



Il GAL Terra dei Trulli e di Barsento insieme alla Associazione Temporanea di Scopo fra produttori e trasformatori del latte bovino, presentano il disciplinare della DOP “Treccia della Murgia e dei Trulli”

Progetto di valorizzazione che recupera l’antica tradizione casearia del “*siero innesto*”, la “Treccia della Murgia e dei Trulli”, è prodotta con questo metodo di caseificazione che permette di ottenere un prodotto di alta qualità senza l’utilizzo di acido citrico o acido lattico ma soltanto siero naturale che ne esalta le qualità organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Il territorio di produzione è quello dei sette comuni del GAL : Alberobello, Castellana Grotte, Gioia del Colle, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Turi.

È qui che nasce la “Treccia della Murgia e dei Trulli” un prodotto di grande qualità, gustoso e genuino grazie all’esperienza dei casari murgiani e del latte dei pascoli di questo ricco territorio.

Perché la DOP

- valorizzare e sostenere il sistema produttivo locale
- certificare un prodotto di altissima qualità con un sistema di tracciabilità
- informare e garantire il consumatore
- promuovere la filiera lattiero-casearia e il territorio innescando un sistema virtuoso tra produttori, trasformatori e operatori territoriali a più livelli
- creare una caratterizzazione di prodotto a valore aggiunto riconoscibili e nota
- tutelare la tradizione

la produzione

La Treccia è un prodotto lattiero caseario realizzato con caseificazione naturale ed esclusivamente con latte della Murgia. La Treccia tradizionale, quella che veniva prodotta nelle masserie e poi nei primi caseifici, si ottiene utilizzando il “siero innesto”, ossia il liquido di fermentazione risultante dalla caseificazione del giorno prima. Il siero va mantenuto, curato consentendo la produzione di pasta filata, il cui prodotto finito mantiene qualità organolettiche eccellenti e valori nutrizionali unici. Questo procedimento non utilizzando né acido citrico né acido lattico, consente la valorizzazione del nostro latte, che con la sua freschezza, con i



profumi stagionali dei pascoli, con la cura degli animali e con i controlli rigorosi consente di realizzare un prodotto gustoso e di qualità.

Zootecnia ed attività casearia nell'economia del territorio della Murgia e dei Trulli

Verso la fine del diciannovesimo secolo, l'incidenza sfavorevole della fillossera sulle coltivazioni di vite da vino e lo scarso reddito derivante dalle coltivazioni erbacee, fecero sviluppare nella mente del coltivatore l'idea di allevare bestiame da reddito, anche se le disponibilità finanziarie non erano tali da consentire l'acquisto di capi da allevamento e la realizzazione di strutture idonee per il ricovero degli stessi e per l'abitazione della famiglia coltivatrice.

Ma la necessità di continuare a lavorare e di produrre reddito, anche se molto basso, per la propria famiglia, costrinse i coltivatori a compiere sforzi per costruire strutture precarie, utilizzando le pietre calcaree ricavate dallo spietramento dei piccoli appezzamenti di terreno, finalizzato anche a incrementare la produzione di erbacee per l'alimentazione del bestiame.

Si passò gradualmente dall'allevamento di capi di piccola corte agli ovini e ai caprini e, successivamente, all'acquisto di capi bovini, di razza podolica, utilizzati soprattutto per la lavorazione del terreno e per la produzione di carne.

Nel 1880, un intraprendente commerciante settentrionale, sposato e residente a Gioia del Colle, cominciò ad esportare vino da tavola, della varietà "Primativo", in controtendenza all'esportazione dello stesso vino che serviva per il taglio dei vini del Nord e importando, dalle Valli alpine e dalla Valtellina, bovine da latte della razza "Bruno – Alpina". Questo scambio commerciale durò per diversi decenni e rappresentò, quindi, una importante svolta dell'economia locale, in quanto consentì di avviare anche l'attività nel settore lattiero – caseario.

Le condizioni climatiche e la tipologia di alimentazione si rivelarono idonee per l'allevamento della Bruno – alpina, tanto che vi fu una rapida diffusione anche negli altri territori della Murgia Sud - Est, coinvolgendo anche gli allevatori dei Comuni di Noci, Putignano e Santeramo (in provincia di Bari) e Laterza, Mottola e Martina Franca (in provincia di Taranto).

Certamente all'inizio si misero in evidenza tutte le difficoltà economico – finanziarie per realizzare adeguati allevamenti di bovine da latte, ma con la caparbietà e il forte carattere dei coltivatori – allevatori, man mano si incrementò il numero dei capi allevati.

