

Il latte da sempre fa parte della vita quotidiana di ognuno di noi: ma chi può dire di conoscerlo veramente?

È un alimento buono adatto per tutti i gusti

È adatto per i bambini, per gli adolescenti e per gli anziani; per chi ha bisogno di nutrirsi bene e per chi vuole stare a dieta. Contiene calcio, fosforo e potassio. Ma nonostante la situazione del comparto della zootecnica italiana sia travagliata da mille difficoltà e incertezze, esistono aziende che sono state capaci di mettersi all'avanguardia, organizzarsi, investire in tecnologie

Latte, alimento per tutti i gusti. Latte per il bambino che deve crescere; latte per l'adolescente che deve «contenere» la linea; latte per la donna in carriera che pranza con un cappuccino e via; latte per il libero professionista che si diletta di cucina. Latte perché contiene calcio, fosforo e potassio; perché è un alimento nutritivamente valido; perché «disintossica»; latte perché berlo fa tornare bambini... insomma sempre, e comunque, latte. Ma di questo alimento che fa parte della vita quotidiana di tutti noi quanto sappiamo in realtà?

Beh, che il latte lo producano le mucche, questo sì che lo sappiamo, ma del come quel latte giunga poi sulle nostre tavole abbiamo molto spesso un'idea un po' bucolica, quasi totalmente avulsa dalla realtà. Una realtà, quella del comparto della zootecnica italiana, travagliata da mille problemi: l'annosa questione delle quote latte Cee che penalizzano i nostri allevatori e soprattutto le produzioni di qualità; l'età media degli operatori in agricoltura che sfiora ormai quota 55 anni; la mancanza di un ricambio generazionale; la difficoltà di affrontare investimenti in un quadro normativo incerto; il costante calo del numero delle imprese che spesso si accompagna alla perdita di un patrimonio genetico del bestiame costruito in decenni di attività.

Una situazione, insomma, in cui davvero sembra dominare l'incertezza: nonostante questo molte aziende hanno saputo mettersi all'avanguardia, investire in tecnologie, organizzare il lavoro interno secondo schemi più razionali e produttivi. Oggi il 70% della produzione di latte nel nostro paese è concentrata in quattro regioni: Emilia - Romagna, Veneto, Lombardia e Piemonte. Per ragioni di conformazione del territorio, ma anche per l'affermarsi di una vera e propria «cultura zootecnica», in queste zone si incontra anche il più elevato numero di imprese di grandi dimensioni, cioè imprese che sono in grado di produrre oltre 5 mila quintali di latte. Si tratta di aziende che hanno ormai poco a che fare con la tradizionale impresa coltivatrice diretta; appartengono ad imprenditori puri, o, più di frequente, sono strutturate in forma di società cooperativa.

In queste stalle, moderne e tecnologiche, non c'è più nulla che ricordi certe atmosfere «primi del secolo», ormai esclusivo appannaggio degli spot pubblicitari. E questo già a cominciare dalla organizzazione interna del lavoro: c'è il tecnico di stalla che ha compiti di direzione generale; c'è l'alimentarista, uno specialista in grado di combinare gli alimenti nel modo più corretto (si ricordi che l'alimentazione del bestiame, assieme alla manodopera, costituisce ben l'80% dei costi di una struttura di queste dimensioni); ci sono, infine, i bovini addetti esclusivamente alla mungitura e quelli che si occupano anche del giovane bestiame. Insomma una specializzazione «spinta» che permette di contenere il numero delle ore lavorate e, soprattutto, permette anche agli addetti della zootecnica di usufruire di ferie e riposi settimanali.

Ferie e riposi che venivano considerati dai vecchi contadini «lussi» che solo gli operai potevano permettersi. Ed in effetti, nonostante le tecnologie, la prima mungitura viene effettuata ancora alle 4 o alle 5 di mattina, mentre alcune stalle hanno addirittura introdotto la terza mungitura quotidiana, un'operazione che permette di aumentare del 20-25% la pro-

duzione di latte per vacca. Si tratta in qualche modo di una forzatura della natura che se attuata senza particolari riguardi può «stressare» il bestiame. In natura, comunque, una vacca viene «munta» solo dal vitello che allatta, quindi, anche i tradizionali due turni di mungitura, la mattina e la sera, potrebbero essere considerati, in senso stretto, delle forzature. La produzione di latte è, insomma, un fatto meccanico: quando la mammella è svuotata, automaticamente, comincia la produzione del latte, produzione che si ferma solo quando la mammella è di nuovo gonfia e pronta per essere «spremuta».

