

la Repubblica

venerdì 3 agosto 2007

L'INCHIESTA

Perché non sa di nulla il latte che beviamo

CARLO PETRINI



DONA che te durmivet
giuedi sera / dona t'a-
vean prumis de portarti
al cine / e poeu s'enn ferma' giò
in latteria / parlar de fùtbal cunt
i amis... (Donna che dormivi,
giovedì sera / donna, ti aveva-
no promesso di portarti al cine-
ma / e poi si sono fermati giù in
latteria, / a parlare di calcio con
gli amici...).

È una canzone di Iannacci, del 1966. Tempi in cui le latterie erano luoghi della socialità popolare, ma anche del consumo di latte buono, di panna fatta come si deve, di formaggi onesti, di burro da mangiare con le acciughe, o col salame. Dei tempi in cui il latte era cibo e si sapeva da dove veniva, non era un composto anonimo da addizionare di qualcos'altro.

Oggi in tv la signorina, bella e sofisticata, frena a stento l'orrore: «Bisognerebbe mangiare un secchio di broccoli (occhio, non un "piatto": un volgarissimo "secchio"), o quaranta acciughe. Al giorno». Questo per avere l'apporto di calcio che ci serve. «Oppure – e qui ritrova il sorriso – bere 2 bicchieri di latte X».

Le signorine belle e sofisticate, dunque, non mangiano (men che mai broccoli o acciughe): semmai cercano soluzioni nel mondo riduzionista del latte-farmaco.

Chi farà un latte degno di tanta eleganza? Le vacche. Che, se fossero lasciate alla loro discrezione, ne produrrebbero circa 15-20 litri al giorno. Però i "miglioratori" delle razze si sono dati molto da fare negli ultimi 20 anni e han portato le vacche a farne oltre 50 litri al giorno.

SEGUE A PAGINA 17

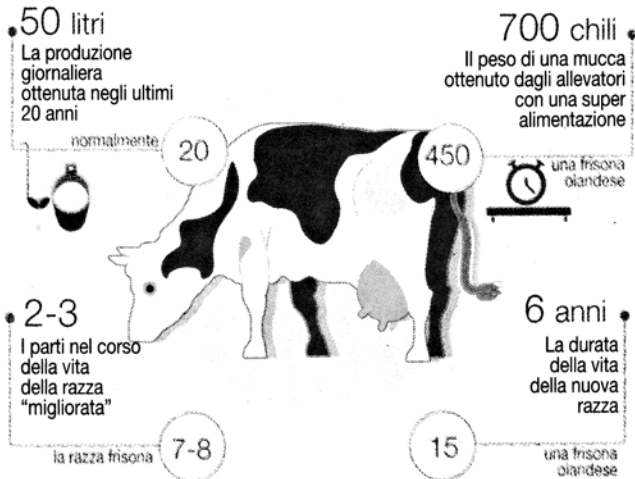


I "miglioratori" delle razze le ingrassano artificialmente

L'effetto è che la mungitura risulta povera di minerali e vitamine

Secoli di buon senso contadino stravolti in nome del profitto

La razza "migliorata"



il passato

Una stampa del 1804 che ritrae una venditrice di latte in Cavendish Square, a Londra. Le mucche dovrebbero produrre circa 15-20 litri al giorno al giorno. I cosiddetti "miglioratori" delle razze si sono dati molto da fare negli ultimi 20 anni e hanno portato le vacche a farne oltre 50 litri al giorno. Prevale la logica della produzione e del profitto ma il latte risulta povero di minerali e vitamine e quindi senza il gusto di una volta. A sinistra un lattaio anni Sessanta

Mucche "hi-tech" e il latte non ha più gusto

Non mangiano più erba ma cibi secchi: così aumenta la produzione a scapito della qualità

CARLO PETRINI

DA UNA razza molto vocata, la frisona olandese, hanno selezionato femmine e riproduttori badando solo ad aumentare la produzione del latte: per produrre di più, handetto, devono mangiare di più, quindi devono essere più grandi. Pesavano circa 450 kg, oggi ne pesano fino a 700. Il loro ruminante è aumentato di volume, e così la loro cavità addominale; le mammelle sono più grandi e pesanti. Per contro partoriscono con difficoltà perché si è ridotto lo spazio per l'utero, ma il vitello è più grande e deve

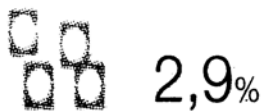


passare sempre per le stesse vie; il loro scheletro non regge il nuovo peso e hanno problemi alle articolazioni; vivono 6 anni anziché 15; partoriscono

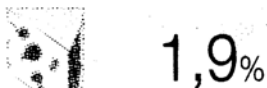
2-3 volte nella vita anziché 7-8. Ma divorano circa 22 kg di materia secca e 130 litri d'acqua al giorno. Per capirci: l'erba fresca ha un 5% di materia secca. È come se ogni vacca mangiasse 4 quintali d'erba fresca. Al giorno. Peccato che per sostenere gli attuali ritmi di mungitura le bovine si demineralizzano e quindi il loro latte è povero come il loro organismo.

