

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Basta “mungerci”: attenzione all’etichetta del latte

Valeria Arini · Tuesday, November 10th, 2015

Allevatori da tutta la **Lombardia** per informare i consumatori sulla **provenienza del latte** e su come leggere l'etichetta. La mobilitazione della Coldiretti è partita **da Parabiago**: davanti al Carrefour del cimitero, imprenditori ed operatori del settore hanno piantato bandiere e manifestato in difesa del Made in Italy. Con loro, nel piazzale del parcheggio anche due mucche.



In tanti hanno **firmato la petizione** per la tutela del Made in Italy, della **qualità e della distintività della filiera lattiero-casearia**. L'obiettivo è imporre **l'obbligatorietà della denominazione d'origine** tenendo presente che il **problema maggiore** riguarda il latte **Uht a lunga conservazione** (meglio sempre scegliere quello fresco) e i formaggi, in quanto solamente per quelli Dop c'è l'obbligo di indicare la provenienza. *«Tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri – riporta il dossier “la guerra del latte” – mentre la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura con cagliate provenienti dall'estero, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio riportarlo in etichetta e le indicazioni sulla filiera non sono chiare»*. Dalle frontiere italiane passano inoltre *«ogni giorno 3,5 milioni di litri di latte sterile, ma anche concentrati, cagliate, semilavorati e polveri per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare magicamente mozzarelle, formaggi o latte italiani, all'insaputa dei consumatori»*.

Poi c'è la grande **questione dei costi**: *«Il prezzo del latte fresco – denunciano gli allevatori – si moltiplica quattro volte nel passaggio dalla stalla allo scaffale ma a noi non rimangono neanche quei pochi centesimi necessari per dare da mangiare agli animali»*.



A difendere la propria attività, anche **Pierangelo Banfi** dell'omonima **azienda** agricola a conduzione familiare **di Parabiago**. L'impresa conta 45 vacche e un **distributore automatico** che eroga il latte appena munto, dall'allevatore al consumatore. Una buona pratica che però costa molto, sia in termini di sacrifici che di privazioni. *«Il problema grosso – spiega – sono i costi per gli investimenti, i macchinari e le strutture: tutta la lavorazione è super controllata dal punto di vista igienico. Poi c'è la burocrazia che complica il lavoro con il risultato che il guadagno che resta in mano a noi allevatori è uguale a quello che prendeva mio padre negli anni '80, ovvero 33 centesimi al litro. Da quando hanno imposto l'obbligo di bollitura del latte appena munto, anche le vendite sono diminuite. Eppure il nostro è un latte di grande qualità con una percentuale maggiore di sostanze nutritive rispetto a quello fresco che si trova sugli scaffali. E lo*

*paghi solamente **un euro al litro***». Il distributore di latte si trova in via Marconi, 63 sulla strada che porta a San Lorenzo.

La mobilitazione continuerà nei prossimi giorni in altre località della Regione. Solo in Lombardia, che produce oltre il 40 per cento del latte italiano, negli ultimi dieci anni hanno chiuso quasi tremila stalle – spiega la Coldiretti regionale – passate da 8.761 nel 2003/2004 ai 5.825 del 2014/2015, con un calo del -33,5 per cento. “*Andiamo avanti con la nostra azione di trasparenza nei confronti dei consumatori, per far capire come stanno realmente le cose*”, il messaggio di Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia.

This entry was posted on Tuesday, November 10th, 2015 at 2:30 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.