In ultima analisi sono due le fasi più delicate della produzione del latte: quella «a monte», l'alimentazione del bestiame, e quella «a valle», la mungitura. Da una parte abbiamo un'alimentazione supercalibrata, dall'altra una mungitura supertecnologica. L'alimentazione consiste in una sorta di «pasta unico» giornaliero: la razione. L'alimentarista ne ha determinato l'esatta quantità e qualità dei componenti, l'uomo di campagna ha il compito di prepararlo distribuirlo con un apposito carro miscelatore. Dalla mungitura, invece, dipende lo stato sanitario del bestiame e la qualità del latte, valore primario non solo per i consumatori, ma anche per i produttori visto che oggi, sempre più spesso, ci sono caseifici centrali che pagano il latte in base al livello qualitativo dello stesso. Dall'89, poi, anche la legge nazionale si è adeguata e richiede il rispetto da parte degli operatori di precisi parametri di qualità - il cui controllo è affidato alle Usl - per la produzione di latte destinato all'alimentazione umana.

La mungitura, infine, è un'operazione esclusivamente meccanica. Apposite «tettarelle» vengono applicate ai capezzoli delle vacche: lavano automaticamente il capezzolo prima di iniziare a «succhiare» e si staccano automaticamente quando la mammella è svuotata. Addirittura si dice che si stia sperimentando anche un apposito attrezzo in grado di attaccarsi autonomamente, senza l'aiuto dell'uomo, alla mammella. Tutto questo naturalmente è stato reso possibile anche dalla rigida selezione del bestiame: nelle stalle sono presenti quasi esclusivamente vacche con una conformazione morfologica delle mammelle e dei capezzoli adatta alla mungitura meccanica.

Il latte quando esce dalle mammelle della mucca è totalmente sterile: al suo interno non si riscontra alcun microbo patogeno (questo anche perché ormai tutto il bestiame è rigidamente vaccinato e tenuto sotto costante controllo veterinario). Ma nel momento stesso in cui il latte viene a contatto con l'atmosfera si «inquinano». È per questa ragione che sono di fondamentale importanza le modalità secondo le quali il prodotto viene conservato appena munto: se l'ambiente è il più possibile asettico, quindi se i recipienti sono ben puliti, il latte conserverà una carica batterica bassissima.

Fino a questo momento, all'interno della nostra stalla tipo, non ci sono state differenze di procedimenti a seconda della destinazione d'uso del latte prodotto. È da questo momento in poi che le cose cambiano: il modo, i recipienti e la temperatura di conservazione, nonché la stessa modalità di trasporto mutano radicalmente a seconda che il latte sia destinato all'alimentazione o alla produzione di formaggi.



Così inizia il ciclo produttivo di una stalla moderna

Mungitura: primo turno

Sessanta vacche, ogni giorno, sono «al lavoro» per produrre latte di prima qualità che finirà sulle tavole dei consumatori. Per loro la sveglia suona presto il mattino: il primo turno di mungitura è fissato alle 6.30. Siamo in una stalla moderna, quella dei fratelli Filippini, a Savassa, al confine tra i Comuni di Reggio Emilia e San Martino in Rio. I Filippini sono produttori di latte alimentare da quindici anni (prima vendevano il loro prodotto ai caseifici che lo trasformavano in formaggio Parmigiano-Reggiano), da quando cioè dicono di aver intravisto la possibilità di sviluppare la loro azienda e di renderla competitiva in un'attività che ritenevano più congeniale. L'azienda fa parte della «Coprolast», una cooperativa di venticinque produttori che conferisce il latte alla centrale «Giglio». È una stalla all'avanguardia, quella dei Filippini, già in regola con le norme fisiche e sanitarie della nuova legge sul latte (la «189» del 1989). Fra pochi giorni l'Usl darà all'azienda - come prevede la nuova legislazione - l'autorizzazione formale a produ-

re latte di «alta qualità». La mandria ospitata nella stalla, a stabulazione libera, costruita tre anni fa, è composta da ottanta vacche da latte. Una sessantina di bovine al giorno sono «in lattazione», le restanti sono «in asciutto» cioè osservano un turno di riposo. Le vacche vengono nutrite una volta al giorno. Un carro miscelatore deposita nella mangiatoia i 35 chilogrammi di alimenti, che mediamente vengono somministrati ogni 24 ore ad ogni animale. Gli animali mangiano e si coricano nella loro cuccetta in tutta tranquillità. Il pasto giornaliero è sufficiente all'animale per produrre in media ventisei chilogrammi di latte al giorno.

