

**RISULTATI SCIENTIFICI CONFERMANO  
 INTERESSANTI PROPRIETA' SALUTISTICHE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA**

Si è svolto a Bergamo il convegno conclusivo del progetto **Cluster di Eccellenza**, finanziato dalla Regione Lombardia e finalizzato alla sinergia tra la produzione agroalimentare e la ricerca medico scientifica. Il progetto, guidato dall'agenzia di formazione Prodest e a cui hanno partecipato Università di Pavia, Università Statale di Milano, Ispa-CNR, l'agenzia formativa ELFOL, l'Istituto G. Natta e la Comunità Montana Valle Brembana, si è sviluppato, attraverso un percorso della durata di tre anni, in tre macroaree di attività: ricerca scientifica, formazione ed animazione territoriale.

Oggetto della ricerca è stata la valutazione delle proprietà antiossidanti e anticolesterolo individuate nella produzione lattiero casearia tipica della montagna lombarda, con un'analisi pilota condotta sui formaggi della Valle Brembana, prendendo in esame un campione di 30 formaggi suddivisi in 3 tipologie, 10 Formai de Mut, 10 stracchini e 10 caprini. I sorprendenti risultati, ottenuti dalla sperimentazione in vitro ed in vivo, rivelano che l'insieme dei campioni analizzati riduce il colesterolo totale di 21 mg/dL, partendo da una media di 80 mg/dL. La tipologia in testa alla classifica è il Formai de Mut, seguito dagli stracchini (che riportano proprietà antiossidanti) e caprini. Ciò che rende possibile queste inaspettate proprietà salutistiche nella maggior parte dei casi è l'alimentazione degli animali: i risultati della ricerca attestano la correlazione tra le condizioni ambientali di allevamento degli animali e la presenza di composti a influenza positiva sulla salute nei formaggi presi in esame. L'alimentazione in alpeggio, quindi con erba fresca, aumenta il contenuto di acidi mono e polinsaturi del formaggio e abbassa parallelamente il contenuto in colesterolo.

Questo rappresenta un punto di arrivo estremamente positivo dal punto di vista medico-scientifico e vuole essere soprattutto un punto di partenza per ulteriori approfondimenti in materia. Come sottolineato durante il convegno, la cultura alimentare italiana rappresenta un'eccellenza unica, una ricchezza che si colloca a pieno titolo nel tema di EXPO 2015.

Con il Patrocinio di:



Camera di Commercio  
Bergamo



Provincia di Bergamo  
Assessorato alle Attività Produttive, Turismo,  
Attività Giovanili e Politiche Montane



Con il contributo di:



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



MINISTERO DELLO  
SVILUPPO ECONOMICO



Regione Lombardia  
Istruzione, Formazione e Lavoro

Informazioni:  
[info@clusterdieccellenza.it](mailto:info@clusterdieccellenza.it)  
 +39 0331324948



Join the  
Cluster  
Be the  
Network

<http://www.clusterdieccellenza.it>