All'inizio, il latte ricavato veniva trasformato direttamente in azienda per la produzione di caciocavalli e di formaggi a pasta molle, che in piccola parte venivano consumati freschi e per la restante parte erano



destinati alla conservazione (seppure non di lunga durata) per essere consumati anche nella preparazione di pietanze. Uno dei prodotti caseari a pasta molle aveva la forma della “Treccia”, che meglio si prestava alla conservazione.

Man mano che cresceva la consistenza degli allevamenti, si poneva la necessità di utilizzare al meglio la quantità di latte prodotto, in quanto non poteva essere trasformato solo per le necessità della famiglia, seppure allargata degli allevatori (perché i figli continuavano a lavorare con i propri familiari nell’azienda paterna), per cui gli allevatori cominciarono a diversificare l’attività dell’allevamento, aprendo in Paese piccoli caseifici per la produzione di diverse tipologie di prodotti lattiero – caseari, fra cui il caciocavallo, la scamorza, la manteca e, naturalmente, la mozzarella e la “Treccia”.

Nel giro di pochi anni, la bontà del prodotto determinò un incremento delle vendite e una favorevole evoluzione delle attività (sia di allevamento che di trasformazione), tanto che dopo l’anno 1965, la “Treccia” ebbe un continuo processo di espansione commerciale, che superò non solo i confini della zona di produzione, ma anche i confini regionali, conquistando mercati del Nord Italia e dell’Europa.

Cominciò a diversificarsi anche la dimensione aziendale delle imprese casearie, che ancora oggi, in molti casi, mantengono la forma artigianale, con la vendita diretta nel caseificio. Pian piano, l’attività casearia, a carattere strettamente familiare, si è evoluta verso forme di micro imprese, assumendo e formando giovani casari. Solo in pochi casi, si sono formate industrie casearie o cooperative fra produttori di latte (fra cui la Cooperativa Allevatori di Putignano – CAP – capofila dell’ATS della “Treccia della Murgia e dei Trulli”).

La filiera lattiero-casearia nell’area del GAL “Terra dei Trulli e di Barsento”

L’area dei sette comuni del comprensorio del GAL “Terra dei Trulli e di Barsento” (Alberobello, Castellana Grotte, Gioia del Colle, Noci, Putignano, Sammichele di Bari e Turi) si connota per la specializzazione di un settore produttivo, il lattiero-caseario, strettamente collegato al comparto zootecnico orientato prevalentemente alla produzione di latte, connesso alla gestione del suolo con seminativi. Nell’area i seminativi rappresentano, infatti, il 50% circa della superficie agricola utilizzata.

Sempre più forte da parte degli allevatori e degli imprenditori agricoli si fa la consapevolezza del rilievo assunto dalla “**filiera del latte**” e delle caratteristiche “**distrettuali**” del locale comparto “**lattiero-caseario**”, inteso come sistema integrato di imprese locali, orientato a riconoscersi con un marchio territoriale, per valorizzare il modello produttivo e gli aspetti positivi e forti della tipicità e della qualità di origine dei prodotti.



Il comprensorio del GAL presenta un elevato numero di aziende agricole ad indirizzo zootecnico la cui attività è connessa con gli estesi seminativi e le aree boschive in grado di caratterizzare fortemente il paesaggio agrario di questa parte delle Murge di Sud – Est.

Tabella 11 - Aziende zootecniche nel comprensorio del GAL

Comune	Aziende zootecniche con bovini da latte	Aziende Agricole Totali	%
Alberobello	42	1499	2.80
Castellana Grotte	39	2126	1.83
Gioia del Colle	318	2559	132.43
Noci	276	1447	19.07
Putignano	144	2118	6.80
Sammichele di Bari	7	923	0.76
Turi	42	1855	2.26
Totale territorio GAL	868	12.527	6.93
Totale Provincia di Bari	1400	118.720	1.18
Totale Puglia	7946	352.310	2.26

Fonte: Associazione Provinciale Allevatori di Bari



**Tabella 22 - Aziende zootecniche, numeri di capi bovini, quote latte
nel comprensorio del GAL**

Comune	Aziende zootecniche con bovini da latte	Totale capi bovini	Quota latte Kg.
Alberobello	42	1.334	3.601.829
Castellana Grotte	39	1.904	4.185.180
Gioia del Colle	318	18.444	40.038.565
Noci	276	14.568	43.867.203
Putignano	144	8.386	21.818.466
Sammichele di Bari	7	335	1.040.157
Turi	42	1.329	4.073.894
Totale territorio GAL	868	48.270	118.625.294