Le sessanta mucche in attività devono sottoporsi a due mungiture giornaliere: l'una alle 6.30, l'altra alle 18. A gruppi di dodici, le vacche sono convogliate nella sala di mungitura e parcheggiate a «spina di pesce». Il latte munto finisce dapprima in una vaschetta e di qui pompato in un condotto a serpentina irrorato esternamente da acqua fresca di poz-

zo. Percorrendo il condotto, la temperatura del latte, che quando fuoriesce dalle mammelle della mucca è di 38 gradi, viene ridotta a 22-23 gradi. Attraverso la «serpentina» il latte munto affluisce in una cisterna di refrigerazione dove in un breve lasso di tempo raggiunge la temperatura ottimale di 4-5 gradi. Al termine delle operazioni di mungitura, i pavimenti e le pareti della sala, lastriate di mattonelle di ceramica, vengono lavati con appositi detersivi e con un potente getto di acqua; una volta al mese si procede all'accurata disinfezione dell'ambiente. La stessa sorte tocca, dopo lo scarico del latte, alla vasca refrigerante. Le vacche in lattazione nella stalla Filippini producono in media 16 quintali di latte al giorno; le autoisterne di «Giglio», che passano a prelevare ogni 48 ore per portarlo alla centrale, ne raccolgono dunque 32 quintali. Ognuna delle 80 mucche che compongono la mandria della stalla produce in media 75 quintali di latte l'anno; la quantità di latte alimentare conferita dal socio Filippini a «Giglio» è in

totale di 6 mila quintali, quasi tanti quanti ne vengono «lavorati» in media al giorno nella centrale dello stabilimento reggiano del gruppo cooperativo. Tali risultati sono il frutto di un lavoro di anni. Quando i Filippini scelsero di produrre latte alimentare si diedero da fare per scegliere i metodi di selezione genetica del bestiame. Oggi il latte che esce dalla loro stalla è un buon latte (3,85% di grasso, 3,15% di proteine), ma i fratelli Filippini pensano che si possa fare ancora meglio ora che, in base alla norma della legge 189 del 1989, saranno autorizzati a produrre latte di «alta qualità». Dovranno certo accollarsi maggiori costi di produzione, ma credono che si possano a medio e lungo termine ridurre anche se difficilmente si abbasseranno al livello di quelli sostenuti dai produttori nord europei. Sperano soprattutto tutto che il latte pastorizzato ad «alta qualità» sia gradito ai consumatori e perciò premino il nuovo prodotto accettando di pagarlo un po' di più.

Prima «promosso» per poi essere lavorato

E tra poco al via i programmi per il latte «di alta qualità»

Nella provincia di Reggio Emilia sono stati prodotti nel 1991 circa cinque milioni di quintali di latte: più di quattro milioni e mezzo sono destinati alla trasformazione, 450.000 all'alimentazione. «Giglio» (190 cooperative e 10.000 soci) - che di recente ha firmato un patto di unione con la «Granarolo» di Bologna - è la grande centrale reggiana del latte. Il liquido bianco vi affluisce attraverso mille canali in quantità almeno tripla rispetto a quella prodotta nella provincia di Reggio per l'alimentazione. Il camion-cisterna gigliati raccoglie il latte nelle «vaccherie» (così si dicono in gergo le stalle che ospitano le mucche da latte), associate nelle cooperative consorziate in «Giglio», in una zona che si estende oltre i confini della provincia reggiana fino a Mantova, Verona. Oggi sulla produzione mediamente dagli 8 ai 10 quintali di latte al giorno. Di norma la raccolta del prodotto fresco avviene a giorni alterni, ad intervalli regolari di quattro mungiture (quando verrà applicata la nuova legislazione sul latte, le operazioni di raccolta nelle stalle diverranno giornaliere). Ciò significa che ogni stalla conferisce dai 16 ai 20 quintali di latte per volta.

