

Latte

Chi ha paura di quello appena munto

Gli allevatori che vendono direttamente il prodotto crudo accusano le grandi imprese del settore lattiero "Contro di noi una guerra a fini commerciali". Le industrie replicano: non temiamo la loro concorrenza

Il latte in Italia

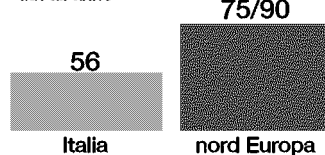
10 litri di latte prodotti
miliardi ogni anno nel nostro paese
800 milioni

15 di euro l'anno
miliardi il fatturato del comparto

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

Consumo pro capite

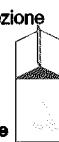
litri all'anno



8 litri di latte consumati
miliardi ogni giorno in Italia
300 mila
(Fonte: Istat, Ismea, Cia)

L'industria del latte

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



(Fonte: Assolatte)

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 Seu, 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 **Slow Food** arrivò il contrattacco. In un convegno organizzato con l'Università di Scienze Gastronomiche di **Torino**, Giuseppe 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 bollirlo. Giorgio Calabrese: è un alimento integro

obbliga la dicitura «bollire prima di consumare» sarebbe l'i-

nevitable conseguenza di un clima diventato pesante.

«L'effetto creato con quell'allarmismo è stato drammatico», accusa il produttore Andrea Busetto, 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 al 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**, «i sei milioni sono soltanto gli incassi 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 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».

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

600

300

150

2005

2006

2007

Gli acquisti nei punti vendita

80 litri al giorno erano 100 prima dell'ordinanza

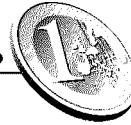
-50% nella prima settimana dopo l'ordinanza

Quanto costa

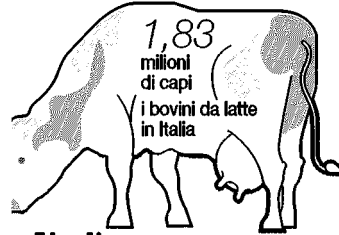
1 litro di latte

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)