



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIO DI CASO

SR-14

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introduzione :

L'imprenditore rurale Ljiljana Paušić Mojić era un allevatore di capre prima di concentrarsi solo sulla trasformazione del latte di capra in formaggi tradizionali di straordinaria qualità. Secondo lei, se si vuole creare qualcosa di eccezionale, è necessario dedicare tutta la propria attenzione a questo. La sua tenuta di 1 ha si trova proprio accanto al parco nazionale Fruška gora in un piccolo villaggio di Jazak. Ha 4 lavoratori per aiutarla a produrre un assortimento di formaggi che metta la sua impresa sulla mappa mondiale del formaggio. Lavora circa 400 l latte di capra prodotti ogni giorno da diverse fattorie vicine. Nel 2015 è stato realizzato un impianto di degustazione presso l'azienda per promuovere i prodotti e incoraggiare il turismo rurale.

1. Dati personali

1.1 Name : Ljiljana Paušić Mojić

1.2 Anno di nascita : **1967**

1.3 Formazione professionale: Laurea triennale

1.4 Istruzione: Laurea Triennale

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate :
Pinkijeva 29, 22409 Jazak,
Serbia C: 45°06'19.2 "N 19°46'09.2 "E

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari : 1 Ha

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members		
Other than family members	3	1

2.4 Descrizione dell'azienda

L'impresa si trova proprio vicino alParco nazionale Fruška gora nel piccolo villaggio di Jazak. Nella tenuta di 1 ha è presente un impianto di lavorazione del latte giornaliero che trasforma 400 l di latte di capra e un accogliente laboratorio di analisi. Il latte di capra proveniente da diverse aziende agricole limitrofe viene trasformato in prodotti tradizionali di alta qualità; formaggio di capra in corteccia di quercia, formaggio di capra stagionato, formaggio di capra Gorski con aglio selvatico, formaggio di capra in olio d'oliva. Il formaggio Gorski ha vinto la medaglia di bronzo ai World Cheese Awards 2017 a Londra. Nell'impresa sono impiegati tre lavoratori a tempo pieno e uno a part time . Le attività multifunzionali comprendono una struttura per la degustazione di formaggi che attrae i buongustai e le persone interessate al turismo rurale. Inoltre, attività innovative di produzione di formaggi tradizionali di qualità esclusiva che, a partire dal 2015, hanno portato a far sì che tali prodotti siano diventati i prodotti principali di questa impresa, avendo posizionato l'impresa sulla mappa mondiale del formaggio.

2.5 Sito web e account dei social network:

<https://www.facebook.com/gorskisir>

<https://www.instagram.com/gorskisir>

3. Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari

3.1 Durante le visite a varie aziende agricole e caseifici, il proprietario si è reso conto che avere una sala di degustazione è una buona opportunità per promuovere ulteriormente i prodotti e aumentare le vendite.

Nel 2015, la struttura di degustazione è stata completata, e da allora molti turisti provenienti dalla Serbia e dall'estero sono stati ospiti del proprietario. La struttura di degustazione è di circa 50 metri quadrati con diversi tavoli, ben curati e decorati in modo tradizionale. In concomitanza, il monitoraggio del mercato ha dimostrato che c'è una domanda di prodotti tradizionali e innovativi a base di latte di capra che non sono disponibili sul mercato. Tuttavia contemporaneamente al completamento dell'impianto di degustazione sono stati introdotti nuovi prodotti a base di latte di capra: formaggio alla griglia, formaggio in corteccia di quercia, formaggio con frutta ed erbe. Il proprietario ha implementato e ha sviluppato la produzione di prodotti tradizionali e li ha trasformati in prodotti esclusivi e cibi di lusso. Ora, con l'aumento dei loro profitti, il proprietario comincia a considerare di escludere completamente formaggi a pasta molle della produzione e di concentrarsi su prodotti caseari esclusivi.

3.2 Consigli/ raccomandazioni:

"Prepararsi bene prima di iniziare questo tipo di lavoro significa partecipare a corsi di formazione, leggere la letteratura specifica, curare gli aspetti legali, finanziari e del marketing.

4. Considerazioni, formazione/competenze

4.1 Considerazioni generali :

La preparazione della struttura di degustazione è stata piuttosto facile e non è stato un lavoro impegnativo. Il problema principale erano le condizioni legali, dato che nella legislazione serba il termine "degustazione non esiste. Il proprietario ha preso in considerazione la possibilità di registrarlo come ristorante, ma questo sembrava essere piuttosto impegnativo e costoso. Per questo motivo, la struttura di degustazione non può servire altro che formaggi ,ma questo non sembra sconvolgere gli ospiti, come ha detto il proprietario. Per quanto riguarda le attività innovative di produzione di nuovi formaggi, la sfida principale era la qualità disomogenea delle materie prime, pur preservando la qualità dei formaggi. Questa sfida tecnologica è stata affrontata da molte visite di esperti al caseificio ,da corsi di formazione e seminari. La sfida in corso è legata al problema di gestione delle acque reflue perché i sistemi industriali sono costosi e non in linea con la redditività del business. Nella produzione di formaggio, molto siero di latte viene generato e se non viene venduto, diventa un rifiuto difficile da smaltire.

Pertanto, il siero di latte viene donato agli allevamenti di suini e ai rifugi per cani come mangime per animali. Finora, in termini di attrezzature per il caseificio, l'impresa ha ricevuto i fondi dal segretariato provinciale dell'agricoltura.

La distribuzione avviene attraverso due grandi catene di vendita al dettaglio in strutture con prodotti premium, poi le vendite in strutture casearie (compresa la sala di degustazione), ristoranti e alberghi, mentre il marketing è principalmente legato alla pubblicità attraverso i social network.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo :

La formazione nel campo delle tecnologie di trasformazione del latte con approccio di know-how sono state di grande importanza per la realizzazione di attività innovative di prodotti tradizionali

. Inoltre, i seminari sulla protezione dell'ambiente hanno dato buone basi per lo sviluppo della gestione delle acque reflue nell'impresa. Tuttavia, secondo l'opinione del proprietario questo rimane il più grande limite nella sua formazione a cui sta lavorando attivamente. Atteggiamenti come il duro lavoro, la formazione continua, la visita alle imprese di successo, insieme alla comunicazione continua con gli esperti è la chiave per diventare un imprenditore rurale di successo.

5. Materiale grafico