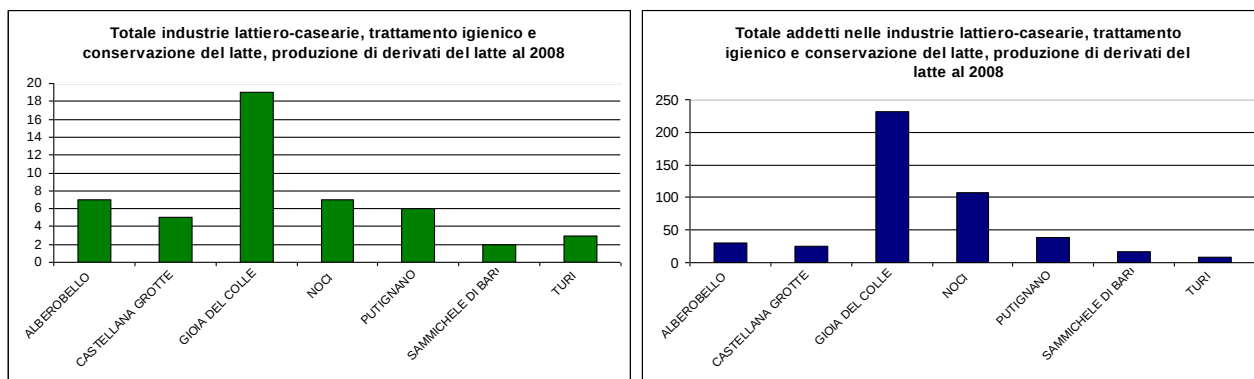
Fonte: Associazione Provinciale Allevatori di Bari

Per quanto riguarda l'allevamento bovino per la produzione di latte crudo, la maggiore concentrazione di aziende zootecniche è collocata negli agri di Gioia del Colle, Noci e Putignano corrispondenti all'81% delle aziende del comprensorio del GAL e al 60% delle aziende presenti nell'intera Provincia di Bari. Questo primato comprensoriale si registra anche per gli allevamenti ovini, caprini ed equini. I bovini e gli ovini vengono per la maggior parte dei casi allevati in stabulazione libera sui pascoli tra la vegetazione spontanea a macchia e i boschi. L'allevamento bovino risulta incrementato negli ultimi 50 anni, favorito dall'affermazione della razza Bruna Alpina di facile adattamento e incentivata dai contributi pubblici.

Noci è la "capitale" della zootecnia nella Provincia di Bari. A testimoniare ciò è il numero di addetti impegnati nel settore zootecnico. L'allevamento bovino del nocese esprime, infatti, l'82% degli addetti dell'area del GAL e il 62% degli addetti dell'intero territorio provinciale.

A Gioia del Colle è concentrato il maggior numero di imprese lattiero-casearie, di trattamento igienico e conservazione del latte (3), oltre che di produzione dei derivati del latte (16), a seguire Noci, Alberobello e Putignano. In termini di addetti le imprese lattiero-casearie del GAL esprimono oltre un terzo degli addetti dell'intero territorio provinciale.

Figura 1 - Imprese lattiero-casearie e addetti impegnati



Elaborazione dati Camera di Commercio di Bari Settore Agricoltura

Da un punto di vista strutturale, le imprese presentano dimensioni mediamente minori rispetto a quelle nazionali: in Puglia come nel comprensorio del GAL, oltre il 90% delle imprese non supera i 10 addetti.

Tra i segnali positivi che si colgono nelle dinamiche dell'industria lattiero - casearia del comprensorio del GAL, si sottolinea la crescente presenza di imprese con caratteristiche prevalentemente artigianali che puntano con forza ad una politica di qualità legata spesso al legame con i prodotti del territorio.

