

Riscoprendo il latte d'asina: un allevamento di nicchia in Friuli Venezia Giulia

Maria Andreea Androasca

Servizio di statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale

Fin dalla sua domesticazione, avvenuta circa 5000 anni fa, l'asino (*Equus asinus*) è stato principalmente impiegato come animale da soma e da sella, giocando un ruolo chiave nel trasporto e nell'agricoltura. Nel corso dei millenni, l'asino è stato utilizzato principalmente in attività legate al lavoro. Tuttavia, alla fine del XX secolo, ha acquisito una nuova rilevanza, venendo coin-

volto in progetti di *pet-therapy* e "ono-didattica" per bambini sia con che senza disabilità. Nel XXI secolo è stato rivalutato anche per un utilizzo antico, ovvero il valore del suo latte, che ha scopi alimentari e terapeutici^[1].

Le proprietà terapeutiche del latte d'asina erano già conosciute nell'antichità e venivano menzionate da figure come Ippocrate e Plinio il Vecchio. Veniva considerato un rimedio per varie malattie, inclusi disturbi epatici, ulcere e asma^[2]. L'uso cosmetico del latte d'asina ha radici leggendarie, con figure storiche come Cleopatra che lo utilizzavano per mantenere la pelle fresca e luminosa. Nel Rinascimento, vennero effettuate le prime osservazioni scientifiche su questo latte. Francesco I di Francia, su suggerimento dei suoi medici, lo utilizzò per favorire la guarigione da una malattia. Sulla base dell'esperienza di Francesco I, gli asini cominciarono a essere allevati vicino agli ospedali^[3]. Nel XIX secolo, il latte d'asina venne impiegato con successo negli orfanotrofi francesi, dimostrando benefici sulla crescita infantile rispetto al latte vaccino^[4]. Tuttavia, nel XX secolo, con l'avvento della meccanizzazione, gli asini persero la loro rilevanza come animali da lavoro, portando a un declino nella popolazione asinina e nella memoria dell'utilità del suo latte. Sebbene nell'ex Unione Sovietica e in Mongolia sia rimasta la tradizione di consumare il latte d'asina proprio per le sue proprietà terapeutiche, solo recentemente la comunità scientifica ha riscoperto il potenziale di questo latte e ha iniziato a studiarne ulteriormente le possibili applicazioni^[3].

La popolazione globale di asini nel 2019 è stata stimata a circa 50,5 milioni di capi, con la maggioranza in Africa (60,6%), seguita dall'Asia (26,2%) e Centro/Sud America



(12%). I principali paesi in termini di popolazione asinina sono l'Etiopia, il Sudan, il Pakistan, il Ciad e il Messico. Gli asini si sono adattati con successo ad ambienti ostili e a foraggi di bassa qualità, diffondendosi soprattutto nelle zone aride e semiaride.

Nelle nazioni in via di sviluppo, dove risiede il 74% della popolazione asinina globale, molti animali vengono impiegati per il lavoro agricolo e il trasporto^[5]. In queste regioni colpite dalla denutrizione, il latte d'asina potrebbe rappresentare un'importante fonte di nutrimento di origine animale, particolarmente utile per i gruppi più vulnerabili. Nei paesi sviluppati, la presenza di asini è concentrata nelle aree montuose e marginali, dove l'allevamento di asine da latte è considerato un'attività redditizia, con implicazioni sia nel settore alimentare sia in quello non alimentare (es. cosmetico), e fa parte dello sviluppo sostenibile delle aree rurali di molti Paesi Mediterranei, come Italia, Grecia, Cipro^[6]. Tuttavia, la consapevolezza dei consumatori sulle proprietà del latte d'asina e sulla sua disponibilità locale è limitata a causa di carenze comunicative^[7].

La composizione nutrizionale del latte d'asina

Il latte d'asina è considerato una buona alternativa al latte umano, soprattutto per i lattanti con allergie alle proteine del latte vaccino, per la sua particolare composizione chimica (nutrienti e composti bioattivi), appetibilità e tollerabilità clinica. La presenza di composti bioattivi e le sue potenziali attività antimicrobiche, antiossidanti, antidiabetiche, antinfiammatorie e immunomodulatorie, lo rendono particolarmente

adatto all'utilizzo da parte di anziani, neonati e immunodepressi^[8].

I principali componenti del latte d'asina includono grassi, proteine, carboidrati, minerali e vitamine, con notevoli differenze rispetto al latte di altre specie (Tab. 1). Le proteine totali sono presenti in quantità ridotta rispetto agli altri componenti. Queste sono caratterizzate da una significativa percentuale di sieroproteine, che costituiscono il 35-50% della frazione azotata. Le proteine del siero come β -lattoglobulina, α -lattalbumina, immunoglobuline, lattoferrina, lisozima e lattoperossidasi svolgono ruoli chiave nell'immunità neonatale e nell'attività antibatterica^[4].

