





VICENZA

24 FEBBRAIO 2018

Bando ai Pregiudizi sui Formaggi Italiani di qualità

- 3 Ingredienti Unici dei Formaggi
 Veneti di Qualità .:
 - ▶ I pascoli
 - ▶ Le razze bovine
 - ▶ Il latte



- Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo
 - ▶ Italo Calvino Palomar



- Dalla conoscenza delle erbe dei nostri prati montani non solo può derivare lo spunto per utili terapie naturali ma anche l'apprezzamento per i formaggi che ne trasmettono le proprietà
- I vari mieli trasmettono le proprietà dei fiori che le api impollinano, il latte trasmette le proprietà delle erbe che le mucche mangiano



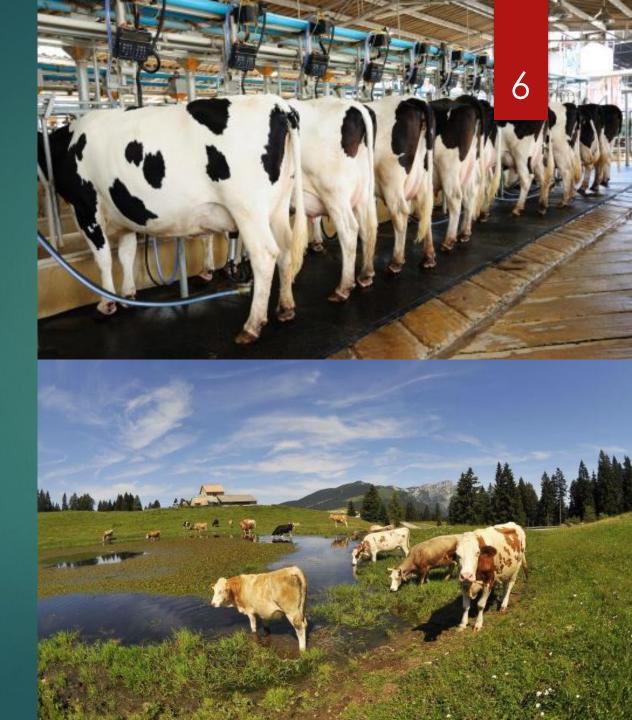
Alcuni Esempi

- Artemisia absintium
 - ► Funzioni digestive
- Centaurea cyanus
 - Salute degli occhi
- Epilobium angustifolium
 - Problemi prostatici
- Galium verum
 - Drenante, disintossicante tissutale



Due Diversi Modi di Nutrire

DOBBIAMO
DISTINGUERE IL LATTE
TECNOLOGICO DAL
LATTE NATURALE



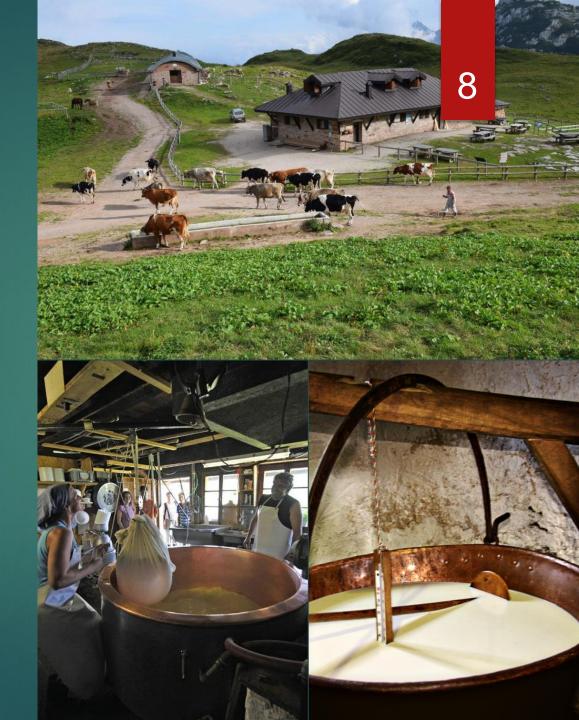


Esiste un
Rapporto
Privilegiato tra
Mucca
autoctona ed
il suo Pascolo

IMPORTANZA DELLA SPECIFICITÀ DELL'ANIMALE DA CUI DERIVA IL FORMAGGIO

Cura del Latte

- Per fare un buon formaggio il latte dovrebbe essere manipolato il meno possibile
- Tanto più vicino all'origine il latte viene caseificato e tanto più la flora batterica non viene alterata e può esplicare al meglio il suo compito
- Il latte viene riscaldato solo il tanto necessario per la caseifcazione, dai 15 ai 36°



