VareseNews

Alt al latte crudo? Ministero e produttori varesini a confronto

Pubblicato: Venerdì 5 Dicembre 2008

Sospendere l'erogazione di latte crudo: è il provvedimento che rischia di essere messo in pratica a breve dal ministero della Salute. Lo ha annunciato il sottosegretario Francesca Martini: «E' allo studio la possibilità di emanare un'ordinanza per **sospendere la distribuzione fino a quando non ci sarà un adeguamento dell' informazione per la salute**, nella quale sia chiaro che il latte crudo va consumato solo dopo la bollitura»: un provvedimento informativo dovrà contenere indicazioni rivolte alle Regioni e alle associazioni di categoria perché i distributori di latte crudo «abbiano in evidenza l'informazione che **il latte crudo non è pastorizzato e che non ha quindi subito trattamenti volti ad eliminare eventuali agenti patogeni** potenzialmente pericolosi per la salute umana».

Questo provvedimento è motivato dalla presenza di **nove casi in Italia di una grave malattia renale provocata nei bambini da una variante del batterio Escherichia coli**, che potrebbe essere connesso all'assunzione di latte crudo: una bella batosta che rischia di fermare la tendenza positiva di chi aveva imparato a procurarsi latte di qualità con uno sconto di un terzo del prezzo.

Ma si tratta di allarme vero? E come ci si deve comportare, con gli oltre 40 punti vendita di latte crudo in provincia?
«La maggior parte dei nostri allevatori subisce controlli più stringenti del normale perchè fornisce latte a uso alimentare, il che significa che i controlli di sanità sono maggiori – spiega Giuliano Bossi, direttore di Confagricoltura Varese – Inoltre, per poter essere venduto come latte crudo, quest'ultimo deve essere considerato sano all'origine. Infine, va ricordato che anche il processo di pastorizzazione ha subito delle trasformazioni nel tempo, diventando un processo sempre più "leggero", il che significa che le industrie che distribuiscono latte pastorizzato richiedono sempre più controlli agli allevatori che a loro conferiscono».

Ma come bisogna comportarsi con quel latte? E' sicuro o non è sicuro?
«Innanzitutto, non esiste una normativa sanitaria che prescriva l'obbligo di bollire il latte non pastorizzato. E' un consiglio sanitario, che peraltro la maggior parte dei distributori di latte crudo espone, indirizzato soprattutto ai bambini. Va segnalato però che dal punto di vista sanitario le aziende del varesotto sono tra le migliori della Lombardia, secondo dati Asl anche recenti. E che la Lombardia è una delle migliori regioni d'Italia sempre da questo punto di vista, oltre che la maggiore produttrice di latte».

Claudio Vallini (nella foto accanto a un distributore di latte), presidente di Coldiretti e allevatore che possiede nella sua azienda agricola una macchina di distribuzione del latte crudo, nonchè vicepresidente di latte Varese **teme inoltre che "monti il caso"**: «Io parlo da allevatore che conferisce il suo latte alla Latte Varese: tutti i mesi l'Asl e il nostro committente ci controllano, in più noi ci autocontrolliamo. Problemi sanitari non ne esistono nemmeno lontanamente. Nella macchina della mia azienda inoltre è esposto chiaramente il consiglio di bollire il latte per i bambini e i soggetti deboli. Dopodichè **ricordiamo di arrivare con bottiglie pulite**: noi consigliamo di usare le bottiglie dell'acqua usate una volta oppure bottiglie di vetro con il collo

largo, più facili da ripulire. E abbiamo fatto i cattivi con più di uno dei nostri clienti, buttando loro via bottiglie palesemente sporche. Cosa si può fare di meglio? Poi, il latte crudo è latte crudo: il che significa che non subisce alcun processo perciò che deve avere un attenzione igienica anche da parte del consumatore. Se lo ricordano, per esempio, che **quel latte non dura più di tre giorni?**»

Sono consigli di buon senso: come considera le ulteriori preoccupazioni?
«Io temo che tutto il resto sia fare un po' del terrorismo. Ma chissà, forse questo è il prezzo del successo: nel giro di quattro anni le macchinette distributrici di latte crudo sono passate da poche unità a oltre 40. Gli ultimi dati mi dicono che sono 42 o 43, ma ne stanno aprendo altre in questi giorni»

Lei fino ad adesso ha parlato da allevatore, immagino. Ma da vicepresidente di Prealpina Latte, cioè di "concorrente" delle macchinette di latte crudo, cosa mi dice?
«Finchè le macchinette erano poche, non era un mercato che si "sentiva". Ora invece ci si accorge di questa concorrenza, è inutile girargli intorno: è una cosa che tocca noi in minima parte ma so di altri che si lamentano parecchio»

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it