

Progetto "LOMBARDIA ECCELLENTE" Cluster di Eccellenza

PER LE SINERGIE TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E RICERCA MEDICO / SCIENTIFICA

bergamo economia
EDIZIONE DAL 17 AL 23 MAGGIO 2013

Montagna ■ 27

Eccellenza. Studio su Formai de Mut, Strachì e Caprini

Val Brembana dove il colesterolo non è formaggio

BERGAMO - La Val Brembana diventa un «cluster di eccellenza». Di che cosa? Ma della produzione del formaggio, ovviamente, elemento legato in maniera indissolubile al suo territorio. Ma cos'è un cluster? Con questo termine nell'ambito delle scienze

Pascolo, razza bovina, foraggio e altro ancora.

Risultati sorprendenti per la ricerca che ha coinvolto due Università e il top delle produzioni d'Alta Valle

economiche e della sociologia industriale si fa riferimento in genere a un raggruppamento di imprese, fornitori e istituzioni strettamente interconnesse tra loro, spesso situate in una stessa regione e legate a uno stesso specifico settore produttivo, industriale o dei servizi. Il primo a utilizzarlo sistematicamente fu l'economista Michael Porter che lo definiva come insieme di imprese interconnesse e geograficamente concentrate che cooperano, e allo stesso tempo, competono per ottenere dei vantaggi competitivi. Le "armi vincenti" di un cluster sono la specializzazione delle conoscenze e competenze, la differenziazione delle funzioni, le conoscenze tacite attraverso il trasferimento di forza lavoro e la copia e imitazione ricorrente delle esperienze altrui. Ovviamente Porter con questa definizione non si riferiva al settore agricolo e dell'allevamento, tuttavia alcune di queste caratteristiche si possono ritrovare anche nelle imprese di caseificazione brembane. Se ne parlerà venerdì 24 maggio all'Istituto Natta di Bergamo, durante il convegno di chiusura del progetto «Cluster di eccellenza per le sinergie tra produzione agroalimentare e ricerca medico-scientifica», nato nel 2010. Il primo anno il progetto ha visto lo svolgersi di attività di ricerca e formazione. Per quanto attiene alle attività di ricerca, sono stati eseguiti i test di 10 campioni per ogni categoria di formaggio selezionato dai tecnici della Comunità Montana Val Brembana. Le tre categorie di formaggio locale scelte sono state il formai de mutt, lo stracchino e il caprino. Il prodotto su cui si è iniziata l'analisi è stato il Formai de Mut, di cui sono stati scelti 10 campioni forniti dai produttori lo-

cali, e differenziati sulla base delle seguenti variabili: tipologia di pascolo, tempo di stagionatura, razza bovina, tipo di foraggio, presenza di eventuali integratori. Parte dei campioni di formaggi sono stati inviati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Brescia per i test sull'attività antitumorale. Infine si puntava a consolidare

la rete in un Cluster ramificato a livello nazionale e internazionale. L'anno successivo si è cercato di implementare un polo di eccellenza per la ricerca e la formazione che unisse virtualmente tutte le aree montane coinvolte e quelle che si sarebbero potute avvalere dei risultati del progetto. Intanto è stato portato avanti il lavoro di ricerca e si è cercato di va-



I risultati dello studio sui formaggi d'Alta Valle che sarà presentato il 24 maggio a Bergamo

lorizzare il capitale umano del territorio garantendo continuità al lavoro di ricerca, coinvolgendo giovani diplomati e giovani laureati del territorio interessati ad approfondire i temi di ricerca anche attraverso l'organizzazione di scambi e tirocini a livello internazionale. Nell'ul-

timo anno si è invece voluto realizzare un quadro completo sull'individuazione e l'identificazione con metodi scientifici delle proprietà antiossidanti dei prodotti lattiero-caseari. Al tempo stesso si è proseguito con le attività e gli interventi di formazione di esperti di marketing e

animazione economica per gli imprenditori creando così nuove competenze per l'applicazione e la diffusione dei risultati della ricerca. Infine nella fase finale era importante diffondere i risultati del progetto in modo particolare presso attori chiave e stakeholder di contesti territoriali simili, sia a livello nazionale che internazionale. Ecco dunque che venerdì 24 i risultati del progetto saranno resi noti a tutti i soggetti interessati. A moderare l'evento Rosanna Di Nuzzo, project manager dell'iniziativa. Tra i relatori figurano Alberto Mazzoleni, presidente Comunità Montana Valle Brembana, il professor Umberto Cornelli (Loyola University Chicago) e Alessio Porta (Università di Pavia) rispettivamente sul rapporto tra colesterolo e riserve antiossidanti e su nuovi biomarker dello stress ossidativo. Ed è stato il professor Cornelli ad anticiparci i risultati del progetto, cui dedichiamo anche l'articolo a fianco. (gri-p)

