

Latte

Chi ha paura di quello appena munto

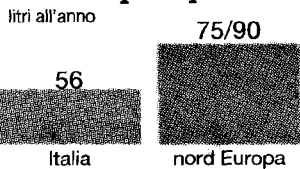
Il latte in Italia

10 miliardi di litri di latte prodotti ogni anno nel nostro paese

15 miliardi di euro l'anno il fatturato del comparto

58% del fabbisogno nazionale prodotto in Italia (il resto viene importato)

Consumo pro capite



8 miliardi di litri di latte consumati ogni giorno in Italia (300 mila)

L'industria del latte

50 imprese industriali che producono latte alimentare
55 mila punti vendita in Italia
2,5 miliardi di fatturato annuo
3 miliardi di litri in confezione venduti ogni anno
 di cui **1,4** latte fresco e **1,6** a lunga conservazione



SARA STRIPPOLI

Una volta era il latte. Adesso è tempo di parlare di "latte". E, come spesso accade in Italia, quando dal singolare si passa al plurale, il confronto sfocia in conflitto. Su un fronte i produttori di latte crudo venduto nei distributori automatici comparsi per la prima volta in Italia alla fine del 2004, un prodotto che in tre anni si è rosicchiato una fetta di mercato pari al 3% (ma il dato indicato dal ministero è lo 0,5%). Sull'altro le grandi imprese italiane che commercializzano il fresco pastorizzato, 56 litri all'anno per ciascun italiano. Da dicembre due mondi in guerra.

Dopo l'allarme di due mesi fa (la notizia di nove casi di Seps, sindrome emolitico-uremica una malattia rara che colpisce bambini e anziani nei primi anni di vita e il dubbio che il responsabile potesse essere il latte crudo) dalla roccaforte cuneese di SlowFood arriva il contrattacco. In un convegno organizzato con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, Giu-

seppe Invernizzi, segretario del Consorzio per la tutela del latte crudo, un gruppo nato nel 2007 che riunisce 500 punti vendita difende i suoi e rilancia: «Come non sospettare una guerra commerciale? I grandi produttori temono che i consumatori italiani scelgano in numero sempre maggiore la vendita diretta». A spaventare Assolatte sarebbe, quindi, non il presente ma il futuro e l'ordinanza del ministero del 10 dicembre che

Le piccole aziende: assurdo l'obbligo di bollire. Giorgio Calabrese: è un alimento integro

obbliga la dicitura «bollire prima di consumare» sarebbe l'inevitabile conseguenza di un clima diventato pesante.

«L'effetto creato con quell'allarmismo è stato drammatico», accusa il produttore Andrea Bussetto, un veneto che produce a Urbino e che sulla vendita di latte crudo in centro Italia ha scommesso tutto: «Una perdita

secca del 50%, il mio latte è ottimo, ma cosa dico ai miei dipendenti?». In realtà la ripresa c'è stata, dice Invernizzi: «A gennaio si è ricominciato a vendere e adesso la perdita si è ridotta a 30 per cento». La Coldiretti piemontese conferma. «Un drammatico calo», dice il presidente Paolo Rovellotti.

Ma Assolatte, l'associazione che riunisce le 50 imprese più importanti in Italia, nega che ci sia una guerra: «Basta guardare i dati per capire che non può esserci nessuna preoccupazione da parte nostra — replica Franco Bonifazi, presidente del gruppo alimentare di Assolatte — Il nostro fatturato è di 2,5 miliardi di euro all'anno, un miliardo e mezzo se prendiamo in considerazione solo il latte pastorizzato. Come possiamo essere intimoriti dai 6 milioni all'anno incassati dai produttori di latte crudo? È un mercato di nicchia, la nostalgia per un tempo antico». Ma per il presidente di Slow Food Italia, Roberto Burdese, «sei milioni sono soltanto gli in-

cassi che arrivano attraverso la vendita nei distributori, il totale della vendita di latte crudo è di

32 milioni all'anno».

