

ERBEZZO A Malga Faggioli la presentazione dello studio condotto con l'Università di Verona e durato cinque anni

Tre famiglie di batteri lattici nei formaggi e nel latte locali

I ceppi sono stati riprodotti in laboratorio e depositati nella banca di Veneto Agricoltura. Oggi degustazioni e musica

Lorenza Costantino

●● C'è fermento a Erbezzo. Anzi, «fermenti»: tre famiglie di batteri lattici che l'Università di Verona, dopo uno studio durato cinque anni, ha individuato come tipici di latte e formaggio prodotti nel Comune più alto di Verona.

Questa mattina alle 11, i risultati della ricerca saranno illustrati a Malga Faggioli, nell'omonima contrada di Erbezzo. A seguire, sono previste una degustazione e la musica.

È qui, infatti, che il progetto ha avuto inizio e si è concentrato, su iniziativa di Ivano Marconi, allevatore di capre nella restaurata Malga Faggioli: l'ultima stalla utilizzata tutto l'anno, a oltre 1.100 metri di quota, prima dei prati alti riservati all'alpeggio estivo.

Marconi, classe 1963, insieme ai figli Federico, 31 anni, e Ilaria, 28, e a otto dipendenti, si prende cura di 400 capre, fra Camosciate delle Alpi e Murciano - Granadine, le quali mangiano solo fieno di Erbezzo e producono 2.500 quintali di latte all'an-



Ivano Marconi

no, da cui derivano venti formaggi dai nomi della tradizione cimbra.

«Ma per me», spiega Marconi, «era importante dare ancora più tipicità al prodotto e legarlo maggiormente al territorio. Ecco perché ho pensato di appoggiarmi all'Università, per andare a fondo del gusto e delle caratteristiche uniche di questo formaggio».

E così: passando sotto la lente il microcosmo di Erbezzo, mappando il Dna di 148 batteri «locali» - lavoro coordinato dalla docente di Microbiologia agraria Giovanna Felis - si è scoperto che il ter-



Formaggi Quelli di Erbezzo come il latte locale contengono famiglie di probiotici tipiche della zona

ritorio ha una sua flora caratteristica, che permea l'intero ambiente naturale e la filiera casearia, dal pascolo alla malga.

«Il progetto», spiega infatti Felis, «ha il fine di mostrare come la biodiversità dei microrganismi nativi sia una risorsa importante per dare un'impronta più caratteristica al prodotto finito».

Un circolo strettamente interconnesso, in cui succede, per esempio, che i batteri viaggino attraverso i prati sulle zampette delle api, e vengano da queste depositati sui fiori; gli stessi che poi sono mangiati dal gregge al pasco-

lo. Quindi quei batteri finiscono nel latte e nel formaggio, conferendogli sfumature aromatiche tipiche.

I lattobacilli responsabili sono raggruppabili in tre famiglie di mesofili probiotici: due paracasei e un plantarum, forgiati dall'ambiente naturale, dall'altitudine e dal tempo.

«Abbiamo fatto riprodurre i tre ceppi in laboratorio», continua Marconi, «e li abbiamo depositati nella banca di Veneto Agricoltura. Possiamo così usarli per lavorare il latte appena munto e marcarlo ulteriormente».

Nelle mani sapienti del ca-

saro, questi ceppi hanno dato risultati tali da portare il suo formaggio a vincere, nel 2021, prima il premio «Caseus Veneti» e poi il concorso «Crudi in Italia».

Coinvolte nel lavoro anche le docenti e ricercatrici di Microbiologia agraria Sandra Torriani, Veronica Gatto, Elisa Salvetti e Adele Ferragamo. A queste si sono affiancate Katia Laura Sidali, docente di Economia ed estimo rurale, e Diego Begalli, direttore del dipartimento di Economia aziendale, i quali si sono occupati di analizzare la risposta dei consumatori all'innovazione.