



Cerca...

[HOME](#)[NEWS OGNI GIORNO](#)[VIDEO](#)[AZIENDE](#)[CORSI](#)[LIBRI](#)[DOMUS CASEI](#)[EVENTI](#)[RUMINANTIA MESE](#)[CONTATTI](#)

Secondo incontro per "I Mercoledì dell'Archiginnasio". Discussione sul comparto latte, latticini e formaggi.



Secondo incontro per "I Mercoledì dell'Archiginnasio". Discussione sul comparto latte, latticini e formaggi.

Al secondo incontro di "I Mercoledì dell'Archiginnasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola" è stato dedicato spazio al comparto lattiero-caseario. In particolare si è discusso di: consumi di latte e derivati, valori nutrizionali di tali prodotti, l'importanza che hanno per il fatturato italiano, e molto altro.

Le qualità nutrizionali dei prodotti caseari, i numeri in diminuzione del consumo di latte fresco in Italia e i racconti storici su burro e formaggi di Giulio Cesare, Boccaccio e Tayllerand sono stati gli argomenti trattati nel secondo incontro de "I Mercoledì dell'Archiginnasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola". Durante la conferenza è stato presentato anche l'innovativo progetto di utilizzare le proprietà del latte asinino in campo cosmetico.

Si è svolto in modalità online al link, mercoledì 12 maggio, il secondo incontro del ciclo 2021 de "I Mercoledì dell'Archiginnasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola" dedicato a latte, latticini e formaggi. I relatori dell'incontro sono stati la Prof.ssa Rosanna Scipioni, già Ordinaria di Zootecnia speciale Università di Modena e Reggio-Emilia, il Prof. Marcello Mele, Ordinario di Zootecnia speciale Università di Pisa, il Prof. Giovanni



DOMUS CASEI

L'arte e la tecnica della caseificazione

Il progetto Domus Casei nasce con l'obiettivo di diffondere tutte quelle informazioni tecniche, economiche e legislative utili a chi produce e commercializza i prodotti fatti con il latte, contribuendo alla crescita della cultura della trasformazione del latte.



Calendario Eventi

Ballarini, Presidente Onorario A.I.C. e **Chiara Caggiola**, Imprenditore agricolo. Il ciclo di conferenze "I Mercoledì dell'Archiginnasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola", che si tengono una volta al mese da aprile a novembre a questo

[link](#), vede Accademia Nazionale di Agricoltura, Delegazioni bolognesi dell'Accademia Italiana della Cucina e Società Medica Chirurgica di Bologna insieme per divulgare la buona comunicazione in campo alimentare favorendo la conoscenza al pubblico delle fasi di produzione, qualità salutistiche e storia in cucina delle eccellenze agroalimentari italiane. Di seguito quanto emerso durante l'incontro.



Delegazioni:
Bologna
Bologna dei Bentivoglio
Bologna San Luca



Accademia
Nazionale
di Agricoltura



Società
Medica
Chirurgica
di Bologna

Su 310 DOP e IGP italiane ben 57 sono prodotti lattiero caseari

"Il comparto lattiero-caseario rappresenta una delle principali realtà dell'agroalimentare italiano – esordisce la Prof.ssa Rosanna Scipioni – che incide sul valore totale della produzione agricola, sul fatturato dell'industria alimentare e sull'export alimentare. Per legge quando si parla di latte, senza aggettivi, si intende quello vaccino, ma latte e relativi prodotti trasformati italiani provengono da più specie animali: bovine, pecore, bufale, capre. Da ricordare che i latticini sono prodotti generalmente freschi (yogurt, burro, panna, crescenza, stracchino, ricotta, fiocchi di latte, latti fermentati) non derivati dalla coagulazione delle caseine come i formaggi, e che sono questi ultimi a comporre lo straordinario numero di ben 57 prodotti DOP e IGP del comparto lattiero caseario (su un totale di 310)".

Cala il consumo di latte fresco e aumenta quello del latte a lunga conservazione

"La produzione italiana di latte oviceprino è in crescita (nel 2005 era 5% rispetto al vaccino e al bufalino). Il consumo di latte fresco presenta una tendenza alla riduzione da una quindicina d'anni – continua la Prof.ssa Rosanna Scipioni – a questa parte, attestandosi sui 52 kg/persona nel 2018, contro un consumo mondiale unitario di 117 kg, ma è di particolare interesse osservare come la pandemia da Covid-19 abbia influito sulla dinamica degli acquisti domestici (ISMEA, Panel famiglie Nielsen): dal 2019 al 2020 il consumo di latte fresco è calato bruscamente del 5,9%, mentre è cresciuto dell'8,6% il consumo del latte a lunga conservazione, oltre a tutti i derivati e trasformati".