Roberta Lodi, biologa e responsabile della sede del Cnr di Milano — Ispa (Istituto di Scienze delle produzioni animali), dice che l'ordinanza del ministero

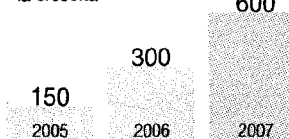
Il latte crudo

1.100 Punti vendita in Italia
600 Il numero dei produttori
6 milioni di litri prodotti all'anno

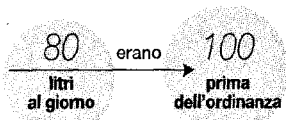
2-3% del mercato la vendita del latte crudo rispetto al pastorizzato



I punti vendita la crescita



Gli acquisti nei punti vendita

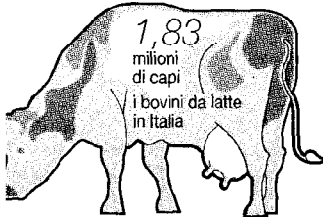


-50% nella prima settimana dopo l'ordinanza

Quanto costa
1 litro di latte
crudo 1 euro
pastorizzato
da 1,10 a 1,60



(Fonte: Slow Food, Consorzio Latte Crudo)



L'ordinanza del ministero della salute

(10 dicembre 2008)

- obbligo di bollitura
- consumazione entro 3 giorni
- divieto di mettere contenitori per il consumo in loco
- obbligo di informare sull'obbligo di bollitura

● scritta anche sulla bottiglia (qualora il latte del distributore automatico venga imbottigliato)

è discutibilmente «un modo un po' scorretto di porre la questione». In realtà, aggiunge, «la bollitura peggiora il prodotto, per persone immunodepresse o bimbi al di sotto dei tre anni è bene ed è sufficiente scaldare il latte a 70 gradi. Il consumatore deve essere istruito, non confuso». Per la biologa la risposta migliore «è garantire la massima sicurezza ovunque, come abbiamo fatto in Lombardia». Il dietologo Giorgio Calabrese conferma la qualità del latte crudo: «Un alimento vivo e integro che contiene elementi nutrizionali fondamentali per l'alimentazione umana». Ma Assolatte difende l'intervento del ministero. Dice Bonifazi: «Non si capisce come si possano avere dubbi su un'azione legittima del ministero a tutela della salute dei consumatori, non sempre attenti a conservare correttamente gli alimenti».

Carlo Petrini (Slow Food)

“L'allarme sull'igiene è assurdo”



Carlo Petrini, c'è una guerra fra piccoli produttori e grandi imprese?

«C'è un attacco frontale ai produttori che fanno vendita diretta. Un atteggiamento esagerato, che non corrisponde alla realtà igienico-sanitaria delle stalle. I produttori sono disponibili ai controlli e non c'è conferma che le infezioni di cui si è parlato siano state causate dal latte crudo».

Carne, pesce e latte crudi: lei cosa consumerebbe senza timori?

«Nessun problema, in Italia i controlli sono fra i migliori d'Europa. Ma bisogna scegliere. Il problema è un altro. Mentre c'è un'esplosione di sushi bar, perché si accaniscono sul latte crudo? È sospetto».

L'Assolatte sostiene che il latte crudo è un prodotto di nicchia, la nostalgia per il bel tempo antico. Ed' accordo?

«Macché nostalgia. Questo è un passo verso il moderno, visto che la tecnologia e l'igiene ci permettono di consumare i prodotti migliori».

Ovunque in Italia si può garantire massima sicurezza?

«L'assoluto non esiste, neanche le industrie possono garantirlo. Diventa specioso prendersela solo con il latte crudo. Le industrie pagano il latte a un prezzo ridicolo e i distributori a vendita diretta permettono che la filiera si accorci. Il consumatore paga di meno e il produttore guadagna un po' di più e magari sopravvive».

(s. str.)