

**Le nuove
TENDENZE**

GLI ALLEVAMENTI

La riscoperta parte da Fagagna, Colloredo e Fraforeano di Ronchis



GLI IMPIEGHI

Dal latte per cosmesi e alimentazione alle terapie di rieducazione

Paola Treppo

UDINE

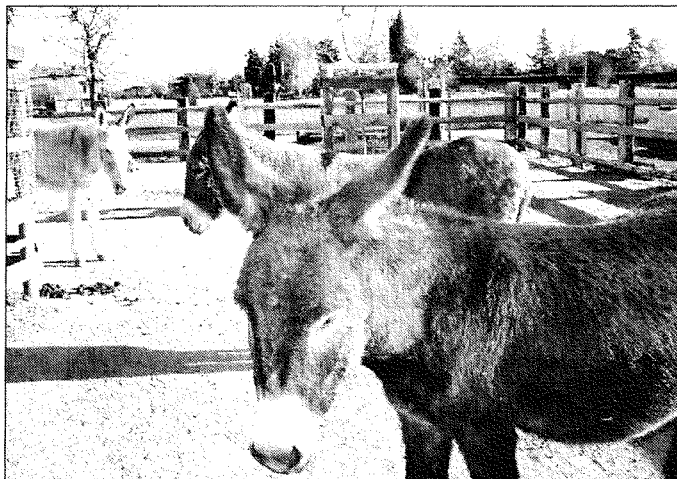
Alllevare asine per produrre latte da impiegare per uso alimentare umano e nel campo della cosmetica. Ma anche per organizzare incontri didattici, attività assistite per bambini che soffrono di particolari problematiche, per animare gruppi di ragazzi del Csre (Centri socio-riabilitativi educativi), alunni delle scuole, per promuovere passeggiate nel verde, trekking e fine settimana da passare in relax nel verde sotto le stelle.

Questi gli obiettivi della neonata cooperativa sociale agricola mista "Atòr dal mus" che da pochissimi giorni dispone anche di una sede nel capoluogo di Fagagna, al 18 di via Nuova Olanda. Fondata da tre soci, Laura, Mirella e dal presidente Roberto, conta anche un membro svantaggiato, Francesco e accoglierà presto nuove adesioni.

La realtà, contattabile direttamente in sede o all'indirizzo di posta elettronica coop.adm@email.it (presto sarà attivo anche un sito internet), nasce dall'esperienza dell'associazione "Amici di Totò", nata circa 5 anni fa e attiva a Colloredo di Monte Albano, al 17 di via Ippolito Nievo.

"Amici di Totò" promuove l'onoterapia che impiega il simpatico animale come strumento terapeutico e che si concretizza in un complesso di tecniche di educazione e rieducazione; tecniche che mirano a ottenere il superamento di danni sensoriali, motori, cognitivi, affettivi e comportamentali.

Fuori da ogni stereotipo, infatti, il somaro è intelligente, volenteroso e disponibile. La coop e l'associazione lavoreranno a



La rivincita dell'asino

NELLA STORIA

Virtù note fin dai tempi di Poppea a Cleopatra

UDINE - (pt) Chi non ricorda le ambizioni di bellezza di Cleopatra e quelle di Poppea che, con le loro abitudini ampiamente documentate dagli storici del tempo, mettono in risalto le proprietà del latte d'asina? Plinio, tra Roma e Atene, diffuse ricette per preparare pozioni-un-

guenti a base di cipolla, piante palustri e latte di asina, considerandolo un liquido particolarmente curativo. Bisognerà attendere il Rinascimento, però, per un primo riconoscimento scientifico del latte d'asina da parte dei saggi del tempo.

stretto contatto. "Atòr dal mus" parte con 20 asine che in parte arrivano dall'associazione e in parte da privati. Il latte di questo mammifero è tra quelli ritenuti più vicini, come composizione, a quello umano materno; può essere quindi impiegato per l'alimentazione dei neonati che sono intolleranti al latte di mucca o di capra, per

mamme che non possono allattare. L'obiettivo di "Atòr dal mus", che va ad arricchire la già fitta e attiva rete sociale del Fagagnese, è anche quello di creare un grande orto biologico, da coltivare senza impiego di prodotti chimici e di sintesi. «Stiamo muovendo i primi passi - dicono i soci - ma siamo molto fiduciosi». In Friuli sono

veramente poche le aziende che si occupano di latte d'asina. Oltre alle neonata cooperativa di Fagagna, è attiva l'azienda di Ilaria Di Betta, a Fraforeano di Ronchis, nella Bassa friulana. La realtà ha instaurato una collaborazione col Dipartimento di Scienze animali dell'Università di Udine, con la Clinica pediatrica universitaria udine-

se e con l'Associazione degli allevatori. Attiva a Ronchis, conta un'ottantina di asine ed è condotta da Ilaria, una giovane imprenditrice che porta avanti l'investimento voluto dal padre, Giannino.

Col latte d'asina si riduce a livelli molto bassi il rischio di allergie o intolleranze permettendo al bambino lo sviluppo di un sistema immunitario completo, senza correre il rischio di deficienze nutrizionali e reazioni allergiche proprie dei più comuni tipi di latte e derivati.