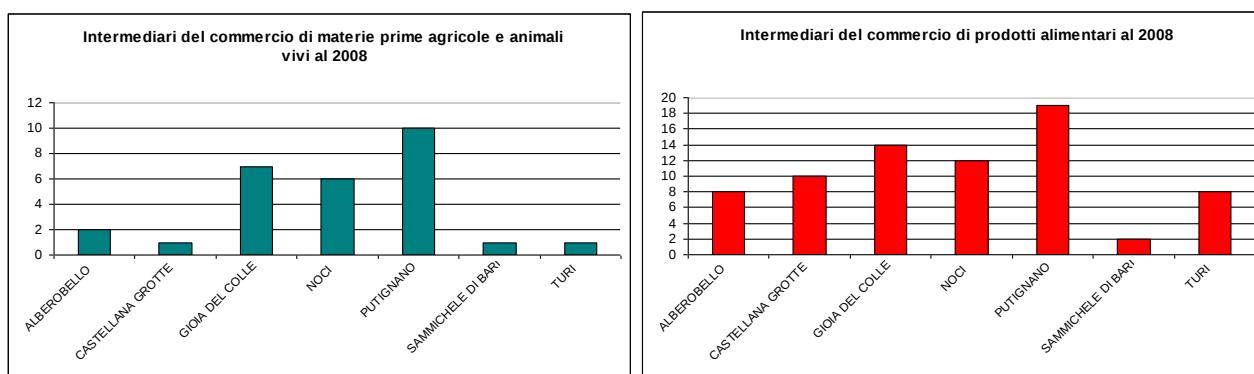


Tabella 3 - Intermediari del commercio nel comprensorio del GAL

Comuni area GAL	Intermediari del commercio di materie prime agricole, di animali vivi		Intermediari del commercio di prodotti alimentari	
	Attive	Totale addetti di impresa	Attive	Totale addetti di impresa
ALBEROBELLO	2	2	8	7
CASTELLANA GROTTI	1	1	10	8
GIOIA DEL COLLE	7	2	14	9
NOCI	6	5	12	13
PUTIGNANO	10	10	19	18
SAMMICHELE DI BARI	1	1	2	1
TURI	1	1	8	8
TOTALE area GAL	28	22	73	64
TOTALE Provincia di Bari	103	115	1174	1.206

Fonte: Camera di Commercio di Bari Settore Agricoltura, caccia e silvicoltura al 3° trim. 2008

Figura 21 - Intermediari del commercio di materie prime agricole e di prodotti alimentari nel comprensorio del GAL



Elaborazione dati Camera di Commercio di Bari Settore Agricoltura

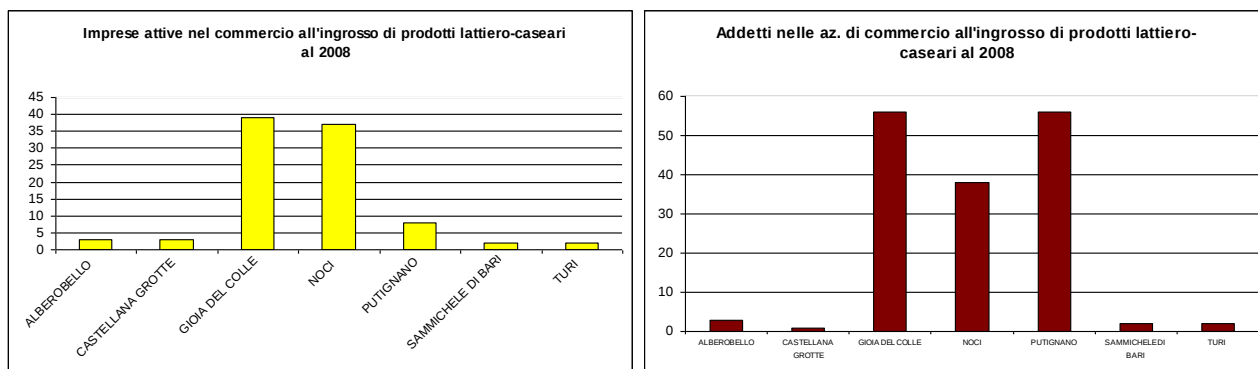
Nell'area del GAL, Putignano è il centro dove si concentra il maggior numero di intermediari del commercio di materie prime agricole, di animali vivi e di prodotti alimentari: a seguire, come importanza, Noci e Gioia del Colle. In questi importanti centri di produzione lattiero-casearia troviamo anche un discreto numero di centri che commercializzano all'ingrosso prodotti lattiero-caseari.

Tabella 4 - Intermediari del commercio all'ingrosso nel comprensorio del GAL

Comuni area GAL	Commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili	
	Attive	Totale addetti di impresa
ALBEROBELLO	3	3
CASTELLANA GROTTE	3	1
GIOIA DEL COLLE	39	56
NOCI	37	38
PUTIGNANO	8	56
SAMMICHELE DI BARI	2	2
TURI	2	2
TOTALE area GAL	94	158
TOTALE Prov.le	263	630

Fonte: Camera di Commercio di Bari Settore Agricoltura, caccia e silvicoltura al 3° trim. 2008

Figura 3 - Intermediari del commercio all'ingrosso nel comprensorio del GAL



Elaborazione dati Camera di Commercio di Bari Settore Agricoltura - 3° trim. 2008



Rilevanza del sistema produttivo per la filiera lattiero-casearia

I punti di eccellenza del settore

Allo stato attuale l'analisi del comparto lattiero-caseario interessato al distretto evidenzia i seguenti punti di eccellenza:

