89 a. 2022

Verona, 14.07.22

**Comunicato stampa**

**Evviva i fermenti lattici! Micro-ambasciatori della biodiversità della Lessinia nel formaggio**

Il 17 luglio incontro aperto al pubblico per raccontare gli sviluppi della ricerca promossa da Ateneo e Malga Faggioli 1140 sulla tipicità dei prodotti della Lessinia

*A seguire degustazione gratuita dei formaggi oggetto dello studio*

**Cosa si vede mettendo il formaggio sotto la lente del microscopio? I batteri lattici, si sa, sono fondamentali nella produzione, ma possono anche legare un formaggio al proprio territorio. Lo spiega una nuova ricerca del dipartimento di Biotecnologie, promossa dall’università di Verona** **nell’ambito del bando Joint Projects realizzata grazie alla collaborazione con Malga Faggioli 1140. I risultati dello studio condotto su un formaggio prodotto nel parco della Lessinia saranno resi pubblici durante l’incontro, gratuito e aperto al pubblico, “Evviva i fermenti lattici! Micro-ambasciatori della biodiversità della Lessinia nel formaggio”, in programma domenica 17 luglio alle 11, alla Malga Faggioli 1140, contrada Faggioli di Erbezzo. Seguirà una degustazione gratuita dei formaggi oggetto dello studio con accompagnamento musicale del gruppo “Nory”.**

Interverranno **Giovanna Felis**, docente di Microbiologia agraria all’università di Verona, **Katia Laura Sidali**, docente di Economia ed estimo rurale, **Ivano Marconi**, co-fondatore di Malga Faggioli 1140 e responsabile aziendale del progetto, **Fabio Fracchetti**, co-fondatore, amministratore e direttore operativo di Microbion Srl e **Paola De Dea**, responsabile di laboratorio di Veneto agricoltura.

La ricerca è stata condotta dal gruppo di Microbiologia degli alimenti, coordinato da **Giovanna** **Felis**, docente di Microbiologia agraria, che si è concentrato, in particolare, **sullo studio di** **ceppi microbici** che potessero dare un **contributo aromatico al formaggio**. Questi ceppi, nelle mani sapienti del casaro, hanno dato risultati tali da portare il formaggio a vincere, nel 2021, prima il premio **Caseus Veneti**e poi il**concorso Crudi in Italia.** Inoltre, la ricerca applicata ha consentito di valorizzare la biodiversità di alcuni ceppi microbici tipici della Lessinia e di individuarne molti altri che potrebbero essere studiati in futuro.

“Il progetto - spiega **Giovanna** **Felis** - nasce con lo scopo di isolare e caratterizzare i batteri o ‘fermenti’ lattici naturalmente presenti nel formaggio di capra stagionato dell’azienda partner. Questo al fine di valorizzare la produzione della materia prima e mostrare come la biodiversità dei microrganismi nativi sia una risorsa importante per dare un’impronta più caratteristica al prodotto finito”.

“Lo studio è stato pensato per mantenere la tipicità del nostro territorio - racconta **Ivano Marconi** - e, grazie all’entrata in gioco dell’università scaligera, in particolare, del lavoro del dipartimento di Biotecnologie, è stato possibile approfondire le potenzialità dei batteri lattici che erano già presenti nel nostro prodotto. Con le ricercatrici ed i ricercatori abbiamo fatto diverse prove con i fermenti lattici mesofili che avevamo scelto e con latte pastorizzato, valutandone la stagionatura per tempi diversi per capire cosa mancasse. Dal latte pastorizzato siamo poi passati al latte crudo e da qui siamo arrivati a ottenere un prodotto che, nel 2021, è stato premiato come miglior formaggio a latte crudo di capra stagionato d’Italia. Questo risultato è frutto di un lavoro di squadra della durata di oltre tre anni che, ora, ci dà la voglia e la caparbietà di continuare su questa strada”.

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. Tra i partecipanti tre studenti del corso di laurea magistrale in Biotecnologie agro-alimentari che hanno potuto mettere in pratica le conoscenze acquisite durante la formazione in aula e laboratorio.

Maggiori informazioni sull’appuntamento: https://docs.univr.it/documenti/Iniziativa/dall/dall030440.pdf

**Area Comunicazione - Ufficio Stampa**

Roberta Dini, Elisa Innocenti, Sara Mauroner

366 6188411 - 3351593262 - 3491536099

**ufficio.stampa@ateneo.univr.it**

Agenzia di stampa **Univerona News**