



Padova, 29 maggio 2024

LATTE, IL CIBO DELLA SALUTE

Dalla stalla alla tavola, la filiera del benessere

L'occasione è quella della Giornata mondiale del latte l'1 giugno 2024, l'argomento è l'informazione che aiuta la salute: **a Villa Bolasco-Revedin a Castelfranco Veneto il 31 maggio alle ore 10 si tiene l'incontro *Latte, il cibo della salute*.**

L'iniziativa, promossa dal dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina dall'Università di Padova e la Latteria di Soligo, si pone come obiettivo la presentazione di alcune attività di ricerca svolte a livello di settore lattiero caseario del Veneto che hanno riguardato l'importanza del consumo di latte in termini di nutrizione e più in specifico sul ruolo fondamentale che questo ha nell'apporto di Iodio in una dieta sana ed equilibrata. Lo iodio è infatti un microelemento essenziale, necessario per il corretto funzionamento della ghiandola tiroidea e che deve essere introdotto attraverso gli alimenti. È bene quindi far conoscere il latte e le sue virtù, partendo dalla stalla fino al bicchiere in tavola, indirizzando così i consumatori a delle scelte più consapevoli.

L'Italia rappresenta il 9,5 % del totale delle consegne di latte europee ed esporta il 34,3 % del latte consegnato sotto forma di prodotti lattiero-caseari.

La produzione di latte e formaggio in Veneto rappresenta un settore di grande rilevanza economica e culturale per la regione. Il Veneto è tra le principali aree d'Italia per la produzione lattiero-casearia, grazie alla combinazione di una lunga tradizione agricola e condizioni climatiche favorevoli.

Il consumo medio di latte e formaggio in Veneto riflette la forte tradizione lattiero-casearia della regione e si distingue rispetto al contesto nazionale per alcune caratteristiche peculiari. In Veneto, il consumo pro capite di latte si attesta intorno ai 55 litri annui, leggermente superiore alla media nazionale, che è di circa 50 litri annui. Questo dato sottolinea l'importanza del latte nella dieta quotidiana dei veneti, che apprezzano il prodotto fresco e spesso lo utilizzano anche nella preparazione di numerose ricette tradizionali. **Il consumo di formaggio** in Veneto è significativamente elevato, con una media di circa 24 kg pro capite all'anno, rispetto alla media nazionale che si aggira intorno ai 20 kg.

Nel 2023, il Veneto ha prodotto circa 9 % del latte nazionale, con una produzione che supera i 12 milioni di quintali all'anno.

Le province di Treviso e Vicenza sono particolarmente note per la loro alta densità di aziende agricole specializzate nella produzione di latte. Queste aziende utilizzano sia metodi tradizionali che tecniche moderne per garantire un prodotto di alta qualità.

Il settore lattiero-caseario in Veneto non solo contribuisce significativamente al PIL regionale della produzione agricola (> 7 miliardi di euro), ma è anche un importante datore di lavoro. Si stima che oltre 15.000 persone siano impiegate direttamente o indirettamente in questo settore. Le aziende agricole venete stanno sempre più adottando pratiche sostenibili per ridurre l'impatto ambientale, migliorando la qualità del prodotto e preservando le risorse naturali.

Far conoscere il latte e le sue virtù, partendo dalla stalla fino al bicchiere in tavola, può indirizzare i consumatori a delle scelte alimentari più consapevoli per intraprendere abitudini virtuose a tutela della salute.

L'incontro è aperto al pubblico.

https://ilbolive.unipd.it/sites/default/files/2024-05/Locandina_Convegno31maggio2024.pdf