

**ALIMENTAZIONE** UNA TESI DI MICHELA TORO DIMOSTRA LE ECCEZIONALI QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

# Il latte crudo di Busetto si è laureato all'Università di Urbino

di DAVIDE EUSEBI

— URBINO —

**A**DESSO Andrea Busetto, allevatore e mungitore (lui sì nel senso nobile) di mucche, partito dalle rive di bagni Lallo, può dire di avere laureato il suo latte. Già, il latte crudo di Busetto, quello che ha una quantità di antiossidanti doppia rispetto al latte normalmente pastorizzato, quello supercontrollato, quello che trovate a un euro nei distributori di mezza provincia perché, come il padrone, non ama le gabelle, adesso è proprio un latte da centodieci e lode. Lo ha decretato l'istituto di Istologia ed analisi di laboratorio dell'Università degli studi di Urbino, con la firma della studentessa modello Michela Toro che si è sorbita chilometri di dati e osservazioni scrivendo proprio una tesi sul latte crudo del Montefeltro di Busetto. L'idea di raccontare il latte quotidiano è venuta a Fernando Mannello, do-

cente di Biochimica alla facoltà di Farmacia dell'Università di Urbino, sorpreso un giorno dallo stesso Busetto in fila al distributore automatico del latte del Montefeltro di Urbino: «Quel latte crudo mi riportò alla memoria ricordi di infanzia», racconta il docente. Il resto l'ha fatto l'istinto dell'allevatore che era proprio curioso di mettere una lente d'ingrandimento al suo latte, per vedere se davvero, ma lui lo sapeva già, meritava l'alloro.

«Già, è una tesi nata per gioco», spiega Busetto, rivelando che il suo è anche un latte dal volto umano: «Parlo coi miei clienti, mi confronto con loro, dal latte sono nate amicizia e una è quella col professor Mannello che ha raccolto la sfida della tesi di laurea. Avevamo un obiettivo comune: approfondire le ri-



Andrea Busetto con il professor Mannello

cerche sugli aspetti nutrizionali». Ricerche che hanno rivelato la notevolissima presenza di antiossidanti e una serie di altre qualità organolettiche e salutistiche che Michela Toro ha messo a fuoco: «Il latte bovino crudo — dice la neo dottoressa in latte — protegge l'organismo dalle malattie cardiovascolari, da quelle degenerative e dalle neoplasie. Poiché non è sottoposto a trattamenti termici e scrupolosamente controllato, il latte crudo è una fonte ottimale di principi attivi». Il professor Mannello va oltre: «Che il latte crudo sia un alimento-farmaco, è dimostrato da importanti studi pubblicati su quotate riviste internazionali. La nostra ricerca ha evidenziato, tra l'altro, che alcune proteine, presenti nel latte crudo come componenti

bioattive ma quasi totalmente inattivate dal trattamento del calore di un normale latte, ad esempio la B-lattoglobulina, hanno una elevatissima capacità antiossidante, con benefici effetti sulle cellule e sulle malattie infiammatorie e degenerative correlate con gli effetti deleteri dei radicali liberi». Ma oltre all'aspetto salutistico, Andrea Busetto evidenzia anche le qualità ambientaliste del suo latte crudo che «arriva sulle nostre tavole, grazie ai distributori automatici, dopo 27 chilometri contro i 4-500 che deve percorrere un altro latte che arriva da fuori». Potete sperimentare la bontà di questa tesi digitando [www.lattemontefeltro.com](http://www.lattemontefeltro.com) oppure a un euro (contro l'euro e 52-62 di un latte alta qualità venduto) direttamente nei punti vendita di Urbino (di fronte all'ospedale), Montecalvo in Foglia (in azienda), Pesaro (negozio «Piatto ricco» di via Guido d'Arezzo e in via Cecchi gastronomia del porto), Montecchio (sotto uffici del Comune) e Gabicce Mare (strada Romagna).