

L'ospedale cambia: non più latte fresco

Pubblicato: Mercoledì 7 Settembre 2005

 E dopo le verdure segnate è la volta del latte.

Una nuova segnalazione ci ha suggerito di indagare sul recentissimo cambio di registro in tema di forniture casearie. Dopo anni, per non dire decenni, di **Latte Varese di alta qualità**, nelle scodelle dei pazienti dal primo settembre scorso viene servito del latte a "**lunga conservazione**". Una scelta che colpisce non solo per le diverse proprietà nutritive dei due alimenti ma anche per l'importanza di avere in casa propria un marchio di garanzia come quello del Latte Varese (nella foto da sinistra l'assessore Specchiarelli, il Presidente della cooperativa Fabio Binelli e il direttore commerciale Carlo Crosti), che è riuscito a sopravvivere alla concorrenza spietata del settore grazie proprio alle sue caratteristiche di qualità.

Il latte che si beveva sino al mese scorso aveva una carica proteica che quello a lunga conservazione non può vantare, inoltre il processo termico a cui viene sottoposto per "allungare" la durata rende ancora più blandi i principi nutritivi.

La decisione dell'azienda ospedaliera, perfettamente in regola con il dettato normativo che consente di "aderire" ad altre convenzioni e che le ha consentito di coalizzarsi con gli ospedali della Valtellina, lascia un po' perplessi anche perchè la ditta incaricata di fornire il latte, la Bonizzi di Soncino, in provincia di Cremona, è balzata agli onori della cronaca nel dicembre scorso a causa di un'inchiesta dei Nas che aveva portato al sequestro per eccesso di carica batterica di seicentomila confezioni di latte. Quattro persone erano state denunciate per frode in commercio, produzione e vendita di prodotti adulterati.

Al di là della scelta del fornitore, rimane il rammarico per la decisione di diminuire la qualità di uno degli alimenti fondamentali della nostra dieta: « Quando il contratto di fornitura è scaduto – spiega il **direttore amministrativo dell'azienda ospedaliera Sergio Tadiello** – abbiamo deciso di avvalerci della convenzione dell'azienda valtellinese che si affida ad un unico fornitore, la Dac, che pensa a tutte le derrate alimentari. Sulla questione specifica del latte, abbiamo, però, cambiato opinione, chiedendo ed ottenendo dal fornitore l'assenso ad avviare una trattativa privata con la Cooperativa varesina per avere nuovamente il latte fresco in corsia. Si tratta di una scelta motivata anche da ragioni di "campanile", oltre che nutrizionali».

Tutto bene quel che finisce bene: nelle tazze della colazione tornerà il marchio del Latte Varese. Almeno speriamo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it