



Latte nobile dell'Appennino campano, una spremuta d'erba *Il nuovo Presidio a Cheese 2011*

La gran varietà di gusti, sapori e odori che si riscontra nel mondo dei formaggi dipende, oltre che dalle tecniche di caseificazione, dalla qualità della materia prima impiegata: il latte. In altre parole, latti diversi danno origine a formaggi diversi perché ciascun formaggio mantiene le caratteristiche proprie del latte da cui è stato prodotto.

Sapore e qualità di latte e latticini sono determinati principalmente da tre fattori: razza dell'animale, tipo di allevamento e di alimentazione, lavorazione del prodotto.

Il pascolo *polifita*, dove l'animale trova molte erbe diverse, arricchisce quindi maggiormente latte e formaggi con più aromi rispetto ad altri tipi di vegetazione, come ad esempio i prati monofiti. Il cibo ricco di proteine, inoltre, ha un contenuto minore di grassi, cosa che a sua volta si riflette sulla composizione del latte. Nel sistema attuale, purtroppo, spesso il latte di ottima qualità proveniente da piccoli allevamenti viene poi mischiato con quello industriale, perdendo le sue caratteristiche nutrizionali e la sua specificità. E proprio per tutelare un eccellente prodotto e valorizzare la retribuzione dei suoi produttori, Slow Food presenta a Cheese un nuovo Presidio: il latte nobile dell'Appennino campano.

Il Presidio del latte nobile dell'Appennino campano

Nel 2010 un gruppo di piccoli allevatori dell'entroterra campano, in collaborazione con l'Associazione nazionale formaggi sotto il cielo (Anfosc) e la Regione Campania, ha deciso di svincolarsi dal progressivo deprezzamento del latte avviando la commercializzazione del *Latte Nobile dell'Appennino Campano*. Parallelamente è nata una vera e propria micro-filiera del latte fresco che parte dagli allevatori aderenti al progetto, passa per il confezionamento e la catena distributiva fino ad arrivare negli scaffali con etichetta e packaging propri.

Il latte nobile dell'Appennino campano è recentemente entrato a far parte dei Presidi Slow Food, la rete che coinvolge 1300 produttori volta a rafforzare le economie locali e proteggere prodotti di alta qualità radicati nel territorio, e a Cheese il grande pubblico la possibilità di assaggiarlo per la prima volta.

Il Presidio sostiene otto allevatori campani riuniti in consorzio che per primi si sono impegnati a produrre il latte seguendo un rigoroso disciplinare di alimentazione e benessere animale. Sono infatti vietati organismi geneticamente modificati, insilati di mais o erba o altri foraggi di ortaggi e leguminose che possono rendere sgradevole l'aroma o il gusto del latte. Come spiega Mariolina Boscarelli, responsabile del Presidio, «L'obiettivo è far conoscere questa realtà ai consumatori, per incrementare la filiera e permettere agli allevatori di migliorare ed espandere il progetto. Si potrebbero valorizzare altre realtà incontaminate dell'area garantendo agli allevatori la possibilità di ottenere un prezzo migliore rispetto al minimo garantito».

Ufficio Stampa Cheese

Slow Food: Elisa Virgillito, +39 0172 419666, e.virgillito@slowfood.it
Segreteria: Francesca Barengo, +39 0172 419653, f.barengo@slowfood.it - fax +39 0172 419725
Città di Bra: Raffaele Grillo, +39 0172 438278, urp@comune.bra.cn.it
www.slowfood.it - www.comune.bra.cn.it

Ma come nasce il latte nobile dell'Appennino campano, e perché è superiore a quello comunemente in commercio? Come per i migliori vini o per i più celebrati prodotti tipici, anche per il latte si può parlare quindi di terreni naturalmente destinati alla produzione di foraggi e al pascolo, sviluppando una vera e propria cultura zootecnica e lattiera locale di eccellenza. «Laddove le componenti del latte si esprimono ai massimi livelli, dall'alimentazione degli animali alla ricchezza minerale del suolo a tecniche di allevamento basate sul rispetto per l'animale e sulle "basse rese", nasce un prodotto superiore in termini di salubrità e valori nutrizionali» commenta Roberto Rubino, Ricercatore del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA).

I consumatori trovano così in vendita un latte fresco locale, a filiera corta e di altissima qualità nutrizionale e organolettica. Il prezzo di 1,70 euro a litro è leggermente superiore rispetto a quello di mercato ma a beneficio di una giusta retribuzione dell'allevatore (prezzo minimo garantito di 50 centesimi al litro contro i 30-40 centesimi dell'industria) e a garanzia di un latte prodotto lontano da fonti di inquinamento e confezionato entro due ore dalla mungitura.

Le analisi di laboratorio confermano che il latte di animali nutriti con foraggi locali e pascolo ha contenuti d'eccellenza non riscontrabili nel latte di animali allevati altrimenti. In esso si trovano componenti e nutrienti essenziali - quali gli Omega-3, il Cla (acido linoleico coniugato), il beta-carotene, la vitamina E, il selenio e lo zinco - in quantità di gran lunga superiori a quelle presenti in un latte comune, e un rapporto Omega-6/Omega-3 ideale, vicino a 6:1.

A chi li introduca regolarmente nella propria dieta alimentare, essi offrono benefici non trascurabili, tra cui un miglior bilanciamento tra colesterolo "cattivo" (Ldl) e colesterolo "buono" (Hdl), il contrasto dei fenomeni ossidativi connessi con patologie degenerative (aterosclerosi, tumori, malattie neuro-degenerative), un'azione anticancerogena e antinfiammatoria.

A Cheese, esperti Slow Food e produttori presentano il nuovo Presidio del latte nobile dell'Appennino campano venerdì 16 alle ore 12 nel Laboratorio del Latte *Le classi di latte*.

Area di Produzione: territorio del comune di Castelpagano, provincia di Benevento

Responsabile del Presidio: Mariolina Boscarelli, tel. 389 1676352 mariolina@lamiavacanza.com