

Dalla ricerca italo-canadese nasce un nuovo formaggio

*Un nuovo formaggio, fresco, morbido tipo crescenza nasce grazie al frutto della ricerca tra Italia e Canada. Si tratta del lavoro condotto nel progetto **Canadair** per la ricerca nell'agroalimentare, da Crea di Lodi e **Agriculture and Agri-Food Canada (Aafc)**. Il nuovo formaggio è un prodotto dietetico, ha il 70% di acqua, ha un basso contenuto di grassi e un alto valore nutrizionale, in quanto arricchito in acido folico e altri batteri lattici, ottenuti in modo naturale. Senza apporto di additivi chimici e sfruttando unicamente l'attività microbica, il risultato è stato quello di migliorare anche struttura e gusto del formaggio. Avviato nel 2012 e finanziato dal ministero per le politiche agricole, il progetto **Canadair** è stato caratterizzato da un'intensa attività di scambi bilaterali e stage all'estero per la formazione del personale presso laboratori gemellati e operanti nel medesimo settore di studio. L'attività scientifica ha riguardato anche aspetti come la problematica della presenza di micotossine nelle derrate cerealicole di mais e frumento e la necessità di individuare metodologie sinergiche per il contrasto e la prevenzione, l'innovazione nei prodotti lattiero-caseari e le agroe-nergie, con studi genomici sul genere *Arundo* come pianta da biomassa per il suo impiego nel settore della ricerca di fonti energetiche rinnovabili.*



Phil Hogan

