



PRODOTTI FORMAGGI DI MALGA.

Ai laboratorio di microbiologia della sezione di Trento dell'istituto sperimentale zooprofilattico delle Venezie vengono portati i campioni di prodotti lattiero-caseari freschi prelevati dai medici veterinari sulle mal-

ghe. Il controllo batteriologico è eseguito da Rosaria Lucchini e riguarda in particolare la presenza di batteri patogeni. Agli acquirenti di formaggi e altri prodotti freschi che in estate frequentano le malghe, l'esperta consiglia di portare con sé un contenitore refrigerato nel quale conservare il prodotto fresco. Nel caso di distanze lunghe tra malga e abitazione conviene preferire l'acquisto di prodotti stagionati.

