



Progetto "LOMBARDIA ECCELLENTE"

Cluster di Eccellenza

PER LE SINERGIE TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E RICERCA MEDICO / SCIENTIFICA

ITALIAN
FOOD
BUYER'S GUIDE

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Salumi | Formaggi | Dolci | Salati | Mercato | Retail | Tecnologie | Vini | Fiere | Ice

ULTIME NEWS

07 maggio 2013 14:46

Cluster di eccellenza, progetto di Regione Lombardia sui formaggi di montagna della Val Brembana

Milano – I formaggi di eccellenza, oltre ad essere buoni, fanno bene alla salute. E' quello che emerge, in estrema sintesi, da Cluster di eccellenza, uno studio promosso da Regione Lombardia ed effettuato su 30 formaggi prodotti in Val Brembana, valle in provincia di Bergamo tradizionalmente votata alla produzione casearia, suddivisi in tre tipologie: caprini, stracchini e Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, un formaggio tipico della zona. Oggetto della ricerca, durata tre anni e 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 per 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, contrariamente all'opinione comune diffusa. Appuntamento venerdì 24 maggio a Bergamo per la presentazione dei risultati.

Tags: [cluster di eccellenza](#), [formai de mut](#), [regione lombardia](#), [valle brembana](#)

Informazioni:
info@clusterdieccellenza.it
+39 0331324948



Join the
Cluster
Be the
Network

<http://www.clusterdieccellenza.it>