



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**  
FACOLTÀ DI AGRARIA



*Corso di Laurea in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente  
e del Territorio Montano*

## **COMUNICATO STAMPA**

**dalla collaborazione tra Università e Territorio Camuno un progetto per la**

**FORMULAZIONE DI UN**

**NUOVO PRODOTTO CASEARIO MAGRO PROBIOTICO**

Nell'ambito della misura 124 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 è stato ammesso a finanziamento il progetto denominato *"Formulazione di un nuovo prodotto caseario magro probiotico"*.

Il progetto è stato elaborato in sinergia tra **CISSVA Soc. Coop S.r.l.** (Capo di Ponte), **Centro Interdipartimentale GeSDiMont (Università della Montagna, Università degli Studi di Milano)**, alcune **Aziende Agricole della Valle Camonica** e Gruppo Impresa per l'attività di assistenza tecnica.

L'**Università della Montagna**, attraverso la propria attività di ricerca, si conferma quindi partner rilevante per il miglioramento e la crescita di realtà produttive importanti per l'economia montana, permettendo di attingere efficacemente a finanziamenti resi disponibili dalla comunità europea.

Il finanziamento permetterà di valutare in maniera sistematica gli effetti di diversi parametri di processo sulle caratteristiche sensoriali, reologiche e funzionali di una formaggella magra contenente batteri probiotici. Il principale obiettivo del progetto è quello di studiare la possibilità di utilizzare la formaggella magra a breve stagionatura come veicolo di microrganismi probiotici con comprovata attività benefica per la salute umana.

*Edolo, 17 luglio 2012*

**Per informazioni:**

**Prof.ssa Anna Giorgi** [anna.giorgi@unimi.it](mailto:anna.giorgi@unimi.it)

**Prof. Ivano De Noni** [ivano.denoni@unimi.it](mailto:ivano.denoni@unimi.it)

**Prof. Giuseppe Carlo Lozzia** [giuseppe.lozzia@unimi.it](mailto:giuseppe.lozzia@unimi.it)

Università della Montagna

Via Morino 8 - 25048 Edolo (BS)

Tel. e Fax 0364.71324 E-mail [corso.edolo@unimi.it](mailto:corso.edolo@unimi.it)