



Università degli Studi di Cagliari  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE



## COMUNICATO STAMPA

### Latte, formaggi e carne di qualità.

### Prende avvio il progetto Kent'Erbas: 27 aziende del Marghine scelgono i pascoli

Birori\_4 ottobre 2019

La strategia di sviluppo del territorio del **Marghine** passa attraverso la valorizzazione della qualità delle produzioni zootecniche (latte, formaggi e carni) ottenute da animali alimentati prevalentemente al pascolo naturale. Nasce così l'aggregazione **Kent'Erbas** guidata dall'Università degli studi di Cagliari (Dipartimento di Scienze Biomediche), con la partecipazione dell'Agenzia regionale **Agris** e di ben **27 aziende pastorali** del Marghine che allevano ovini e bovini da latte e da carne nei comuni di **Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Silanus e Sindia**. Il progetto è stato presentato oggi nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta nella sala consiliare del Comune di Birori.

Una rete creata nell'ambito del bando "Cercare i parametri di qualità dei prodotti zootecnici" del Piano di Azione del **GAL Marghine 2014/2020** con la collaborazione dell'agenzia **Laore**. L'intervento del GAL punta a valorizzare e accrescere la qualità dei prodotti locali anche attraverso la ricerca scientifica, per verificare se gli animali alimentati al pascolo producono latte e carni di qualità diversa rispetto ai prodotti ottenuti da animali allevati in stalla e alimentati principalmente a base di mangimi e concentrati. Obiettivo finale: scardinare l'automatismo per cui i consumatori acquistano i prodotti in base al prezzo più basso senza fare attenzione alla qualità e al gusto.

Il progetto "Kent'Erbas – Qualità aromatica e nutrizionale di latte, formaggio e carne del Marghine e loro influenza sulla salute umana" coordinato dal professor **Sebastiano Banni**, si divide in tre fasi d'azione:

1. definire un modello che metta in relazione la qualità delle produzioni zootecniche, intesa come valore nutrizionale (contenuto in CLA, Omega3, vitamine, polifenoli), con la qualità dell'ambiente di origine, la biodiversità dei pascoli e il sistema di conduzione estensivo basato sul pascolamento naturale;
2. verificare se le caratteristiche organolettiche (gusto, aroma, profumi) di queste produzioni risultino peculiari rispetto ad analoghi prodotti, prevalenti nel mercato, ottenuti con tecniche di allevamento intensivo;
3. rilevare nell'uomo la presenza di biomarcatori al fine di ottenere dati obiettivi sulle proprietà nutrizionali delle carni bovine e dei formaggi ovini ottenuti da animali alimentati al pascolo nel Marghine il cui effetto sulla salute dei consumatori sarà valutato attraverso uno studio clinico.

I risultati ottenuti saranno divulgati e messi a disposizione di tutti gli allevatori del Marghine. Consentiranno agli allevatori di progettare la qualità desiderata, di valorizzare i prodotti e di



Fondo Europeo Agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe nelle zone rurali*





Università degli Studi di Cagliari  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE



conseguenza aumentare i loro prezzi di vendita. Mentre i consumatori potranno orientare con più strumenti e maggiore consapevolezza i propri acquisti.

“Il Marghine è ricco di pascoli naturali, con tante essenze pabulari, come del resto tante zone della Sardegna, pertanto è in grado di ottenere produzioni zootecniche di alta qualità a partire da animali alimentati al pascolo naturale” sottolinea **Sergio Sulas, Presidente del GAL Marghine**.

I prezzi dei prodotti agricoli, compresi il latte e la carne, spesso non sono legati alla loro effettiva qualità. La conseguenza di ciò è che le aziende tendono a produrre a costi più bassi e, a loro volta, i consumatori si orienteranno verso il prodotto che costa meno: produttori e consumatori non sono messi nelle condizioni di disporre di una chiave di lettura della qualità di ciò che producono e/o acquistano.

La ricerca sta dimostrando che la qualità delle produzioni zootecniche dipende, soprattutto, dall'alimentazione dell'animale, segue in posizione abbastanza distanziata la tecnica di produzione e, infine, la stagionatura per i formaggi e la frollatura per le carni. Oggi sappiamo che diverse molecole aromatiche e nutrizionali, che ritroviamo nel latte e nella carne, derivano dalle erbe che gli animali mangiano. Ogni erba apporta un contributo diverso di terpeni, polifenoli, flavonoidi, alcoli, chetoni, omega 3, vitamine e precursori del CLA. Quindi più erba mangia l'animale, e soprattutto più erbe sono contenute nella razione, più queste produzioni presentano una complessità aromatica e nutrizionale importante.



Fondo Europeo Agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe nelle zone rurali*