- Discreta distribuzione sul territorio oggetto di trasformazione delle stalle produttrici di latte che garantiscono una materia prima di discreta qualità, espressione di un ambiente pedoclimatico omogeneo che influenza la produzione di foraggi e attribuisce al latte una ricchezza di sapori e profumi peculiari, che si ripercuotono su tutta la produzione lattiero-casearia.
- Paniere di prodotti tipici tradizionali e i formaggi iscritti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Puglia.
- Certificazioni di prodotto, di processo e di sistema secondo le norme ISO.
- Qualificato supporto privato e pubblico per studi e ricerche sia di base che applicate.
- Contesto turistico nel territorio, soprattutto nel Comune di Alberobello, in costante crescita.
- Particolare attenzione del consumatore verso i prodotti tipici tradizionali di nota origine, purché rispondenti a principi salutistici.
- Presenza nel territorio di piccoli-medi caseifici caratterizzati da una produzione altamente differenziata e semi-artigianale, che conferiscono eccellenza al territorio ed alle produzioni locali.
-

Le criticità

Accanto ai citati valori si evidenziano alcune problematiche strutturali.

Si ricordano:

- Scarsa propensione all'attività promozionale delle singole aziende anche se partecipi della filiera lattiero-casearia.
- Carente gestione dei sottoprodotti della produzione lattiero-casearia come il siero con perdita di redditività.
- Necessità di un marchio di riferimento per la produzione lattiero-casearia dell'area GAL ed, in particolar modo, rappresentativo dello stretto legame tra territorio e prodotto.
- Eccessiva polverizzazione della struttura logistica, che garantisce il rifornimento delle produzioni lattiero-casearie alla distribuzione e al dettaglio, con sovrapposizioni sia a livello di piattaforme distributive (depositi) sia a livello di vettori.



- Carenza di sistemi informativi gestionali verticalizzati, dedicati nello specifico alle problematiche del settore.

L'innovazione si mostra essenziale per la sopravvivenza delle aziende, ma richiede una capacità di investimento e di risorse aziendali specifiche che vanno ben relazionate alla profittabilità del prodotto e al grado di rischio a cui ci si espone.

La produzione di latte, materia prima fondamentale del settore lattiero-caseario ha adottato nuove strategie finalizzate all'autocontrollo aziendale, attraverso il sistema HACCP, e al miglioramento della qualità intrinseca della materia prima, con il miglioramento genetico.

Negli anni, grazie anche all'utilizzo delle risorse finanziarie dei Programmi Operativi cofinanziati dalla Unione Europea, si è assistito ad una progressiva automatizzazione dei processi aziendali, quali l'erogazione degli alimenti, il controllo della mungitura, che ha portato ad una completa ristrutturazione delle aziende

Anche il settore della trasformazione ha investito negli anni numerose risorse nella ricerca di tipologie di prodotti innovativi, che andassero incontro alle nuove esigenze dietetiche e nutrizionali del consumatore.

Il prodotto finito, grazie ai sistemi di rintracciabilità sempre all'avanguardia, che integrano tutte le fasi della produzione, può essere seguito lungo tutta la filiera.

Inoltre, le aziende del settore lattiero-caseario del GAL dimostrano la loro capacità di innovazione applicando le nuove tecnologie a tecniche casearie a prodotti fortemente radicati nel territorio. La loro inventiva appare evidente nel momento in cui ci si confronta con la tipologia di prodotto che il mercato ed il consumatore richiede.

Il prodotto di oggi, oltre a dover sottostare alle norme a garanzia della sicurezza e della qualità, deve confrontarsi anche con l'aspetto organolettico, che non può discostarsi dalla memoria storica che un territorio ha di quel prodotto. facendo convivere, giorno dopo giorno, tradizione e innovazione, antichi sapori con tecniche all'avanguardia, storia e futuro.



Stefano Genco - Presidente GAL “Terra dei Trulli e di Barsento”

La decisione di inserire fra le Azioni promozionali del Piano di Sviluppo Locale il progetto per la valorizzazione e per la richiesta di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta della “Treccia della Murgia e dei Trulli” è stata adottata dal Consiglio di Amministrazione del GAL per valorizzare un prodotto che ancora oggi viene realizzato in diversi caseifici e, naturalmente nelle aziende zootecniche, secondo il metodo tradizionale, utilizzando cioè il siero innesto. Nel documento relativo alla storia della Treccia sono più diffusamente approfondite le motivazioni.

L’obiettivo principale è quello di far affermare ancora di più, anche fuori dal territorio del GAL, un prodotto tipico di qualità e contribuire, inoltre, alla valorizzazione del territorio, del paesaggio e, soprattutto delle imprese, sotto l’aspetto socio – economico e culturale.

I documenti che dall’anno 2008 sono prodotti a diversi livelli comunitari (dal Parlamento, al Consiglio, alla Commissione) e nazionali evidenziano una grave crisi di mercato per il settore lattiero – caseario. Ciò ha determinato un approfondimento della problematica e, come si legge nei documenti prodotti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, si è raggiunto un accordo sul “Pacchetto latte”, il quale prevede l’introduzione, nella vigente legislazione comunitaria, di alcune norme che consentiranno di avviare processi di aggregazione delle imprese, verso la costituzione di Organizzazioni di produttori e di Organizzazioni Interprofessionali.

