

L'accusa:
"Quello che
beviamo non sa
più di nulla"

La difesa: "Non
dimentichiamo
quante malattie in
quel buon sapore"



ieri

Fino a una trentina d'anni fa una vacca produceva circa 50 quintali di latte all'anno, 15/20 litri al giorno. Una frisona olandese pesava circa 450 chili, viveva 15 anni e partoriva 7-8 volte nella vita



oggi

Negli anni dell'hi-tech una vacca produce circa 100 quintali di latte all'anno, 30/50 litri al giorno. Una frisona olandese pesa circa 700 chili, vive 6 anni, partorisce solo 2-3 volte nella sua vita

Dalla stalla all'industria, il latte è hi-tech

Allevatori e grandi produttori: così garantiamo igiene, costi e gusto

DAL NOSTRO INVIATO
JENNER MELETTI

BERTONICO (LODI) — Ci sono le rondini, nella stalla di Nino Andena, padrone di 300 vacche frisone. La cascina sembra quella di *Novecento* ma le mucche, all'ora giusta, chiamate da un computer vanno da sole a farsi mungere. Legato a una zampa, hanno un contapassi. «La numero 159 oggi si è mossa 61.943 volte. Vuol dire che è agitata, forse sta entrando in calore». I vitelli corrono nel loro recinto alla ricerca di una carezza: sembrano bambini dell'asilo. Non c'è più quell'"odore distalla" che una volta attirava le mosche e allontanava le ragazze da bovani e bergamini. «La mia è una stalla moderna — dice Andena — dove le vacche stanno bene. Verso sera escono nel prato, a prendere il fresco. Mangiano cose buone e fanno un latte che è uno spettacolo. Per fare la prova, basta comprarlo, 1 euro allitro al distributore che ho messo all'ingresso della cascina,

ta, ma la mangio ogni tanto e ben condita. I nostri nonni mangiavano polenta tutti i giorni, perchè non avevano altro, e prendevano la pelagra... Il problema vero, nel mercato del latte, è il prezzo. Noi prendiamo 33 centesimi al litro. L'industria, secondo i nostri conti, prende il 40% del prezzo finale, circa 50 centesimi al litro. Senza dovere munge-



re le vacche alle 4 del mattino e alle 4 del pomeriggio».

Viaggia in cisterne refrigerate, il latte prelevato nelle stalle. Arriva anche alla Parmalat, fra l'altro prima produttrice di «latte arricchito». L'azienda non accetta certo di essere annoverata fra le industrie che "danneggiano e impoveriscono il latte". «Nelle cisterne che arrivano, e nelle stalle dei produttori — spie-

gano Evaristo Dallaturca, Ivana Gandolfi e Alessandra Corsi, responsabili di qualità, ricerca scientifica e marketing — noi facciamo 6 milioni di controlli all'anno. Il latte è prodotto delicato e complesso e con le nostre tecnologie eliminiamo i microrganismi patogeni, dannosi per la salute, lasciando inalterate le caratteristiche organolettiche». A guidare il mercato nella ricerca di nuovi prodotti sono «i bisogni dei consumatori. Ci chiedono

latte che prevenga l'obesità o le malattie cardiache; che rafforzi le ossa o aiuti la regolarità intestinale. Noi diamo le risposte, in collaborazione con le principali università e dopo lunga sperimentazione, anche clinica. Non è vero che in natura ci siano più calcio o Omega

3 che nei nostri prodotti. Tutte le ricerche confermano i nostri dati, basta leggere importanti riviste scientifiche internazionali che si sono occupate di questo tema. Noi della Parmalat il latte lo rispettiamo».



SU REPUBBLICA
"Perché non sa più di nulla il latte che beviamo": così si intitolava l'articolo denuncia

Ecco, questo è il latte che faccio io. La gran parte finisce all'industria, che lo lavora e lo mette nei cartoni. Se il mio latte alla fine non piace al consumatore, vuol dire che qualcosa gli hanno combinato».

Ha provocato polemiche, la denuncia di Carlo Petrini su *Repubblica*, sul "latte che non sa più di nulla". Il padrone delle frisone di Bertoni è anche presidente nazionale dell'associazione allevatori, veterinario e vice presidente nazionale della Coldiretti. «Ho 56 anni e anch'io ricordo il latte che bevevo da piccolo. In primavera si portava nella stalla il maggenno, il primo taglio di erba spagnola, e il latte era profumato. Ma poi arrivavano anche i mesi in cui le vacche mangiavano la colza e il ravizzone, ed il latte puzzava, non era buono nemmeno per il caseificio. Ecco, io sono convinto che una vacca di montagna, che pascola libera in malga, faccia quel latte profumato che Carlo Petrini ed io ricordiamo con nostalgia. Ma le vacche al pascolo sono pochissime e fanno meno di 10 litri di latte al giorno. E' giusto ed è bello che ci siano ancora. Il nostro impegno di allevatori è però assicurare che sia buono e garantito tutto il latte prodotto dai 2 milioni di vacche italiane, quello che arriva nella case di tutti». Mucche "hi-tech" che producono 50 litri di latte al giorno... «Trent'anni fa una vacca produceva 50 quintali di latte all'anno, 15 o 20 litri al giorno. Oggi produce 100 quintali, sui 30 litri al giorno. Anch'io ho vacche che fanno 50 litri, ma solo nei primi mesi dopo il parto. Bisogna calcolare la media di tutto l'anno. E a proposito di amarcord... A me piace la polen-

Quanto costa

(in euro, al litro)

- Latte UHT 0.70-0.90
- Latte fresco 1.30-1.80
- Latte speciale 1.80-2.50

+1,3%
Il burro

(fonte Assolatte)

0,32

Il guadagno del produttore per litro di latte

latte-caseario italiano nel 2005

la curiosità



Clone di quarta generazione a Tokyo nasce il maiale choc

TOKYO — Il 27 luglio è nato il primo maiale fotocopia di quarta generazione. Padre dell'impresa Hiroshi Nagashima, genetista all'università di Tokyo, dice entusiasta: «E' il primo nella storia». Ma in Italia la Coldiretti chiede etichette dettagliate per evitare di mangiare carne clonata.

