

## INTERVENTO

# Distributori di latte tra realtà e falsi miti

di Franco Bonifazi\*

**I** consumatori sono da qualche tempo sottoposti a un bombardamento mediatico sui presunti vantaggi del latte crudo acquistato attraverso i distributori automatici, le cosiddette "milk machine".

A nostro parere l'argomento è stato sempre trattato con eccessive semplificazioni, che non consentono al consumatore di effettuare un atto consapevole di acquisto, cedendo a richiami pseudo-bucolici, figli di mode estemporanee.

Il latte è un alimento sensibilissimo, ha caratteristiche peculiari e richiede attenzioni e cautele particolari, che il consumatore deve tenere sempre presenti.

È bene ricordare quelle principali. Dal punto di vista della sicurezza, per esempio, si dà per scontato che sotto il profilo igienico-sanitario il latte crudo delle milk machine sia sicuro come quello trattato dall'industria. Questo è relativo, perché presuppone che le singole aziende agricole possano fare gli stessi frequenti, dettagliati e costosi controlli che fanno le industrie. Questi, poi, andrebbero estesi anche alle macchine distributrici, perché possono intervenire contaminazioni involontarie. Occorrerebbe una garanzia di pulizia del contenitore utilizzato, se non acquistato in loco, che non può certo essere assicurata da un semplice risciacquo fatto a casa. La catena del freddo, infine, è fondamentale, perché c'è una bella differenza tra il

latte acquistato sotto casa, che arriva in frigo in pochi minuti, e quello che deve viaggiare in auto per molto tempo.

Per quanto riguarda la durabilità, il latte fresco pastorizzato può essere consumato entro una settimana e riporta la data di scadenza impressa sul contenitore (quello UHT dura almeno 3 mesi). Quanto dura il latte crudo? I produttori dichiarano 48 ore, ma da quando? Dalla mungitura? Dal rifor-

## LA SPECIFICITÀ

Si tratta di un alimento molto sensibile, che richiede cautele e attenzioni del tutto particolari

## LE CARATTERISTICHE

Catena del freddo, convenienza, durabilità: non è detto che la scelta della milk-machine sia sempre la migliore

nimento della milk machine? Dal momento del prelievo? Queste indicazioni non sono affatto chiare ed è evidente che ci possano essere differenze, anche notevoli, non desumibili dal consumatore.

Il latte crudo ha caratteristiche analoghe a quelle del latte fresco pastorizzato. Ma che succede se il latte crudo non viene consumato subito? Cosa succede se viene fatto bollire in modo casalingo? Perde tutte le sue caratteristiche di

freschezza e si impoverisce in modo rilevante.

La convenienza, infine, è solo apparente. Innanzitutto c'è un risparmio solo se si fa un raffronto con il latte fresco di alta qualità, mentre nei supermercati si trovano moltissimi tipi di latte a prezzi di gran lunga più competitivi. Ma anche i confronti con il latte fresco devono essere fatti in modo serio, altrimenti il risparmio è solo virtuale. Se insieme al latte crudo si compera la bottiglia (cosa opportuna per ridurre i rischi) la convenienza si riduce moltissimo e spesso di annulla, perché bisogna aggiungere i 20 centesimi del contenitore. E non dimentichiamo che il latte crudo richiede acquisti giornalieri e quindi un viaggio in auto dedicato ogni giorno: con quello che costa il carburante, se la milk machine non è sotto casa, il risparmio è davvero un sogno. Infine l'aspetto ambientale. Molti parlano di "latte a km zero". Questo è davvero intollerabile: qualunque persona di buon senso capisce che il viaggio di migliaia di confezioni in un unico camion refrigerato produce minore inquinamento rispetto alla circolazione di migliaia di automobili e ciclomotori per comperare un litro di latte.

Ricordiamo infine che il Ministero della salute sconsiglia il latte crudo ai bambini e agli anziani. Un motivo ci sarà. Non credete a noi? Chiedetelo ai vostri medici di fiducia.

\* Presidente del gruppo latte alimentare di Assolatte