

EQUIMILK, IL LATTE DI CAVALLA alleato del microbiota

Ricco di lisozima e lattoferrina naturali, è sul mercato italiano dal 2018 grazie a Tatjana Falconi, fondatrice dell'unica azienda che lo produce. Per le proprietà riequilibratrici della flora intestinale e immunostimolanti, ha diversi impieghi come integratore alimentare

di

Daniele Colombo - @daniele_colombo



Un progetto pionieristico quello del latte di cavalla, che nel 2018 è arrivato sul mercato italiano. Nel nostro Paese è stato lanciato da Tatjana Falconi, medico veterinario specializzato in medicina sportiva dei cavalli e di elevata professionalità. Le sue consulenze sono richieste in Italia e all'estero, in particolare per la laser terapia riabilitativa nei cavalli. Tanto che tiene corsi di formazione per i colleghi in Italia e in diversi Paesi, come Francia, Paesi Bassi, Regno Unito ed Emirati Arabi. Anche in collaborazione con alcune università.

Relativamente all'attività di produzione di latte di cavalla per uso alimentare umano, è stata recentemente invitata a un convegno in Franciacorta a parlare di fake news sul latte, con il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, e l'assessore regionale all'agricoltura Fabio

Rolfi. Lo stesso ministro dell'Agricoltura e Turismo, Gianmarco Centinaio, ha voluto conoscere più da vicino questo progetto, apprezzandone l'iniziativa e la novità. Tatjana Falconi ha fondato Equimilk, unica azienda italiana che produce latte di cavalla a Vobarno (Bs). L'allevamento delle 18 cavalle di razza avelignese (o Haflinger) è di proprietà e seguito dalla cooperativa sociale Ai Rucci e Dintorni. Produzione e confezionamento sono affidati a una cooperativa di inserimento lavorativo, Sentieri e Verbena solidali. Il prodotto viene commercializzato crudo e congelato, con bollino CE. Questa innovazione, presentata alle ultime edizioni di Cibus e a Golosaria, ha riscosso grande attenzione nel mondo B2B per gli utilizzi trasversali. La composizione è la più simile al latte materno. Nei Paesi del Nord, come la Germania, viene



Erboristerie, ma non solo

“Abbiamo cominciato a diffondere il prodotto in alcune gelaterie locali, erboristerie e caseifici -fa sapere la fondatrice-. Mi piacerebbe vedere il nostro prodotto anche nella gdo. Abbiamo la possibilità di triplicare la produzione in breve tempo. Oggi mungiamo le cavalle una sola volta al giorno, ma possiamo farlo più volte e aumentare il numero dei capi”.

commercializzato da oltre 40 anni.

“Il latte equino ha un elevato contenuto di due enzimi, lisozima e lattoferrina -spiega la dottoressa Tatjana Falconi-, che hanno grande capacità antivirale e antibatterica. A livello intestinale aiutano a regolare il microbiota e combattono i patogeni, risultando efficaci anche contro la *Listeria monocytogenes* e lo *Staphylococcus aureus*. Contiene, poi, alte quantità di beta-lattosio, il substrato ideale per la crescita dei lattobacilli buoni per l'intestino e alta percentuale di IgA e IgM, immunoglobuline che proteggono la mucosa intestinale. Contiene pochissimi grassi, sotto l'1%, di cui in prevalenza omega-3 e omega-6. Ha, inoltre, la più alta concentrazione di vitamina C che possiamo trovare nel latte, 15mg/100ml a fronte di 1mg/100ml del latte bovino, ovino e caprino”. Il prodotto è catalogabile come prebiotico. Interessa all'industria farmaceutica, che potrebbe utilizzarlo (liofilizzato o in capsule) come integratore alimentare per l'effetto riequilibratore metabolico e stimolatore del sistema immunitario. “Essendo il più simile al latte umano, nel 95 % dei casi non dà problemi di allergie a chi li ha per il latte vaccino. Anche perché ha pochissime

In cerca di un'azienda farmaceutica

Il prodotto ha grandi potenzialità per la salute e va conosciuto. Ha utilizzi in un ampio ventaglio di patologie e può essere utile nel migliorare la qualità di vita di molte persone che soffrono di patologie croniche difficili da gestire. “Oltre all'uso come integratore alimentare, potrebbe essere interessante sviluppare un prodotto in capsule, magari legato a qualche altro prodotto vegetale. Ed essere sfruttato nell'ambito della cosmesi. Sono stata anche a Sana (il Salone Internazionale del biologico e del naturale), per promuoverlo come ingrediente per prodotti cosmetici naturali, di riconosciuta efficacia per ridurre i segni dell'invecchiamento e le problematiche dermatologiche associate a psoriasi e dermatiti atopiche”.

caseine e in una forma diversa da quelle bovine. Per la presenza di beta-lattosio, di norma non dà disturbi neppure a chi è intollerante al

lattosio. Abbiamo riscontrato i maggiori benefici nelle malattie della pelle – afferma –, in particolare per la psoriasi, anche nelle forme più gravi: i risultati si hanno già dopo pochi giorni con riduzione delle macchie, prurito e dolore e maggiore dinamicità. È poi indicato in tutte le patologie gastroenteriche, dalle ulcere gastriche a quelle duodenali, ma anche per chi ha il morbo di Crohn o è sottoposto a chemioterapia. E in caso di patologie epatiche e pancreatiche, per diarree croniche difficili da gestire con probiotici, anche negli anziani. Sembra utile anche per patologie legate all'immunodepressione. In generale è un ottimo ricostituente”. Il latte di cavalla Equimilk viene spedito in 24 ore: fresco, congelato a -20°C e non pastorizzato, per mantenere le proprietà nutritive. La shelf-life è di un anno, conservato nel congelatore. Prima di essere consumato deve essere scongelato a bagnomaria alla temperatura massima di 37-40°C o in frigo a +4 per 12 ore. Viene venduto in bottigliette da 250ml, la dose giornaliera raccomandata, al costo di 4,5 euro al dettaglio. La cura indicata è di almeno un mese continuativo. Il sapore è gradevole, quasi neutro e leggermente dolce, simile alle bevande di riso, con retrogusto di cocco e mandorla. 🍷