

17 Maggio 2013

I formaggi della Val Brembana? Ricchi di antiossidanti e abbassano il colesterolo

La ricerca scientifica “Cluster di eccellenza” ha individuato alcuni prodotti caseari sorprendenti, con inaspettate proprietà salutistiche. Confermata la correlazione tra le condizioni ambientali di allevamento degli animali e gli effetti positivi sui prodotti lattiero-caseari e sul consumatore



“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.

La ricerca, condotta dall'Università di Pavia e dall'Università Statale di Milano, ha valutato le proprietà antiossidanti individuate nelle produzioni lattiero-casearie tipiche della montagna lombarda e ha avuto come obiettivo quello di determinare l'esistenza in questi prodotti di specifiche molecole in grado di distruggere i radicali liberi, con riduzione conseguente dello stress ossidativo.

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, area tradizionalmente vocata 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 presso l'Istituto Giulio Natta di Bergamo. Info: www.clusterdieccellenza.it