Benefici del Latte

- 1. Favorisce la Perdita di peso
- ▶ 2. Previene il Cancro del Colon
- 3. Cura e Previene l'Infiammazione cronica a tutti i livelli e le molte malattie correlate
- 4. Immunostimolante con benefici vantaggi nei confronti di malattie virali, batteriche e neoplastiche
- 5. Stimola crescita e maturazione cellulare, in particolare a livello osseo ed immunitario
- 6. Ha effetti anti Diabetici
- 7. Utile come antimicotico, contrasta la proliferazione della candida a tutti i livelli
- 8. Contrasta la proliferazione dell'Helicobacter pylori
- 9. Stimola la crescita della massa muscolare e la sua riparazione dopo 'esercizio fisico
- ▶ 10. Grande energetizzante e ricostituente utile nei postumi e nella prevenzione della fatica fisica e mentale



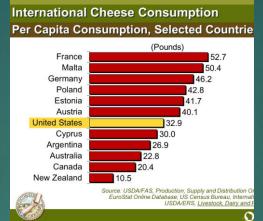
Benefici del Formaggio

- ▶ 1. Migliora struttura (Calcio) e salute (vitamine B) dei denti
- 2. Cura e Previene l'Osteoporosi per il contenuto di minerali, vitamine e proteine
- ▶ 3. Promuove la crescita della massa muscolare
- 4. Previene l'ipertensione arteriosa, grazie al particolare equilibrio di minerali e vitamine
- 5. Riduce l'Omocisteina, fattore di rischio cardiovascolare, grazie al contenuto in vitamine B
- ▶ 6. Previene il cancro grazie al contenuto di acido linoleico coniugato e sfingolipidi
- 7. Utile in gravidanza, soprattutto per i problemi del 3° trimestre (pre eclampsia gravidica, diabete gravidico ..)
- ▶ 8. Migliora i sintomi della Sindrome Premestruale
- 9. Migliora salute e struttura di pelle e capelli
- 10. Favorisce il sonno, grazie all'alto contenuto in Triptofano

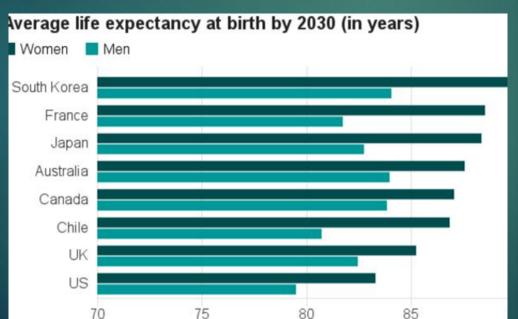




ource: Imperial College London / World Health Organization



BB



Benefici del Consumo di Formaggi

Francia paese europeo con il maggior consumo di formaggi ma anche con altissima aspettativa di vita

IVO BIANCHI M.D

Gli Omega 3 non sono la Soluzione

- ► La vita media degli Inuit del Nord del Canada è di circa 12 anni inferiore a quella della restante popolazione, pur avendo una minor incidenza di patologie cardiovascolari
- Recenti ricerche hanno messo in relazione eccessive supplementazioni di omega 3 con aumentata incidenza di cancro prostatico



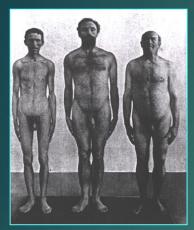




Non Esiste una Regola Unica

- Il dare o meno importanza ai livelli di colesterolo, se non eccessivi, dovrebbe dipendere dalla valutazione del singolo individuo. Vanno valutati fattori genetici e Costituzionali:
 - La predisposizione alle patologie cardiovascolari deve indurre ad attenzione particolare sui livelli di colesterolo
 - La predisposizione al diabete, alle patologie neoplastiche o correlate all'invecchiamento deve indurre ad essere più lassi sui livelli di colesterolo ed largheggiare nel consumo di buoni latti e formaggi





