

MEGLIO DEL GAS C'È IL SIERO DEL FORMAGGIO

Dagli allevamenti per la produzione di latte fino alla distribuzione: il progetto "Life Ttgg", che vede il Consorzio Grana Padano capofila, misura l'impronta ambientale della filiera. Dagli scarti il calore per alimentare le utenze dei caseifici e risparmi dalle condense dei frigo

CARLO OTTAVIANO

B

ella confezione, ma quanta plastica e carta (e soldi) sono stati utilizzati per infiocchettare un pezzo di cacio e catturare l'occhio del consumatore che vaga tra le mille offerte sugli scaffali? E tutta quell'energia in eccesso prodotta durante la fase di produzione perché non sfruttarla per altri usi? Due domande tutt'altro che banali se si pensa al risparmio di spesa di cui tutti noi potremmo beneficiare in tempi di crisi o a quei due euro risparmiati (calcolo del Politecnico di Milano) dai caseifici su ogni forma di grana adottando pratiche eco friendly. A queste e altre esigenze ha risposto il progetto europeo che per cinque anni ha visto come capofila il Consorzio del Grana Padano e la dop francese Comté (tra i caci a pasta cotta più buoni d'oltralpe), due big del settore caseario.

LA RICERCA

Life Ttgg, il nome dato alla ricerca, richiama scherzosamente una delle caratteristiche principali del Grana. Ttgg è l'acronimo di *The tough get going*: "I duri cominciano a giocare". Il Grana Padano (il formaggio più consumato al mondo) è un concentrato di latte perché per farne 100 grammi occorrono 1,5 litri di latte fre-

sco proveniente dalla Pianura Padana. Il Progetto *Life Ttgg* ha permesso di calcolare gli impatti ambientali della produzione considerando tutte le fasi della filiera: dagli allevamenti per la produzione di latte, alla trasformazione e stagionatura sino al confezionamento e distribuzione del prodotto nei punti vendita.

Nella stessa storia del grana c'è già il germe della cultura della sostenibilità. È uno dei primi prodotti anti spreco della storia: i monaci dell'abbazia di Chiaravalle a Milano (era il 1135) per non buttare il latte avanzato provarono a cuocerlo, aggiungendo caglio e sale. Lo battezzarono "caseus vetus" (formaggio vecchio, da conservare appunto). I contadini che non parlavano certamente il latino, per distinguerlo dai caci freschi, preferirono però chiamarlo "grana", visti tutti quei granelli bianchi che ne punteggiano la pasta (sono dei piccoli cristalli di calcio, residuo del latte trasformato). «Abbiamo iniziato a investire in ricerca per la riduzione dell'impatto ambientale della produzione già nel 2007, avviando la collaborazione con i più importanti atenei», racconta Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano. Nel progetto *Life* - avviato nel 2017 - sono stati coinvolti il Politecnico di Milano, l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, oriGin, Enersem e Cniel.

RACCOLTA SISTEMICA

«Grazie all'impegno e alla collaborazione delle aziende socie del Consorzio - spiega Zaghini - abbiamo adesso una raccolta siste-

mica di dati su un campione rappresentativo di tutta la filiera produttiva Dop (65 aziende produttrici di latte crudo, 20 caseifici e stagionatori e 18 confezionatori). Il software aiuterà gli imprenditori a prendere le giuste decisioni green, ottimizzando il sistema produttivo dal punto di vista sia ambientale che economico».

L'applicazione unisce il calcolo dell'impronta ambientale con l'identificazione di misure concrete per ridurre i consumi di energia e permetterà quindi di migliorare le performance ambientali nelle aziende agricole, l'efficienza energetica nel caseificio, la conservazione del prodotto e la riduzione dello spreco alimentare. Le aziende avranno una stima più accurata possibile del consumo di energia e dei potenziali risparmi.

L'ENERGIA

Il controllo della bolletta elettrica - specialmente in quest'ultimo anno - è uno dei crucci maggiori di ogni manager per tenere in ordine i conti di un'azienda. Ed ecco che il progetto *Life Ttgg* ha dimostrato che si può recuperare il calore dagli scarti del siero - a circa 50°C - per alimentare alcune utenze del caseificio, altrimenti servite dalle caldaie a va-



Superficie 72 %

pore. Un risparmio non di poco conto, che è anche un vero ingrediente segreto per l'efficienza in caseificio perché gli studi fatti dimostrano che dal siero e dalla condensazione dei gruppi frigoriferi emergono margini di sostenibilità finora poco sfruttati.

Quel calore di scarto, finalmente recuperato, sarebbe sufficiente – spiegano gli esperti – per la conservazione del latte prima della fase di cottura, i lavaggi degli impianti, la produzione di acqua calda sanitaria e per alcuni lavaggi a perdere. Così come uti-

lissimo è il recupero del calore di condensazione dei gruppi frigoriferi. Intanto per smaltire la cosiddetta condensa, normalmente dissipata in atmosfera perché considerata poco preziosa.

