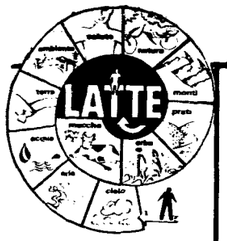


Così le Centrali difendono il «made in Italy»

intervista a FRANCO SOMMARIVA, presidente della Fiamclaf

SE SI PARLA di latte e di relativa industria, non si può fare a meno di rivolgere subito l'attenzione a tutto il comparto pubblico, ovvero alle Centrali del Latte. Tali aziende, municipalizzate a capitale interamente pubblico oppure misto (con enti, associazioni in qualità di soci minoritari), raccolgono, trasformano e commercializzano poco meno di un terzo del latte sul mercato. Giocano quindi un ruolo estremamente importante nel panorama lattiero italiano. Sulla «storia» delle Centrali — come sono nate e a quale scopo, come si sono evolute, qual è la loro connotazione attuale — abbiamo pertanto sentito il presidente della Federazione nazionale cui fanno capo (Fiamclaf), Franco Sommariva.

— Innanzitutto, per quali ragioni sono sorte?

«Le Centrali del Latte hanno origine con la legge n. 994 del 1929 che imponeva il risanamento del latte crudo, prima di immetterlo al consumo. Ciò per poter garantire alla popolazione la sicurezza qualitativa e quantitativa di un importantissimo alimento di prima necessità qual è il latte».

— Qual era il «regime di mercato» di quel tempo?

«Queste aziende hanno operato in un regime di privativa — dovendo adempiere a tale importante funzione per i grandi complessi urbani e le loro popolazioni — fino al 1963, quando ebbe inizio la parziale liberalizzazione del mercato con l'ammissibilità della vendita, al di fuori delle latterie, dei tipi di latte chiamati "speciali" perché parzialmente scremati.

«Nelle zone bianche (con questo termine venivano definite per legge le aree di pertinenza, il cui perimetro era fissato dai prefetti, nelle quali le Centrali avevano l'obbligo di rifornirsi del latte loro necessario, ndr) si era creato un equilibrio tra la produzione, le Centrali e i consumatori che permetteva ai produttori di operare in condizioni di sicurezza economica e ai consumatori di disporre giornalmente del latte pastorizzato che, come noto, risanato dai germi patogeni, mantiene tutte le caratteristiche di freschezza originarie, tra cui le più importanti sono le sieroproteine e le vitamine».

— A questo punto, si era ancora in una condizione di mercato semi-protetto. Oggi le cose sono notevolmente diverse...

«Sì, oggi si opera anche in questo settore, in una dimensione tutta nuova, diciamo più moderna, con tecnologie avanzate, in un mercato interamente libero. Però anche con tutte le ripercussioni negative che sorgono quando l'uomo non riesce a seguire e controllare ciò che nasce dal progresso. In tale nuova realtà, la salvaguardia del ruolo delle Centrali — più che mai di attualità — trova il settore impegnato in un duro confronto. Oggi, infatti, l'approvvigionamento del prodotto può avvenire da fonti sparse in tutti i paesi europei a prezzi di mercato; il trattamento del prodotto — la pastorizzazione per il latte fresco, la uperizzazione per il latte a media durata, la sterilizzazione per il latte a lunga conservazione — e la vendita al consumo possono essere effettuati da qualsiasi azienda o industria che abbia ottenuto l'autorizzazione e si attenga alle norme contenute in un insieme di regolamenti, ordinanze e circolari in una situazione, tra l'altro, di poca chiarezza per la mancanza di una legge che stabilisca specificamente quale latte offre il mercato».

— Cosa significa esattamente?

«Il produttore italiano è a conoscenza di quanto e quale sia stato ed è l'impegno delle Centrali nel rispettare i prezzi concordati annualmente e nel garantire l'effettivo utilizzo del prodotto disponibile nel nostro paese. Le Centrali ricorrono a forniture di latte estero solo dopo aver esaurito tutto il latte locale e solo per la quantità necessaria a coprire la quota di consumo».

