

LA RIVINCITA DI QUELLO APPENA MUNTO, NON PASTORIZZATO

SI FA PRESTO A DIRE LATTE

UN CONVEGNO DI SLOW FOOD. «IL CRUDO», DICE CARLO PETRINI, «FA BENE SIA ALLA SALUTE SIA AL PORTAFOGLIO DEI CONTADINI E DEI CONSUMATORI. IN PIÙ, È GUSTOSO».

È ecologico, conveniente e buono. Il latte crudo piace sempre di più. «Da quattro-cinque anni in qua stiamo assistendo alla sua rivincita», afferma **Roberto Burdese**, presidente di Slow Food Italia. «Sull'esempio di quanto già avveniva in Austria o in Svizzera, anche nel nostro Paese sono apparsi i primi distributori automatici diventati, oggi, 1.102 in tutto, sparsi sul territorio di 73 province». Uno va con la sua bottiglia, la riempie di latte appena munto e torna a casa. Proprio come una volta.

«Il crudo sta conquistando un numero crescente di affezionati clienti», prosegue Burdese. «Ci risulta che al termine del 2008 abbia ottenuto circa il 6 per cento del mercato nazionale del latte e il 18 per cento di quello, più esclusivo, del

latte di qualità. Un fatturato importante, valutato attorno ai 6 milioni di euro. Secondo qualcuno, ciò ha infastidito tanto l'industria agroalimentare quanto le varie centrali o le diverse cooperative».

«Credo, poi», continua Burdese, «che ci sia stato chi non ha gradito la visibilità sempre maggiore del latte crudo, culminata con la sponsorizzazione dell'ultimo Telethon. Fatto sta che a dicembre s'è scatenata una violenta campagna contro il crudo, accusato di trasmettere pericolose infezioni. Per questo, il 28 gennaio, presso l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), Slow Food Italia ha organizzato un convegno do-



A sinistra: un contadino mentre munge una mucca. Nell'altra pagina, dall'alto: la lavorazione industriale del latte fresco, ovvero pastorizzato, e uno dei 1.102 distributori automatici di latte crudo sparsi in 73 province.

COM



ve si sono confrontati veterinari, allevatori e nutrizionisti».

«Il crudo è un latte "a chilometri zero", è venduto cioè a poca distanza dalle cascine dove viene prodotto, non origina inquinamento perché non dev'essere lavorato industrialmente né trasportato su camion», dice **Carlo Petrini**, fondatore e presidente di Slow Food International: «Costa un euro al litro, che va tutto agli allevatori. Dunque, oltre alla salute, fa bene al portafoglio dei contadini e a quello dei consumatori».

«Il latte fresco, ovvero quello pastorizzato», riprende **Roberto Burdese**, «ha, invece, un prezzo che varia da 1,40 a 1,60 euro al litro (di cui solo 35 centesimi vanno ai produttori) e ha un filiera più lunga». «Infine», puntualizza ancora

Carlo Petrini, «il crudo è più gustoso. Scusate se è poco».

E gli allarmi, la preoccupazione? «Un'ordinanza del ministero della Salute del 10 dicembre scorso impone di applicare sui distributori automatici una scritta ben visibile, in caratteri rossi, che avverta di bollire il latte crudo prima di berlo», spiega **Burdese**. «Un provvedimento dettato dal rischio che venga trasmesso un batterio, l'escherichia coli 0157, causa di infezioni».

La miglior garanzia? Stalle pulite

«Osservo, però, due cose», sottolinea **Burdese**. «Lo stesso rischio lo presenta pure la carne cruda; la prevenzione la si fa nelle stalle, tenendole pulite affinché anche le mucche non siano sporche: il batterio si annida nella parte inferiore dell'intestino dei mammiferi e viene veicolato dalle feci. In secondo luogo, conferma l'esito di ricerche approfondite che hanno escluso un legame diretto tra le patologie riscontrate in Italia negli ultimi tempi e il latte crudo. Un esempio? Nel 2008, in Lombardia, i servizi veterinari hanno analizzato 1.423 campioni di crudo senza mai trovare traccia dell'escherichia coli 0157».

Slow Food si batte piuttosto per modificare le modalità con cui si alimentano le mucche. Oggi le razze sono "migliorate" affinché ciascun capo assicuri 50-60 litri di latte al giorno, contro i 15-20 litri prodotti altrimenti, in maniera più rispettosa di madre natura.

«Il latte è un grande alimento», conclude il professor **Giorgio Calabrese**, docente di Nutrizione umana presso l'Università di Torino. «Sia quello crudo sia quello pastorizzato mantengono inalterate le loro qualità organolettiche. Quello crudo soddisfa di più il palato: i distributori hanno una temperatura costante di 4 gradi, occorre non interrompere la catena del freddo e consumarlo dopo averlo bollito in casa». ■

LA MAPPA ITALIANA DEI DISTRIBUTORI

In Italia ci sono **1.102 distributori** di latte crudo, sparsi in **73 province**. L'elenco completo è consultabile nel sito www.milkmaps.com. Quella di Milano ne conta **104**. Seguono le province di Torino (**83**), Bologna (**64**), Roma (**32**), Trento (**23**), Genova e Venezia (**18**), Bari (**9**), L'Aquila e Ancona (**7**), Firenze e Campobasso (**2**), Aosta (**1**). **Poco coperti Sud e isole**. In Basilicata funzionano **3** distributori (provincia di Matera); in Campania altri **3** (Salerno); in Calabria ne sono attivi **2** in provincia di Cosenza e **1** in quella di Crotona. In Sicilia ce ne sono **1** in provincia di Agrigento e **9** in quella di Ragusa. In Sardegna **1** ciascuno nelle province di Nuoro, Ogliastra e Oristano.