Milk matters in Alto Molise

MOVING Reference Region
Central Apennines
Country
Italy
Authors
Angelo Belliggiano, Sara Bispini, Raiza Rocha, Corrado Levoli (UNIMOL)
More info
https://www.moving-h2020.eu/reference_regions/central-apennines-italy/

Dairy production is historically rooted in Alto Molise. It connects local economic actors, such as breeders, shepherds, cheesemakers, suppliers of goods and services, local institutions that give access to common pastures, and the tourism sector due to winter and rural tourism. Cheesemaking is an artisanal craft that is often passed down through generations. The cheesemakers rely mostly on raw milk from local breeders. The typical products are mainly the Caciocavallo and the stracciata. The marketing strategy connects the dairy productions with Alto Molise's traditions and local natural resources. The distribution is usually towards the local dairy farm shop, specialty shops, large-scale distribution and e-commerce. Consumption is mostly local for fresh cheese products; aged products are sold at national and international level. The main cheesemakers promote innovation by creating new products, innovative marketing strategies, implementing new packaging to increase products' shelf life and investing in digital technology (i.e. software for sales and warehouse management). The findings indicate that there is a level of activity and employment that allows a part of the population to remain in the area (despite the depopulation trend), as well as a revival of cultural tradition and heritage, and a valorisation of natural resource conservation. Interventions in raw material quality linked to milk price, based on pasture resources, should be supported. The assemblage of the dairy value chain with tourism and meat production, in sustainable ways, can boost product awareness and income diversification, but investments in infrastructure, as well as reinforcing joint milk/meat farming methods are needed.

MOVING receives funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 862739. The content of this document does not reflect the official opinion of the European Union. Responsibility for the information and views expressed therein lies entirely with the author(s).

L'importanza del latte in Alto Molise

La produzione lattiero-casearia è storicamente radicata in Alto Molise. Mette in relazione attori economici locali, come allevatori, pastori, casari, istituzioni locali. La produzione di formaggio è un'attività artigianale che viene tramandata di generazione in generazione. I casari si affidano soprattutto al latte crudo degli allevatori locali. I prodotti tipici sono in particolare il caciocavallo e la stracciata. La strategia di marketing mette in relazione le produzioni casearie con le tradizioni dell'Alto Molise e le risorse naturali locali. La distribuzione avviene generalmente verso il normal trade e le gastronomie, ma anche attraverso la GDO e l'e-commerce. Il consumo è prevalentemente locale per i prodotti caseari freschi; i prodotti stagionati sono venduti a livello nazionale e internazionale. I principali caseifici promuovono l'innovazione attraverso la creazione di nuovi prodotti, il marketing relazionale, il packaging e le tecnologie digitali. I risultati indicano che esiste un livello di attività e di occupazione che consente a una parte della popolazione di rimanere nell'area (nonostante la tendenza allo spopolamento), nonché un recupero e valorizzazione della tradizione e del patrimonio culturale. Andrebbero incoraggiati interventi sulla qualità della materia prima connessi al prezzo del latte in base al ricorso alle risorse locali (pascoli). L'abbinamento con il turismo e la produzione di carne, in modo sostenibile, può aumentare la consapevolezza del prodotto e la diversificazione del reddito, ma sono necessari investimenti in infrastrutture e il rafforzamento dei metodi di allevamento congiunto di latte e carne.