La costituzione dell’Associazione Temporanea di Scopo (ATS) per attivare il procedimento di richiesta del marchio di qualità DOP per la “Treccia”, porterà, dopo l’ottenimento del marchio, alla costituzione del Consorzio di Tutela e di Valorizzazione, che è assimilabile ad una forma di Organizzazione Interprofessionale, in quanto vede la presenza congiunta dei produttori di latte e dei trasformatori del latte per raggiungere lo scopo comune di incrementare il valore aggiunto e di determinare una ricaduta positiva sul territorio.

Questa attività del GAL si inserisce positivamente anche nelle attività poste in essere dall’Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia che, mediante l’utilizzo delle risorse finanziarie del Programma di Sviluppo Rurale, ha finanziato i “Progetti di Filiera” anche nel settore lattiero – caseario, mediante i quali, i proponenti, hanno dovuto sottoscrivere un accordo di filiera, definendo non solo gli aspetti operativi, ma soprattutto gli aspetti economici e finanziari.

A questa attività del GAL, si deve aggiungere anche quella di attuazione di un’azione specifica prevista dal PSR, che riguarda il finanziamento di iniziative di “educazione alimentare” nelle scuole di primo grado. Con il prossimo anno scolastico, infatti, è già previsto che nelle scuole di primo grado di Putignano, d’intesa con



l'Amministrazione comunale, si attivi il progetto di educazione degli alunni al consumo del latte. Inoltre con l'approvazione da parte dell'Autorità di Gestione del PSR Puglia di un progetto transfrontaliero del GAL con la partecipazione di GAL della Calabria, della Basilicata, del Molise, della Grecia, di Cipro e del Portogallo, sarà avviata, d'intesa con i Comuni, l'attività di educazione alimentare nelle scuole di primo grado che manifesteranno l'interesse a realizzare la specifica iniziativa.

Pierdonato Costa - Relazione Presidente CAP Putignano e ATS "Treccia della Murgia e dei Trulli"

Alla luce dei noti **dati congiunturali economici negativi**, riportiamo alcuni elementi caratterizzanti le aziende agroalimentari. Nel 2011 sono aumentate di un terzo le aziende del settore in sofferenza nel far fronte ai debiti pregressi, mentre si è fatta sempre più drammatica la stretta creditizia che fa venire meno la possibilità di garantire liquidità. L'incremento del costo del denaro, l'allungamento dei tempi di erogazione dei finanziamenti e la riduzione drastica degli impieghi da parte delle banche hanno messo in ginocchio il sistema agroalimentare italiano e in particolare quello del Mezzogiorno dell'Italia.

Un primo trimestre ancora complesso per gli operatori dell'industria alimentare italiana, con l'attività fortemente condizionata dalla riduzione delle commesse, che ha avuto come principale ripercussione un ulteriore accumulo delle scorte. Sono alcuni dei risultati che emergono dall'indagine trimestrale dell'ISMEA sul clima di fiducia degli operatori industriali. Appaiono complessivamente negativi, seppure in lieve miglioramento rispetto all'ultimo trimestre 2011, i giudizi degli operatori sugli sviluppi dell'economia nazionale. Le condizioni generali in cui si trovano ad operare le imprese restano pertanto problematiche. Principali freni: l'accesso al credito e l'andamento dei prezzi delle materie prime sui mercati internazionali.

Nello scenario europeo il 02 aprile è scattata l'applicabilità giuridica del Regolamento (UE) definito **"Pacchetto latte"** n. 261/2012 che disciplina i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Il regolamento nasce in risposta alla difficile situazione del mercato, ma anche con l'obiettivo di assicurare un'abolizione graduale e indolore del regime delle quote latte prevista per il 2015.

Gli aspetti salienti del provvedimento possono essere così riassunti:

- Viene introdotto il riconoscimento, da parte degli Stati membri, delle organizzazioni di produttori di latte, costituite su iniziativa dei produttori, chiamate a perseguire le finalità definite dal regolamento;
- Viene conferito alle organizzazioni dei produttori il ruolo innovativo della negoziazione del prezzo del latte in deroga alle norme sulla concorrenza, indipendentemente dal fatto che ci sia un trasferimento di proprietà del latte crudo dagli agricoltori alle organizzazioni di produttori.
- E' programmata la produzione dei formaggi a D.O.P, intesa ad adeguare l'offerta alla



domanda, evitando di creare discriminazioni, di costituire barriere nel mercato o ledere i piccoli produttori.

