



FRIULI INNOVAZIONE La bevanda probiotica nasce da un brevetto di un'azienda del parco scientifico

Sugli scaffali il nuovo yogurt made in Friuli

Riccardo De Toma

UDINE

È targata Friuli Innovazione la nuova linea di prodotti "probiotici" lanciata in tutti i negozi a marchio Coop. Si tratta di uno yogurt (Eukappa) e di un integratore alimentare a base di latte fermentato (Eufyr), entrambi nati dallo sfruttamento di un brevetto depositato nel 1999 da un'azienda di ricerca friulana, la Turval di Alessandro Turello, attiva dagli anni Ottanta e oggi insediata nel parco tecnologico Luigi Danie-

li. Si tratta di prodotti di nuova generazione, perché utilizzano un principio attivo composto da lievito lattico e non da batteri o fermenti lattici, il che consente un'azione efficace di riequilibrio della flora intestinale

anche in concomitanza di terapie antibiotiche. Il frutto di una ricerca avviata alla fine degli anni Ottanta dalla Turval, studiando le proprietà del kefir, la bevanda caucasica a base di latte fermentato. Brevettato nel 1999, il principio ha avuto le sue prime applicazioni industriali nella produzione destinata al mercato zootecnico. Le successive sperimentazioni scientifiche, cui ha contribuito anche l'Università di Udine, hanno portato a questo ulteriore salto di qualità, con l'utilizzo del lievito per la produzione di yogurt e integratori alimentari destinati al consumo.

Il passo finale è arrivato dopo l'ingresso in campo di Coop Consumatori Nordest, che ha creduto nella possibile applicazione su larga scala del principio attivo, convincendo tutta la rete di Coop Italia a scommettere sul lievito lattico brevettato e sperimentato in

Friuli. «È il successo di un territorio e la dimostrazione delle potenzialità dell'innovazione, anche se richiedono tempo», commenta la presidente di Friuli Innovazione Cristina Compagno, e sul «radicamento del marchio Coop» nel territorio insiste anche il vicepresidente di Coop Nordest Roberto Sgavetta.

Ma le possibilità di sfruttamento del brevetto di Turval, una realtà di 8 ricercatori e oltre 2 milioni di fatturato, non si fermano all'industria alimentare e ai confini nazionali. Grazie anche alla partnership con la multinazionale del lievito AbMauri, le applicazioni coinvolgono anche il settore zootecnico, parafarmaceutico e del cibo per animali. Tra i contratti in corso anche quello con la multinazionale statunitense Purina.

© riproduzione riservata

**COOP** Roberto Sgavetta