

## FITOCHE IN PROGRESS!!!

Positivo e di prospettiva l'incontro di aggiornamento svoltosi sulla evoluzione dei lavori realizzati con il Progetto FITOCHE, promosso, al termine del secondo anno di ricerche in campo e in latteria, con tutti i Partner coinvolti.

In rappresentanza dei caseifici hanno partecipato: Fiorenzo Rigoni per il Caseificio Pennar - che è, lo ricordiamo, capofila del Progetto, Mirko Breda per il Centro Caseario e Agrituristico del Consiglio, Milo Veronese e Christian Roldo e Milo Veronese per Agriconsiglio-Latteria Soligo, Christian Grones per la Latteria di Livenallongo, Luciano Pozzerle per Cà Verde Bio. Per l'Università degli Studi di Padova erano presenti: il Prof. Martino Cassandro (Responsabile scientifico del progetto, afferente al Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, dal mese di marzo 2021 la responsabilità del Progetto è andata in capo al Prof. Mauro Penasa sempre del Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova), il Dott. Giovanni Niero, il Dr. Simone Callegaro e la D.ssa Cristina Pomaro (assegnisti di ricerca, afferenti allo stesso Dipartimento), la D.ssa Daniela Tambosi (neolaureata del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie). Era inoltre presente il Dottore Forestale Davide Pasut. Le attività dell'incontro sono state coordinate dal Prof. Cassandro, che oltre ad intervenire nelle fasi iniziali e conclusive ha presentato i relatori e introdotto le rispettive presentazioni, moderando la successiva discussione sui risultati ottenuti. In rappresentanza dell'Associazione Regionale degli Allevatori del Veneto erano presenti il presidente Floriano De Franceschi e il direttore Dr. Walter Luchetta.

Nel corso della riunione, ovviamente in modalità call-conference, è stata presentata una video clip della durata di circa tre minuti, spendibile a livello di divulgazione del Progetto, nonché ai fini della promozione dei prodotti lattiero caseari del contesto montano veneto. Il video, montato con diversi contributi fotografici e filmati, descrive le varie fasi di produzione della filiera lattiero casearia: dal pascolo degli animali alla fase di caseificazione (come da acronimo del progetto), passando attraverso le fasi di mungitura, di raccolta e trasporto del latte, fino alla vendita al dettaglio. Contestualmente è stato



Figura 1: logo del progetto FITOCHE

presentato il logo ufficiale del progetto, sviluppato facendo sistema delle idee e delle proposte raccolte tra i partner del progetto (Figura 1).

I rilievi floristici effettuati tra la primavera e l'estate del 2019 e del 2020 hanno permesso la caratterizzazione botanica di 21 aree pascolive della montagna veneta. Gli stessi campioni di foraggio sono stati analizzati per la composizione

chimica, in termini di contenuto in grasso, proteina e frazioni fibrose. In tal senso, i risultati forniscono un quadro preciso e aggiornato circa la biodiversità vegetale presente nei pascoli della montagna veneta, in associazione alle informazioni che riguardano l'apporto nutrizionale e nutritivo che i diversi areali riescono a garantire al bestiame. I risultati riportati nelle successive relazioni tecniche hanno evidenziato:

- i) Una progressiva riduzione della produttività degli animali (kg latte/giorno) lungo la stagione pascoliva;
- ii) Una lieve riduzione dei tenori di grasso e proteina del latte in concomitanza delle fasi di pascolamento tardivo (fine estate e inizio autunno);
- iii) Una sostanziale stabilità del benessere degli animali nella fase di adattamento al pascolo (tarda primavera), con un lieve innalzamento dei valori di cellule somatiche in concomitanza delle fasi di pascolamento tardivo (in una sorta di effetto "carry over");
- iv) Una diminuzione del contenuto in acidi grassi saturi a favore di un aumento del contenuto in acidi grassi insaturi lungo la stagione pascoliva.

L'ultimo risultato è di particolare importanza, sia ai fini della tracciabilità del prodotto che per le possibili ricadute a livello di nutrizione e salute umana.

Da un lato, il maggior contenuto di acidi grassi insaturi può fungere da *fingerprint* o da *biomarker* ai fini della tracciabilità dei prodotti lattiero caseari da animali allevati al pascolo. D'altro canto, la riduzione del tenore in acidi grassi saturi rappresenta una situazione auspicabile nel contesto della dieta e della salute umana, dal momento in cui gli acidi grassi saturi sono associati ad un aumento del rischio di insorgenza di patologie cardiovascolari.

