Cuccioli d'uomo com'è difficile accontentarli

Intervista alla dottoressa ROSANNA MORETTO, pediatra

ALL'INIZIO c'erano solo le mamme e le balie. Oggi la figura di questa vice mamma presente nella letteratura con connotazioni diverse tra l'eroismo e la perfidia è praticamente scomparsa. Non più seni straripanti quindi ma asettiche tettarelle supersterilizzate. Se si guarda alle statistiche sulla mortalità infantile non c'è che da esultare. E sotto le asettiche tettarelle il biberon pieno di latte cosiddetto artificiale. Una connotazione negativa nata dalla contrapposizione tra la naturalità dell'atto di allattare e la manipolazione industriale su cui contavano le madri che (senza cuore?) non volevano o realmente non potevano allattare i loro figli. In realtà il prodotto di base su cui lavora l'industria è del tutto naturale: si tratta semplicemente di latte vaccino. Anzi quelli in polvere che per primi comparvero sul mercato erano costituiti semplicemente dal latte comune al massimo scremato del tutto o in parte e trasformati in polvere per essere diluiti in dosi più adatte alle ridotte capacità digestive del neonato. Le quali (quel tempo (siamo già nel nostro secolo) erano comunque messe a dura prova. Il latte vaccino infatti differisce profondamente da quello materno non solo per il contenuto di grassi — su cui infatti si interveniva con la scrematura — ma anche per l'eccesso di proteine, per la carenza di lattosio e per un rapporto tra i due tipi di grassi saturi e insaturi che andava a svantaggio della digeribilità. Infine anche i sali minerali contenuti nel latte vaccino sono in eccesso. «I latti in polvere della cosiddetta prima generazione non sono ormai più in circolazione — dice la dottoressa Rosanna Moretto pediatra particolarmente attenta ai problemi legati all'allattamento — oggi siamo alla terza generazione dopo che la Società Europea di Gastroenterologia Pediatrica e Nutrizione ha pubblicato nel 1981 le sue conclusioni sulla composizione ottimale di un alimento sostitutivo del latte materno. Questo studio fissa i limiti minimi e massimi dei costituenti per una formula adattata (latte adattato è il termine che propriamente definisce quello ottimale per i primi mesi di vita del bambino) e di lì in poi il mercato di questi prodotti ha registrato una maggiore varietà di offerta e sensibili incrementi nei consumi».

Negli anni sessanta quando le preoccupazioni principali erano di fornire al lattante un alimento igienicamente sicuro più digeribile e preventivo delle gastroenteriti nacquero i latti acidificati, che vengono oggi definiti «della seconda generazione». Si trattava di produrre acido lattico per fermentazione del lattosio e di aggiungere per via chimica altro acido lattico e acido citrico. Tuttavia, la proprietà di essere maggiormente digeribile per i latti acidificati non è mai stata del tutto dimostrata. Abbandonata ormai questa via, l'industria si è orientata alla produzione di latte adattato. Oggi l'intervento avviene sulle proteine riducendone la quota tramite sostituzione di parte della caseina con sieroproteine. Il rapporto tra caseina e proteine risulta così più simile a quello del latte materno. Inoltre i grassi naturalmente contenuti nel latte sono stati sostituiti in parte con grassi di origine vegetale, per correggere il rapporto tra saturi e insaturi. Infine demineralizzazione e modifica del contenuto in calcio e fosforo completano l'intervento. Come si vede si tratta di modifiche complesse: il risultato è una vasta gamma industriale di prodotti. Sono circa una dozzina le aziende prevalentemente farmaceutiche che operano sul mercato nazionale. Questi latti sono contrassegnati dalla dicitura «adattato» e variano leggermente tra loro, pur restando nei termini fissati dall'Istituto Europeo di cui si diceva. La scelta al loro interno e normalmente operata dal pediatra che dispone inoltre di una vasta gamma di «latti parzialmente adattati», su cui non sono state operate tutta la gamma di modifiche di cui si diceva più sopra. In effetti, lo sviluppo assunto dal latte artificiale nel settore delle aziende farmaceutiche permette un'ampia gamma di scelte. «È sempre il pediatra però che è in grado di selezionare il prodotto più adatto al singolo caso — specifica la dottoressa Moretto — la scelta è infatti il risultato di un rapporto tra l'offerta industriale e le caratteristiche del neonato mentre il messaggio che accompagna ogni prodotto è sempre lo stesso: comprami».