— Questo per quanto riguarda la quantità. Ma sul fronte qualitativo?

«Dobbiamo ribadire che il miglioramento della qualità del prodotto deve essere nel prossimo futuro il solo traguardo da perseguire e raggiungere da parte dei nostri produttori — e sostenuto con energia dai consumatori —, se si vuole migliorare lo standard attuale di alimentazione e più ancora del latte. Anche perché oggi sul mercato sono presenti diverse marche che commercializzano a prezzi stracciati latte importato e trattato altrove (a costi bassissimi, con evidente vantaggio economico degli importatori e a detrimento dei nostri produttori, ndr)».

— Vi prefiggete quindi un ruolo di salvaguardia su due fronti...

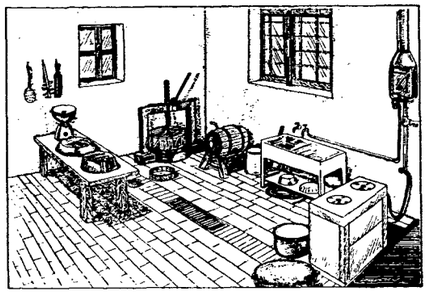
«Certamente. Le Centrali del Latte continueranno ad operare non solo per consolidare il loro ruolo di servizio pubblico, ma perché sono certe di rappresentare la garanzia del produttore e, al contempo, del consumatore italiano. In questi anni le aziende pubbliche hanno svolto una energica azione in tale direzione; azione che ha trovato quali alleati tutti i produttori privati più impegnati per la difesa del latte fresco».

— In questo contesto, come intendete muovervi nell'immediato futuro? O meglio, cosa ritenete necessario per progredire su questa strada?

«Innanzitutto, con la collaborazione delle Associazioni dei Consumatori e delle forze politiche ed economiche più responsabili, crediamo che la nostra battaglia potrà concludersi presto con una nuova legge sul latte che stabilisca le caratteristiche dei vari tipi di prodotto, dalla produzione al consumo. A tale scopo, poi, ci siamo impegnati per il miglioramento delle strutture degli allevamenti, della loro efficienza, al fine di consolidare la presenza dei nostri produttori nel contesto del mercato europeo».

— Ma spesso gli impegni non bastano...

«È vero. Occorre infatti che le autorità di governo interessate a un così importante settore dell'alimentazione impongano norme, realistiche ma chiare, che indichino anche, se necessario, traguardi da raggiungere a favore della nostra zootecnia e dei consumatori perché sia sempre possibile disporre di un latte fresco di alta qualità, prodotto indispensabile per un vivere sano».



Consumiamo con fiducia latte fresco pastorizzato!

- ☐ Il latte fresco pastorizzato è un alimento naturale, sano e tra i più completi.
- ☐ La corretta pastorizzazione è un trattamento che garantisce il latte da un punto di vista igienico e ne lascia pressochè inalterate le qualità organolettiche e le proprietà originarie.
- ☐ Il latte fresco pastorizzato, con il suo contenuto proteico, di vitamine e di sali minerali, è di fondamentale importanza ai fini nutrizionali e per rafforzare le difese dell'organismo.

Comitato Difesa Consumatori
VIA BOEZIO, 92 - ROMA - TELEFONO (06) 68.74.637

Federazione Nazionale Consumatori
VIA ISONZO, 38 - ROMA - TELEFONO (06) 86.66.66

Unione Nazionale Consumatori
VIA A. DORIA, 48 - ROMA - TELEFONO (06) 35.99.551

Questa campagna promozionale è fondata su un accordo sottoscritto con le organizzazioni di consumatori, che prevede l'esecuzione di adeguati controlli sulle caratteristiche del latte fresco.

Fa sempre bene ma è meglio non disabituarsi

Intervista al professor ANDREA STRATA
docente di Scienze dell'Alimentazione all'Università di Parma

«NUTRIENTE», «naturale», «molto salutare»: queste le definizioni del latte, secondo un'inchiesta condotta qualche anno fa in Germania.

