

18 Marzo 2019

Azienda agricola Tre Comuni

Le dolci virtù dello Yogurt di bufala Tre Comuni: quando il benessere degli animali diventa un must

Cremoso e a basso contenuto di lattosio, nasce in terra veneta dove l'azienda agricola Tre Comuni si occupa dell'intera filiera. Ne abbiamo parlato con il responsabile qualità Miscel Minato



Veneto

Il latte migliore è quello delle bufale felici. Su questo non ha dubbi **Miscel Minato**, responsabile qualità dell'**Azienda agricola Tre Comuni** [1] che, da oltre venticinque anni, è impegnata nell'allevamento di questi dolci bovini nel pieno rispetto del **benessere animale**. Non solo: l'azienda familiare con sede a Istrana (Treviso) si occupa infatti di un'intera filiera che, dai pascoli, giunge alla realizzazione di svariati prodotti caseari esclusivamente con latte di bufala. Un progetto che affonda le radici in un viaggio in Campania e nella lunga tradizione di famiglia legata agli allevamenti. Per saperne di più della prassi e la filosofia Tre Comuni, abbiamo chiesto a Miscel di parlarci delle virtù di un loro "freschissimo": lo **yogurt di bufala**.

"Si tratta di uno yogurt fatto con solo latte di bufala, naturalmente dolce, cremoso e dal colore candido" ha spiegato Miscel, chiarendo che "le sue proprietà nutritive, unite al **basso contenuto di lattosio**, lo rendono molto **digeribile**". È un alimento ricco di proteine che fornisce inoltre "una buona dose di vitamine e sali minerali, assorbiti con facilità dall'organismo grazie anche all'azione dei **fermenti lattici**". Uno yogurt di pregio, dunque, proposto al naturale o con l'aggiunta di marmellata di frutta, e che "tra l'altro" sembra avere proprietà anti-invecchiamento. Ma a rendere unica questa specialità è soprattutto il **processo produttivo** che (come per gli altri prodotti Tre Comuni) segue una filiera curata nel minimo dettaglio: "Dal fieno alla mungitura, passando per la trasformazione, fino allo yogurt finito".

Racconta Miscel: "Al momento abbiamo circa 800 bufale che **pascolano libere** nei nostri territori e crescono senza mangimi artificiali". Il benessere animale è infatti una priorità di Tre Comuni. "Curiamo quest'aspetto al cento per cento: abbiamo un'equipe composta da veterinari, nutrizionisti e tecnici che si occupano di ogni

singolo passaggio della vita delle bufale?. Anche perché questo consente di crescere animali più longevi, meno stressati e quindi con un **latte di migliore qualità**? assicura. Ci teniamo a curare ogni particolare? ha concluso infine - certo: occorre continuare a migliorarsi e per questo stiamo proseguendo lungo questa strada facendo anche nuove ricerche?.

Links

[1] <http://www.trecomuni.it/>