

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/>