In caseificio esistono, invece, delle utenze che potrebbero accontentarsi di calore a bassa temperatura, come i magazzini di stagionatura. Già con questi due interventi si ottengono risparmi del 40% del consumo totale di energia. Il software permetterà così di essere coerenti con la politica europea del Green

Deal e la strategia Farm to Fork, fornendo in automatico e momento per momento gli indicatori per la redazione del report di sostenibilità di impresa. Una risposta concreta anche all'ambientalismo di facciata (gli americani lo chiamano "green washing") perché l'applicazione ha ottenuto le certificazioni più rigorose all'interno della metodologia Product Environmental Footprint (PEF) della Commissione Europea.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

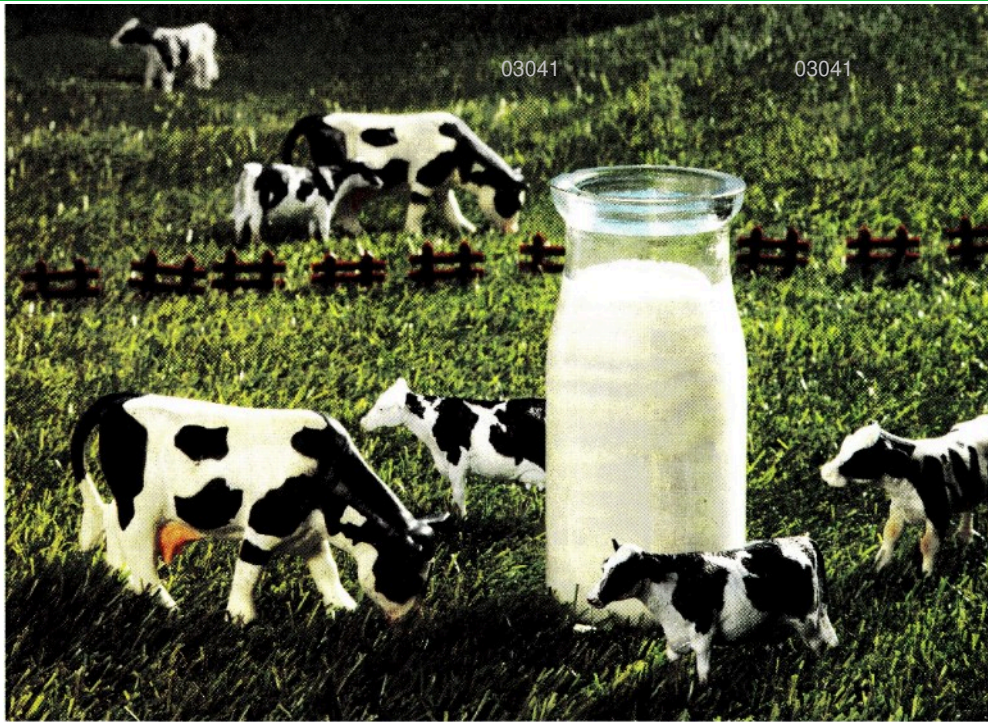
Cinquantamila addetti e affari per 3,3 miliardi

Straordinario mix di qualità e convenienza, dietro ogni scaglia di Grana Padano Dop ci sono una lunga storia e una realtà economica di tutto rispetto. Cinquantamila sono gli addetti impegnati nelle 129 aziende produttrici, nei 142 caseifici, nelle 149 stazioni di stagionatura, nei 3.794 allevamenti da cui proviene il latte. Il giro d'affari alla produzione vale 1,92 miliardi che al consumo diventano 3,32 (poco meno di 2 in Italia, 1,35 all'estero). Col 44% di prodotto esportato il grana è tra le stelle del made in Italy.

La top ten delle vendite è guidata dalla Germania, con 581mila forme, seguita da Francia con 256mila e Stati Uniti dopo la fine dei dazi con 171mila. Il tasso di crescita maggiore tra i Paesi principali importatori nel 2021 è stato in Belgio, con +22,23% e 97mila forme vendute. Nel 2022 la produzione è stata di 5,2 milioni di forme pari a 202mila tonnellate. Più di dieci volte il peso del latte usato: 2,77 milioni di tonnellate. Il 62,72% della produzione è stata realizzata da società cooperative.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL PRESIDENTE RENATO ZAGHINI:
«DAL 2007 SIAMO IMPEGNATI
NELLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO
IL SOFTWARE AIUTERÀ
GLI IMPRENDITORI A PRENDERE
LE GIUSTE DECISIONI GREEN»**



Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano: con il progetto Life, nel 2017, ha coinvolto diversi Atenei italiani per la difesa dell'Ambiente