



Nanotecnologie per l'agrifood

Tradizione e innovazione per il caseificio La Perla del Mediterraneo

Pasquale Colangelo, CEO de La Perla del Mediterraneo: "La nostra azienda ha sempre fatto innovazione in un settore considerato tradizionale. In realtà cambiano le esigenze dei consumatori, le abitudini alimentari, l'attenzione al cibo e alla salute. E cambiano i nostri prodotti".

L'azienda

La Perla del Mediterraneo è un caseificio che produce mozzarella di bufala e prodotti caseari di qualità a Paestum in provincia di Salerno. L'azienda nasce negli anni '80 come Cooperativa ma è negli anni '90 che, per volontà di Pasquale e Davide Colangelo, diventa l'attuale La Perla Del Mediterraneo. Successivamente i fratelli si dividono i compiti: Davide si occupa con passione dell'allevamento; Pasquale, forte della sua lunga esperienza come casaro nella storica cooperativa di allevatori bufalini 'La Perla', insieme con la moglie Gina, si dedica al caseificio. La prospettiva è restare saldamente ancorati alla tradizione e alla lavorazione artigianale, supportandola con le nuove conoscenze scientifiche e sistemi di produzione d'avanguardia. Oggi l'azienda, che utilizza solo latte proveniente da allevamenti rigorosamente selezionati della Piana del Sele, oltre a contare su una squadra di mastri casari d'eccellenza dispone di un attrezzato laboratorio scientifico coordinato da ricercatori universitari e di un modernissimo ed efficiente impianto di produzione. Nell'arco degli anni i prodotti caseari de La Perla del Mediterraneo si diffondono sul mercato italiano e sui mercati esteri (USA ed estremo Oriente). Nel tempo aumentano anche le tipologie di prodotti con latte di bufala, dalla mozzarella senza lattosio al formaggio fresco spalmabile, alla burrata, allo yogurt di latte intero di bufala, e poi la stracciata, il kefir, il burro e la ricotta, il budino e i dessert, sempre con latte di Bufala.

Il Caseificio "La Perla del Mediterraneo" è il capofila del progetto IABUPO - Integratori Alimentari da siero Bufalino per il trattamento di pazienti affetti da Patologie Oncologiche. Obiettivo è l'industrializzazione delle fasi produttive di un semi-preparato in polvere contenente molecole bioattive ottenute dal siero di caseificazione della Mozzarella di Rotala Campana, da impiegare come integratore alimentare funzionale nella dieta di pazienti affetti da patologie oncologiche. Tale siero,

Nome azienda La Perla del Mediterraneo

Settore: agroalimentare

Sito web: www.perladelmediterraneo.it



infatti, è stato ampiamente dimostrato contenere alcune proteine e una serie di peptidi bioattivi di notevole interesse per il trattamento alimentare dei pazienti.

L'idea in breve

Grazie alle nanotecnologie sviluppate dalla start up innovativa ACT4, La Perla del Mediterraneo si propone di arricchire alcuni prodotti del caseificio con molecole antiossidanti, utili per la salute. L'ingrediente nutraceutico è prodotto da ACT4, che con la sua tecnologia proprietaria permette di incapsulare -molecole anti-ossidanti in forma stabile all'interno di goccioline di olio rivestite con un sottilissimo packaging di polimero naturale biodegradabile che serve come protezione del principio attivo sia in fase di stoccaggio che durante il passaggio del tratto gastro intestinale.

La sua formulazione completamente naturale e in forma liquida consente una facile integrazione con prodotti alimentari liquidi del settore lattiero caseario ma anche con puree di frutta e verdura. Il vantaggio è poter assumere l'integratore antiossidante in una forma decisamente più piacevole rispetto alle capsule o alle compresse. Inoltre, la tecnologia ACT4 garantisce una elevata capacità di assorbimento del principio attivo grazie al rivestimento delle goccioline di olio che contengono il principio attivo stesso. Questo rivestimento da un lato aumenta la stabilità nel tratto gastro-intestinale e dall'altro, grazie alla sua adesione alla mucosa intestinale favorisce un aumento dei tempi di contatto e quindi dell'assorbimento del principio attivo.

Gli alimenti così trattati hanno un alto valore aggiunto, senza nulla perdere in gusto e qualità.

Ad oggi dopo alcune prove preliminari su scala di laboratorio condotte da ACT4, sono iniziati i test di validazione del prodotto miscelato a yogurt e ricotta, integrandoli con successo nella linea di produzione. Obiettivo del caseificio è fare un'innovazione concreta, in particolare nell'ambito degli alimenti funzionali.

Benefici

Il mercato degli alimenti funzionali e degli integratori è in grande ascesa e l'innovazione proposta da La Perla del Mediterraneo in collaborazione ACT4 entra in questo trend. I prodotti arricchiti da molecole antiossidanti possono essere utilizzati da sportivi che praticano intensa attività fisica, da persone anziane che tendono a ridurre i livelli di molecole endogene antiossidanti, e da tutte le persone con patologie che inevitabilmente vanno incontro ad una sovrapproduzione di molecole ossidanti che provocano danni alla cellula e di conseguenza agli organi. .

L'innovazione di ACT4 trova applicazione in questo caso per molecole antiossidanti, ma può essere utilizzata anche per altre molecole, veicolate nei cibi. Sono le nuove frontiere aperte dalle nanotecnologie. La Perla del Mediterraneo sta valutando l'opportunità di estendere l'innovazione ad altri prodotti del caseificio e di valutare canali di vendita alternativi.