Le autoisterne, che hanno una capacità variabile da 100 a 280 quintali, arrivano alla centrale, dove il latte, prima di essere sottoposto a trattamenti termici, deve sostenere l'esame qualità. Si prelevano numerosi «campioni»; due o tre prendono la via del laboratorio di chimica per stabilire se il prodotto delle stalle corrisponde ai requisiti standard di purezza (contenuto di grassi e proteine, carica batterica, carica leucocitaria). Gli esami servono anche per stabilire quanto l'azienda pagherà, in prima istanza, il latte ai soci produttori. Ogni mese, una commissione aziendale fissa un prezzo provvisorio, che non corrisponde necessariamente al prezzo finale («di riparto») stabilito in sede di bilancio annuale, anche se i due valori, di solito, si equivalgono. In base al «verdetto» del laboratorio, l'azienda paga al produttore un acconto che varia in riferimento alla qualità del latte conferito alla centrale. Se le analisi dei campioni prelevati dalle cisterne rivelano per esempio che nel liquido bianco ci sono tracce di antibiotici, detersivi o altre sostanze estranee, il latte non verrà destinato alla lavorazione normale e non verrà pagato. Ma non solo: si procederà allo «screening di tutti i campioni» per una prova di qualità totale.

Una volta «promosso», il latte può essere «lavorato». La centrale ha una capacità potenziale di stoccaggio di 13.000 quintali di latte, che corrisponde al fabbisogno produttivo doppio giornaliero di un'azienda come «Giglio». Se si considera che la centrale non funziona nei giorni del fine settimana, negli impianti dello stabilimento «Giglio» di Reggio si lavorano mediamente dai 6.000 ai 7.000 quintali di latte al giorno. Il liquido bianco viene scaricato e stoccato o subito centrifugato per essere ripulito e pastorizzato. Da alcuni anni è in funzione una «linea preferenziale» per la produzione di latte pastorizzato fresco a bassa temperatura che, dopo aver subito i trattamenti per ridurre la carica batterica già bassa al momento del conferimento, viene impacchettato ed è pronto per raggiungere migliaia di punti vendita. Un po' più lungo, naturalmente, è il ciclo che deve percorrere il latte a «lunga conservazione» prima di arrivare sui banchi di vendita.

La vecchia legge sul latte si prepara ad andare in pensione. Quest'anno si comincerà ad applicare la nuova legge: la numero 169 del 1989. Per essere abilitate a produrre latte alimentare (la nuova normativa prevede tre tipi: pastorizza-

Solo latte e uova «nascono» in natura proprio per nutrire esseri viventi

Caseine e albumine classificate «nobili»

Il latte è un alimento vivo. Il latte fresco è fondamentale nell'alimentazione dei più piccoli, ma fa bene a qualsiasi età. Se non si riesce a dormire, non c'è niente di meglio di un bel bicchiere di latte.

Quante volte ognuno di noi ha sentito ripetere frasi di questo genere. E, in effetti, pochi altri cibi sono radicati quanto il latte nelle nostre abitudini alimentari. Nel comune di Roma, ad esempio, vengono distribuiti giornalmente quasi settecentomila litri di latte e, pur attestandosi ai più bassi livelli di consumo in Europa, sotto forma di cappuccino o di frullato, di caffè latte mattutino o in sostituzione della cena, ogni italiano se ne beve comunque tra i 55 e i 60 litri all'anno. Quasi un bicchiere al giorno.

Piuttosto, quello che colpisce è che un alimento introdotto nella dieta fin dall'antichità sia ancora così poco conosciuto, e che nei suoi confronti persistano ancora tanti pregiudizi.

Di tutti i prodotti che com-

paiono sulla nostra tavola, il latte e le uova sono gli unici che «nascono» come alimenti. Sono gli unici, cioè, che sono concepiti in natura appositamente per nutrire un altro essere vivente: il vitello e il pulcino.

Si capisce quindi perché il latte abbia un così elevato valore nutritivo, superiore, ad esempio, a quello della carne, e perché le proteine che contiene, principalmente caseine e albumine, siano classificate come «nobili».

