Scienza e Tecnica Lattiero – Casearia recensisce gli
Atti del Congresso "La Nuova Era di Latte e Derivati"
pubblicato da Cacucci Editore (Bari 2025).

nota di F. Tateo e M. Bononi

Presentazione del volume "Atti del Congresso La Nuova Era di Latte e Derivati" durante il Convegno "I dazi e gli altri vizi-Come sopravvivere alla politica che si prende cura di noi (e del pianeta)" Tuttofood - Milano 6 maggio 2025.
da sin: Camillo Langone (giornalista e critico d'arte), Prof. Fernando Tateo (UniMi-BSC), Avv. Roberto Brazzale (Brazzale S.p.A.) e Prof. Luigi Mariani (UniBs).

Il congresso si è tenuto a Thiene il 20-21 giugno 2024 sotto gli auspici della Brazzale S.p.A. ed ha raccolto le relazioni e i testi redatti da eccellenti relatori del settore lattiero-caseario sul tema che li lega all'attività accademica e professionale di cui sono ben noti protagonisti. Sia l'evento che gli Atti sono stati sostenuti e promossi dalla famiglia Brazzale, che vanta da sette generazioni l'attività lattiero casearia e da alcuni anni l'attività scientifica attraverso la creazione del "Brazzale Science – Nutrition & Food Research Center" in Cogollo del Cengio (Vi) con Direttore Scientifico il Prof. Fernando Tateo e la Prof. Monica Bononi come diretti conduttori del progetto analitico.

Gli Atti, in elegante veste tipografica, hanno come Editors F. Tateo e M. Bononi (UniMi), organizzatori del Congresso mirato a promuovere lo sviluppo del comparto scientifico del settore attraverso ricerca analitica, R&D e didattica applicata.

L'invito degli Editors, congiunto con il professionale invito di Brazzale S.p.A nelle figure di Roberto, Piercristiano e Gian Battista, oltre che del BSC, è quello di contribuire anche con attività congiunta da parte degli attori del settore scientifico delle Aziende del settore, all'incremento della qualità e dell'immagine del mondo del latte.

Quine
EMPOWERING MINDS

numero 3 | GIUGNO 2025

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

Export lattiero-caseario, anno da record

Enzimi di coagulazione e maturazione

Sostenibilità degli allevamenti da latte

PFAS negli alimenti: prospettive

www.alimentinews.it | www.lattepiu.it

ISSN 0390-6361

Atti del Congresso “La Nuova Era di Latte e Derivati”

Report sui temi oggetto del Congresso di studio tenutosi a Thiene il 20-21 giugno 2024 e oggetto del testo pubblicato da Brazzale S.p.A. e BSC, a cura di Fernando Tateo e Monica Bononi

a cura della Redazione

Nel primo intervento del congresso, a cura di Roberto Brazzale, sul tema “La verità rende onnivori?” sono state ripercorse le tappe della storia di Brazzale S.p.A. nel territorio e le ragioni di affermazione della rilevanza scientifica del convegno. Successivamente sono stati esposti esempi di risultati causati dalla disinformazione in nutrizione nel corso degli anni e disquisito sull’influenza sulle scelte del consumatore; si sono descritti i criteri adottati per l’attività di informazione rivolta al consumatore attuati da Brazzale in ambito nutrizionale, e considerazioni in ambito di sostenibilità della produzione. Sempre sul tema della disinformazione, Piercristiano Brazzale ha aperto il dialogo su alcune considerazioni riguardanti l’influenza della disinformazione in ambito nutrizionale, sulle convinzioni e sulle scelte del consumatore, e su approfondimenti sul tema del ruolo di FIL-IDF

nel settore lattiero-caseario e nella gestione della richiesta di cibo conseguente alla crescita demografica. In ambito di sviluppo tecnico-scientifico e della divulgazione scientifica in merito al tema della nutrizione. Infine, ha fatto anche riferimento ai diversi parametri necessari per una dieta bilanciata e sostenibile. Sulla funzione della FAO in sostegno a una nuova era del dairy, Thanawat Tiensin, Direttore Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) della FAO, ha esposto il tema dell'aumento della richiesta di cibo conseguente alla crescita demografica, con particolare attenzione ai prodotti alimentari di origine animale e al latte, e al loro ruolo in una dieta bilanciata. Sono state esposte successivamente considerazioni sugli effetti delle regolamentazioni sul settore zootecnico ed è stato approfondito il tema della sostenibilità sia in termini di impatto del settore sull'ambiente, sia nei riguardi delle possibili strategie da attuare per l'abbattimento delle emissioni, come suggerito dalla FAO.

