

# Quel latte è “troppo” naturale. Non si deve bere

*di Michele Corti*

versione dell'articolo “Non si beve. Quel latte è troppo naturale”  
di Michele Corti a cura di Sandro Sangiorgi e Giulia Graglia  
In: Porthos, Primavera-Estate 2009, n.33-34 pp.154-169

## *Latte bevuto, latte pensato, latte contestato*

Il latte crudo è sottoposto nei paesi “avanzati” a pesanti limitazioni alla vendita e, in alcuni casi, ad un divieto assoluto di commercializzazione. Anche in Italia, al momento, la vita dei produttori di latte crudo non è facile; all’obbligo della bollitura, stabilito con un’ordinanza del Sottosegretario alla Sanità del 10 dicembre 2008 si è affiancata una campagna tendente a dimostrare che “il consumatore non sa bollire bene il latte e lo rovina” e che quindi ... è bene che consumi il latte industriale (pastorizzato). Le vendite del latte “alla spina” sono calate e il danno economico è stato forte. Ma i produttori e i consumatori non hanno nessuna intenzione di rinunciare al latte crudo.

Ciò che ci preme mettere in evidenza è che il dibattito non solo è stato (e continua ad essere) acceso ma è fortemente politicizzato, correlato a precise coordinate del generale dibattito su consumo, libertà, tutela dell’ambiente e della salute. Forse a qualcuno è sfuggito ma i più accesi paladini della crociata *contro* il latte crudo sono stati gli esponenti del partito pro OGM: tutto ciò che è “bio”, “arcaico”, “antieconomico”, che resiste alla globalizzazione biotecnologia deve essere spezzato. Per far questo bisogna dimostrare che la natura è imperfetta e pericolosa e che quindi va “corretta”, “sanificata” quando non “riprogrammata”. Peccato che tante voci autorevoli, con tanto di supporti scientifici e statistici, sostengano che ad essere insensati sono i sistemi produttivi “all’ultima moda” (tecnologica), le fabbriche zootecniche con il loro carico inquinante planetario, le coltivazioni di biocarburanti, la soia GM che sostituisce la foresta pluviale. Ma andiamo oltre.

## *Latte e latti: panacea o alimento sospetto e nocivo?*

Il latte è sempre stato oggetto di valutazioni fortemente divergenti relativamente al suo valore nutrizionale e alle sue proprietà salutistiche e nei dibattiti attuali si ripropongono archetipi che vengono da lontano.

Il latte è stato considerato una panacea per ogni male o, al contrario, alimento sospetto, pericolo, dannoso. La medicina antica (Ippocrate, Galeno) che ha avuto una profonda influenza sin oltre il Rinascimento, ha contribuito a rafforzare questa valutazione ambivalente delle proprietà del latte: con-

siderato senza dubbio un efficace rimedio per molte forme morbose non veniva consigliato quale alimento per un consumo abituale ed abbondante. Nel latte la medicina antica distingueva la componente “sierosa” (veramente benefica) da quella caseosa; così Galeno:

“Adesso lasciatemi dire che il latte è un alimento sano e nutriente, ossia lassative e costipanti, e può causare ostruzioni e attenuazioni anche se è composto da sostanze e proprietà contrastanti. Tutto ciò che è sieroso nel latte, diluisce la densità dei succhi e rilassa lo stomaco, mentre tutto ciò che assomiglia al formaggio, rallenta le funzioni gastriche e raddensa i succhi che causano blocchi epatici e calcoli renali. La sua prolungata assunzione è nociva per i denti e le gengive ...”<sup>1</sup>

Se la civiltà “classica” è caratterizzata da questo atteggiamento “prudente” altre civiltà, invece, si sono decisamente collocate sulla linea della lattofobia o della lattofilia.<sup>2</sup> Le civiltà “barbariche” nomadiche (dai celti dell’estremo occidente ai popoli delle steppe asiatiche) consideravano il latte una fondamentale sorgente di vita tanto che il latte (e gli animali lattiferi) trovano ampio spazio nella loro mitologia. All’opposto troviamo il Celeste impero lattofobo impegnato in uno “scontro di civiltà” con i nomadi lattofili.

