

Lo Iar di Aosta vola alto con lo yogurt

Da quando al caseificio dell'Institut agricole régionale la produzione di Fontina e Fromadzo viene affiancata a quella dell'apprezzato latticino, le vendite realizzate nello spaccio hanno compiuto un ulteriore passo avanti. Una lezione importante per i giovani allievi del famoso istituto valdostano

di ALESSANDRO AMADEI

Per chi, sulle aspre e severe montagne della Val d'Aosta, si ostina a vivere di agricoltura e allevamento del bestiame, lo Iar (Institut agricole régionale) è da sempre un punto di riferimento. Non solo perché è qui, nelle aule, nei laboratori e nelle numerose fattorie didattiche di cui dispone l'Istituto in giro per la regione che si formano le giovani leve dell'imprenditoria agricola locale, ma anche perché è grazie all'attività di ricerca applicata condotta dallo Iar che vengono testate "sul campo" tutte quelle innovazioni che possono migliorare il lavoro, la redditività e più in generale la vita degli agricoltori valdostani.

FOTO A FIANCO
Il casaro Michel Oreiller (a sinistra) e il ricercatore Luca Vernetti-Prot nell'ala del caseificio riservata ai prodotti freschi insieme alla Milk & Cheese 200 della FDstore

Un esempio illuminante proviene dal settore lattiero-caseario, uno dei cinque ambiti agricoli in cui la Val d'Aosta si fa valere e in cui è dunque attivo lo Iar, tanto sotto il profilo produttivo quanto formativo (vedi anche

www.iaaosta.it): il latte prodotto dalle circa 60 vacche in mungitura di razza Valdostana ospitate presso la cascina di Montfleury – una delle sedi dell'Istituto, collocata a circa un chilometro dal centro di Ao-



FOTO SOPRA
Lo yogurt dello Iar è disponibile in versione naturale o aromatizzata alla frutta (10 gusti). I fermenti, la frutta, e i vasetti personalizzati sono forniti da FDstore

sta – viene prontamente trasferito nell'attiguo caseificio, sempre di proprietà dell'Istituto, per essere trasformato prima di tutto nelle due celeberrime Dop regionali, la Fontina e il Vallée d'Aoste Fromadzo. Le forme, prodotte dagli allievi e stagionate nelle cantine dell'Istituto, vengono vendute nello spaccio aziendale, ricavato da uno dei locali dell'antica cascina ed aperto per tre mezzeggiate a settimana. Ma diversificare e ampliare l'offerta potrebbe presto o tardi diventare strategico per gli allevamenti e per i caseifici regionali, motivo per cui l'Istituto diretto da Andrea Barmaz de-



cide di testare altre produzioni lattiero-casearie: ecco il Reblec (una cagliata prodotta senza fermenti), il primo sale, i tomini, lo yogurt al naturale e quello alla frutta. "Si tratta – spiega **Luca Verneti-Prot**, ricercatore dell'Istituto – non soltanto di prodotti ben noti ai consumatori valdostani, ma di cui ci interessava anche verificare la fattibilità tecnica e, attraverso il nostro punto vendita, l'effettivo riscontro commerciale".

Milk & Cheese 200

Per quanto riguarda gli aspetti tecnologici, l'interesse dei ricercatori e della direzione dell'Istituto ricade sui minicaseifici automatici polifunzionali della linea "Milk & Cheese" prodotti e commercializzati dalla FDstore di Spilamberto (Mo), utili per produrre yogurt, latticini e formaggi vari. "Una gamma di macchine – precisa Verneti-Prot – che ci è subito sembrata molto interessante per le aziende agricole e per gli alpeggi della nostra regio-

ne, in particolar modo per il ridottissimo ingombro volumetrico e la presenza di ruote, per l'alimentazione totalmente elettrica che svincola il casaro dalla necessità di produrre a parte vapore e acqua fredda e che rende queste macchine particolarmente indicate laddove vi sono in funzione degli impianti fotovoltaici, e infine per la possibilità di automatizzare le operazioni e di rendere dunque un po' meno faticoso il lavoro quotidiano dei nostri allevatori". Ecco perchè da circa un anno a questa parte nel caseificio di Montfleury, e in particolare nell'ala riservata ai prodotti freschi, accanto a una polivalente tradizionale è

in funzione anche una Milk & Cheese da 200 litri, con cui gli studenti dello Iar, guidati dall'ex-allievo ed oggi casaro **Michel Oreiller**, producono gli yogurt, ma anche i tomini e alcuni prodotti sperimentali. "L'aspetto che più colpisce i nostri allievi – osserva Oreiller – è la semplicità del ciclo di lavorazione dello yogurt: in effetti basta versare il latte nella caldaia, avviare il programma di pastorizzazione e di raffreddamento, ritornare dopo un po' per aggiungere i fermenti e per controllare il pH, e il gioco è fatto. Si lascia agire durante la notte, e l'indomani mattina lo yogurt è pronto: sarà sufficiente rompere il coagulo, e

FOTO SOPRA, DA SINISTRA

Tra gli obiettivi dei ricercatori dello Iar vi è anche quello di testare la praticità di una produzione automatizzata di yogurt per gli imprenditori zootecnici valdostani

Allo Iar vengono anche impartiti i rudimenti della grande tradizione casearia regionale. Nella foto uno studente impegnato nella produzione di Fontina

versare il prodotto nei vasetti". Altrettanto incoraggianti sono gli esiti commerciali: "il nostro yogurt - sorride Oreiller - va forte, e non soltanto nella mensa dell'Istituto". In effetti da quando il punto vendita dello Iar propone anche i vasetti di yogurt bianco e alla frutta, il via vai di visitatori si è fatto ancora più intenso. Un'altra lezione senza dubbio importante per i giovani allievi dell'Istituto.



FOTO A FIANCO
La cascina Montfleury si trova a circa un chilometro dal centro di Aosta

@ PROFONDIMENTO

FDstore
Via G.L.Bernini, 15
41057 Spilamberto (Mo)
Tel 059 781860
info@fdstore.com
www.fdstore.com