



## COMUNICATO STAMPA

### **Favorendo il consumo di latte e burro si pone fine ad un inutile consumo di pastiglie**

*Il presidente Floriano De Franceschi: “ci viene riconosciuto il ruolo di bravi produttori, ma non basta.*

*Anche con i fondi della Regione Veneto possiamo continuare a produrre latte di qualità”*

*Il prof. Ivo Bianchi: “consumando il burro si prevengono le malattie dell’apparato digerente”*

**Vicenza, 30 settembre 2017.** “Il mercato offre una vasta gamma di prodotti, buoni e meno buoni, alcuni di dubbia sicurezza, grazie ad efficienti sistemi di controllo, altri sui quali qualche interrogativo si potrebbe sollevare. Sta nel consumatore scegliere cosa vuol mettere sulla propria tavola. Per questo continuiamo a lavorare su due versanti: qualità del prodotto ed informazione al cittadino. Analogamente, per rendere le stalle sostenibili, siamo sempre più attenti all’efficienza aziendale, resa possibile solo dall’analisi dei dati di stalla ed attraverso la sinergia con il mondo della ricerca universitaria, tra gli artefici dell’innovazione degli allevamenti”. Con queste parole il **presidente dell’Associazione regionale allevatori del Veneto, Floriano De Franceschi**, è intervenuto questa mattina a Bressanvido, dove alla Fattoria F.lli Pagiusco di Bressanvido si è svolto il convegno, patrocinato dalla Regione Veneto, sul tema “Il valore del latte e derivati. Mettere al centro sostenibilità, benessere animale e salute dell’uomo”, dopo il saluto del sindaco di Bressanvido Giuseppe Bortolan e dell’assessore Alessandro Scuccato. Tra gli intervenuti anche l’**assessore regionale all’Agricoltura, Giuseppe Pan**, che non ha usato mezze misure per dimostrare il sostegno del Veneto agli allevatori: “ogni mattina per me ed i miei figli c’è una tazza di latte e non potremmo farne a meno. La qualità del nostro latte è cosa certa e, fortunatamente, il consumatore inizia a capire che i prodotti naturali fanno bene. Un chiaro esempio è dato dal fatto che l’olio di palma è stato quasi del tutto soppiantato a favore del burro, che per tempo ha subito un duro attacco mediatico. La nostra regione, con 10milioni di quintali di latte prodotto è tra le prime a livello nazionale. Per questo e perché crediamo nel futuro delle stalle venete, quindi delle produzioni lattiero-casearie d’eccellenza che ci contraddistinguono, sosterremo il sistema allevatori con 2,7 milioni di euro e continueremo a finanziare i controlli funzionali, per la crescita di aziende capaci di dare un prodotto di qualità e sicuro. Il contributo all’informazione dato oggi da Arav dovrebbe bombardare le tv, locali e nazionali, per diffondere nel consumatore stili di vita sani e salutari”. Elementi sui quali ha posto l’accento anche il **prof. Riccardo Negrini, dell’Università Cattolica S. Cuore di Piacenza - Facoltà di Scienze agrarie, alimentari ed ambientali e responsabile Area tecnica Associazione italiana allevatori**: “si migliora solo ciò che si misura, dobbiamo tenerlo ben presente. Ed attraverso i dati dei controlli funzionali possiamo contribuire a ridurre le criticità, a migliorare la gestione quotidiana della stalla e, quindi, a produrre in termini di qualità. Con Arav, inoltre, lavoriamo in team sul benessere delle aziende, quindi degli animali, perché dietro a questo oltre al benessere ecologico c’è quello economico. Arav sarà presto protagonista di un progetto pilota per differenziare le cellule somatiche, così da affinare l’analisi diagnostica sugli animali: le patologie verranno individuate prima ancora che si manifestino i sintomi, a tutto vantaggio del benessere animale e della produttività”. L’importante ruolo del latte è riconosciuto anche dalle sue straordinarie proprietà, come ha evidenziato, nell’intervento clou della giornata, il **prof. Ivo Bianchi, medico chirurgo specialista in medicina interna, professore a contratto Università G. Marconi di Roma**: “bere un bicchiere di latte alla mattina ed alla sera aiuta a vivere meglio e, tra le altre cose, il latte previene il diabete tipo due ed è un ottimo antiossidante, immunostimolante ed antinfiammatorio, tutte ragioni più che valide per farci comprendere che il suo consumo è assolutamente da incentivare. È stato scoperto che l’acido butirrico, un grasso antinfiammatorio prodotto dal colon, ha un effetto antineoplastico, tanto che viene venduto in capsule e la gente lo paga un sacco di soldi, mentre il burro, ricco di acido butirrico, potrebbe svolgere un analogo effetto. La lattoferrina, altra sostanza del latte, ha incredibili dal punto di vista terapeutico”. Non tutto il latte, però, è uguale. Non si possono effettuare analisi sul latte straniero, che ha ben altre proprietà e poi assimilarlo al latte di qualità. “Tutti quelli che

# Arav

Associazione Regionale Allevatori del Veneto



---

Arav – Via Leonardo Da Vinci, 52 – 36100 Vicenza – Tel. 0444.396911 – [www.arav.it](http://www.arav.it)  
Ufficio Stampa – Matteo Crestani – Tel. 347.2771773 – [ufficiostampamc@gmail.com](mailto:ufficiostampamc@gmail.com)

---

parlano male del latte – conclude Bianchi – a mio avviso sono in cattiva fede, perché considerano solo la caseina e non l’alimento complessivamente inteso, in cui c’è un equilibrio di sostanze. Non si possono fare ricerche sul latte in generale, ma bisogna farle sul latte di qualità, prodotto da latte alimentate ed allevate in un certo modo”. E sulle proprietà antiossidanti è intervenuto anche il **prof. Martino Cassandro, coordinato dal ricercatore Giovanni Niero dell’Università degli studi di Padova (DAFNAE)**, che sul tema ha sviluppato un articolato studio. “Tra le matrici di origine animale, il latte ed il siero di latte sembrano meritare particolare attenzione – spiegano Cassandro e Niero – per la grande varietà di antiossidanti che contengono: caseine, sieroproteine, vitamine A, C, E, carotenoidi e tioli a basso peso molecolare. Tra le proteine del siero, la lattoferrina, in particolare, presenta proprietà biologiche; tra queste le attività antimicrobiche, antivirali, immunomodulatorie ed antiossidanti”. A concludere la mattinata il **presidente di Latterie Vicentine, Alessandro Mocellin**, che ha confermato l’impegno degli allevatori vicentini a fare squadra e del **presidente di Coldiretti Vicenza e Veneto, Martino Cerantola**: “abbiamo lavorato e continueremo a farlo sul versante dell’etichettatura obbligatoria di tutti i prodotti, per garantire al consumatore piena trasparenza. Parallelamente, però, Coldiretti da anni lavora per avere sempre più dalla sua parte i cittadini consumatori, attraverso incontri nelle scuole ed una fattiva collaborazione con le dietiste venete. Non ci fermeremo finché il consumatore non potrà, in assoluta trasparenza e chiarezza, scegliere cosa acquistare”.