

# Da Sassari esperti da tutta Italia spiegano perché il formaggio di pecora fa bene

Lunedì 18 novembre 2019 alle ore 9 a Sassari, presso la Sala convegni del Cnr in via La Crucca, 3 località Baldinca, si terrà un convegno organizzato dal Cnr-Ispaam dal titolo **“Pascoli naturali e qualità sensoriali e nutrizionali del latte e dei formaggi – il formaggio ovino nella nutrizione umana”**.

La variabilità e l'**elevata biodiversità dei pascoli mediterranei**, il contenuto di composti bioattivi in specie da pascolo, influiscono sulle proprietà del foraggio e possono influenzare le caratteristiche chimiche e nutraceutiche del latte e di conseguenza del formaggio. **Il formaggio diventa quindi l'espressione ambientale, economica ed identitaria di un territorio**. Interverranno al convegno le seguenti autorità: Christian Solinas, presidente della Regione Autonoma della Sardegna, Massimo Inguscio presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Nicola Muzzu presidente Unione dei Comuni e del Gal Alta Gallura-Gallura e Emiliano Deiana Presidente Anci Sardegna.

Faranno gli onori di casa Pietro Fois, amministratore straordinario Provincia di Sassari e Nanni Campus sindaco di Sassari. Seguiranno gli interventi dei numerosi relatori che contribuiranno ad arricchire dal punto di vista scientifico il convegno. Interverranno: la dottoressa Giannella Piluzza, il dottor Gianni Re, il dottor Federico Sanna, il dottor Leonardo Sulas del Cnr-Ispaam di Sassari sui **“Composti bioattivi e antiossidanti in specie da pascolo e foraggiere mediterranee”**; il Dott. Andrea Cabiddu di Agris – Sardegna, sulle **“Caratteristiche del latte di ovini al pascolo in Sardegna: prospettive per la filiera dei formaggi ovini”**; la dottoressa

Simonetta Caira del Cnr-Ispaam di Napoli, sulle “Caratterizzazione molecolare di peptidi ad alto valore biologico nel latte di pecora e nei suoi derivati”; il Prof. Sebastiano Banni dell’Università di Cagliari, sulle “Implicazioni nutrizionali dell’apporto di formaggio nell’uomo”; il Dott. Giuseppe Palmieri CNR IRGB-SS, su “Alimentazione e tumori nella medicina di precisione” e il Dott. Ilario Carta dell’Assl Olbia, sulla “Dieta mediterranea e malattie cardio-metaboliche”.

Porterà il suo contributo Salvatore Palitta, presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano che parlerà del “valore dell’informazione nutrizionale del Pecorino Romano Dop”. Modera i lavori il professor Salvatore Caredda dell’Università di Sassari.

Fonte:

<https://www.sassarioggi.it/sassari/sassari-esperti-tutta-italia-spiegano-perche-formaggio-pecora-fa-bene-13-novembre-2019/>