

VareseNews

Addio alla Centrale del Latte, ha sfamato in maniera sana i varesini

Pubblicato: Venerdì 10 Dicembre 2021



Pubblichiamo l'intervento di Emilio Corbetta, già consigliere comunale e medico, che ripercorre la storia della centrale del latte e il motivo per cui era nata, per cercare di comprendere cosa ci attende in futuro

Improvvisamente si viene a sapere che la Centrale del Latte chiude! Nuova sconfitta della economia varesina? Giravano voci, ma per la maggior parte di noi erano voci lontane.

È colpa della nostra incapacità ad interpretare l'evoluzione della economia moderna, quindi incapacità ad adeguarci a nuovi algoritmi dei mercati, o invece sono troppo nefaste le difficoltà che le crisi economiche dei nostri tempi fanno cadere su tutti? Quest'ultima poi, quella causata dal SARS-CoV-2, coinvolge l'economia oltre alla salute con crisi personali e familiari, con politici nell'incertezza, con scienziati inascoltati e criticati. In breve: grande scossa di tutta una società.

Tornando alla nostra Centrale del Latte, va ricordato che è stata una azienda storica che nei momenti difficili del secolo scorso ha aiutato moltissimo la miseria delle famiglie provate dalla fame, provocata dal razionamento dei cibi ed era anche d'aiuto agli allevatori che allora lavoravano con tecnologie lontanissime dalle odierne metodiche.

Fondata nel 1933 assieme ad altre in Italia (ad esempio la Centrale di Milano fu inaugurata nel 1930) rispondeva alle necessità alimentari, igieniche e sanitarie di quei tempi. Il latte poteva essere diffusore

di patologie gravi ed incurabili a quell'epoca. Da combattere la Tuberculosis e le mucche produttrici potevano essere portatrici del bacillo tubercolare, oltre ad altri patogeni, per cui assolutamente necessario controllare la produzione e la qualità del latte che doveva essere sterilizzato col processo della "pastorizzazione". Assolutamente necessario prevenire le malattie e controllare le necessità alimentari della popolazione con particolare attenzione ai bambini. Le misure di controllo arrivarono a poter distribuire confezioni costose per allora (si lasciava il deposito per il vetro) ma igienicamente più sicure.

I tempi grami successivi imposero certe rinunce e ricordo che noi si andava in latteria con i nostri recipienti, una bottiglia o un secchiello, e da un bidone metallico ti veniva data la tua dose con un mestolo a misura. Talvolta te ne veniva regalato un gocchetto in più e andavi via felice col tuo piccolo tesoro. In latteria non c'erano allora altri prodotti: tutto era razionato e lì non c'erano burro, formaggi, yogurt.

Finita la guerra, il mercato dei cibi lentamente si è liberato e la magrezza storica degli italiani (mai visto qualche film d'allora?) è scomparsa: ora si combatte con l'obesità, uricemia, glicemia e colesterolo alti, i bimbi sono troppo "ciccio", e per reazione ci sono in giro tante ragazze troppo magre ed esili.

Strana la nostra società: il cibo fonte di malattia, di sofferenza, di disagio e la Centrale ha combattuto per tanti anni per la nostra alimentazione, per il nostro benessere, per la nostra salute non badando al profitto ma dovendo rispettare le fatiche di bilancio.

Ora la nostra Centrale ha chiuso! Le esigenze della economia libera (veramente?) sono le cause del suo blocco? Le sue sofisticate tecnologie che fine faranno? E a noi varesini DOC rincresce tantissimo perché non è facile accettare questi cambiamenti della nostra realtà, specialmente quando vengono coinvolti enti che nel passato tanto hanno fatto e van via in una luce assolutamente negativa. Avremo anche disoccupati.

La speranza che si vada verso tempi migliori c'è: qualcuno con ottimismo parla di nuovo Rinascimento, anche se sono tanti i cervelli dei nostri giovani che vanno altrove a studiare, a far ricerca, a lavorare dove i loro meriti vengono apprezzati, perché son gente in gamba.

Emilio Corbetta

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it