«Sarà proprio perché è molto salutare che verso i dodici anni quasi si smette di berlo...». È la prima osservazione, espressa in tono ironico, dal prof. Andrea Strata, docente di scienza dell'alimentazione all'Università di Parma. Per un nutrizionista, dire che il latte è un grande alimento è cosa scontata.

«Preferirei parlare degli errori che molta gente fa nell'assunzione del latte — prosegue. *Tra l'adolescenza e i 40/45 anni c'è una caduta secca dei consumi. Si riprende dopo i sessanta, ormai in vecchiaia. Eppure si tratta di un alimento per tutti, non solo vecchi e bambini. Il fatto è che appena un ragazzino si sente grande, per affermare la sua personalità decide di abbandonare tutto quello che gli ricorda l'infanzia: niente più latte, che gli ricorda la dipendenza dalla madre, e via col fumo e i primi alcolici. Smettere completamente il latte significa però innescare un processo di disabitudine che può avere conseguenze spiacevoli quando si decide di ricominciare».*

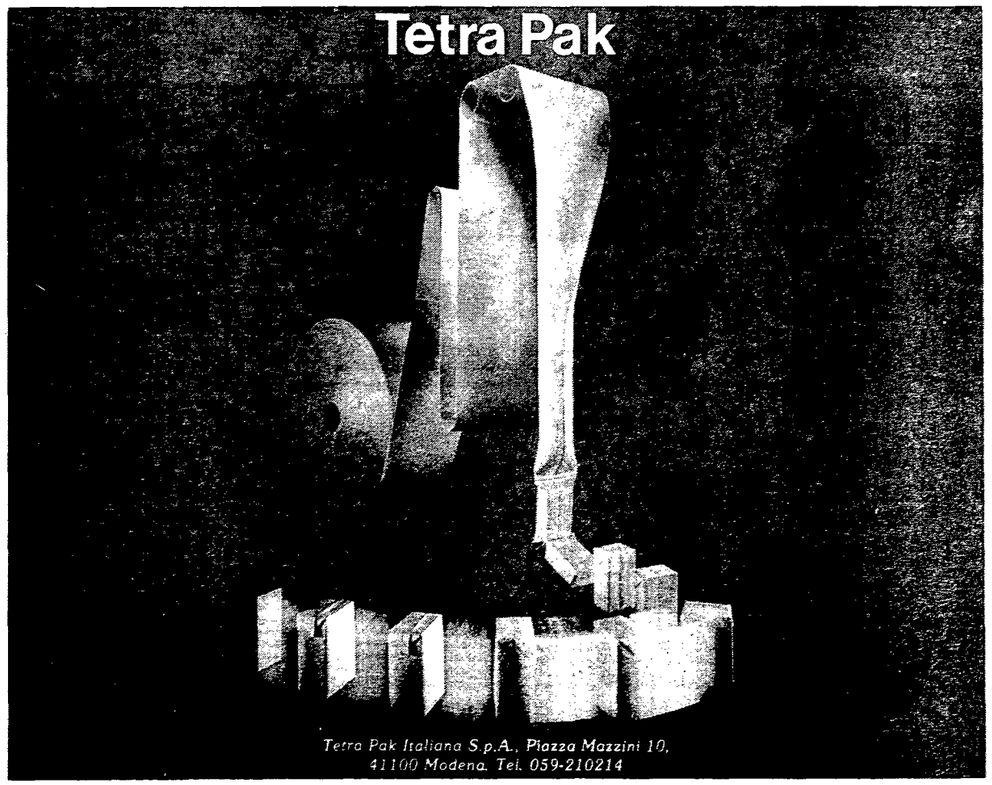
In genere, secondo l'esperienza del prof. Strata, questo è un tentativo che si fa verso i quarant'anni, ma a quel punto sono dolori: letteralmente, visto che l'effetto immediato sono spasmi intestinali. Il fatto è però che non si può pensare di punto in bianco di fare come gli eroi del cinema e della televisione: *«Scimmiottano i personaggi dei film americani: ha presente la scena di lui che torna a casa la sera, apre il frigorifero e si bene un bicchierone di latte freddo? Quella è una cosa che non passa liscia per una persona non abituata. In linguaggio medico dico che un solo bicchiere, a digiuno, promuove un improvviso sviluppo della flora batterica, cui consegue una stimolazione della peristalsi, un transito intestinale accelerato e quindi la diarrea».*

