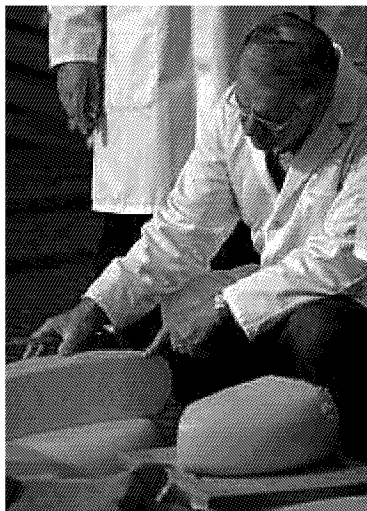


VALBREMBANA SECONDO LO STUDIO DELL'UNIVERSITÀ DI MILANO E PAVIA

I formaggi della Valle fanno bene

— VALLE BREMBANA —



GLI ESPERTI Un'analisi del "Formai de Mut"

CHI L'HA DETTO che i formaggi e i prodotti caseari sono un'insidia per la salute e, soprattutto, per il rischio-colesterolo? Da oggi coloro che in tavola, come aperitivo o fine pasto, non riescono a rinunciare alle prelibatezze dei pascoli orobici possono dormire sonni tranquilli: nelle delizie della Valle Brembana, infatti, sono state scoperte insospettabili qualità antiossidanti, e quindi propizie per prevenire l'invecchiamento cellulare, ma, soprattutto, efficaci proprio contro il famigerato colesterolo. I risultati sono frutto di una ricerca condotta dagli esperti delle Università di Milano e di Pavia insieme a quelli del Centro nazionale per le ricerche e in stretta sinergia con il territorio, in particolare la Comunità montana e il Consorzio Formai de Mut. Che cosa ha rivelato lo studio, che è stato finanziato dalla Regione nell'ambito del bando "Lombardia Eccellente"? Che i formaggi, analizzati in 30 tipologie diverse, compresi i caprini e quelli tipici, non devono essere indiscriminatamente "demonizzati" e che, anzi, possono trovare spazio in una dieta intelligente. I risultati delle ricerche medico-scientifiche verranno comunque illustrati nel dettaglio in un convegno, che si svolgerà il 24 maggio presso l'Istituto Giulio Natta di Bergamo e al quale è possibile iscriversi dal sito dedicato all'indirizzo www.clusterdieccellenza.it.

