

# Caratteristiche esclusive dei prodotti caseari di montagna

Giovanna Contarini

CRA-FLC Centro per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie - Lodi

La montagna è all'origine della particolarità di molti prodotti regionali. Sono i profumi delle sue erbe a dare a formaggi e carni sapori inconfondibili e ricchi di aromi, è la pendenza dei suoi terreni a permettere all'uva di acquistare il carattere che contraddistingue pregiate produzioni di vini, è la varietà del polline della flora montana ad aiutare le api a produrre il miele dal sapore caratteristico. Il contesto naturale spesso incontaminato, accompagnato dalla sapienza che i montanari hanno sviluppato nei secoli, offre un panorama di prodotti tipici ampio e variegato.

La ricerca con i suoi differenti settori, tra cui la chimica, si sta sempre più adoperando per individuare le sostanze responsabili della unicità dei prodotti di montagna con due scopi fondamentali: individuarne le caratteristiche anche in relazione ai diversi territori di origine e verificarne l'eventuale influenza sulla salute dell'uomo. Entrambi gli scopi hanno come fine ultimo la difesa e valorizzazione di prodotti che tanto contribuiscono alla conservazione della biodiversità ecosistemica e paesaggistica, patrimonio di altissimo valore per la nostra nazione.

Il latte e soprattutto i formaggi, che rappresentano il sistema più antico per conservare il latte, sono tra i prodotti alimentari in cui maggiormente si esprime la biodiversità derivante dal luogo di origine. Clima, altitudine, quantità e qualità dell'offerta foraggera, razza degli animali, varietà della flora microbica del latte, artigianalità della tecnologia di produzione, nonché luoghi e tipo di stagionatura sono solo alcuni tra i tanti fattori che concorrono nella produzione di un formaggio di montagna e nella sua diversificazione nelle diverse tipologie.

Gli studi effettuati sui formaggi di montagna, incluso l'Asiago, hanno consentito di individuare alcune molecole che possono essere utilizzate quali markers di origine del prodotto. Si tratta sia di markers diretti, cioè sostanze derivanti dalle diverse varietà di erbe che costituiscono la dieta degli animali, trasferite direttamente nel latte, sia di markers indiretti, cioè derivanti dal metabolismo degli animali e stimolati nella loro produzione o concentrazione proprio dalle particolari condizioni dell'allevamento in montagna.

Alla prima categoria appartengono soprattutto molecole appartenenti alla classe chimica dei terpeni. Non solo il latte prodotto da animali al pascolo contiene un numero e una concentrazione più elevati di questi costituenti rispetto al latte ottenuto da animali alimentati con foraggi conservati e concentrato, ma, in qualche caso, la diversità nella composizione terpenica di un prodotto caseario consente di riconoscerne l'origine geografica.

Anche i carotenoidi ed alcuni composti fenolici hanno dimostrato di essere utili indicatori dell'alimentazione fresca al pascolo, poiché la loro concentrazione diminuisce significativamente durante tutti i processi di conservazione dei foraggi e durante il loro stoccaggio, con conseguente diminuzione nei derivati lattiero caseari. Più recente è lo studio su un'altra classe di composti, a base idrocarburica, appartenenti alla classe dei fiteni. Differenze altamente significative sono state individuate tra prodotti caseari derivanti dal latte di animali allevati nei pascoli di montagna e quelli derivanti da animali allevati in pianura con alimentazione unifeed.

Tra i markers di tipo indiretto, alcuni degli acidi grassi costituenti la frazione lipidica del latte hanno dimostrato non solo di essere strettamente dipendenti, nella loro concentrazione, dal tipo di alimentazione, ma di contribuire ad incrementare il valore intrinseco del prodotto caseario, per le loro proprietà benefiche per la salute dell'uomo.

Il grasso del latte di animali al pascolo contiene una più alta concentrazione di acidi grassi polinsaturi appartenenti alla serie omega-3, dei quali è nota l'efficacia nella riduzione dell'incidenza delle patologie cardiovascolari. A fianco di questi sta assumendo

sempre maggiore importanza la presenza di un altro gruppo di acidi grassi, gli acidi linoleici coniugati, più noti con l'acronimo CLA, che sono oggetto di studio per le loro proprietà antitumorali, antiaterogeniche, immunomodulanti, ed antiadipogeniche. La principale fonte alimentare di CLA è costituita dal latte e dalla carne dei ruminanti e l'alimentazione al pascolo ha dimostrato di determinare altissimi incrementi di questi costituenti lipidici biofunzionali.