

Si chiude il progetto Kent'Erbas: a Macomer sono stati presentati i primi risultati

Venerdì 6 dicembre, a Macomer, sono stati presentati i primi risultati del progetto Kent'erbas. Durante il Convegno, i ricercatori di AGRIS, Andrea Cabiddu e Marco Acciari, hanno presentato dati significativi sulla composizione di latte e carne provenienti da animali allevati al pascolo in aree caratterizzate da una ricca biodiversità erbacea. I risultati hanno evidenziato una maggiore diversità di composti bioattivi nei prodotti analizzati, confermando il legame tra biodiversità dei pascoli e qualità nutrizionale delle produzioni zootecniche. Con questo progetto sono stati messi in evidenza nuovi marcatori in grado di discriminare le produzioni zootecniche di provenienza pascolo rispetto alle produzioni ottenute da un sistema più intensivo.

Tuttavia, il progetto Kent'Erbas si spinge oltre il concetto tradizionale di qualità alimentare. Non si limita alla valutazione della composizione chimica degli alimenti, ma esplora l'effettivo impatto di questi prodotti sul metabolismo umano. Nel corso del convegno, sono stati presentati i primi dati relativi a biomarcatori metabolici nei volontari coinvolti nello studio. In particolare, è stata analizzata la flessibilità metabolica, ovvero la capacità dell'organismo di utilizzare efficacemente diverse fonti di energia, con particolare attenzione all'ossidazione dei grassi.

I risultati preliminari indicano che il consumo di pecorino Kent'Erbas potrebbe favorire un miglioramento del metabolismo degli zuccheri e dei grassi, contribuendo a ridurre l'accumulo di grasso viscerale e nel fegato. Inoltre, il prodotto sembra migliorare le prestazioni fisiche generali, grazie a un'ottimizzazione dell'energia metabolica.

Progetto Kent'Erbas: un modello per valorizzare le eccellenze agroalimentari del Marghine

Il GAL Marghine, in collaborazione con l'Agenzia LAORE e le aziende zootecniche locali, ha avviato un'iniziativa territoriale ambiziosa per valorizzare le filiere lattiero casearie e carne locali, ottenute da animali alimentati prevalentemente su pascoli permanenti. Questo progetto si fonda sull'esperienza maturata con il programma "Prati fioriti" e mira a promuovere l'eccellenza dei prodotti del territorio attraverso una gestione sostenibile e innovativa delle risorse locali.

L'iniziativa ha preso il via con il bando "Cercare i parametri di qualità dei prodotti zootecnici", previsto dal Piano di Azione del GAL Marghine 2014/2020. Da questa opportunità è nata l'aggregazione Kent'Erbas, coordinata dal Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università degli Studi di Cagliari, con il supporto scientifico dell'Agenzia AGRIS e la partecipazione attiva di 27 aziende pastorali situate nei comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Silanus e Sindia.

Obiettivi e finalità del progetto

Il progetto “KENT’ERBAS – Qualità aromatica e nutrizionale di latte, formaggio e carne del Marghine e loro influenza sulla salute umana”, guidato dal Professor Sebastiano Banni, si propone di sviluppare un modello innovativo in grado di creare un legame tra qualità nutrizionale delle produzioni zootecniche (in termini di CLA, Omega-3, vitamine e molecole antiossidanti) e territorio di origine, incluso biodiversità dei pascoli e sistema di allevamento estensivo basato sul pascolamento.

Uno degli aspetti più rilevanti è la valutazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti (sapore, aroma e profumo) dei prodotti ottenuti al pascolo, rispetto a quelle di prodotti ottenuti da animali allevati in stalla e alimentati con mangimi concentrati. L’obiettivo è dimostrare come alcune pratiche sostenibili possano influire positivamente sulla qualità alimentare, promuovendo il benessere dei consumatori e la competitività degli allevatori locali.

Prospettive future

La ricerca proseguirà per confermare e ampliare questi risultati, includendo l’analisi di nuovi parametri metabolici e studiando anche i prodotti a base di carne derivati da animali allevati al pascolo nel territorio del Marghine.

Uno degli obiettivi finali è condividere i risultati con gli allevatori locali, fornendo loro strumenti per progettare strategie mirate a migliorare ulteriormente la qualità dei loro prodotti. Questo permetterà di ottimizzare la loro posizione sul mercato, aumentando il valore economico delle attività e sostenendo lo sviluppo dell’intero territorio.

Un contributo significativo è stato portato dalla Professoressa Chiara Di Guardo dell’Università di Cagliari, che nel suo intervento ha evidenziato le enormi potenzialità dei prodotti del Marghine nel rispondere alla crescente domanda da parte dei consumatori di alimenti con caratteristiche salutari scientificamente comprovate. Questi prodotti, oltre alla loro qualità intrinseca, si distinguono per il forte legame con il territorio di origine, offrendo una narrazione autentica che ne rafforza l’attrattiva sul mercato.

La Professoressa Di Guardo ha sottolineato che per cogliere appieno queste opportunità, è necessario uno sforzo concertato da parte degli allevatori locali. Essi devono puntare su una maggiore aggregazione e collaborazione, al fine di creare un prodotto unico, facilmente riconoscibile e identificabile. Un marchio territoriale distintivo potrebbe essere la chiave per posizionare i prodotti del Marghine in maniera efficace sul mercato, costruendo una strategia commerciale vincente che coniughi tradizione, innovazione e sostenibilità.

Questo approccio consentirebbe non solo di accrescere il valore economico delle produzioni locali, ma anche di rafforzare l’identità del territorio, raccontando una storia

che rispecchi il connubio tra biodiversità ambientale, qualità nutrizionale e benessere umano. Tale visione strategica richiede, però, il supporto di politiche mirate, investimenti nella promozione e il consolidamento di un sistema di filiera coeso e innovativo.

Impatto sui consumatori e sul territorio

Grazie a questa iniziativa, anche i consumatori avranno accesso a informazioni più dettagliate e trasparenti, che li aiuteranno a compiere scelte alimentari più consapevoli e informate. Il progetto Kent'Erbas, quindi, non rappresenta solo un passo avanti nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del Marghine, ma si propone come un modello di sviluppo sostenibile che unisce innovazione scientifica, tutela della biodiversità e promozione della salute pubblica.