

Nasce il burro arricchito con gli Omega 3

Al via la commercializzazione del prodotto innovativo, privo di lattosio, ottenuto grazie a un progetto finanziato dal Psr 2007-2013

PATRIZIA ALBERTI
Servizio Innovazione, Qualità, Promozione e Internazionalizzazione del Sistema agroalimentare

Il progetto “Miglioramento del benessere animale e della produzione e valorizzazione di burro dei caseifici del comprensorio del formaggio Parmigiano Reggiano” è stato finanziato dalla Regione Emilia-Romagna attraverso la Misura 124 del Psr 2007-2013 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare, nonché forestale”. Un progetto realizzato dalla cooperativa LattEmilia che vede come soci una quindicina di caseifici sociali e

privati della provincia reggiana. «Il progetto – come ricorda **Luigi Tamburini**, legale rappresentante di LattEmilia – è nato dalla volontà di valorizzare i co-prodotti derivanti dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano, in particolare il burro. L'idea era differenziare, rispetto agli altri tipi di burro presenti in commercio, quello prodotto dalla caseificazione a partire da latte ottenuto nell'area del comprensorio del Parmigiano Reggiano attraverso l'alimentazione controllata delle vacche».

Margherita Montanari, del burrificio Montanari & Gruzza



Alimentazione integrata con semi di lino

L'obiettivo è stato raggiunto grazie al ripristino e all'implementazione della concentrazione di alcuni elementi (acidi grassi, soprattutto Cla e Omega 3) che erano presenti in quantità relativamente elevate quando i foraggi freschi costituivano l'alimentazione delle vacche e che, con il prevalere oggi giorno delle alimentazioni secche, sono stati molto ridotti nella dieta dei bovini.

Se la razione alimentare dei ruminanti è costituita da foraggi verdi il contenuto in Cla nel latte aumenta in modo significativo, perché questi foraggi contengono acidi grassi insaturi, in particolare acido alfa-linolenico, acido linoleico e acido

oleico. In caso di alimentazione secca, per ottenere l'aumento di questi acidi grassi utilissimi per la nostra salute occorre dunque incrementare nella razione delle lattifere il contenuto in acido alfa-linolenico, utilizzando ad esempio semi di lino estrusi o laminati. In particolare l'alimentazione integrata con i semi di lino, ricchi di acidi grassi polinsaturi, ha prodotto un miglioramento qualitativo della composizione del latte e delle performance riproduttive degli animali. Il lino costa il doppio del mangime tradizionale e per questo motivo LattEmilia riconosce ai produttori che adottano questo genere di alimentazione un particolare premio di produzione.

Questo tipo di "razione" in generale migliora anche la qualità di vita dell'animale, regolandone il ciclo ovarico e avendo importanti effetti ossidativi che ne allungano il ciclo vitale.

Non migliora solo il benessere animale, ma ne derivano anche benefici per l'uomo: nello specifico, gli acidi grassi assunti attraverso i prodotti derivati dal latte di queste bovine hanno effetti anticancerogeni nei confronti dei tumori del seno, del colon, dell'epidermide e dello stomaco. I Cla sono inoltre in grado di incrementare la massa ossea e di rallentare la progressione del diabete. Questo tipo di alimentazione delle vacche da latte consente di ottenere un duplice obiettivo: migliorare la componente lipidica del Parmigiano-Reggiano e del burro co-prodotto nei caseifici del comprensorio.

La presenza sugli scaffali della Gdo

Il progetto si è concluso con l'ottenimento di un primo prodotto prototipo di burro denominato "Burro Nobile", realizzato con la collaborazione dell'impresa Montanari & Gruzza, partner del progetto per la realizzazione delle prove di burrificazione, che ha creduto in questo prodotto arricchito di carattere salutistico intravedendone fin dall'inizio i vantaggi, anche in termini commerciali.

Ma veniamo ad oggi: questo progetto di innovazione è diventato una realtà produttiva. «Infatti – prosegue Tamburini, affiancato da Carlo Pontiroli e Margherita Montanari della Montanari & Gruzza – si è continuato a lavorare sul prodotto per renderlo più rispondente alle richieste della grande distribuzione. E così si è proceduto a togliere dal Burro Nobile il lattosio, ottenendo un prodotto ancora più gradevole al palato e che risponde alle esigenze del mercato, che chiede una referenza ad hoc per



chi soffre di intolleranza al lattosio». «I risultati sono arrivati – aggiunge Montanari – e adesso abbiamo importanti contratti con le principali catene della grande distribuzione che lo hanno adottato come referenza trasversale su tutto il territorio nazionale».

Oltre alla grande distribuzione, anche la vendita aziendale sui mercati locali dà grande soddisfazione, come spiega Federica Dall'Aglio, dell'azienda agricola Dall'Aglio, allevatrice che ha creduto al Burro Nobile e ha introdotto nell'alimentazione delle vacche da latte i semi di lino. Federica vende infatti il prodotto sul mercato locale di Parma e a vari ristoratori: i consumatori apprezzano la qualità del burro così ottenuto che risulta più dolce e adatto anche per la pasticceria.

Questo ottimo risultato ha dato buoni frutti anche sul fronte dell'innovazione: infatti LattEmilia è riuscita a essere capofila di un Gruppo operativo per l'innovazione (Goi) il cui progetto "La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità" è riuscito a ottenere il finanziamento.

Fra i numerosi partner del gruppo vanno annoverati anche l'azienda agricola Dall'Aglio, Montanari & Gruzza e la Latteria sociale Paverazzi, prima latteria impegnata nella sperimentazione per ottenere il Burro Nobile. È proprio il caso di dire che l'investimento in innovazione è impegnativo, ma alla fine è la strada più sicura per rimanere sul mercato. ■

Info: *LattEmilia - Società cooperativa agricola*
Via Cadoppi, 6 - 42100 Reggio Emilia
info@lattemilia.com