E nel duemila produrremo... latte di madre

Intervista al professor VITTORIO BOTTAZZI, docente di microbiologia all'Università Cattolica di Piacenza

«È UN FATTO che le mammelle si trovino lì dove sono». L'affermazione riferita a mucche e pecore è del professor Vittorio Bottazzi, docente di microbiologia alla facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza. E dove dovrebbero essere? «Dal nostro punto di vista starebbero benissimo sulle spalle: ci avrebbe risolto problemi che studiamo da oltre cinquant'anni. Il latte sarebbe naturalmente indenne, sanissimo, e al massimo avremmo dovuto studiare come fare gli impianti di mungitura». E invece? «Invece dopo che Pasteur inventò il suo procedimento di sterilizzazione sono venute tutte le altre tecniche che adesso permettono al latte di essere igienicamente sicuro ma sempre in qualche modo trattato». Insomma vale lo stesso discorso che si fa per i bambini: latte materno o latte artificiale? «Nonostante ci siano ottimi prodotti sul mercato, quello della madre è sempre superiore. La ricerca oggi tende proprio a ricostruire il latte naturale, ma con i vantaggi igienici del pastorizzato o sterilizzato, quello che oggi solo pochissime aziende producono con la denominazione "latte indenne" o "latte certificato". Si tratta di un discorso di prospettiva, per il giorno in cui si diffonderanno le strutture necessarie». Questo sarebbe il vero latte naturale. Tuttavia in funzione delle diverse tecnologie utilizzate si possono distinguere diversi tipi di latte: fresco pastorizzato, sterilizzato UHT, in che cosa consiste la differenza? «La pastorizzazione è un procedimento meno denaturante rispetto alla sterilizzazione, la cui grande funzione è soprattutto commerciale, distribuire il latte a distanza. Il latte pastorizzato infatti si conserva solo tre, quattro giorni. In entrambi i casi, però, si ha una perdita di immunoglobuline e di enzimi naturali sensibili ai trattamenti termici». Sembrerebbe però che la sterilizzazione renda ancora meno «naturale» il latte. «Le maggiori innovazioni tecnologiche degli ultimi anni sono avvenute proprio nell'ambito della lunga conservazione quando si faceva la sterilizzazione in bottiglia, il sapore era nettamente di caramellato, e non incontrava il gusto del consumatore. Poi sono state migliorate le possibilità delle piastre di scambio di calore, cioè delle macchine che scaldano a 140 gradi il latte e immediatamente lo raffreddano. Oggi, poi, è stata messa a punto la tecnica dell'iniezione di vapore, che consente di accorciare ancora di più il tempo di sterilizzazione e quindi di limitare il classico "sapore di cotto" dello sterilizzato UHT. Quest'ultima tecnica è oggi adatta, per questioni di portata dei macchinari, solo a chi lavora grandi quantità di prodotto». L'Università Cattolica di Piacenza è nota per le sue ricerche specifiche sul latte: dalle tecniche di conservazione allo studio del rapporto tra gli enzimi del latte e la flora batterica dell'intestino umano. Quali sono le prospettive nel campo delle tecniche di conservazione del latte? «L'obiettivo è sempre quello di eliminare i germi patogeni mantenendo il latte il più "naturale" possibile. Quindi, in alternativa al calore — che serve sia per la pastorizzazione che per la sterilizzazione — stiamo studiando delle tecniche da applicare a freddo. Mi riferisco alla "microfiltrazione" che consiste, in linea di massima, nel far passare il latte attraverso filtri (per l'esattezza microfiltri con fori da 20/30 micron) di plastica o di metallo: essi trattengono gli ammassi di batteri e gli aggregati di grasso, realizzando le condizioni d'igiene necessarie».

Professor Bottazzi, come sarà il latte del Duemila? «Sarà "probiotico"». Che cosa significa? «Significa che oltre ad essere "naturale" — come dicevo, la ricerca è indirizzata a fare gli interventi a monte, sugli animali, rendendoli sempre più sani — al latte saranno aggiunti particolari batteri di grande importanza per la flora batterica intestinale. Li abbiamo chiamati "alimenti probiotici", cioè utili alla vita, protettivi per la salute, e quindi importanti in un'ottica di prevenzione. Si tratta di colture di batteri lattici, per la precisione, bifidobacterium e lactobacillus acidophilus. Questi, aggiunti al latte, o allo yogurt, hanno la proprietà di migliorare la funzionalità intestinale, e di neutralizzare l'attività di altri microrganismi. Sono infatti molto attivi nell'indurre processi immunitari contro la proliferazione di cellule tumorali. Come si vede, si entra in pieno nella problematica della prevenzione contro la malattia più temuta oggi. Non solo, queste colonie batteriche hanno un'azione positiva contro un altro nemico, il colesterolo. Gli studi da cui siamo partiti sono quelli condotti all'inizio del secolo dal premio Nobel Machinkov, relativi alle popolazioni del Caucaso la loro leggendaria longevità è legata al consumo di latte fermentato. Quindi, perché non imitarli?...»

