

10 ottobre 2018

IL LATTE D'ALPEGGIO È MIGLIORE



Nell'ambito attività di ricerca dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, si evidenzia il progetto denominato TrentinCla che ha studiato l'influenza dell'alpeggio sul microbiota di ruminanti, latte e formaggio e come questa pratica tradizionale aumenti il livello di produzione di acidi linoleici coniugati (CLA) nel latte.

Si è osservato che durante l'alpeggio il latte è caratterizzato da una flora positiva, costituita principalmente da batteri con buone proprietà tecnologiche casearie; inoltre erano presenti molte specie batteriche, note come probiotiche, che hanno 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.

da *Teatro Naturale*, 1/10/2018