

SEMI DI LINO E FOGLIE D'OLIVO NELLA DIETA DELLE CAPRE DA LATTE, L'ALTRO GELATO SI FA COSÌ

di Jolanda Ferrara



FARA FILIORUM PETRI – Gelato da robiola/yogurt di latte di capra: delizioso, leggero, ricco di qualità nutraceutiche. Parliamo di capre allevate con semi di lino, fonte di fibre e di preziosi acidi grassi omega 3, antinfiammatori naturali, ideali nella dieta di chi soffre di ipertensione e

di intolleranza al lattosio.

Un prodotto ricco e benefico il latte di capra, consigliato a tutte le età. Da qui è partita da qualche tempo la ricerca sull'utilizzo dei semi di lino nell'alimentazione della capra da latte, condotta in collaborazione tra la Facoltà di Medicina veterinaria e quella di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Teramo.

Campo di azione prescelto la Fattoria del Nonno, azienda agricola dalla famiglia De Vitis a Fara Filiorum Petri (Chieti), piedi della Majella guardiese, dove vengono allevate capre razza Saanen di alto valore genetico alimentate unicamente con foraggi e cereali di propria produzione.

“Come suggerito inizialmente dal professor **Giuseppe Martino**, originario della vicina Rapino (Chieti), abbiamo inserito i semi di lino nella razione quotidiana delle nostre caprette” racconta a *Virtù Quotidiane* **Giampietro De Vitis**, titolare della fattoria di famiglia che oggi conta una popolazione di 250 capre e si avvale del monitoraggio costante di un tecnologo alimentarista.

Una routine quella dei semi di lino nella dieta, che si pensa di migliorare ulteriormente integrando l'alimentazione degli animali con le foglie di ulivo (recuperate dalle piante presenti nella stessa azienda).

“Per un mese abbiamo somministrato foglie d'olivo tutti i giorni a volontà, ora siamo in attesa di scoprirne gli effetti insieme ai dottori dell'università di Teramo” continua De Vitis, ex idraulico, diventato imprenditore agricolo a tempo pieno con la scomparsa del padre, Luigi. Giampietro è anche coltivatore della cipolla bianca piatta di Fara Filiorm Petri, presidio Slow Food (sagra dedicata il primo weekend di agosto), del cui consorzio di produttori è vicepresidente .

Suo padre, **Luigi De Vitis**, originario dell'altopiano di Caprafico a Guardiagrele (Chieti), è stato il primo a crederci, nei primi anni duemila.

“Abbiamo investito sull’allevamento delle capre, molto poco diffuso in Abruzzo, un lavoro sacrificato” racconta Giampietro, “spinti dal richiamo di un prodotto finale, latte e formaggio, di alto profilo nutrizionale consigliato dai medici nelle intolleranze al latte vaccino”.

Un lavoro “meno redditizio di quello dell’idraulico”, ma di sicuro un’alternativa genuina e salutare per molti. Latte, yogurt, ricotta e formaggi da latte di capra arricchito con sostanze nutraceutiche hanno risvolti pratici, benefici sulla salute dell’uomo, sottolinea la dottoressa **Isa Fusaro** della Facoltà di Veterinaria che sta seguendo l’esperimento al fianco del professor Martino (Facoltà di Bioscienze).

I risultati della prova sono stati entusiasmanti, confermano i ricercatori a *Virtù Quotidiane*.

L’integrazione con semi di lino per sei settimane nella dieta di capre da latte - scrivono nella relazione inviata al nostro giornale - ha determinato un discreto aumento della produzione di latte e di grasso nelle capre che hanno ricevuto il lino diversamente da quelle che non lo hanno ricevuto. In particolare si è visto che le diete ad alto contenuto di foraggi verdi e/o integrate con specifiche fonti lipidiche sono in grado di incrementare il tenore di Cla (acidi grassi, *ndr*) e omega-3 nel latte e si è anche visto come queste sostanze vengano direttamente trasferite ai prodotti derivati. Questo aspetto si confà perfettamente con le linee guida in merito alla corretta alimentazione umana, relativamente all’assunzione di sostanze in grado di scongiurare l’insorgenza, in particolar modo, delle patologie a carico del sistema cardio-vascolare.

In attesa di nuove evidenze merita un plauso anche il nostro primo informatore, **Elvan Di Blasio**, agrigelatiere pescarese che fin dagli esordi della sua gelateria premiata con 2 Coni Gambero Rosso, ha scelto nobili materie prime per il suo gelato.

Come appunto il latte di capra e lo yogurt di Fattoria del Nonno, il purissimo zafferano aquilano, l’olio extravergine di oliva Intosso di Casoli (Chieti), le amarene e la marmellata di pere del giardino delle suore di clausura di Tagliacozzo (L’Aquila) e via di questo passo come illustrato davanti alle telecamere di Rete 4 *Ricette all’italiana* di **Davide Mengacci** sbarcate apposta nei giorni scorsi a Pescara.

Produzioni virtuose, di nicchia, artigianato alto, spesso coraggioso, un racconto dal sapore unico, l'Abruzzo, e la voglia di scommetterci.