ALLEVAMENTO E PRODUZIONE DI FORMAGGI

Sul tema dell'attualità e delle prospettive dell'allevamento bovino da latte in Val Padana, Tommaso Maggiore, Ordinario di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee presso l'Università degli Studi di Milano, ha svolto approfondite considerazioni storiche in merito al contributo di varie Scuole e Stazioni sperimentali allo sviluppo tecnico-scientifico del settore zootecnico. È stato approfondito anche il tema dell'allevamento bovino da latte in Val Padana analizzando i vari sistemi che lo compongono localizzandolo sia spazialmente (nord e sud del Po) che cronologicamente (negli anni '60 e nel presente). Infine, sono stati trattati i temi legati alla produttività delle bovine da latte in Val Padana e gli effetti in ambito di sostenibilità dell'intensificazione della produttività, con alcune considerazioni sul futuro sulla base delle tendenze attuali. Fernando Gabriele Giorgio Tateo e Monica Bononi hanno trattato il tema della caratterizzazione della produzione di formaggi secondo criteri da standardizzare e unificare. Il tema è stato introdotto da una premessa riguardante il ruolo dell'analisi degli aromi nel guidare il processo di maturazione di formaggi a pasta dura.

La trattazione sperimentale è stata preceduta da una rassegna riguardante le varie metodiche adottate in letteratura per lo studio della maturazione, a cui è seguito un approfondimento sulle metodiche adottate dal BSC per il controllo delle molecole volatili utili ad analizzare l'andamento della maturazione nel formaggio "Gran Moravia". Infine, sono state condivise considerazioni generali sul tema della maturazione e dell'invecchiamento dei formaggi a pasta dura, sull'impatto di tali processi sul contenuto di composti volatili identificabili, e quali possano essere i criteri da adottare nella standardizzazione dell'analisi della maturazione. Luigi Mariani, Docente Associato nell'Università degli Studi di Brescia, ha aperto l'intervento con

una premessa che richiama vari riferimenti storici nell'ambito della filiera cerealicolo-zootecnica. Ha approfondito il tema del sistema cerealicolo-zootecnico con particolare riguardo all'utilizzo del suolo e dei pascoli, oltre che alla sostenibilità socioeconomica e ambientale del sistema stesso, concludendo con note riguardanti il tema della sostenibilità intesa come efficienza di produzione.

ASPETTI SALUTISTICI E NUTRIZIONALI

Nell'intervento di Elisabetta Bernardi, nutrizionista, è stato discusso il valore nutrizionale e salutistico del latte e suoi derivati in tutti i loro macro e micronutrienti. Altri temi affrontati dall'intervento comprendono le esigenze nutrizionali degli sportivi e la capacità del latte di rispondere a tali esigenze, oltre che all'importanza del latte nei processi di recupero post-esercizio.

Simone Elia Rochira, collaboratore di ricerca in BSC, ha rielaborato uno studio bibliografico riguardante la capacità dell'acido trans-vaccenico, un acido grasso identificabile nel latte e suoi derivati, nel riprogrammare e attivare alcune cellule del sistema immunitario, le cellule T CD8+, favorendo una risposta antitumorale in vitro e in modelli murini. Il tema svolto da Germano Mucchetti, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, ha riguardato le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP. L'intervento ha svolto un'approfondita premessa riguardante la contrapposizione tra alimenti di origine animale e sostituti vegetali sul tema della sostenibilità ambientale e del benessere umano, accompagnata da note legali sulla denominazione degli alimenti vegetali di imitazione. Il tema della nutrizione ha seguito le linee guida CREA, ed è stato analizzato il posizionamento del formaggio in un contesto di adeguamento a specifici requisiti nutrizionali riguardanti il grasso, il lattosio, i carboidrati, il sale, le proteine e il calcio. L'intervento si è concluso con diverse considerazioni su alcune contraddizioni della filiera lattiero-casearia, riportando le nuove sfide per il latte e i suoi derivati, in contrapposizione alle alternative vegane. La ricerca scientifica del Consorzio sul valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano è stata commentata da Valentina Pizzamiglio, che ha introdotto alcune considerazioni storiche sull'impatto della didattica nel settore lattiero-caseario, a cui sono seguiti cenni riguardanti la ricerca attuata dal Consorzio.

Durante queste considerazioni, è stato anche approfondito il tema dell'autenticità, in equilibrio tra innovazione e tradizione. L'undicesimo intervento presente nel testo degli Atti del congresso, a cura di Ivana Gandolfi, membro del gruppo R&D - Scientific Aerea BU Parmalat S.p.A. e Lactalis Italy, è stato introdotto con alcune considerazioni in merito al valore del latte in una alimentazione sana ed equilibrata, secondo differenti linee guida. In seguito, i temi che sono stati affrontati includono la disinformazione che accompagna la demonizzazione degli acidi grassi, il ruolo dell'effetto matrice nella determinazione dei benefici per la salute, e la biodisponibilità di varie molecole bioattive contenute nel latte.

I MOCA

L'ultimo intervento riportato nel testo degli Atti del congresso è quello di Marinella Vitulli, per il Food Contact Center, che include un'iniziale considerazione su due Regolamenti Europei riguardanti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA): il Regolamento 1935/2004 e il Regolamento 2023/2006. Sono stati approfonditi dal punto di vista legislativo e di sicurezza anche i differenti MOCA utilizzati nel settore lattiero-caseario quali alluminio, acciaio, vetro, carta e cartone, plastiche (policarbonato, poliolefine, PET, polistirene), includendo delle considerazioni in ambito di riciclabilità e sostenibilità ambientale. L'intervento si è concluso con l'introduzione di un testo prodotto dal Food Contact Center che possa fungere da riferimento per le aziende in tema migrazione dagli impianti di produzione.