

# STUDIO IGIENICO-SANITARIO SU LATTE DI CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO

## ***STUDY OF HYGIENIC QUALITY OF BIONDA DELL'ADAMELLO GOAT MILK***

Valnegri L., Franzoni M., Peduzzi P.<sup>1</sup>, Antoniazzi V., Soncini G.  
Dipartimento VSA – Università degli Studi di Milano

<sup>1</sup>Dipartimento di Prevenzione Veterinario – ASL di Vallecamonica-Sebino

### **SUMMARY**

The objective of the study was to determine the microbiological and hygienic quality of milk of Bionda dell'Adamello goats. Forty-three samples of bulk untreated goats' milk and 42 milk-filter samples, obtained from six farms, were analysed. The results showed the absence of *Listeria* spp. in all the milk and milk-filter samples. Considerable differences were observed in terms of milk hygiene (related to total coliforms, *E. coli* and plate count at 30°C) as the microbiological quality of the milk from only half (3/6) of the farms resulted satisfactory. This finding provides that the ideal way of using the milk of Bionda dell'Adamello goats is producing cheese matured for more than 60 days, as the typical cheese Fatulì.

### **KEYWORDS**

Bionda dell'Adamello goat, milk quality

La Bionda dell'Adamello è una razza caprina autoctona dell'Arco Alpino, a limitata diffusione e a rischio d'estinzione (consistenza stimata di circa 4.000 capi), la cui massima concentrazione è in Valle Canonica (Bs). L'allevamento è prevalentemente di tipo semi-estensivo, dove il latte (media di 300 kg/capo per lattazione) viene sfruttato, dopo lo svezzamento dei capretti, per la caseificazione(1). Il "Fatulì della Val Savioire" (presidio Slow Food dal 2007) è il principale prodotto caseario ottenuto dal solo latte crudo di capra Bionda dell'Adamello. Lo scopo del presente lavoro è stato quello di valutare lo stato igienico-sanitario di campionature di latte crudo massale di capra Bionda dell'Adamello, destinato alla trasformazione, e indagare la presenza di *Listeria* spp. nei corrispondenti filtri di mungitura(2). Sono stati analizzati 43 campioni di latte massale di capra Bionda dell'Adamello e 42 campioni di filtro di mungitura, prelevati, per un periodo di 3 mesi, presso 6 diversi allevamenti situati in Valle Camonica (BS). Dai risultati dello studio è emerso che, per tutti gli allevamenti oggetto di indagine, non sussiste la presenza di *Listeria* spp., ed in particolar modo di *L. monocytogenes*, nei campioni di latte e filtro di mungitura

esaminati. L'assenza di tale microrganismo patogeno rappresenta un aspetto positivo, considerando che il latte di capra Bionda dell'Adamello viene destinato alla caseificazione senza essere sottoposto ad alcun trattamento termico atto ad eliminare eventuali contaminanti batterici. Ciò nonostante, è stato possibile attribuire solo alla metà (3/6) degli allevamenti esaminati una qualità microbiologica del latte soddisfacente (coliformi totali <1.000 ufc/ml; *E. coli* ≤10 ufc/ml; tenore in germi a 30°C ≤500.000 ufc/ml). I restanti allevamenti hanno presentato caratteristiche microbiologiche del latte non sempre soddisfacenti, il che è probabilmente riconducibile, secondo le osservazioni fatte in loco, soprattutto ad una cattiva gestione delle operazioni di mungitura. In considerazione del fatto che il latte prodotto da tutti gli allevamenti indagati è destinato alla sola trasformazione, dai risultati dello studio si può evincere che la produzione di formaggio con maturazione e/o stagionatura superiore a 60 giorni, quale il Fatulì (formaggio tipico che prevede un processo di affumicatura ed una stagionatura protratta anche fino a sei mesi), rappresenta l'impiego ideale del latte di capra

Bionda dell'Adamello in una siffatta situazione.

## **BIBLIOGRAFIA**

1. Brambilla L.A. (1997). La capra Bionda dell'Adamello: alla riscoperta di una micro popolazione dell'arco alpino lombardo. *L'allevatore* 21, 14;
2. Soncini G., Valnegri L. (2005). Analysis of bulk goats' milk and milk-filters from Valtellina and Valchiavenna (Lombardy Prealps) for the presence of *Listeria* spp. *Small Ruminant Research*, 58, 143-147.