

# Progetto PROCASU e Cooperativa Allevatori Mores

**La storica cooperativa celebra il glorioso traguardo e traccia un bilancio**

MORES. È stata occasione per tracciare un bilancio delle attività la giornata di festa tenutasi nei giorni scorsi per il 70esimo anno della fondazione della Cooperativa Allevatori di Mores. Una realtà associativa nata nel 1951 e che conta oggi circa 190 soci, produttori che operano su un territorio che si estende tra il Logudoro e la Nurra e che garantiscono una produzione casearia di eccellenza. La celebrazione si è aperta infatti con un convegno, dove oltre al presidente Gian Mario Canu erano presenti il responsabile scientifico della cooperativa Gianni Re e i ricercatori del Cnr-Ispam (istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo) Leonardo Sulas, Giannella Piluzza e Simonetta Caira.

Oltre a ricordare i passaggi chiave della storia della cooperativa, il presidente Canu ha evidenziato la recente collaborazione proprio con l'Ispam del Cnr che ha prodotto la partecipazione al bando Psr 2014-2020 misura 16.2 (sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie) che ha portato al finanziamento del progetto Procasu (produzioni casearie sostenibili di qualità). Progetto che, come ha in seguito spiegato il responsabile scientifico, «ha l'obiettivo di realizzare una produzione casearia innovativa ed esclusiva su contesti agropastorali estensivi mediterranei, attraverso un modello gestionale innovativo finalizzato a certificare e immettere sul mercato nuove tipologie di formaggi».

Gli obiettivi specifici del progetto e lo studio dell'intera filiera produttiva dall'erba al pascolo al formaggio sono stati oggetto delle successive relazioni dei ricercatori del

Cnr-Ispam, che hanno evidenziato, il primo, «l'importanza delle leguminose foraggere nei sistemi agrosilvopastorali», la seconda «il ruolo degli antiossidanti e dei composti bioattivi presenti nelle specie vegetali da pascolo» e la terza «la caratterizzazione molecolare di peptidi ad alto valore biologico nel latte di pecora e nei suoi derivati, indicatori di autenticità e genuinità dei formaggi e di rintracciabilità del prodotto, sia esso sotto forma di latte o di cagliata». (*b.m.*)

Fonte:

<https://www.lanuovasardegna.it/sassari/cronaca/2021/09/16/news/allevatori-mores-70-anni-di-eccellenze-1.40711060>