Alimentazione

Prevenzione

Patologie CardioVascolari

Patologie Neoplastiche Omega 3

Pesce

Ac. α Linoleico

Formaggi

Più elevati livelli di colesterolo, rispetto a quelli attualmente consigliati, maggior protezione anti neoplastica

- Cancro Prostatico Uno studio riporta che pazienti sottoposti a prostatectomia e terapia radiante con più elevati livelli di colesterolo HDL avevano il 33% in meno di recidive tumorali rispetto ai pazienti con bassi livelli di colesterolo.
- Cancro Polmonare Uno studio recente dimostra che nei pazienti con cancro polmnare il rschio di morte è del 67% ridotto in presenza di elevati livelli di colesterolo
- Cancro Mammario Donne con livelli elevati di colesterolo hanno un rischio di cancro mammario inferiore del 30%
- Melanoma il rischio di melanoma è del 39% ridotto in caso di elevati livelli di colesterolo
- Leucemia/Linfoma il rischio di Leucemia e di Linfoma sono del 39% ridotti in caso di elevati livelli di colesterolo
- Cancro Epatico e Biliare con elevati livelli di colesterolo il rischio per questo tipo di neplasie si riduce dell'86%
- Cancro Pancreatico- Con elevati livelli di colesterolo il rischio di cancro al pancreas si riduce del 48%.
- Cancro del Colon Retto il colesterolo sembra avere un ruolo protettivo neo confronti del carcinoma colon rettale

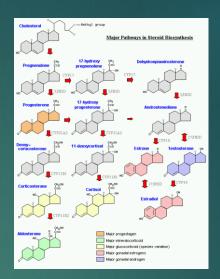
- ► Il Colesterolo elevato va curato con Statine od affini naturali soprattutto in presenza di elevati livelli congeniti di colesterolo endogeno, in particolare in presenza di famigliarità per patologie cardiovascolari.
- Eccessiva attenzione dietetica o farmacologica ai livelli di colesterolo predispone all'insorgenza di Diabete
 2



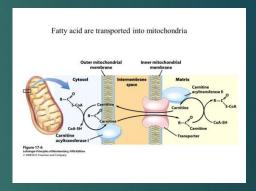




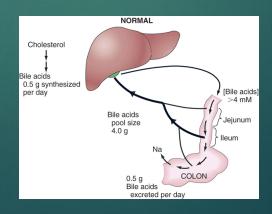
 Colesterolo e stimolo della sintesi di Ormoni Corticosurrenalici



 Apporto di grassi alimentari e stimolo della funzione mitocondriale



 Consumo di formaggi e stimolo delle funzioni epato-biliari





Associazione con Verdure amare

FORMAGGIO

Colesterolo

Energia

Five

Cholesterol

Lowering

Teas

Prot. anti Neoplastica

Supporto strutturale FORMAGGIO

Energia

Colesterolo Anti Age

Stimolo anti Neoplastico

Modulazione : **Stimolo**

Escrezione

Utilizzazione

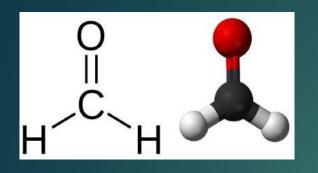
Verdure Amare

Carnitina

20

BENEFICI DEL BURRO





AZIONE ANTI DISMETABOLICA

Sindrome Metabolica

Insulino Resistenza

Diabete II

Morbo di Crohn

Morbo di Alzheimer

Stimolo Mnemonico

> Morbo di Parkinson

Disassuefazione

ACIDO **BUTIRRICO**



AZIONE ANTI INFIAMMATORIA

AZIONE ENERGIZZANTE

da Cocaina









BIANCHI M

MANGIATE PIU' FORMAGGIO ITALIANO DI QUALITA' !!!





