

Comunicato stampa 09/2008

Venerdì 10 ottobre 2008

BELLUNO, LA TRADIZIONE DEI PRODOTTI DI MALGA IN QUALITÀ E SICUREZZA

***Alla fiera “Sapori italiani” di Longarone i risultati del Progetto Malghe.
La valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari al centro dei seminari di lunedì 13
per la giornata mondiale dell’alimentazione.***

LEGNARO (PADOVA) – Tradizione, qualità e sicurezza alimentare. Sono questi i temi al centro dei due progetti di valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie che l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie presenterà a “Sapori Italiani”, la fiera dell’agroalimentare che si terrà a Longarone (BL) dall’11 al 13 ottobre 2008.

Si comincia **sabato 11 con il “Progetto malghe”**, l’iniziativa avviata nel 2007 dalla Provincia di Belluno per la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie delle malghe bellunesi, in collaborazione con Enti pubblici e Istituzioni sanitarie, e di cui l’IZSVe è coordinatore tecnico-scientifico. “Ad oggi hanno aderito 24 malghe, circa i due terzi di quelle presenti sul territorio provinciale”, spiega il prof. Iginò Andrighetto, direttore generale dell’IZSVe, “ma l’obiettivo per il 2009 è di riuscire a coinvolgere tutte le malghe, perché siamo convinti che la salvaguardia della tradizione malghese dipende anche, e soprattutto, dalla capacità di garantire la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti come latte, burro e formaggio. In questo modo la tutela igienico-sanitaria dei prodotti di malga permette di valorizzare un patrimonio culturale importante della nostra Regione”. Attraverso una serie di attività che vanno dalla formazione dei malghesi ai controlli igienico-sanitari dei prodotti di malga, fino alle analisi chimiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari nel corso delle due stagioni di alpeggio, l’IZSVe intende offrire un valido supporto tecnico-formativo per ottenere produzioni che coniughino le caratteristiche qualitative uniche, legate al pascolo e alla lavorazione tradizionale, con i moderni standard di sicurezza alimentare che devono essere garantiti al consumatore.

Lunedì 13 ottobre, nell’ambito della Giornata mondiale dell’alimentazione, sarà presentato il progetto per la promozione della produzione lattiero-casearia nel comune di Teslic (Repubblica di Serbia), esempio di cooperazione sanitaria avviata nei

paesi in via di sviluppo per il miglioramento delle produzioni agrolimentari. Il progetto si inserisce nell'ambito di Italia con l'ONU contro la fame nel mondo l'iniziativa in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri, l'ONU e la FAO per la Giornata mondiale. Interverranno il prof. Andrighetto e il dott. Paolo Dalvit, direttore del Dipartimento di igiene delle produzioni zootecniche dell'IZSVe.

Per informazioni

**Ufficio relazioni esterne e comunicazione istituzionale
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**

Claudio Mantovani, Francesco Bissoli

tel.: +39 049 8084247 | fax +39 049 8830046

cell: +39 328 9882628

e-mail: relazioniesterne@izsvenezie.it

web: www.izsvenezie.it

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie è un ente sanitario di diritto pubblico che svolge attività di prevenzione, controllo e ricerca nell'ambito della sanità e del benessere animale e della sicurezza alimentare