



Camera di Commercio  
Industria Artigianato  
e Agricoltura del  
Verbanco Cusio Ossola  
S.S. del Sempione, n.4 - 28831 Baveno (VB)  
Tel. 0039 0323 912811  
E-mail: [segreteria@vb.camcom.it](mailto:segreteria@vb.camcom.it)  
Sito: [www.vb.camcom.it](http://www.vb.camcom.it)

**COMUNICATO STAMPA N. 71 DEL 27 OTTOBRE 2010**

**SE VIENE DALL'ALPE C' È PIÙ GUSTO, E PIÙ SALUTE**  
**CONVEGNO IN CAMERA DI COMMERCIO**



I formaggi d'alpeggio prodotti con il latte di animali alimentati con il foraggio dei pascoli alpini contengono una maggiore quantità di acidi grassi polinsaturi, i famosi Omega 3 e Omega 6, rispetto ai formaggi prodotti in pianura. Recenti studi scientifici stanno dimostrando l'alto valore dei prodotti caseari alpini, in quanto la loro composizione varia in funzione dell'altitudine in correlazione con le specie foraggere.

Al fine di esporre nel dettaglio questa ricerca e al contempo per presentare le attività a supporto della valorizzazione dei formaggi fino ad ora condotte nell'ambito del progetto Interreg è infatti in programma il convegno:

**VALORIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEI FORMAGGI CAPRINI E  
D'ALPE DEL VERBANO CUSIO OSSOLA E DEL CANTON TICINO  
Camera di Commercio del VCO a Baveno (VB) - 3 novembre ore 10:30**



Camera di Commercio  
Industria Artigianato  
e Agricoltura del  
Verbano Cusio Ossola  
S.S. del Sempione, n.4 - 28831 Baveno (VB)  
Tel. 0039 0323 912811  
E-mail: [segreteria@vb.camcom.it](mailto:segreteria@vb.camcom.it)  
Sito: [www.vb.camcom.it](http://www.vb.camcom.it)

Il progetto Interreg “*Il Lago Maggiore, le sue Valli, I suoi Sapori*”, nato nel 2008 su iniziativa della Camera di Commercio del VCO, capofila di parte italiana, ha lo scopo di promuovere e valorizzare i prodotti agralimentari dell'area transfrontaliera.

Nell'ambito di tale progetto, per quanto riguarda il settore caseario, sono in corso azioni volte allo studio delle produzioni di **formaggio caprino nella provincia del VCO** condotte dal prof. Michele Corti dell'Università Statale di Milano e, sul versante elvetico, è stata condotta la ricerca sui **Formaggi d'Alpe Ticinesi DOP** della stagione 2009 provenienti dalle diverse vallate del Canton Ticino, in collaborazione con STEA -Società Ticinese di Economia Alpestre e Istituto Federale di Liebefeld.

Tale ricerca comprende una caratterizzazione completa dei formaggi d'alpe ma si è concentrata principalmente sugli acidi grassi “buoni”, fondamentali per la crescita, per la produzione di energia, la salute della membrana cellulare, la funzione sessuale e la riproduzione.

Alla presentazione seguirà una **degustazione** e sarà consegnato agli interessati il **rapporto dettagliato della ricerca**.

Per partecipare al convegno è **necessario inviare adesione** al servizio promozione della Camera di Commercio

[promozione@vb.camcom.it](mailto:promozione@vb.camcom.it) – Tel. 0323 912820 – Fax. 030 922054

**Mercoledì 3 novembre 2010 ore 10:30**  
**Camera di Commercio del VCO - Baveno – VB**

*Programma*

- ore 10:30     Introduzione e apertura dei lavori  
*Tarcisio Ruschetti – Presidente della Camera di Commercio del VCO*
- ore 10:45     “Il Lago Maggiore, le sue Valli, i suoi Sapori”: attività realizzate e attività in programma.  
*Maurizio Colombo – Segretario Generale della Camera di Commercio del VCO*
- ore 11:00     Relazione sulla realtà produttiva dei Formaggi Caprini nel Verbano Cusio Ossola  
*Michele Corti – Università degli Studi di Milano*
- ore 11:30     Presentazione del rapporto sulla caratterizzazione generale dei Formaggi d'Alpe Ticinesi DOP (ricerca Omega 3, Omega 6)  
*Mauro Gendotti – relatore Istituto Federale di Liebefeld*
- ore 12:15     **Degustazione prodotti**