Latte, berlo crudo e in sicurezza è il risultato di moderne tecnologie

Convegno di Slow Food dopo il recente attacco mediatico contro i distributori automatici

POLLENZO – La recente bufera mediatica scatenata sul latte crudo ha causato ingenti perdite agli allevatori che su di esso avevano investito, creando un ingiustificato allarme e un diffuso disorientamento tra i consumatori.

Il punto sulla situazione è stato fatto il 28 gennaio scorso da ricercatori, nutrizionisti, produttori ed esperti del settore in un convegno dal titolo *Latte: la cruda verità. Il latte crudo, i suoi vantaggi, i suoi pericoli*, organizzato da Slow Food Italia e dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, svolto presso l'aula magna dell'ateneo piemontese.

A seguito dei casi di tossinfezione oggetto delle cronache, il 10 dicembre 2008 il ministero della Salute ha emesso un'ordinanza che introduce l'obbligo di riportare sugli appositi distributori la dicitura "da consumarsi dopo bollitura". Tuttavia le statistiche dimostrano che non ci sono state variazioni nella casistica di Seu – sindrome emolitico-uremica – una malattia molto rara causata da tossinfezioni di Escherichia coli, da quando si sono diffusi in Italia gli erogatori di latte crudo.

«Il latte crudo è un prodotto nuovo e diverso – ha affermato Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, introducendo il convegno –. Consumarlo non vuol dire tornare indietro, ma servirsi delle moderne tecnologie per usufruire in tutta sicurezza di un prodotto nutrizionalmente valido ed economicamente conveniente per il consumatore, che rappresenta un'opportunità di differenziazione delle entrate per le aziende zootecniche».

«Si tratta di un alimento integro e vivo che contiene elementi nutrizionali fondamentali per l'alimentazione umana a tutte le età – ha ricordato Giorgio Calabrese, docente di Nutrizione umana presso l'Università di Torino e consulente del ministero della Salute –. È necessario mettere in atto tutte le iniziative utili a prevenire patologie e controllare il livello di rischio. Per questo – ha aggiunto Calabrese – sarebbe utile trovare nuove strumentazioni che permettano di distribuire latte pastorizzato garantendo la catena del freddo senza interrompere tuttavia il rapporto diretto tra produttore e consumatore».

«L'atto di spillare il latte crudo da un distributore – ha continuato Cinzia Scaffidi, direttore del Centro studi Slow Food e moderatrice dell'incontro – è la sintesi perfetta del buono, pulito e giusto: questo latte ha proprietà nutritive superiori a quelle del prodotto pastorizzato ed è più gradevole al palato; percorre pochi chilometri per giungere al consumatore e non produce rifiuti in packaging; infine, la filiera diretta consente una politica di prezzo più rispettosa del lavoro degli allevatori».

Roberta Lodi, responsabile della sede di Milano del Cnr – Ispa – Istituto di Scienze delle produzioni animali –, ha raccontato la pionieristica esperienza lombarda: i primi distributori sono nati nel 2004 dalla volontà di alcuni produttori che vendevano direttamente il loro latte crudo di grande qualità. Già alla fine di quell'anno una circolare della Regione Lombardia fissava rigidi livelli di sicurezza igienico-sanitaria. Da quelle prime esperienze, gli erogatori di latte crudo si sono diffusi in tutta Italia e oggi se ne contano oltre 1.100.

Una goccia di latte contiene tutti gli elementi nutrizionali necessari all'alimentazione in un equilibrio perfetto quanto precario. Per questo il latte deve subire il minor numero possibile di trattamenti e alterazioni. Il latte prodotto in una stalla sana, in cui si rispettano tutte le norme igieniche, filtrato, refrigerato a 4° centigradi e mantenuto in stato di blanda agitazione conserva inalterate le proprie caratteristiche. «L'esperienza lombarda – ha concluso Roberta Lodi – ci ha permesso di costruire le regole per una gestione sanitaria del latte crudo: l'allevatore garantisce che la sua stalla è sana, grazie anche agli strumenti per ridurre il rischio di proliferazione di elementi patogeni forniti da veterinari e tecnici del latte; il consumatore, infine, conserva correttamente il prodotto prelevato dall'erogatore».

Per Roberto Rubino, ricercatore del Consiglio per la ricerca in agricoltura, i latti non sono tutti uguali: «Si differenziano, oltre che per l'animale che li produce, per il tipo di allevamento e la qualità dell'alimentazione e, infine, per il trattamento che subiscono. È necessario che il produttore differenzi l'offerta per dare al consumatore possibilità di scelta tra i latti, anche quelli crudi, così che il prodotto sia legato direttamente al produttore e al suo territorio».

Jean Claude Le Jaouen, giornalista, esperto del settore lattiero-caseario, ha raccontato l'esperienza francese, dove si punta sulla sicurezza assoluta per i consumatori e la responsabilizzazione dei produttori. Su tale base, già nel 1999 è stata realizzata una guida delle buone pratiche, ripresa poi nel 2006 con il cosiddetto "pacchetto igiene".