Qualche numero può servire a chiarire il concetto: in mezzo litro di latte si trovano dai 15 ai 18 grammi di proteine, quante, cioè, sono contenute in un etto di carne. I sali minerali sono abbondanti: in un bicchiere di latte ci sono circa 300 mg di calcio e poco meno di fosforo, ma anche magnesio, potassio e sodio sono presenti in quantità significative. Anche le vitamine sono quasi tutte rappresentate, anche se non in quantità paragonabili a quelle di frutta e verdura. I grassi sono circa il 3% del totale su un litro di latte intero. Naturalmente non manca-

no gli zuccheri. Tra questi uno è caratteristico del latte, tanto che ne ha preso il nome. È un cosiddetto «zucchero base», formato dall'unione di glucosio e galattosio, e si chiama lattosio. Come tutti gli zuccheri, fornisce energia, ma la sua importanza particolare è legata a una specifica funzione strutturale: contribuisce alla «costituzione delle cellule nervose». Una ragione già sufficiente a confermare il ruolo fondamentale del latte nell'alimentazione del bambino.

Ma, all'atto pratico, come utilizzare queste informazioni? Per prima cosa è bene convincersi che bollire il latte fresco è non solo inutile, ma addirittura un «suicidio» nutrizionale. Il processo di pastorizzazione, che consiste nel riscaldare il latte a una temperatura «inferiore» ai 72/80 gradi per circa dieci secondi, è un obbligo di legge. Ed è assolutamente sufficiente ad eliminare ogni rischio di nocività legato ai microrganismi che, proprio perché il latte è un buon alimento, tendono a infettarlo già a partire dalla mungitura.

La bollitura casalinga, invece, è molto distruttiva e altera irrimediabilmente le proteine del latte, in particolare le albumine. La pellicola che si forma in superficie e che viene scambiata ottimisticamente con la panna, in realtà è composta dalle proteine coagulate dal calore. A quel punto quello che resta è solo acqua, grassi e lattosio, il quale, tra l'altro, trattato a elevate temperature, diventa molto più difficile da digerire.

La pastorizzazione industriale viene condotta in modo di alterare il meno possibile le caratteristiche del latte crudo, ma, in funzione del livello di contaminazione batterica, il procedimento può essere protratto anche più a lungo. Il latte che ne deriva, ovviamente commercializzato tutto come latte fresco, perde allora in misura diversa le proprie caratteristiche organolettiche e di conseguenza avrà diverso valore nutritivo.

La nuova legge sulla commercializzazione del latte, ha tenuto conto di questo e, a seconda dell'intensità della pastorizzazione, ha suddiviso il latte fresco in tre categorie.

Da pochi mesi, dunque, è possibile trovare in lattieria tre tipi di confezioni: «latte pastorizzato», che corrisponde alla qualità più scadente, «latte fresco pastorizzato», di valore intermedio e «latte fresco ad alta qualità». Quest'ultimo, avendo subito un trattamento termico meno prolungato, è quello che, a parità di sicurezza, dà un maggiore apporto nutrizionale. In ogni caso, almeno per ora il latte di valore intermedio è quello che si trova distribuito in maggior quantità.

Più drastica della pastorizzazione è, invece la sterilizzazione (150 gradi per alcuni secondi), da cui si ottiene il latte a lunga conservazione o Uht («Ultra high temperature», «temperatura ultra elevata»). Dopo quanto si è detto, è facile capire che questo tipo di latte è quello a più basso profilo organolettico. Ciò non toglie che possa essere una valida soluzione in tutte le situazioni in cui il latte fresco non è disponibile.

In anni recenti un accanito dibattito ha opposto i sostenitori del latte magro, o scremato, a chi invece ritiene che non valga la pena rinunciare al latte intero. Certamente i numeri sembrerebbero dare ragione a questi ultimi. Un bicchiere di latte intero contiene circa sei grammi di grasso, contro i 3 del latte parzialmente scremato e gli 1,5 di quello completamente magro. Se il problema è solo di linea, certamente conviene scegliere di rinunciare ad altri grassi e bere latte intero, con tutte le sue vitamine liposolubili che in quello scremato non sono più presenti.

CHI È ABITUATO AL MEGLIO,

