

A qualcuno piace crudo

Pubblicato: Venerdì 10 Giugno 2005

Mentre entra in vigore la normativa che da qualche giorno impone per il latte fresco confezionato l'etichetta con le indicazioni di provenienza e mungitura, nel Varesotto cresce il numero di consumatori che il latte lo vogliono proprio doc: appena munto, non sottoposto a trattamenti, comprato direttamente in fattoria.

La vendita diretta di latte crudo, che al momento coinvolge una ventina di aziende agricole della provincia di Varese, è iniziata solo due mesi fa, con una serie di "feste del latte" con cui gli allevatori hanno presentato i distributori automatici di latte installati nelle loro fattorie. Geniali macchinette grazie alle quali ci si può servire da soli: si arriva in fattoria, si inserisce un euro nel distributore ed ecco nella propria bottiglia un litro di prodotto freschissimo, con il sapore inconfondibile del latte appena munto.

«Io ero il più scettico di tutti – dice Claudio Vallini, allevatore di Venegono Inferiore e presidente varesino della Coldiretti – invece mi sono dovuto ricredere: la gente apprezza e viene a comprare il latte crudo, che oggi, anche grazie all'opera incessante di controllo delle Asl sulle aziende agricole, è un prodotto assolutamente sicuro e garantito. Apprezzano la genuinità ma soprattutto quel sapore che il latte commercializzato non ha, per non parlare di quello a lunga conservazione che è 'acqua sporca'».

E' soddisfatto anche Adriano Bortoli, allevatore di Gorla Maggiore che dal 24 aprile ha installato il distributore del latte nella sua azienda: «Al momento ne vendiamo più o meno 50 litri al giorno, direi che funziona. La clientela è quasi sempre la stessa, ormai conosciamo le facce. Per noi è stata sicuramente una buona iniziativa: vendiamo il latte ma anche carne e altri prodotti e chi viene a prendere il latte spesso ne approfitta per altri acquisti».

«E' un'iniziativa intelligente e che sta avendo un successo crescente – sostiene Maffeo Minelli, presidente dell'Associazione provinciale allevatori di Varese, fino a poco tempo fa titolare dell'azienda agricola Valle Luna – Permette ai consumatori di avere un prodotto ottimo a un prezzo contenuto e agli allevatori consente di difendere il prezzo del proprio latte, che le varie centrali del latte vogliono pagare sempre di meno. All'inizio c'era stato qualche scetticismo, quando il nostro direttore Invernizzi era andato in Germania a vedere i distributori automatici, adesso sono tutti convinti tutti della validità di questa idea, anche perché la vendita diretta del latte crudo aumenta ogni giorno».

Ecco allora qualche consiglio per gustare al meglio il latte appena munto: «Molti mi chiedono se devono farlo bollire: no, è un latte sicuro, che si può bere tranquillamente crudo, senza nessun trattamento – spiega Claudio Vallini – La durata varia dai 3 ai 4 giorni, l'importante è che venga rispettata la catena del freddo. Appena acquistato si va a casa e lo si mette subito in frigorifero, perché se prende caldo si rovina».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