Scheda. Ecco come si è svolta l'indagine su 30 diverse produzioni tipiche che verrà presentata tra una settimana a Bergamo

Formaggi/2, l'assaggiatore è un topo. Di laboratorio

BERGAMO - Così come ce ne ha parlato il professor Umberto Cornelli, l'analisi dei 30 formaggi ha fatto emergere che in ogni categoria (de mutt, caprini, stracchini) si trovano prodotti "funzionali salutistici" le cui caratteristiche generali dipendono da molti fattori. Tra questi, la derivazione del latte (di mucca o di capra) non è determinante per il valore salutistico. Sono invece importanti il tipo di alimentazione e fermentazione. Ne deriva che quanto determina la valenza di un formaggio è una serie di fattori che la ricerca ha definito, per il momento, solo in parte, dando comunque indirizzi fondamentali per un miglioramento della loro produzione con lo scopo di mantenerne il gusto caratteristico, applicando modelli scientifici che consentissero di documentarne le caratteristiche salutistiche. Obiettivo del progetto era dunque fissare dei parametri di valutazione, che consentissero di controllare il valore del prodotto, oltre che dare suggerimenti utili per rendere ottimale il suo valore alimentare/salutistico.

La ricerca ha fissato la sua attenzione su 3 punti fondamentali: formaggio, colesterolo, ossidazione. E' vero che i formaggi aumentano il colesterolo? E' vero che sono pro-ossidanti?

Il tema è ovviamente molto vasto, semplicemente perché in Italia esistono centinaia e centinaia di formaggi e quindi il progetto poteva solamente focalizzarsi su alcuni di questi. Di conseguenza, si è indirizzata a quelli derivanti da una zona tipica della Lombardia: la Val Brembana.

La procedura sperimentale - Sono stati analizzati 30 tipi diversi di formaggio derivanti da diversi produttori della Val Brembana coordinati dalla Comunità standardizzata prevedeva di alimentare gli animali (ratti di laboratorio) con l'usuale dieta, integrata con l'aggiunta giornaliera di formaggi per un adeguato periodo di tempo (12-14 giorni). Prima e dopo la dieta con formaggio, gli animali erano controllati per il peso, i livelli di colesterolo, i livelli di ossidazione e quelli di antiossidanti nel sangue e nelle urine. Pertanto si valutava in parallelo i livelli di colesterolo e il cosiddetto bilancio ossidativo complessivo.

Nella ricerca sono stati coinvolte due Università, quella di Pavia (Dipartimento di Chimica Organica), quella di Milano (Dipartimento di Farmacologia, oltre che il Gruppo CNR della Facoltà di Agraria) ciascun dipartimento con compiti specifici. Per prima cosa, ci sono dei for-

maggi che addirittura riducono i livelli di colesterolo e migliorano il bilancio ossidativo, (ovvero si comportano come antiossidanti), oppure non lo modificano affatto. Ma quello che è emerso, ancora più interessante, attiene al fatto che si sono scoperti degli aspetti fisiologici del colesterolo e della sua valutazione sino ad ora ignorati, i quali invece sono importantissimi ai fini di una corretta valutazione del rapporto tra colesterolo/ossidazione e salute. Ovvero, il progetto

ha consentito di definire degli indici che potranno essere applicati all'uomo per valutare in modo più corretto il suo stato di salute. I dati sono così sorprendenti che LE analizzerà la possibilità di depositare un brevetto sulle modalità di determinazione di questi indici. Tale brevetto darà un contributo alla stato dell'arte in materia di bilancia ossidativa; esso potrà essere sfruttato sul piano industriale da società interessate agli aspetti diagnostici.

Informazioni:
info@clusterdieccellenza.it
+39 0331324948



Join the
Cluster
Be the
Network

<http://www.clusterdieccellenza.it>