Tutto chiaro, quindi: se si vuol fare il divo da telenovelas bisogna esercitarsi prima, con cautela: cominciare magari da mezzo bicchiere a colazione, accompagnato da cibi solidi, e soprattutto a temperatura ambiente o meglio tiepida. Le persone anziane quando riprendono a bere latte fanno proprio così, prendendo un caffellatte caldo come cena alla sera.

Ma i disturbi, per chi riprende dopo lunghe pause, derivano solo dalla disabitudine, o ci sono malattie in cui il latte è controindicato?

«Essendo uno stimolante dei movimenti intestinali, come dicevo — risponde il prof. Strata — *esso provoca una contrazione della colecisti, il che comporta una rapida immissione di bile nel duodeno. È chiaro che per un ammalato di calcoli biliari questa è una frustata».*

Torniamo alla gente sana: un'idea frequente è che il latte ingrassa e che quindi va limitato e sostituito da quello parzialmente o completamente scremato. Poi ci sono di quelli che dicono di berne perché contiene vitamine. Altri ancora quando vogliono dimagrire mangiano formaggi eliminando però il latte. Che ne dice un nutrizionista come Strata, specializzato nella cura dell'obesità? *«Il latte intero e il burro sono stati colpevolizzati a torto. Il latte è da considerarsi un nutriente per il suo contenuto in proteine dall'elevato valore biologico, per il contenuto di calcio e per i grassi, che però sono presenti in quantità modesta. È un assurdo ricorrere al latte scremato o parzialmente scremato per risparmiare calorie. Facciamo un rapido conto: un litro di latte intero contiene il 3,5% di grassi, mentre il parzialmente scremato ne ha l'1,8%: su una colazione da due decilitri di latte il risparmio è di circa 30 calorie, una sciocchezza rispetto al fabbisogno normale. Spesso poi quelli che fanno questi risparmi di calorie mangiano, credendo di dimagrire, un formaggino che contiene il 27% di grassi. Tutti i formaggi, escluso la mozzarella, contengono grassi intorno al 25%. Per quanto riguarda poi quelli che sono convinti di assumere vitamine con il latte, basta citare una sola cifra: in un decilitro ci sono appena 0,04 grammi di vitamina B1, pari a un trentesimo del fabbisogno quotidiano: le vitamine bisogna andarsele a cercare dove sono, negli ortaggi e nella frutta...».*

Come si vede, gli errori correnti di valutazione sono molti. Poi ci sono quelli che peccano per eccesso di scrupolo igienista e continuano a bollire il latte già pastorizzato per ammazzare i germi... *«La pratica della bollitura serviva quando non era diffusa la pastorizzazione. Per inciso, devo dire che dal punto di vista nutrizionale non vi è quasi differenza tra pastorizzato e sterilizzato Uht: i componenti che si perdono con un trattamento termico più spinto sono quasi irrilevanti. Tornando alla bollitura, essa altera l'alimento molto di più che qualsiasi procedimento industriale: in quella che erroneamente si chiama panna, ma che è solo una pellicola superficiale, si concentrano tutte le proteine coagulate dal calore elevato e prolungato nel tempo. Quello che resta dalla bollitura e dopo avere buttato via la pellicola è solo lattosio, grassi e acqua: e addio alle proteine, che sono quelle che lo rendono nutriente».*

Un'ultima cosa professore: ha inserito il latte anche nella dieta dei suoi pazienti illustri? *«Certo, l'ho consigliato anche alla Ricciarelli e a Pavarotti...».*