

SPECIALE SALUTE E BENESSERE



ALIMENTAZIONE ECOSOSTENIBILE

A CURA DI A. MANZONI & C.

AMPI TERRENI, ANIMALI ALLEVATI CON CURA, FORAGGIO SA...

Dalla terra alla tavola nel rispetto della natura

CRESCERE L'ATTENZIONE DEI CONSUMATORI NELLA SCELTA DEI PRODOTTI,
ALLA RICERCA DI CIBI REALIZZATI RISPETTANDO L'AMBIENTE.
COME LA FILIERA ALIMENTARE PUÒ ESSERE ECOSOSTENIBILE.
L'ESEMPIO DEL FORMAGGIO A LUNGA STAGIONATURA.

È un'esigenza oggi sempre più sentita quella di rispettare l'ambiente oltre che di nutrirsi in modo salutare e consapevole. Assume dunque un'importanza crescente la scelta di realizzare prodotti che non alterino l'equilibrio della natura. Recenti ricerche confermano che gli italiani, quando fanno la spesa, sono attenti a come vengono realizzati i cibi che acquistano. E sono consapevoli dell'importanza di ridurre l'impatto ambientale in questo campo. Qualità e sicurezza di quello che si compra, ma anche una sempre maggiore sensibilità ai temi della salvaguardia ambientale, all'etica sociale e più in generale alla sostenibilità.

La salute passa anche da quello che mettiamo nel piatto. Ed è proprio per questo che incominciano a essere sempre più richiesti quegli alimenti che rispettano l'ambiente in tutte le fasi della realizzazione. La filiera rappresenta il percorso che il prodotto compie dalla terra alla tavola, ossia dalle materie prime a quello che mangiamo. È un processo distinto in diverse fasi e che coinvolge varie figure: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori,

industria di trasformazione, distributori, commercianti... fino al consumatore. Un sistema così complesso e delicato ha necessariamente un impatto sull'ambiente. Rispettare le esigenze della natura diventa una necessità dove occorre porre molta attenzione. Essere consapevoli delle proprie scelte in rapporto all'ambiente significa sapere che ogni alimento ha una "storia" fatta di interazioni con gli ecosistemi. Nasce la cultura del cibo, ossia uno stimolo a riflettere sul significato del cibo più "consumistico", tipico della società moderna, rispetto al cibo legato ai ritmi naturali della terra.

Uno degli esempi più evidenti lo si vede in un prodotto dalle preziose proprietà nutrizionali: il formaggio a lunga stagionatura. Si tratta di un alimento assai amato dagli italiani, che lo utilizzano per arricchire numerose ricette e lo consumano in vari modi, dall'aperitivo al fine pasto, magari accompagnato alla frutta. Riuscire a realizzare una filiera agricola ecosostenibile per questo formaggio è un'idea vincente.

Quali sono gli ingredienti di questa ecosostenibilità? Si deve incominciare... dalle basi.

Ci vogliono ad esempio vaste quantità di terreni in un clima adatto. Le mucche devono poter avere a disposizione diversi ettari. Terreni ampi significa anche poter coltivare foraggi direttamente "in loco", curare la qualità dalla semina al raccolto e ridurre drasticamente il contenuto dei combustibili fossili che il trasporto delle materie prime da altri luoghi comporterebbe. Risulta così possibile contenere il livello di carico dei nitrati a un valore almeno sei volte più basso dei pur severi limiti comunitari posti a tutela delle falde idriche. Ogni fattoria che intende partecipare alla filiera di ecosostenibilità deve sottostare a severi controlli da parte di tecnici specializzati. I bovini devono essere di alta qualità, selezionati in base alla loro capacità di produrre latte adatto a essere trasformato in formaggio. Il latte di questi animali ha un contenuto di proteine più pregiato, in modo da trasmettere al formaggio superiori caratteristiche strutturali e organolettiche. Tali caratteristiche sono poi affinate dalla lunga stagionatura. Il bestiame va accudito in ambienti rispettosi delle più severe normative in materia di etica e benessere animale. E deve poter vivere

libero negli spazi dedicati e attrezzati con "cucette" individuali. All'arrivo della bella stagione il bestiame pascola libero nei prati. I foraggi per i bovini, nella filiera della produzione ecosostenibile, sono particolarmente salutari. Ad esempio il mais cresce in ambienti ricchi di pioggia e privi di aflatoxine. Queste tossine di natura microbica possono infatti conta-

minare alimenti di vario tipo (ad esempio grano, cereali, soia) perché in grado di svilupparsi in ambienti estremamente poveri d'acqua.

La penetrazione di agenti inquinanti nel sottosuolo è un altro problema di grande attualità e importanza per la filiera alimentare. Le falde d'acqua di questi terreni ecosostenibili de-

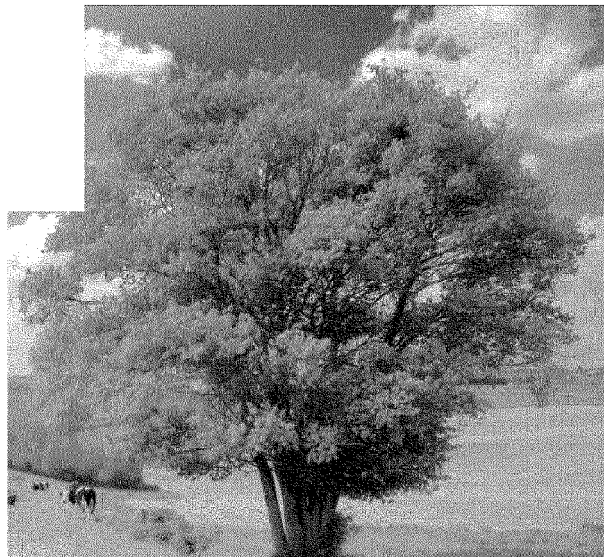
vono rimanere assolutamente tutelate dal rischio di inquinamento da nitrati di origine chimica o organica.

L'azienda Brazzale è la prima azienda italiana in grado di soddisfare queste richieste nel campo del formaggio stagionato, unendo innovazione e tradizione in linea con la grande tradizione alimentare italiana.

La Brazzale-Burro delle Alpi lancia la "Filiera Latte Ecosostenibile Gran Moravia", formaggio a lunga stagionatura, ciclo agricolo virtuoso che può perpetuarsi senza alterare l'equilibrio naturale, una "rete" di fattorie con terreni abbondanti e clima ideale. Si estende, su oltre 60.000 ha. di terreno, situato in aree di alto pregio paesaggistico, che tale modello di agricoltura contribuisce a preservare. I foraggi tutti coltivati in proprio riducono il consumo di combustibili per il trasporto. Il carico di nitrati ben sei volte sotto i limiti comunitari protegge le falde idriche. Oltre 12.500 capi selezionati per la qualità della proteina, danno ogni giorno un latte ideale per formaggi. Le bovine, più rustiche e longeve, sono accudite rispettando le severe normative di benessere animale. L'ideale microclima e la qualità degli alimenti fa sì che nel Gran Moravia siano assenti contaminazioni da aflatoxine. Notizie su www.brazzale.com.

RICCHI E SAPORITI

I formaggi stagionati sono dei prodotti caseari che prima di essere messi in commercio vengono lasciati maturare per un periodo di tempo variabile. Si parla di formaggi a maturazione lenta se si superano i sei mesi. Il processo di lavorazione fa sì che essi perdano dell'acqua in modo da ottenere un prodotto a pasta semidura o dura. L'unico ingrediente aggiunto al latte e al caglio è il sale, che li rende ricchi e saporiti. E molto apprezzati dai buongustai.



focus