

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2230 del 20/09/2018

Oggi a Trento il 6° congresso AITEL in collaborazione con FEM, CONCAST, Allevatori e PAT

La pratica dell'alpeggio migliora il microbiota del latte. Presentato il progetto FEM "TrentinCLA"

La pratica dell'alpeggio migliora il microbiota di latte e formaggio in quanto consente di aumentare le specie "probiotiche" utili a mantenere in salute il nostro intestino. E' quanto emerge dal progetto TrentinCla coordinato dalla Fondazione Edmund Mach e finanziato dalla Fondazione Caritro che ha analizzato 180 campioni di latte, ruminati e formaggio nell'ambito attività di ricerca svolta tra Malga Juribello e i laboratori del campus di San Michele all'Adige.

Il progetto è stato illustrato oggi, alla Sala della Cooperazione, nell'ambito del sesto Congresso Lattiero-Caseario "Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione", organizzato dall'Associazione Italiana Tecnici del Latte (Aitel), in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, il Concast - Consorzio dei caseifici sociali e produttori latte trentini, l'Ufficio agricoltura della Provincia Autonoma di Trento e la Federazione provinciale allevatori Trento.

In apertura il Direttore generale FEM, Sergio Menapace, intervenuto con il Presidente Aitel, Andrea Summer, il direttore del Concast Trentingrana, Andrea Merz, Luciano Negri della FIL-IDF Italia e il direttore della Fondazione CariTro, Filippo Manfredi, ha illustrato l'impegno FEM nel comparto lattiero-caseario. "Per la Fondazione Mach - ha sottolineato Sergio Menapace - è fondamentale la partnership con il mondo produttivo, proprio per trasferire innovazione in questo comparto attraverso le attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico. FEM ha rinsaldato su questo settore la volontà di costruire nuove progettualità. In particolare, dal punto di vista del trasferimento tecnologico sono in corso attività innovative in sinergia col mondo zootecnico e con il consorzio di difesa oltre ad una attività di supporto e consulenza". Per citarne alcuni progetti: dalle pratiche gestionali innovative e strategie di promozione dei prodotti lattiero caseario di alpeggio alla valorizzazione del formaggio di malga, dal supporto alle decisioni per la gestione sostenibile della zootecnia alpina agli interventi a supporto della qualità del Trentingrana per arrivare alla tutela delle redditività delle coltivazioni prative.

TrentinCla. Lo scopo del progetto TrentinCla era valutare l'influenza dell'alpeggio sul microbiota di ruminati, latte e formaggio e comprendere come questa pratica tradizionale possa aumentare il livello di produzione di acidi linoleici coniugati (CLA) nel latte. Nel corso di questo progetto sono stati analizzati due gruppi di vacche Brown Swiss, allevate in stalla: il primo gruppo è stato trasferito da luglio a settembre 2017 a Malga Juribello mentre il secondo è rimasto nella stalla permanente a valle. Ogni mese, da giugno a ottobre, sono stati prelevati campioni di latte e ruminati individuale per un totale di 120 campioni, e sono stati prodotti in laboratorio all'università di Padova 60 formaggelle.

Dal progetto è emerso un quadro dell'ecologia microbica del latte influenzato in maniera positiva dall'alpeggio. Infatti, si è visto che durante l'alpeggio il latte è caratterizzato da una flora costituita principalmente da batteri desiderati per le loro buone proprietà tecnologiche casearie; inoltre erano presenti molte specie batteriche note come probiotiche che potrebbero avere interessanti proprietà salutistiche, tra cui la capacità di produrre CLA (acido linoleico coniugato) e la stimolazione del sistema immunitario. In particolare alcune di queste specie riuscivano a sopravvivere al processo di caseificazione e venivano ritrovate anche nel formaggio dopo 3 mesi di stagionatura. Quindi la pratica dell'alpeggio è da valorizzare e tutelare poiché permette di ottenere una materia prima di qualità che può mantenere le sue prerogative anche

dopo la caseificazione.

Il congresso, cofinanziato dal progetto europeo MassTwin, si è articolato in tre sessioni: produzione e qualità del latte, trasformazione e tecnologia lattiero-casearia, valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari. Per FEM è intervenuta anche Federica Camin sul tema della tracciabilità e la difesa dei formaggi DOP nazionali. FEM infatti a partire dal 2010 sta sviluppando modelli statistici utilizzabili per determinare l'autenticità di alimenti DOP e IGP. Questo modelli sono basati sull'analisi del profilo minerale e dei rapporti tra isotopi stabili di bioelementi, tecnologia all'avanguardia per la quale FEM rappresenta un riferimento a livello nazionale.

sc

Fotoservizio e Filmato FEM

Andrea Summer presidente AITEL

Sergio Menapace, direttore generale FEM

Ilaria Carafa FEM

()