

Convegno su

L'uso degli acidi grassi $\omega 3$ nell'alimentazione della vacca da latte

9 maggio 2008 - Pesaro, Sezione Centro Est

(Sintesi)

Il convegno ha avuto luogo venerdì 9 maggio 2008, alle ore 16,00, presso la Camera di Commercio di Pesaro.

Ai lavori hanno presenziato numerosi partecipanti tra cui esperti, tecnici, professionisti del settore, allevatori, studenti universitari oltre a una nutrita rappresentanza di studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Pesaro con i loro insegnanti, che hanno riempito la sala gentilmente messa a disposizione dall'Ente ospitante.

I lavori, introdotti e coordinati dal professor Natale Giuseppe Frega, sono stati aperti dai saluti del presidente della Camera di Commercio Alberto Drudi, del dottor Antonio Ricci presidente dell'Accademia Agraria di Pesaro, del dottor Gabriele Berardi presidente della Comunità Montana dell'Alta Val Marecchia.

La prima relazione della parte tecnico-scientifica del convegno è stata tenuta dalla professoressa M. Federica Trombetta, dell'Università Politecnica delle Marche, che ha esposto gli esiti di una ricerca sugli "Effetti dell'Utilizzazione del Seme di Lino sulle Caratteristiche Qualitative del Latte" che ha evidenziato le variazioni di composizione in acidi grassi saturi e insaturi del latte e del formaggio a seguito dell'introduzione nella dieta di un gruppo di bovine da latte di diverse quantità di seme di lino estruso.

Il dottor Luciano Terni, responsabile di prodotto dell'Azienda Mignini/Petrini e dell'Istituto di Ricerca Petrini Institute, ha poi illustrato ai partecipanti il significato e gli effetti positivi di una integrazione lipidica "nutraceutica" con Omega lin nell'alimentazione della vacca da latte.

Luciano Draghi, vice-presidente della Cooperlat di Jesi nonché presidente della Coop. Alta Val Marecchia, è poi intervenuto illustrando la realtà produttiva e la storia dell'azienda zootecnica della Coop. Alta Val Marecchia e del Consorzio per la Tutela della Casciotta di Urbino, che hanno collaborato

alle sperimentazioni illustrate dai precedenti relatori, auspicando che gli esiti positivi in termini di latte arricchito possano avere in futuro un riscontro applicativo e un ritorno economico per le aziende di produzione e trasformazione del latte.

Ha preso poi la parola il professor Natale Giuseppe Frega dell'Università Politecnica delle Marche il quale si è soffermato su alcune questioni di fondo in tema di alimentazione, quali l'utilizzo di alimenti migliorati e la funzione degli acidi grassi essenziali omega 3 sul metabolismo e sulla salute, terminando poi con la sottolineatura dell'importanza della ricerca scientifica per la crescita dell'Italia e per la possibilità di sviluppo dei popoli attraverso l'azione educativa esercitata dal sapere.

L'ultimo intervento è stato quello di Giovanni Cucchi, presidente del gruppo Cooperlat Tre Valli, il quale ha evidenziato come tutti i temi trattati e le possibilità offerte dai risultati delle ricerche esposte bene si inquadrano nella mission della Cooperlat che, in quanto società cooperativa, ha come scopo la valorizzazione del prodotto dei soci. Tale obiettivo, di non facile attuazione nell'attuale situazione di mercato, può essere perseguito con linee di prodotti che si caratterizzano per qualità, tipicità e legame con il territorio.

Alle relazioni è seguito un dibattito, con numerose domande di chiarimento da parte dei partecipanti compresa la componente studentesca.