

Testata: **Il Mattino ed. Avellino**

Data: 16/12/2023

Estratto pag. 28

“Nuovino”, il formaggio spalmabile nato dalla ricerca universitaria

L'EVENTO

Gianluca Galasso

Ecco il formaggio spalmabile ricavato da latte ovino di greggi allevate in Irpinia. È uno dei più importanti risultati del progetto “Nuovino”, realizzato dal Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. «Il progetto - spiega la professoressa Mariantonietta Succi dell'Unimol e coordinatrice dell'intero piano - ha portato a risultati concreti, come questo formaggio spalmabile, sviluppato e realizzato sulla base di ricerche approfondite. La realizzazione di un prodotto tangibile conferisce un valore significativo al lavoro svolto, dimostrando l'efficacia delle idee proposte». Non solo.

«È interessante notare come, nella provincia di Avellino, l'analisi delle caratteristiche dei prodotti ottenuti con diversi sistemi di alimentazione abbia portato all'opportu-

nità di innovazioni nel settore lattiero-caseario - rimarca la professoressa Succi - la creazione di un formaggio a basso tenore di grasso, con elevato valore aggiunto, nutrizionale e salustico, mira ad ampliare la fruibilità delle produzioni e ad attrarre una fascia più ampia di consumatori. Questo approccio non solo contribuisce alla sopravvivenza del comparto, ma ne promuove la vita e la crescita». Dunque, nuove opportunità per i produttori di latte e per i trasformatori che operano in Irpinia, ma anche nelle aree interne a ridosso tra Campania e Molise. I risultati dell'attività condotta nell'ambito del progetto (finanziato dal Psr Campania 2014-20 Misura 16.1.1 Az2) sono stati illustrati nel corso di un confronto al carcere borbonico di Avellino. Ne hanno discusso i professori di Unimol, Elena Sorrentino (direttore del Diaa dell'ateno molisano), Fabio Pilla, Raffaele Coppola e Angelo Belligiano e il direttore dell'Associazione Allevatori Campania Molise, Augusto Calbi. Un prezioso contri-



buto è arrivato da Emiddio de Francis di Casanova, responsabile di Misura Psr Campania e divulgatore agricolo specializzato in marketing agroalimentare. «Il confronto tra il latte irpino - riprende la professoressa Succi - e quello proveniente da altre province della Campania ha eviden-

ziato la loro eccellente qualità, senza nulla da invidiare ai latti provenienti dalle rinomate regioni montane d'Italia. Le differenze nelle caratteristiche, derivanti da razze, contesti di allevamento e alimentazione, evidenziano una naturale diversità che può portare a creazioni uniche e stimolanti nel