«La mia fattoria è moderna e le mucche stanno bene: non so cosa succeda poi»

Le aziende produttrici

2.344

Le unità locali attive nel settore lattiero-caseario

106 milioni
I quintali di latte prodotto in Italia nel 2004

(fonte Istat)

52,1%
nel Nord Italia

8%
al Centro

39,1%
nel Sud

IL MERCATO

Un'inchiesta su "Le Monde". Il "New York Times": nasce il movimento del latte crudo. Produzione in calo e prezzi alle stelle il nuovo business dell'"oro bianco"

ALESSANDRA RETICO

ROMA — Tempo di vacche magre più che altro, il latte quasi diventa un prodotto di lusso, se ne produce di meno e verrà pagato sempre più salato. *Le Monde* ieri l'ha detto in prima pagina, la penuria di latte fa lievitare i prezzi in Europa "che potrebbero crescere dal 5% al 10% entro il quarto trimestre del 2007". Non è solo una questione di sapore, è un problema di ordine agroalimentare e industriale. Gli agricoltori cambiano strada, seguono i gusti del mercato: dal 2002 è diminuita la produzione, aumentati invece i consumi dei derivati come formaggi (+8,7%) soprattutto prodotti freschi come yogurt e dessert a base di latte (+17,2%). Solo in Francia circa 5 mila agricoltori rinunciano ogni anno all'attività e il capitale di vacche da latte è diminuito del 2% nel solo 2006. E poi è arrivata l'afa a peggiorare il tutto: gli allevatori temono che l'epidemia inglese possa avere ripercussioni. Aumentare le quote? Bruxelles ci sta pensando.



Poco, che non sa più di niente, industriale o appena munto. Attorno al latte questioni antiche e nuove filosofie. Negli Usa cresce il movimento di quelli che se lo procurano dal fattore, non pastorizzato, non omogeneizzato, crudo. Centinaia di migliaia di consumatori che infrangono le leggi per averne una bottiglia racconta il *New York Times*. Vent'anni fa la Food and Drug Administration ne vietò il commercio, ancora oggi è proibito il consumo "umano" in 15 stati, New York è uno dei 26 in cui si può comprare con restrizioni. Il proibizionismo della "roba bianca" ha sviluppato un mercato illecito e circoli di adepti che del latte crudo apprezzano il gusto che la lavorazione industriale porta via. È sconsigliato per la salute, ma non conta. In California è legale, il maggior produttore ne esporta 80 mila dollari al mese che finiscono davanti alle porte di 35 mila consumatori a settimana in 50 stati. Per passare il confine, sull'etichetta c'è scritto "cibo per animali". Ma per loro è una prelibatezza.

«In azienda facciamo 6 milioni di controlli all'anno. Il gusto? Lo decide chi consuma»

denuncia di Carlo Petrini pubblicato il 3 agosto su *Repubblica*

Parlati di latte. Anche alla Granarolo, cooperativa leader nel latte fresco, la denuncia di *Repubblica* non è passata certo inosservata. «Ci ha procurato un dolore quasi fisico — spiega Giorgio Ciani, responsabile comunicazione — il fatto che l'Alta qualità sia stata bollata come "definizione commerciale". Siamostati noi i primari a voler questa Alta qualità (regolata dall'altro dalla legge 169 del 1989) e non è stato facile. L'innovazione è iniziata non nei nostri stabilimenti ma nelle stalle dei nostri 1500 soci produttori che, riuniti nella cooperativa Gran Latte, sono anche i "padroni" che controllano la Granarolo. L'Alta qualità nasce nelle stalle dove si è abbattuta la carica batterica, dove l'igiene è al primo posto e dove il benessere della vacca è garantito da un accordo interprofessionale fra noi e gli allevatori. Le mucche, ad esempio, hanno diritto alla "libera stabulazione" (non possono cioè essere legate) e a una giusta alimentazione. L'industria del latte non va demonizzata. Forse non tutti sanno che la Centrale del latte di Milano, una delle prime "industrie", fu costruita a Milano negli anni '20 dopo un'epidemia di tifo. Era stata provocata dal latte che arrivava in città senza controlli. Aveva troppa carica batterica».

Alle sei del pomeriggio, nella cascina di Nino Andena, è già finita la mungitura. Due mungitori per 300 vacche. «Quando ero piccolo, mio padre aveva 11 mungitori per 130 vacche. E le bestie soffrivano, perché qualche bergamino non bravo storceva i capezzoli della vacca. Le nuove mungitrici imitano la lingua e le labbra del vitello. Basta guardarle, le mie vacche, per capire che stanno meglio adesso».