



E
U
P
I
L
I
O
-
U
n
p
r
o
d
o
t
t
o
u
n
i
c
o

, innovativo e soprattutto salutare. E' questa la novità che è stata presentata durante la conferenza stampa di Agrinatura 2014, che si è tenuta proprio all'Azienda agricola Sant'Anna di Eupilio, dove i Paleari ricercano e producono un latte speciale, ricco di Omega3 .

Produrre latte e i suoi derivati quali formaggi, gelati e yogurt, esclusivamente per mezzo di un razionamento alimentare di origine naturale e vegetale con un buon contenuto di omega 3, un buon rapporto omega 6 e omega 3 e con un alto contenuto di CLA (Acido Linoleico Coniugato): questa la mission dell'azienda.



“L’azienda è stata fondata dal mio bis nonno - ha spiegato **Tommaso Paleari** - Noi abbiamo sempre cercato di innovarci e da qualche anno non vendiamo più il nostro latte alla grande distribuzione. Dal 2007 abbiamo iniziato a erogare il nostro latte dalle apposite macchinette ma volevamo di più. Così è nata l’idea di inserire l’omega 3 nell’alimentazione delle vacche così da rendere migliore il prodotto che arriva al consumatore”.

L’idea è stata portata avanti con lo specialista **Lucio Zanini**, che ha curato nei dettagli l’alimentazione delle mucche dell’azienda di Eupilio: “Si tratta di fieno di prato stabile polifita, mangime a base di cereali, farina a estrazione di soia e di girasole, integrazione minerale e vitaminica; farina di mais; seme di lino estruso e la pratica del pascolo in alcuni periodi dell’anno.

Un prodotto innovativo e unico, che nasce proprio nella piccola azienda di Eupilio.