Il rebus Europa «Abbiamo fatto un passo avanti»

Intervista a FILIPPO MARIA PANDOLFI, ministro per l'Agricoltura

SONO ormai passati due mesi dall'accordo di metà dicembre sul latte. Ne parliamo col ministro per l'Agricoltura Filippo Maria Pandolfi. «Vorrei richiamare il senso della svolta del dicembre '86 sulla cruciale questione del latte, le cui eccedenze costano alla Cee poco meno di un terzo del totale della spesa per la politica agricola comune — dice — È una svolta per l'Europa, si abbandona l'illusoria strada del dirigismo e delle penalizzazioni e si punta sugli incentivi all'abbandono della produzione lattiera e alla riconversione. Ma è anche una svolta per l'Italia: si riconosce al nostro paese, che non produce eccedenze, una deroga al regime dei tagli obbligatori alla produzione. In altre parole, l'Italia concorrerà in maniera autonoma e volontaria alla regolazione e al contenimento della sua produzione. Una duplice svolta positiva, dunque. È una valutazione che mi pare largamente condivisa dal mondo agricolo».

Il recente riallineamento dello Sme può rimettere tutto in discussione perturbando con nuovi particolarismi le intese raggiunte?

«Non direi. Piuttosto, il riallineamento dello Sme e la conseguente formazione di importi compensativi comunitari, che penalizza paesi come l'Italia e la Francia, influenzerà il negoziato prezzi. L'obiettivo è chiaro: bisogna rispettare gli accordi e smantellare i montanti compensativi, riaggiustando il tasso della lira verde. Su questa linea sarò fermissimo a Bruxelles».

Si è detto che grazie all'accordo di dicembre non verrà ridotta la produzione italiana di latte. Ma con l'abbattimento delle vacche non si rischia di ottenere, per via indiretta, tale risultato?

«Sono due cose diverse. Un conto è ridurre linearmente la produzione di latte nelle nostre aziende zootecniche; ed è quello che abbiamo evitato con l'accordo di dicembre. Un conto è, invece, far uscire dalla produzione, con il sollievo della nostra indennità che faremo funzionare di nuovo con regole appropriate, le aziende che incontrano serie difficoltà economiche, che hanno i conti in rosso. Teniamo poi presente che le cifre della produzione italiana di latte includono un'ampia fascia di "vendite dirette", che derivano da una disarmonia statistica tra i nostri metodi di calcolo e quelli della Cee. L'importante è mantenere, come manterremo, il necessario spazio per le aziende valide e sono tante, che compongono il quadro della nostra zootecnia da latte».

Gli abbattimenti non potrebbero determinare un impoverimento del nostro patrimonio zootecnico? Si pensa di individuare dei criteri selettivi o si procederà indiscriminatamente come è avvenuto in passato?

«Non si è affatto proceduto nel passato in maniera indiscriminata. Le Regioni hanno fissato criteri selettivi di priorità. Lo stesso dovrà accadere anche in avvenire».

Il latte italiano ha costi di produzione maggiori di quello estero. Un gap che pare difficilmente colmabile. Vi è dunque il problema di puntare alla qualità per valorizzare e rendere più apprezzato il prodotto italiano rispetto a quello che arriva dagli altri paesi. Che politica di settore pensa di attuare anche alla luce della legge poliennale di spesa per l'agricoltura?

«È esatto. I nostri costi di produzione sono più elevati ed il prodotto italiano va valorizzato dal lato della qualità. Nelle ultime due settimane abbiamo lavorato in stretto collegamento con gli assessori delle Regioni a più alta collocazione zootecnica, sia per variare subito alcune importanti misure di accompagnamento che faciliteranno gli accordi regionali sul prezzo del latte, sia per impostare più risolutamente una politica di qualità. Si pongono così le premesse per un piano di settore, reso ora possibile dalle decisioni di Bruxelles e dalle correlative scelte nazionali. La legge pluriennale fornirà le necessarie risorse finanziarie».

