

*Nel cuore delle Alpi c'è Typicity, Innovation, Competitiveness.*

*Un progetto di ricerca che raccoglie le emozioni del territorio alpino, patrimonio di una biodiversità unica al mondo, e le trasforma in azioni concrete: frutto del lavoro di collaborazione tra i centri di ricerca e le aziende agricole locali.*

*Così Typicalalp rivela la bellezza e la storia delle montagne, valorizzando prodotti e sottoprodotti della filiera produttiva lattiero-casearia, trasmettendo prima l'amore per la tradizione e poi l'entusiasmo e la voglia di guardare al futuro attraverso la sperimentazione con un approccio sostenibile e innovativo.*

*Grazie alla scienza, nascono nuovi prodotti, vengono migliorati i processi di produzione e si pone maggior attenzione all'ambiente.*

*"Fare le cose vecchie in modo nuovo - questa è innovazione." Joseph Schumpeter*

Il progetto Typicalalp è stato avviato grazie al Programma di Cooperazione Interreg Italia-Svizzera 2014-2020.



CONTATTI DI PROGETTO  
**ISTITUT AGRICOLE RÉGIONAL**  
Regione La Rochère, 1/A  
11100 AOSTA - Italia  
Tel. 0039 0165 21 58 21

Coordinatrice del progetto: Sabina Valentini  
Responsabile operativo: Luca Vernetti-Prot  
Referente della comunicazione: Annalaura de Cio

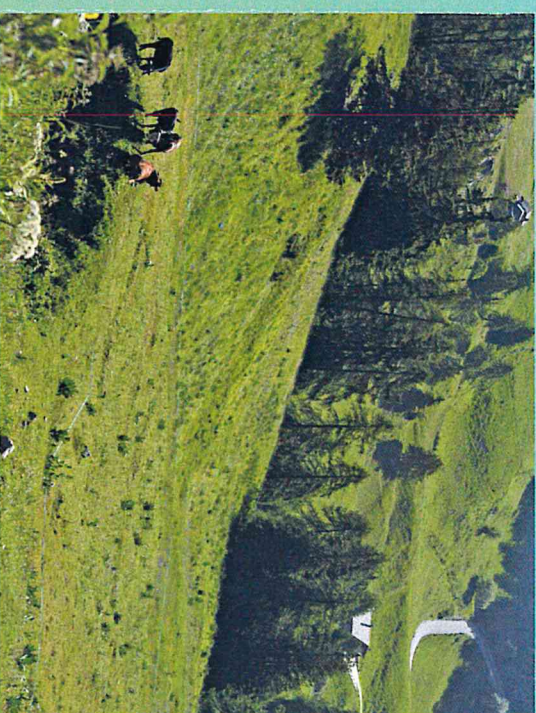
AUTORITÀ DIGESTIONE DELPROGRAMMA  
DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA-SVIZZERA  
Regione Lombardia  
Piazza Città di Lombardia 1 - Milano  
AdGitaliasvizzera@regione.lombardia.it  
Tel. 0039 026765.2304



[www.interreg-italiasvizzera.eu](http://www.interreg-italiasvizzera.eu)



## *Typicity, Innovation, Competitiveness in Alpine Dairy Products*



Per le imprese della Valle d'Aosta e del Canton Vallese scegliere di far parte del progetto Typicalalp significa valorizzare le proprie risorse aziendali, sperimentare nuove idee da trasformare in soluzioni e realizzare i vantaggi competitivi che permettono di eccellere sul mercato.

