



è successo anche...

Prodotti lattiero-caseari di montagna, l'eccellenza che fa bene alla salute

"Cluster di eccellenza" è un progetto finanziato dalla Regione Lombardia, finalizzato alla sinergia tra la produzione agroalimentare e la ricerca medico-scientifica, che ha visto lo snodarsi di tre anni di ricerca, formazione e animazione territoriale volte alla valorizzazione delle aree montane e del loro capitale umano e produttivo.

Oggetto della ricerca, condotta dall'Università di Pavia e dall'Università Statale di Milano, è stata la valutazione delle proprietà antiossidanti individuate nelle produzioni lattiero-casearie tipiche della montagna lombarda.

Obiettivo dell'indagine scientifica condotta sui formaggi è stato quello di determinare l'esistenza in questi prodotti di specifiche molecole in grado di distruggere i radicali liberi, con riduzione conseguente dello stress ossidativo. Non solo, come effetto collaterale della ricerca, è emerso che il consumo di alcuni formaggi abbassa il livello di colesterolo nel sangue. I risultati positivi hanno dimostrato la tesi di partenza, che riconosce al consumo di formaggi proprietà salutistiche inaspettate e di straordinaria portata.

Lo studio è stato effettuato su 30 formaggi prodotti in Val Brembana, valle in provincia di Bergamo tradizionalmente votata alla produzione casearia, suddivisi in 3 tipologie (caprini, stracchini e For-

mai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, un formaggio tipico della zona).

Le proprietà antiossidanti, riscontrate in parte dei campioni analizzati, sono probabilmente riconducibili all'alimentazione degli animali: è noto che quanto più gli animali pascolano liberamente in alpeggio, tanto più il latte che producono è ricco di fitosteroli, molecole a cui si attribuisce la capacità di ridurre il colesterolo riscontrata nei formaggi analizzati. A fronte dei risultati ottenuti, che attestano la correlazione tra le condizioni ambientali di allevamento degli animali e la presenza nei prodotti lattiero-caseari di composti a influenza positiva sulla salute dei consumatori, il progetto si pone ora un secondo ambizioso obiettivo, ovvero quello di divulgare e trasferire le buone pratiche produttive a tutti i produttori del settore. In tale direzione vogliono andare una serie di attività di alta formazione, condotte su un pubblico trasversale di produttori, ristoratori, commercianti e giovani diplomati e realizzate in collaborazione con la Comunità Montana della Val Brembana, grazie alla quale si è ottenuto un forte coinvolgimento del territorio.

Innovare l'informazione al consumatore, arrivano le etichette parlanti

Rivoluzionare l'informazione al consumatore grazie alla tecnologia mobile. Arrivano le Nutriclip®, le innovative etichette parlanti con interfaccia multimediale, per sapere davvero tutto del prodotto che si porta in tavola: dalle caratteristi-

che nutrizionali ai vantaggi per la salute. A lanciarle è il gruppo Brazzale, azienda casearia che, a partire da settembre, porterà l'innovazione sulle confezioni dei suoi prodotti, a cominciare dal Burro delle Alpi e dal Gran Moravia.

"Si prevede che entro il 2015 il numero di smartphones in Italia supererà i 50 milioni - spiega Roberto Brazzale, presidente del Gruppo Brazzale - Ormai quasi ogni cittadino disporrà di un potente strumento in grado di rivoluzionare la propria capacità di informarsi a 360 gradi sul prodotto che sta acquistando. Un potenziale immenso, oggi ancora incredibilmente trascurato, che abbiamo pensato di usare a beneficio del consumatore e della corretta alimentazione. Oggi le tabelle nutrizionali non possono che contenere aridi dati quantitativi sintetici, tecnici, difficili da interpretare nel modo corretto. Il progetto Nutriclip® nasce per dare ai consumatori tutte le informazioni utili e corrette. Non è soltanto un progresso formale, ma un passo da gigante per combattere la scienza fai da te e il rischio di fraintendimenti o facili suggestioni". Ma come funzionano le nuove Nutriclip®? Sfruttando la tecnologia QR code (disponibile sia per iPhone sia per Android e Symbian), basterà "leggere" col proprio smartphone il codice quadrato presente su tutte le confezioni dei prodotti Brazzale per accedere a delle brevi clips, in cui il prof. Pier Luigi Rossi, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione, spiega in modo chiaro, semplice e completo tutte le qualità nutrizionali del prodotto, le sue caratteristiche, i benefici sulla salute e sul metabolismo.

