

Sostiene Slow Food

PAOLA
NANO

IN CAMPANIA NASCE IL LATTE ANTICRISI

Il 2009 per l'agricoltura italiana è stato un disastro: il reddito è crollato del 25%, i prezzi troppo bassi all'origine non coprono i costi di produzione. Questo è particolarmente vero per il latte, pagato dagli industriali agli allevatori sui 30 centesimi, il 30% in meno del 2008. Per iniziare il 2010 con ottimismo c'è bisogno di una buona notizia, eccola: un gruppo di produttori di latte, di fronte alla prospettiva di chiudere, ha deciso di associarsi, puntando sulla qualità. Un elemento li rende speciali: il territorio. Si tratta di una vasta zona montagnosa dell'Appennino Campano tra Avellino e Benevento, fortemente segnata dai bassi redditi, dal calo demografico, dalla diminuzione dei giovani e dalla mancanza di ricambio generazionale. Un'area particolarmente vocata alla pastorizia per la ricchezza di essenze foraggere, per la diffusa cultura nella produzione lattiero-casearia tradizionale, per l'integrità dell'ambiente.

Il latte di animali nutriti con foraggi locali e pascolo, dicono le analisi di laboratorio, ha componenti e nutrienti essenziali - Omega-3, acido linoleico, beta-carotene, vitamina E, selenio e zinco - in quantità molto superiori a quelle di un latte comune. Eppure un latte così veniva raccolto dall'industria, pagato allo stesso prezzo e mischiato con quello più povero ottenuto da mucche nutrite a mangimi da agricoltura intensiva e a lattazione spinta (8000 litri rispetto ai 5000 delle

altre).

Sotto la spinta organizzativa di Anfosc (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo) che fornisce assistenza tecnica e con il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, un gruppo di sedici allevatori, cui se ne stanno aggiungendo altri entusiasti, ha costituito l'Associazione produttori di Latte Nobile dell'Appennino Campano. Possiedono in media 15-20 animali con un ettaro di terreno a disposizione per ogni capo. Si sono impegnati a nutrirli con almeno il 70% di foraggi da pascoli locali e con il restante 30% di mangimi prodotti in azienda (mais, orzo, crusca). Il loro latte, per cui ricevono il doppio del prezzo corrente, è confezionato in bottiglia di vetro con il marchio Erbalat e sarà venduto nei circuiti locali. L'Ospedale Santobono di Napoli lo ha già adottato per l'alimentazione dei bambini ricoverati.