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

[www.interreg-italiasvizzera.eu](http://www.interreg-italiasvizzera.eu)

## TYPICITY

Le attività di ricerca del progetto hanno l'obiettivo di caratterizzare la Fontina DOP e la Raclette AOP, valutare e misurare la tipicità come elemento oggettivo. La misura avviene attraverso la tutela del savoir-faire, la gestione dell'allevamento e la tecnologia di trasformazione dei prodotti. Attraverso le analisi di laboratorio, vengono valutati i parametri chimico/fisici e microbiologici che rendono questi formaggi prodotti unici. Per questo, i laboratori di ricerca hanno lavorato alle analisi molecolari del tracciamento genetico del fermento e alla messa a punto di nuove metodiche analitiche in spettrometria di massa, Elisa e NIR per determinare gli aspetti qualitativi e nutraceutici; parallelamente, tecnici e ricercatori hanno lavorato all'addestramento di un panel di degustazione per l'analisi sensoriale, al fine di costruire una cartografia degli aromi che caratterizzano i due formaggi.

## INNOVATION & SUSTAINABILITY

Nel corso dei due anni di progetto i ricercatori Typicalp hanno offerto il loro supporto tecnologico alle aziende e negli alpeggi individuati come casi pilota, attuando interventi congiunti, finalizzati al miglioramento, alla innovazione di prodotto e di processo e all'efficientamento dell'uso di energia e delle risorse. A tal fine è stato sviluppato un sistema di logistica distribuita, volto a favorire un maggior incontro tra domanda ed offerta, consolidare spedizioni e terziarizzare il trasporto. È stato, altresì, sviluppato un sistema innovativo di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto mediante l'applicazione della tecnologia blockchain per tracciare e certificare il processo produttivo dei prodotti lattiero-caseari dal principio alla conclusione del suo percorso. Sono state proposte soluzioni orientate alla chiusura dei cicli produttivi (in un'ottica di economia circolare), con particolare riferimento ai sottoprodotti della filiera di trasformazione. In questa ottica, sono stati realizzati prodotti altamente funzionali costituiti da una percentuale di siero, derivato dalla colatura di Yoalp, un latte fermentato ottenuto con batteri lattici selezionati nel territorio valdostano e una



percentuale di succhi di frutta locale; mentre, il siero derivato dalla trasformazione della Raclette è stato utilizzato come ammendante delle superfici pascolative degli alpeggi svizzeri.

Per ciò che riguarda l'innovazione di processo, sono stati realizzati due prototipi: un laboratorio mobile costituito da due unità, una per la lavorazione a latte crudo, l'altra per le trasformazioni da latte pastorizzato; un prototipo per il trattamento del latte che omogeneizza e deodorizza il latte per il consumo alimentare.

## COMPETITIVENESS

Nell'ambito dell'innovazione e valorizzazione delle materie prime locali, sono stati ideati diversi prodotti in collaborazione con aziende locali al fine di incrementare competitività e remunerazione dei produttori e raggiungere nuovi mercati. Tra questi, già presenti sul mercato, una Crema al Genepy e una birra, Bière à Fromage (BâF), ottenuta utilizzando una percentuale di siero, derivato dalla produzione della Fontina. Inoltre, è stata effettuata, per la prima volta, una caratterizzazione del latte di vacca di razza autoctona valdostana (PAT Lase) i cui risultati hanno fatto

emergere elevati quantitativi di beta caseina A2, notoriamente correlata a potenziali influenze positive sulla salute umana. Oltre a ciò, attraverso la realizzazione di diversi percorsi partecipativi e formativi, su aspetti normativi, doganali e commerciali in Svizzera e all'innovazione strategica ed organizzativa, il team Typicalp ha permesso la creazione di nuove opportunità di business per le aziende del territorio.

## Partenariato

Partner del progetto:

Regione Autonoma Valle d'Aosta Laboratorio Analisi Latte, Camera Valdostana delle imprese e delle professioni, Fondazione Links, Institut Agricole Régional (capofila per l'Italia), Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Occidentale (Hes-so Valais Wallis - capofila per il Canton Vallese, Dipartimento dell'Agricoltura, Comune di Bagnes (Distretto di Entremont).

Sponsor:

Sp Groups, Olmix Group, UniqueTrace, Miro Products

*Operazione co-finanziata dall'Unione Europea, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione elvetica e dai Cantoni nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Svizzera*