Grazie alla marcata presenza di lattosio nel latte di asina si ha la garanzia di una valida mineralizzazione delle ossa del bambino durante le fasi della crescita. Oltre all'utilizzo per i bambini, il latte d'asina è indicato per le persone debilitate o anziane, che grazie alle sostanze probiotiche presenti nella composizione del latte traggono benefici per l'assorbimento intestinale del calcio, prevenendo l'osteoporosi che si accentua in età avanzata, e il giusto equilibrio fisico. Si tratta, del resto, di un prodotto "antico", che l'uomo ha sempre utilizzato.

Non ci sono documenti che indicano il momento in cui s'è iniziato a mungere le asine, ma si presume che l'attività abbia avuto origine con la nascita dell'allevamento di asini. Le più antiche testimonianze storiche che documentano la presenza di allevamenti asinini sono raffigurazioni su bassorilievi, risalenti al 2500 a.C., ritrovate in Egitto.



La rivincita dell'asino

Paola Treppo

UDINE

Allevere asine per produrre latte da impiegare per uso alimentare umano e nel campo della cosmetica. Ma anche per organizzare incontri didattici, attività assistite per bambini che soffrono di particolari problematiche, per animare gruppi di ragazzi del Csre (Centri socio-riabilitativi educativi), alunni delle scuole, per promuovere passeggiate nel verde, trekking e fine settimana da passare in relax nel verde sotto le stelle.

Questi gli obiettivi della neonata cooperativa sociale agricola mista "Atòr dal mus" che da pochissimi giorni dispone anche di una sede nel capoluogo di Fagagna, al 18 di via Nuova Olanda. Fondata da tre soci, Laura, Mirella e dal presidente Roberto, conta anche un membro svantaggiato, Francesco e accoglierà presto nuove adesioni.

La realtà, contattabile direttamente in sede o all'indirizzo di posta elettronica coop.adm@email.it (presto sarà attivo anche un sito internet), nasce dall'esperienza dell'associazione "Amici di Totò", nata circa 5 anni fa e attiva a Colloredo di Monte Albano, al 17 di via Ippolito Nievo. "Amici di Totò" prom u o v e l'onoterapia che impiega il simpatico animale come strumento terapeutico e che si concretizza in un complesso di tecniche di educazione e rieducazione; tecniche che mirano a ottenere il superamento di danni sensoriali, motori, cognitivi, affettivi e comportamentali.

Fuori da ogni stereotipo, infatti, il somaro è intelligente, volenteroso e disponibile. La coop e l'associazione lavoreranno a

stretto contatto. "Atòr dal mus" parte con 20 asine che in parte arrivano dall'associazione e in parte da privati. Il latte di questo mammifero è tra quelli ritenuti più vicini, come composizione, a quello umano materno; può essere quindi impiegato per l'alimentazione dei neonati che sono intolleranti al latte di mucca o di capra, per

mamme che non possono allattare. L'obiettivo di "Atòr dal mus", che va ad arricchire la già fitta e attiva rete sociale del Fagagnese, è anche quello di creare un grande orto biologico, da coltivare senza impiego di prodotti chimici e di sintesi.

«Stiamo muovendo i primi passi - dicono i soci - ma siamo molto fiduciosi». In Friuli sono veramente poche le aziende che si occupano di latte d'asina. Oltre alle neonate cooperative di Fagagna, è attiva l'azienda di Ilaria Di Betta, a Fraforeano di Ronchis, nella Bassa friulana. La realtà ha instaurato una collaborazione col Dipartimento di Scienze animali dell'Università di Udine, con la Clinica pediatrica universitaria udinese-

un sistema immunitario completo, senza correre il rischio di deficienze nutrizionali e reazioni allergiche proprie dei più comuni tipi di latte e derivati.

Grazie alla marcata presenza di lattosio nel latte di asina si ha la garanzia di una valida mineralizzazione delle ossa del bambino durante le fasi della crescita. Oltre all'utilizzo per i bambini, il latte d'asina è indicato per le persone debilitate o anziane, che grazie alle sostanze probiotiche presenti nella composizione del latte traggono benefici per l'assorbimento intestinale del calcio, prevenendo l'osteoporosi che si accentua in età avanzata, e il giusto equilibrio fisico. Si tratta, del resto, di un prodotto "antico", che l'uomo ha sempre utilizzato.

NELLA STORIA

Virtù note fin dai tempi di Poppea a Cleopatra

UDINE - (pt) Chi non ricorda le ambizioni di bellezza di Cleopatra e quelle di Poppea che, con le loro abitudini ampiamente documentate dagli storici del tempo, mettono in risalto le proprietà del latte d'asina? Plinio, tra Roma e Atene, diffuse ricette per preparare pozioni-un-

guenti a base di cipolla, piante palustri e latte di asina, considerandolo un liquido particolarmente curativo. Bisognerà attendere il Rinascimento, però, per un primo riconoscimento scientifico del latte d'asina da parte dei saggi del tempo.

se e con l'Associazione degli allevatori. Attiva a Ronchis, conta un'ottantina di asine ed è condotta da Ilaria, una giovane imprenditrice che porta avanti l'investimento voluto dal padre, Giannino.

Col latte d'asina si riduce a livelli molto bassi il rischio di allergie o intolleranze permettendo al bambino lo sviluppo di

Non ci sono documenti che indicano il momento in cui s'è iniziato a mungere le asine, ma si presume che l'attività abbia avuto origine con la nascita dell'allevamento di asini. Le più antiche testimonianze storiche che documentano la presenza di allevamenti asinini sono raffigurazioni su bassorilievi, risalenti al 2500 a.C., ritrovate in Egitto.