

DOSSIER

Sopravvivere alla crisi/4

→ **Si chiama «Biolà»** il servizio mobile di un'azienda agricola nei pressi di Roma→ **Il furgone refrigerato** gira per la città. Vende anche carne e formaggi a prezzi contenuti

Latte crudo alla spina sul carretto ambulante

Una famiglia di allevatori. L'ultimo erede ha deciso di proporre la vendita «porta a porta». Gli acquirenti portano da casa la bottiglia per il latte. Si inquinano di meno e si risparmia comprando un prodotto genuino.

ALESSIA GROSSI

ROMA
unitaonline@unita.it

Non è tempo di vacche magre, ma da latte. Quello che arriva direttamente dalla mucca al bicchiere. È il latte alla spina, crudo, nel senso di non trattato, e da qualche anno, dopo aver fatto fortuna in Nord Europa, si può bere anche da noi, da distributori sparsi in tutta Italia. A Roma a produrre e distribuire latte biologico crudo è l'azienda «Biolà» di Fiumicino.

«In principio era nonno Brandizzi, mercante di campagna che affittava i terreni dai nobili romani per allevare il bestiame, allo stato brado, perché macchinari non ce n'erano» racconta il nipote. «Poi è toccato a mio padre Giovanni, piccolo imprenditore agricolo del periodo d'oro del latte, dagli anni '80 al 2000. Si allevava un certo numero di capi e si vendeva alle industrie che pastorizzavano il latte. Le grandi industrie poi sono fallite e la globalizzazione ha reso il mercato incontrollabile per varie ragioni». Quindi è toccato a Giuseppe, che ha deciso di sottrarsi «a questa filiera barbara» e non «produrre più numeri ma qualità», cioè solo

quello che si vende direttamente al consumatore, dal latte crudo alla carne. «Abbiamo iniziato nel 2005 con i distributori fissi. Poi, data la grandezza della città, abbiamo creato il sistema dei distributori mobili e ci siamo legati ai Gruppi di Acquisto Solidale» spiega Brandizzi. Così il latte crudo e biologico «Biolà» gira per la capitale su un camioncino refrigerato, il cui percorso quotidiano si può seguire sul sito dell'azienda. Insieme al latte viaggiano anche il formaggio, la ricotta e da poco anche la carne.

Filiera corta, si chiama. «Si riscopre il contatto umano che abbiamo perso nei supermercati e si torna a vedere chi c'è dietro il prodotto» dice Brandizzi. «Nonostante il calo del 40% nelle vendite - (seguito agli accertamenti sulla sicurezza del prodotto del Ministero della Salute per alcuni casi di intolleranza di bambini al latte crudo, ndr) - noi stiamo continuando a distribuire il nostro prodotto controllato» continua. Nessun complotto dietro «la campagna mediatica», dice la Biolà, ma a Brandizzi non sfugge che «solo il latte crudo - prodotto di punta della filie-

LA PROTESTA

Quote «bianche»

I produttori contro il ministro dell'agricoltura Zaia hanno deciso che presidieranno a giorni la frontiera italiana.



Bottiglie di latte in un supermercato di Roma

ra corta - sia stato oggetto di questo presunto scandalo».

Numeri a parte, il latte crudo continua a piacere. «C'è chi cerca la qualità, chi il sapore, chi non arriva alla fine del mese e sa che il latte crudo, da agricoltura biologica, costa 1,20 euro a fronte dell'1,60 euro di quello che trova imbottigliato al supermercato sotto casa». A proposito di bottiglie, poi, con il latte crudo si sostiene anche l'ambiente. I contenitori si possono portare da casa o si possono riutilizzare quelli di vetro che l'azienda vende a 0,40 centesimi al

primo acquisto di latte crudo. «Tutto questo gratifica non solo il consumatore ma anche il produttore, confessa Brandizzi. Noi difendiamo la nostra storia e non ci facciamo chiudere dalla grande industria. E il consumatore, saturo della mistificazione del cibo che ha subito negli ultimi 50 anni, torna al cibo e basta, senza packaging o pubblicità. Il paradosso - continua Brandizzi - è che il latte crudo non è un prodotto nuovo, e neppure la carne. Eppure la più grande gratificazione per me è sentirmi dire «questo latte sa di latte», o «questa carne sa di carne». ♦

Foto di Guido Montani/Ansa