

LODI Sviluppate le tecnologie applicate alla produzione di caciotta, Asiago e pasta filata

Al Crea ZA nasce il formaggio speciale per chi soffre d'insufficienza renale

di **Andrea Bagatta**

■ Un formaggio buono e amico della salute, quando l'innovazione casearia si mette al servizio dei pazienti con insufficienza renale. Le tecniche e tecnologie di processo per la produzione, le potenzialità della commercializzazione e ovviamente i benefici di salute dei formaggi a marchio FriP (free phosphate) sono i contenuti (e il titolo) del convegno tenuto martedì nella sede di Lodi del **Crea**, occasione per esporre i risultati di un progetto finanziato dall'Unione Europea tramite i fondi Pnrr, realizzato appunto dal Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura (CREA-ZA) di Lodi in collaborazione con la Fondazione Irccs Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico di Milano sulle tecnologie di processo produttivo di formaggio FriP.

I formaggi a marchio FriP sono prodotti speciali addizionati di carbonato di calcio, sviluppati per persone con insufficienza renale cronica perché in grado di intrappolare il fosforo contenuto naturalmente nel formaggio, impedendone l'assorbimento da parte dell'intestino. Il lavoro del **Crea** ha messo a fuoco la tecnologia di produzione dei formaggi FriP, e nel convegno sono state presentate le tecnologie applicate alla produzione di caciotta, Asiago e pasta filata.

Lo sviluppo di questi formaggi è nato da un'idea di Gianluigi Ardissino, medico nefrologo pediatrico presso il Policlinico Ca' Granda di Milano, con l'obiettivo di ampliare la gamma di alimenti disponibili per i pazienti affetti da problemi renali cronici, la cui dieta prevede numerose restrizioni alimentari. Il formaggio FriP ha le po-

tenzialità per diventare un prodotto dalle ottime proprietà organolettiche, ricercato per il gusto, e al tempo stesso ottimale per pazienti con funzionalità renale ridotta o compromessa. Già oggi ci sono una ventina di caseifici che producono formaggi con il marchio FriP, ma l'obiettivo è ampliare il numero di produttori aderenti, anche per diversificare la tipologia di formaggi prodotti. Il progetto condotto dal **Crea di Lodi** aveva proprio lo scopo di favorire la conoscenza e l'affinamento di tecnologie produttive per i formaggi a marchio FriP. La loro diffusione è ancora limitata, ma sta lentamente raggiungendo anche la grande distribuzione. ■

IL PUNTO

L'importante contributo del Crea di Lodi

I formaggi a marchio FriP sono prodotti speciali addizionati di carbonato di calcio, sviluppati per persone con insufficienza renale cronica perché in grado di intrappolare il fosforo contenuto naturalmente nel formaggio, impedendone l'assorbimento da parte dell'intestino. Il lavoro del **Crea** ha messo a fuoco la tecnologia di produzione



Il formaggio FriP ha le potenzialità per diventare un prodotto dalle ottime proprietà organolettiche, ricercato per il gusto, e al tempo stesso ottimale per pazienti con funzionalità renale ridotta o compromessa