I valori nutraceutici per la salute

"Il latte, i latticini e i formaggi sono elementi importanti della nostra dieta e apportano nutrienti fondamentali per il nostro benessere psico-fisico. Al di là dell'importante ruolo che svolgono come fonti di calcio ad elevata assimilabilità – ha proseguito il Prof. Marcello Mele – la loro importanza nella dieta è legata anche al contributo di specifici nutrienti strategici contenuti nella componente proteica e lipidica di questi alimenti. Le proteine del latte, infatti, oltre ad essere fonte di aminoacidi essenziali, generano, attraverso i processi digestivi e/o di maturazione del latte, peptidi con azione bioattiva, per i quali sono state dimostrate numerose azioni benefiche sulla salute dell'uomo. I lipidi del latte sono spesso ricordati solo per il contenuto di acidi grassi saturi, ritenuti avere un'azione negativa sulle patologie cardiovascolari, dimenticando che all'interno del grasso del latte ci sono molti altri acidi grassi, anche insaturi, di cui è stata accertata un'azione positiva sulla salute umana. Sulla base delle evidenze scientifiche che si sono accumulate negli ultimi 15 anni, sembrerebbe che il bilancio complessivo dell'effetto relativo alle diverse molecole lipidiche contenute nel latte e nei formaggi sia del tutto positivo, riabilitando il grasso del latte, rispetto alla valutazione negativa che lo ha accompagnato per molti anni".

Giulio Cesare, Boccaccio, Tayllerland e i prodotti caseari

"Il latte e i latticini nascono e si sviluppano come alimenti a breve, media e lunga conservazione di culture pastorali e in cucine popolari con connotazioni di tipo barbarico, ma fin dall'antichità soprattutto i formaggi assumono prerogative gastronomiche conquistando ruoli e significati identitari nelle diverse culture e società. In quest'ultima prospettiva – sostiene il Prof. Giovanni Ballarini – di particolare importanza sono i matrimoni che nelle differenti epoche i prodotti caseari contraggono con il vino, le carni, i pesci, le verdure, le paste e i dolci. I testimoni autorevoli del valore in cucina e in tavola dei prodotti caseari sono stati tanti: leggenda narra che Giulio Cesare pronunciò la famosa frase "De gustibus non disputandum est" mangiando un piatto di asparagi al burro durante una cena offertagli da Valerio Leone, Boccaccio nel "Decamerone" descrive il paese di Bengodi come un luogo formato da una montagna di Parmigiano-Reggiano e il Ministro francese Tayllerland, durante un convito tra ambasciatori, organizzò una gara per

Webinar ARSIAL "La Biodiversità Agraria alla sfida del Farm to Fork"

20 Maggio 2021

"La biodiversità nell'agricoltura di montagna: un patrimonio da conoscere e da tutelare"

20 Maggio 2021

Webinar progetto LIFE BEEF CARBON "Riduzione dell'impronta di carbonio dell'allevamento bovino da carne in Spagna"

20 Maggio 2021 @ 16:00 - 18:00

Presentazione Report Ambientale ASSALZOO 2021

21 Maggio 2021

Webinar progetto SHEEP AL.L. CHAIN "Convegno conclusivo di due anni di attività"

21 Maggio 2021 @ 10:00 - 13:00

[Vedi Tutti gli Eventi »](#)

presentare un formaggio di loro scelta proveniente dal paese natale. Si sa che la Francia portò il Brie, l'Inghilterra lo Stilton e il Regno di Sardegna uno stracchino di alta qualità ben stagionato; il Gorgonzola".

La cosmesi col latte d'asina

"Il latte d'asina in campo estetico è conosciuto fin dall'antichità perché ricco di minerali e proteine che donano un effetto morbido alla pelle, acidi grassi polinsaturi come Omega 3 e Omega 6 che hanno azione nutriente, Vitamina C, Retinolo che accelera la produzione di collagene mantenendo la pelle elastica e Lisozima che lenisce le malattie cutanee. Nella nostra azienda – conclude Chiara Caggiula – abbiamo scelto una particolare razza di asine, le ragusane, che hanno dimensioni piuttosto grandi e sono quelle che producono la maggior quantità di latte, circa 300/750 ml di media, con picchi che arrivano fino a 1500 ml. Nel nostro caso abbiamo sempre messo al primo posto il benessere animale dando la priorità allo svezzamento del puledro e limitandoci all'utilizzo esclusivo del latte in eccesso per la cosmesi. Per questo motivo la nostra produzione di cosmetici ogni tanto subisce qualche battuta di arresto, i prodotti vengono realizzati solo quando abbiamo disponibilità di latte, ma siamo fieri di aver inserito le nostre asine in un consorzio territoriale laziale, dove abbiamo l'azienda, che lavora al fine di proteggere e promuovere la razza ragusana che rientra tra le razze a rischio di estinzione."

Fonte: Ufficio Stampa Accademia Nazionale di Agricoltura



Di [Redazione Ruminantia](#) | 20 Maggio 2021 | Categorie: [domus casei](#), [Domus casei - In evidenza](#) | Tag: [formaggio](#), [latte](#), [prodotti lattiero-caseari](#)

Condividi questa notizia!



Scritto da: [Redazione Ruminantia](#)



Scrivici all'indirizzo e-mail: redazione@ruminantia.it

Post correlati



Asiago DOP, riaprono le malghe custodi della biodiversità

20 Maggio 2021 | 0
[Commenti](#)



Mila lancia il primo formaggio bio da Latte Fieno

20 Maggio 2021 | 0
[Commenti](#)



La Tenuta Vannulo, un museo di storia e qualità

19 Maggio 2021 | 0
[Commenti](#)



Il CdA di Centrale del Latte d'Italia approva il resoconto di gestione al 31 marzo

18 Maggio 2021 | 0
[Commenti](#)

Scrivi un commento

Devi [accedere](#), per commentare.

RUMINANTIA.IT

IL MENSILE

[> Chi siamo](#)

[> La Libreria di Ruminantia](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.