



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE BASILICATA



IL LATTE NON È TUTTO UGUALE. COME INTERPRETARE LE DIFFERENZE E QUALI I FATTORI CHE LE DETERMINANO

Biblioteca Nazionale, Potenza via del Gallitello
20 giugno 2015 ore 10.00

latte
nobile

Il latte è
tutto uguale?

APPARENTEMENTE SÌ. Se si leggono le etichette del latte alimentare le differenze sono minime, per quanto riguarda i formaggi addirittura le etichette non danno alcuna informazione. Eppure basta poco per capire che le differenze possono essere enormi. Basta osservare, meglio ancora degustare, due burri, uno proveniente da animali alla stalla ed uno da animali al pascolo. Due mondi, due emozioni profondamente diverse.

In cosa consiste questa diversità?
Come la possiamo leggere e raccontare?
La qualità è solo gusto, o anche valore nutrizionale?
E poi, da cosa dipende questa diversità?

Negli ultimi anni
la ricerca ha fatto
notevoli passi
avanti.

Il latte della memoria.
Perchè?

+ erba + erbe
NO OGM, NO insilati

Si conoscono le molecole che concorrono a formare la complessità aromatica, i fenoli, i terpeni, i flavonoidi. Molto studiato è anche il valore nutrizionale, le vitamine antiossidanti, gli acidi grassi insaturi, e la loro influenza sullo stato infiammatorio delle cellule.

Si sa anche che queste differenze dipendono essenzialmente dall'alimentazione, tanto che oggi potremmo azzardare, parafrasando una famosa frase di Feuerbach, che: **"L'uomo è quello che l'animale mangia"**. Non è un caso che negli ultimi anni, oltre al latte biologico, è presente sul mercato il **Latte Nobile**, un latte, un modello produttivo che deve la sua origine all'applicazione di un preciso disciplinare basato essenzialmente su queste poche parole: **più erba, più erbe, no OGM, no insilati e no a integratori vitaminici.**

Questo modello si sta diffondendo in diverse regioni ed in Messico. In Campania il **Latte Nobile** bovino è ormai un prodotto ricercato dai gourmet, quello bufalino sarà una piacevole sorpresa. In Basilicata, per iniziativa del *GAL Basento-Camastra e del Parco Nazionale Appennino Lucano, Val d'Agri Lagonegrese*, è in atto un progetto che ha come obiettivo prioritario quello di offrire, da una parte, agli allevatori un'ancora di salvezza in un momento di profonda crisi del settore e, dall'altra, ai consumatori, l'opportunità ed il piacere di bere e gustare un latte certamente diverso, **il latte di una volta.**

Nel corso del seminario, saranno illustrati i risultati delle ricerche svolte su questo latte da diverse Università italiane e da quella di Città del Messico, e saranno anche offerti in degustazione latte e derivati, per offrire l'opportunità ai presenti di captare e cogliere la diversità in tutte le sue sfumature.

ore 10:00

Coordina

Rocco PATERNÒ | PRESIDENTE ORDINE DEI MEDICI PROVINCIA POTENZA

Saluti

Sergio MANIERI | PRESIDENTE DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI PEDIATRIA - SEZIONE BASILICATA

Antonio PESSOLANI | PRESIDENTE GAL BASENTO-CAMAstra

Franco SABIA | DIRETTORE BIBLIOTECA NAZIONALE DI POTENZA

Relatori

Roberto RUBINO | PRESIDENTE ANFOSC

La qualità del latte ed i risultati della ricerca

Federico INFASCELLI | UNIVERSITÀ DI NAPOLI FEDERICO II

Effetto degli OGM e del latte sulla salute umana

programma del seminario

PATROCINI



Ordine
dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri
della Provincia di Potenza



Direzione Generale Biblioteche
e Istituti Culturali
Biblioteche Nazionali
di Potenza

www.lattenobile.it