- E' sancito l'obbligo di contratti scritti indicando il prezzo pattuito, che può essere fisso o indicizzato, il volume di latte interessato, la durata, i termini di pagamento, gli accordi per la raccolta e la consegna, nonché le clausole applicabili in causa di forza maggiore.

L'art. 62 del Decreto "Liberalizzazioni" (Legge n.27 del 24 marzo 2012), a favore degli operatori della filiera agro-alimentare, per certi versi converge con gli obiettivi stabiliti nel "Pacchetto latte" relativamente alla parte che obbliga al contratto obbligatorio. Inoltre con decorrenza dal 24 ottobre 2012, detto decreto stabilisce termini inderogabili di pagamento per i prodotti agricoli (30 giorni) e quelli alimentari (30 giorni i deperibili, 60 giorni tutti gli altri); i gravosi interessi di mora da applicare in via automatica a partire dal giorno successivo al termine legale di pagamento; la preclusione di pratiche commerciali inique nei rapporti commerciali tra gli operatori.

E' scontato l'apprezzamento del provvedimento legislativo soprattutto per le ricadute in termine di giorni finanziari che potrebbero essere recuperati qualora si riuscisse a far rispettare detta norma. L'obbligo di legge, oltre a favorire il contenimento del rischio su crediti, porterebbe maggiore liquidità derivante dal dimezzamento dei tempi di incasso: una vera manna dal cielo, ma lo scetticismo regna sovrano!

Per portare qualche esempio a livello europeo, da una indagine svolta dalla società Cgia su dati Intrum Justitia, risulta che in Finlandia ogni fattura viene saldata in media soltanto dopo 27 giorni dalla sua emissione, in Francia, Germania, Svezia e Norvegia soltanto dopo circa 30 giorni. Peggio dell'Italia che per ricevere l'accredito delle somme attende mediamente 103 gg vi è la Grecia con 105 giorni tra la emissione della fattura e il pagamento della stessa.

Il **Progetto Integrato di Filiera** finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito del programma di sviluppo rurale 2007-13 dei fondi strutturali denominato "Latte della Murgia dei Trulli", nonostante la crisi, procede abbastanza bene. Infatti, la spesa, secondo i dati del monitoraggio, è già oltre il 50% quando si profila una congrua proroga che permetterà ai beneficiari di procedere alla conclusione degli investimenti senza necessariamente andare in affanno economico e finanziario.

In particolare il piano dell'idea progettuale è incentrato su investimenti con le finalità seguenti:

- Adeguamenti strutturali finalizzati a migliorare la qualità delle produzioni lattiero casearie e a ridurre i costi di trasformazione;
- Introduzione di linee di lavorazione per diversificare le produzioni lattiero casearie di linee di confezionamento a tecnologia avanzata, in funzione delle esigenze della distribuzione e dei consumatori;
- Interventi finalizzati all'adozione di sistemi di certificazione della qualità e alla



rintracciabilità del prodotto.

- Interventi finalizzati al risparmio energetico.

La linea di azione del progetto CAP prevede la creazione di sinergie produttive e commerciali tra produttori soci, trasformatori e rete commerciale con la finalità di contenere i costi, migliorare la qualità, innovare e concentrare l'offerta così da garantire un maggiore valore aggiunto ai diversi attori della filiera.

Sempre in tema di valorizzazione dei formaggi tipici, per il marchio collettivo **"Treccia della Murgia e dei Trulli"** si sta procedendo verso la richiesta del marchio DOP. Il processo è stato avviato dal Gruppo di Azione Locale "Terra dei Trulli e di Barsento" con la costituzione dell'Associazione Temporanea di Scopo, che coinvolge produttori e trasformatori del latte bovino, i quali stanno perfezionando il disciplinare di produzione con la collaborazione dell'Università agli Studi di Bari.

Di seguito l'elenco dei soggetti associati che sostengono l'ambizioso progetto di valorizzazione che ambisce ad elevare a DOP (denominazione di origine protetta) l'eccellenza pugliese del settore lattiero-caseario e zootecnico: la "Treccia della Murgia e dei Trulli"

- COOPERATIVA ALLEVATORI PUTIGNANO in sigla "CAP"
- D'AMBRUOSO FRANCESCO S.R.L.
- LA CASEARIA NOCESE - S.R.L.
- PARCO MURGIA LATTE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
- CASEIFICIO NETTIS S.R.L.
- AGRICONEA DI ROMANAZZI TOMMASO & ANNA - SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
- ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI BARI
- ASSOCIAZIONE TRASFORMATORI CASEARI DI PUGLIA
- CASEIFICIO SETTE COLLI
- FATTORIA "LA LUNGHIERA"
- LATTE E FIENO