In qualche modo però si riesce ad arrivare ad un latte che ha un contenuto in grassi del 3.7-3.8%. Ma siamo tutti spinti a consumare latte scremato. Dove finisce quel 3.7? In centinaia di preparazioni alimentari industriali che prevedono la presenza di panna. Il latte che compriamo è una specie di sottoprodotto, quel che avanza da lavorazioni più pregiate.

Il latte a lunga conservazione (UHT) al supermercato costa tra 0.70 e 0.90 euro. E se non è latte italiano la legge prevede due sterilizzazioni: una nel paese d'origine e l'altra in Italia al momento dello scarico. In termini di sostanze nutritive, minerali e vitamine, penso che sia più ricco il cartone del suo contenuto. Probabilmente è preferibile anche dal punto di



La crescita rispetto al 2004



L'incremento del giro d'affari di yogurt e formaggi



L'incremento del giro d'affari del burro

(fonte Assolatte 2005)

Il giro d'affari

Il latte in Italia

14,1 miliardi di euro

Il giro d'affari del settore lattiero-caseario italiano nel 2005

Quanto costa

(in euro, al litro)

Latte UHT
0.70-0.90

Latte fresco
1.30-1.80

Latte speciale
(alta digeribilità, addizionati di vitamine, calcio, Omega3)

1.80-2.50

0,32

Il guadagno del produttore per litro di latte

vista organolettico.

Il latte fresco (6 giorni di durata) costa invece tra 1.30 e 1.80 euro, mentre quelli speciali (alta digeribilità, addizionati di vitamine, di Omega3, di calcio...) da 1.80 a 2.50.

Al produttore vanno comunque 32 centesimi al litro. Evidentemente il latte che esce

dalle caschine è considerato una materia prima da trasformare e valorizzare. Così per l'allevatore non c'è che una strada: produrre di più.

Mi si dice che non esistono evidenze scientifiche che, in zootecnia, colleghino l'aumento della quantità al calo della qualità. Secoli di buon

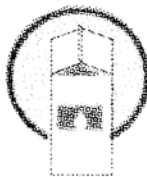
io



I numeri



2.344
Le unità locali
attive nel settore
lattiero-caseario



106 milioni
I quintali di latte
prodotto in Italia
nel 2004

Le aziende produttrici



52,1%
nel
Nord Italia



8%
al Centro



39,1%
nel Mezzogiorno

(fonte Istat)

senso contadino e pratiche agricole virtuose stanno a dimostrare che per ottenere prodotti di qualità, bisogna che la priorità non sia la quantità prodotta né la rapidità del profitto.

Quindi, basandomi sulle evidenze del mio palato, io dico: quei 50 litri al giorno sono

latte di bassa qualità. So che esiste una definizione commerciale di "alta qualità" basata sulla conta delle cellule somatiche, dei grassi, delle proteine e della carica batterica, ma è un trucco: la qualità non si "conta".

Prima di arrivare al supermercato quei 50 litri sono stati

pastorizzati, eliminando tutti i batteri ovvero quel che permette al latte di essere vivo, di trasformarsi in formaggio, in yogurt, in flora batterica intestinale nostra, in difese immunitarie. Però si possono aggiungere, i batteri, e saranno tutti uguali, provenienti da ceppi industriali. Ma a quel punto saranno un valore: ci dicono pure il nome del batterio che mangiamo, come se fosse un animaletto cui affezionarsi.

Oppure i 50 litri sono stati microfiltrati, dopo un trattamento termico meno violento. Il risultato non è diverso in termini di (non) sapore finale, visto che la materia prima è sempre la stessa, prodotta da una mucca-macchina, che si attiene alle evidenze scientifiche.

Andiamo ancora indietro. Che cosa erano quei 50 litri prima di assumere quella forma liquida e bianca? Foraggio per la mucca scientifica, che, bella e sofisticata, non mangia nei pascoli come una vacca qualsiasi. Solo che le evidenze scientifiche che dimostrano che un'alimentazione naturale, a base di erbe o di fieno polifita (ricavato da prati su cui sono presenti molte erbe diverse) è un'alimentazione più ricca, completa e salutare per gli animali, ebbene, quelle esistono. E se fosse questa la strada? Il nesso tra la produzione massiva e la bassa qualità sta nel fatto che la produzione massiva chiede uniformità, mentre la qualità si fa con la diversità.

Eccoci, dunque, con il nostro latte nato povero di gusto, profumo ed elementi nutritivi; lo abbiamo pastorizzato o microfiltrato. Lo abbiamo scremato, arricchito con Omega3, con calcio, batteri, vitamine... Abbiamo inquinato, danneggiato, impoverito, creato malessere negli animali. È pronto, possiamo comprarlo. Oppure possiamo dar retta agli studi che indicano che il contenuto in calcio o in Omega3 del latte di una vacca podolica allevata al pascolo, è fino a 3 volte superiore a quello del latte arricchito.

Qualcuno glielo dica, a quella signorina: se proprio non vuole i broccoli, almeno beva del latte buono.