.it/dop-casearie-lombarde-facciamo-il-punto/>