Michele Faccia – Dipartimento di Sanità Pubblica e Zootecnica dell'Università degli Studi di Bari

La Treccia della Murgia e dei Trulli è un formaggio a pasta filata di antichissima origine, nato secoli fa nelle masserie pugliesi, in un'area geografica limitata ma ad altissima densità zootecnica. E' un prodotto "nobile" nell'ambito dei prodotti caseari, perché la tecnica impiegata per la sua produzione può ancora essere considerata "un'arte", a differenza della "normale" mozzarella vaccina che è ormai un prodotto a tecnologia standardizzata ed industrializzata. Proprio la laboriosità e le difficoltà insite nella lavorazione hanno determinato la quasi totale scomparsa di questo formaggio dal mercato: esso è prodotto solo a livello artigianale, in pochi caseifici ed in poche aziende agro-zootecniche.

Oltre che per la tecnica di lavorazione, la Treccia si differenzia dalle comuni mozzarelle vaccine per le caratteristiche organolettiche (odore, sapore, struttura della pasta). La tecnica di produzione si basa sulla fermentazione naturale della cagliata per mezzo di microrganismi autoctoni. Questi microrganismi (batteri lattici, ma anche lieviti) derivano dagli ambienti in cui viene il latte prodotto (l'azienda zootecnica) e poi trasformato (il caseificio): sono essi che, insieme alle caratteristiche proprie del latte, conferiscono al prodotto odori e sapori del tutto particolari, inimitabili. L'odore è di panna lievemente acidula e/o di yogurt bianco; la percezione immediata all'assaggio è di una sapidità intensa, dovuta solo in parte al sale: si avvertono, infatti, un sapore lievemente acidulo ed un retrogusto "pieno", intenso, di "fermentato". La differenza, rispetto ad una normale mozzarella, è immediata e percepibile anche da persone non esperte. La struttura è elastica ma non tenace, più o meno umida in relazione alla conservabilità, che va da 3-4 fino ad una diecina di giorni; studi sono in corso per allungarla ulteriormente.

La Treccia della Murgia e dei Trulli ambisce alla DOP perché ne ha tutte le caratteristiche: ha una forte territorialità, perché ottenuto esclusivamente con latte fresco della zona senza aggiunta di coadiuvanti tecnologici né di fermenti del commercio. Tutto il contesto produttivo è pugliese, autoctono, radicato nel territorio, tradizionale, ma senza, ovviamente, rinunciare alla sicurezza alimentare. Il latte viene trasformato entro 36 ore dalla mungitura e deve avere caratteristiche ben definite; la lavorazione è tradizionale ma dà tutte le garanzie di sicurezza igienica perché condotta ad elevate temperature in fase di filatura; la fermentazione naturale è una garanzia di salubrità della materia prima, in quanto perché la fermentazione arrivi a compimento deve essere assolutamente scongiurata la presenza di sostanze estranee che possano inibire l'attività dei microrganismi utili.

Le peculiarità del prodotto, sopra descritte, sono attualmente oggetto di un approfondito studio nei laboratori del Dipartimento DISSPA della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, e saranno a breve validate attraverso una pubblicazione scientifica a livello internazionale.



Giuseppina Tantillo – Dipartimento di Sanità Pubblica e Zootecnica dell'Università degli Studi di Bari

La valorizzazione delle filiere fragili, attraverso il potenziamento e lo sviluppo di attività imprenditoriali dedicate al recupero dei prodotti tradizionali, comporta, da una parte situazioni d'incertezza, quale l'abuso dei luoghi comuni, dall'altra un'inattesa proliferazione di sostenitori e di idee progettuali che tentano di rafforzare il settore agro-zootecnico pugliese.

Molte caratteristiche della “tradizionalità” dei prodotti pugliesi sono basate sulla fiducia e pertanto difficilmente controllabili e sanzionabili sono le contraffazioni e le indicazioni ingannevoli per il consumatore .

Stabilire l'autenticità e l'origine geografica di un alimento tradizionale rappresenta oggi un' importante sfida sia scientifica che economica.

Il GAL “Terra dei Trulli e di Barsento”, in collaborazione con il Dipartimento di Sanità Pubblica e il Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale dell'Università di Bari, per la promozione e valorizzazione di un particolare prodotto a pasta filata la “Treccia della Murgia e dei Trulli” ha stilato il disciplinare di produzione, indicando quali markers di prodotto e di processo consentono di garantire la tracciabilità della materia prima utilizzata e la tradizionalità del processo produttivo.

La caratterizzazione della “treccia”, attraverso parametri oggettivi ed analiticamente misurabili consentirà non solo di valorizzare il prodotto, difendendolo dalle imitazioni, ma soprattutto ne garantirà l'autenticità territoriale.