Il lattosio, quantitativamente simile al latte umano, fornisce galattosio, cruciale per lo sviluppo neonatale e la salute cerebrale^[9]. Gli oligosaccaridi, sebbene siano state condotte ricerche limitate, hanno potenziali benefici probiotici e antimicrobici^[10]. La frazione lipidica mostra globuli di grasso di dimensioni ridotte ($\approx 2\mu\text{m}$), consentendo una maggiore digeribilità^[11]. Il profilo degli acidi grassi è simile al latte umano, con livelli significativi di acidi grassi essenziali e bassi contenuti di saturi. Il latte d'asina presenta una composizione minerale simile al latte materno, con livelli elevati di calcio e fosforo. Tuttavia, le concentrazioni di oligoelementi come ferro, rame e selenio sono inferiori rispetto al latte umano^[12].

L'allevamento dell'asina da latte in Fvg: opportunità e sostenibilità

In Friuli Venezia Giulia, al 31 dicembre 2022, si contavano ben 766 allevamenti di asini, di cui solo 3 erano dedicati all'allevamento delle

Tabella 1:
Composizione nutrizionale
e valori di pH nelle diverse
tipologie di latte.

COMPONENTI %	ASINO	BOVINO	UMANO
Solidi totali	8,8 – 11,7	12,5 – 13,0	11,7 – 12,9
Grasso	0,3 – 1,8	3,5 – 3,9	3,5 – 4,0
Lattosio	5,8 – 7,4	4,4 – 4,9	6,3 – 7,0
Cenere	0,3 – 0,5	0,7 – 0,8	0,2 – 0,3
Proteine totali	1,5 – 1,8	3,1 – 3,8	0,9 – 1,7
Caseina	0,64 – 1,03	2,46 – 2,80	0,32 – 0,42
Proteine del siero	0,49 – 0,80	0,55 – 0,70	0,68 – 0,83
pH	7.0 – 7.2	6.6 – 6.8	7.0 – 7.5

Fonti: Fantuz et al. ^[4], Aspri et al. ^[8]

asine da latte^[13]. Questo dato, apparentemente marginale, cela un potenziale economico e ambientale che merita attenzione e promozione. In questo contesto, è importante ricordare che nel 2021 è stata presentata alla Camera dei Deputati una proposta di legge per la promozione e la valorizzazione della filiera del latte d'asina, indicando chiaramente la volontà di sostenere questo settore.

L'allevamento dell'asina da latte può rappresentare una valida diversificazione per le aziende agricole della regione. Questa attività offre non solo un prodotto di pregio, ma anche la possibilità di ampliare le fonti di reddito per gli agricoltori. La diversificazione è una strategia chiave per affrontare le sfide del mercato agricolo e garantire la sostenibilità economica delle aziende.

FONTI

- [1] Cunsolo V., Saletti R., Muccilli V., Gallina S., Di Francesco A., Foti S., (2017). Proteins and bioactive peptides from donkey milk: The molecular basis for its reduced allergenic properties. *Food Research International*, 99, 41 – 57.
- [2] Mansueto P., Iacono G., Taormina G., Seidita A., D'Alcamo A., Adragna F., Randazzo G., Carta M., Rini G., Carroccio A., (2013). Ass's milk in allergy to cow's milk protein: A review. *Acta Medica Mediterranea*, 29, 153 – 160.
- [3] Paolicelli F., (2005). Impiego del latte di asina in campo medico, alimentare e cosmetico. *Atti "Primo convegno nazionale sull'asino"*, Grosseto: 1 – 6.
- [4] Fantuz F., Salimei E., Papademas P., (2016). Macro-and micronutrients in non-cow milk and products and their impact on human health. *Non-Bovine Milk and Milk Products*, 209 – 261.
- [5] FAOSTAT. 2021. FAO Statistics Division. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QA>.
- [6] Papademas P., Aspri M., Malissiova E., Fantuz F.E., Salimei E., (2022). Donkey milk. *Encyclopedia of Dairy Sciences*, 3rd ed., 522 – 529.
- [7] Miraglia N., Salimei E., Fantuz F., (2020). Equine milk production and valorization of marginal areas – a review. *Animals*, 1, 353.
- [8] Aspri M., Bozoudi D., Tsaltas D., Hill C., Papademas P., (2017). Raw donkey milk as a source of *Enterococcus* diversity: Assessment of their technological properties and safety characteristics. *Food Control*, 73, 81 – 90.
- [9] Coelho A.I., Berry G.T., Rubio-Gozalbo M.E., (2015). Galactose metabolism and health. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, 18, 422 – 427.
- [10] Barile D., Rastall R.A., (2013). Human milk and related oligosaccharides as prebiotics. *Current Opinion in Biotechnology*, 24, 214 – 219.
- [11] Martini M., Salari F., Altomonte I., (2016). The macrostructure of milk lipids: The fat globules. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56, 1209 – 1221.
- [12] Gastaldi D., Bertino E., Monti G., Baro C., Fabris C., Lezo A., Medana C., Baiocchi C., Mussap M., Galvano F., (2010). Donkey's milk detailed lipid composition. *Frontiers in Bioscience*, 2, 537 – 546.
- [13] BDN (Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica). https://www.vetinfo.it/j6_statistiche.