Vi è un problema di definire per legge che cosa si intende per latte «fresco». Se ne discute da anni in commissione ma l'ipotesi legislativa sembra essersi arenata. Che ne pensa? Ritiene di dover prendere un iniziativa per accelerare l'iter parlamentare?

«La questione del latte "fresco" è assai più intricata di quanto non sembri. È vero non c'è concordanza di pareri nell'ambito delle categorie interessate. La mia opinione personale è che sarebbe un errore arrendersi e che è indispensabile valorizzare, naturalmente sul presupposto della qualità, il latte prodotto dai nostri allevamenti. Una via equilibrata si può trovare ed è probabilmente giunto il momento di fare uno sforzo per un accordo».

Più bevuto del vino ma pesa sull'import

«BEVETE più latte» di Anita Ekberg la Cee potrebbe assoldarne a decine, ma i suoi problemi di stoccaggio farebbe fatica a risolverli comunque: un milione 200mila tonnellate di burro ed altrettante di polvere di latte non si smaltiscono tanto facilmente. Per la Comunità, la bevanda bianca si è trasformata in uno degli incubi più neri. L'Europa ne produce troppa: non si sa più dove metterla. I costi di intervento sono massicci: basti pensare che di tutto il bilancio agricolo della Comunità (che a sua volta costituisce il 70% di quello complessivo Cee) una buona metà è costituito proprio dalla voce lattiero-casearia.

Ed in Italia? In Italia, come spesso succede nell'ambito comunitario, le cose stanno esattamente all'opposto. Ci siamo messi d'impegno apprezzando sempre di più il latte (il fatto «storico» è avvenuto nel 1985 quando i consumi di latte hanno superato quelli del vino), ma ne produciamo poco, troppo poco rispetto alle nostre esigenze. Nel 1985 abbiamo prodotto 99 milioni di ettolitri di latte di vacca e poco più di 5 milioni e mezzo di latte di pecora e capra, quantità minima rispetto alle nostre esigenze. Così molto (70 milioni di quintali, il 40% del nostro fabbisogno) abbiamo dovuto importare dalla Comunità. Il saldo dell'interscambio della produzione lattiero-casearia marcia abbondantemente sotto il segno del passivo: sempre nel 1985, il deficit è stato di 2 853 miliardi (3 241 di import, contro 388 di export). Una voragine che si è puntualmente riaperta lo scorso anno.

Italia e Cee sono dunque, per quanto riguarda il latte, due mondi opposti. Da qui un incessante contrasto di interessi. Una guerriglia che l'Italia, mal rappresentata a Bruxelles, si è trovata sistematicamente a perdere (nell'ultimo anno e mezzo, ad esempio, in nome del taglio produttivo imposto dalla Comunità, sono stati abbattuti 120 000 bovini per una spesa di 120 miliardi). Una novità è però spuntata per la campagna di quest'anno. Nella trattativa conclusasi a metà dicembre siamo riusciti a far valere la nostra peculiarità di grandi importatori. Di fronte alla volontà Cee di andare verso ulteriori, drastici tagli produttivi (l'obiettivo è di una riduzione del 9,5% in tre anni), siamo riusciti ad ottenere la salvaguardia sostanziale della nostra quota. Una conquista che ha, però, una sua contropartita. Gli abbattimenti di vacche continueranno: si parla di altri 70mila capi per una spesa di 80 miliardi. Tuttavia, le quote di produzione in tal modo tagliate verranno ridistribuite tra i produttori superstiti. Il totale complessivo può così restare immutato.

Il marchingegno consentito all'Italia è stato reso possibile dalla costituzione dell'Unalat, l'Unione nazionale dei produttori di latte, depositaria formalmente dell'insieme della quota Cee assegnata all'Italia. Bastera tutto questo a risolvere i problemi dei nostri produttori? «Indubbiamente no — risponde Carlo Bonizzi, della direzione nazionale Confcoltivatori — ci vuole una politica agraria diversa». Quale? «Se sembra utopistico ed anche sbagliato l'obiettivo dell'autosufficienza produttiva, bisogna però difendere il latte nazionale attraverso la valorizzazione della sua specificità. Ma è anche necessario, con opportune iniziative, puntare al miglioramento qualitativo della produzione e alla costruzione di positive relazioni contrattuali tra acquirenti e venditori di latte».