



Progetto "LOMBARDIA ECCELLENTE" Cluster di Eccellenza

PER LE SINERGIE TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E RICERCA MEDICO / SCIENTIFICA

BERGAMONNEWS QUOTIDIANO ON-LINE

HOME BERGAMO PROVINCIA POLITICA ECONOMIA SPORT SPETTACOLI OPINIONI ITALIA-MONDO LOMBARDIA

VALLE BREMBANA

I formaggi della Valle Brembana sono ricchi di proprietà salutistiche. È quanto emerso da Cluster di Eccellenza, un progetto scientifico condotto in ambito agroalimentare.

Formaggi bergamaschi: antiossidanti e anticolesterolo

Facebook 90 | Twitter 7



Inaspettate proprietà salutistiche antiossidanti e anticolesterolo distinguono i vari tipi di formaggi della Val Brembana. Lo dice Cluster di Eccellenza, un progetto scientifico, 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, contrariamente all'opinione comune diffusa.

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 Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP.

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.

I formaggi su cui sono state condotte le ricerche sono prodotti d'eccellenza, ora questa analisi li ha arricchiti di un'eccellenza di tipo scientifico: i formaggi oltre ad essere buoni, infatti, fanno anche bene alla salute.

A fronte degli incoraggianti risultati, 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. Giunti ora nella fase conclusiva del progetto triennale, di cui l'agenzia di formazione e sviluppo Prodest è stata capofila, tutti i partner coinvolti esporranno i risultati delle ricerche medico-scientifiche in un convegno, che si svolgerà venerdì 24 maggio all'Istituto Giulio Natta di Bergamo e al quale è possibile iscriversi dal sito dedicato all'indirizzo www.clusterdieccellenza.it

Lunedì, 13 Maggio, 2013 Autore: Redazione Berga...



Informazioni:
info@clusterdieccellenza.it
+39 0331324948



Join the
Cluster
Be the
Network

<http://www.clusterdieccellenza.it>