### *Un intreccio tra biologia e cultura*

Il latte e il suo consumo rappresentano un interessante elemento di intreccio tra biologia e cultura, dove punto nodale è il problema della diffusione dell’enzima lattasi. L’enzima è prodotto dalla parete intestinale e ha la capacità di scindere il lattosio (zucchero costituito da due molecole semplici di glucosio e galattosio) e consentirne quindi la digestione e l’assorbimento. L’enzima lattasi è prodotto anche nell’organismo adulto nelle popolazioni “lattofile” che, sin dalla preistoria, in connessione con i processi di domesticazione, hanno sviluppato una dieta basata sul consumo di latte fresco. Nelle popolazioni dove non si è diffusa la mutazione genetica in grado di consentire la sintesi della lattasi anche negli individui adulti, la capacità di sintetizzare l’enzima declina verso i due anni e si perde verso i 4 anni di età. Ne emerge che la caratterizzazione del latte quale “alimento per l’infanzia”, considerato come non adatto agli adulti è legata a questi elementi biologico-culturali. Massimo Montanari, docente di storia medioevale all’Università di Bologna ha messo in evidenza il legame tra valori alimentari culturali:

“La profonda connessione tra il latte e l’infanzia, origine dei valori positivi che gli sono attribuiti, è anche il limite del suo ruolo e della sua immagine, che gli impedisce di essere assunto come valore alimentare - e culturale - totalmente positivo”.<sup>3</sup>

I lattofili sono barbari e primitivi, fermi ad uno stato infantile, quasi ferino, dipendendo da prodotti non elaborati (carne e latte) che sono disponibili anche al di fuori di un contesto di organizzazione sociale “civiltà” quale quello presupposto dalla pratica di una agricoltura ben organizzata.

“Il consumo di latte in età adulta viene così individuato come segno alimentare della barbarie - una nozione, in fondo, molto vicina a quella di infanzia, trasportata dal piano biologico a quello socio-culturale. Il paradosso è che la capacità di consumare latte in età adulta è, fra le abitudini alimentari dell'uomo, una di quelle più fortemente connotate in senso 'culturale' (...) . Sul piano simbolico, invece, l'immagine si rovescia: i bevitori di latte sono barbari e primitivi. Tale il giudizio degli scrittori antichi e medievali, che contrappongono le società agricole 'evolute' alle società pastorali 'primitive', i cibi elaborati e 'inventati' dall'uomo (come il pane o il vino) ai cibi forniti spontaneamente dalla natura (come la carne o il latte)".<sup>4</sup>

Tale classificazione corrispondeva agli usi alimentari e si rifletteva nelle categorie dietetiche e gustative: il latte di pecora e di capra era ritenuto migliore sul duplice piano del sapore e delle virtù nutritive. «Il latte - scrive nel XV secolo l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto Platina, riassumendo concetti e valutazioni ampiamente condivise - ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra perché aiuta lo stomaco, elimina le occlusioni del fegato, lubrifica l'intestino; per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca.<sup>5</sup> Resta comunque inteso che "l'uso eccessivo del latte non è consigliabile". Giudizio condiviso dal medico Pantaleone da Confienza, autore del più antico trattato conosciuto sul latte e i latticini, la *Summa lacticiniorum*, pubblicata nel 1459.<sup>6</sup>

“Il latte, scrive Pantaleone, è consigliabile esclusivamente alle persone che godono di perfetta salute, e con molte precauzioni: dovrà essere di bestia sana, di buona qualità e appena munto; lo si berrà in ogni caso a digiuno, ad almeno tre ore di distanza dai pasti, astenendosi poi dall'esercizio immediato di attività fisiche impegnative”.

### *Latte crudo e latte acido*

Latte fresco, per l'appunto. Lasciando acidificare il latte, infatti, il lattosio viene fermentato dalla microflora spontanea del latte (lattobacilli) fino ad acido lattico; in tal modo si evitano i problemi di intolleranza legati alla carenza di lattasi e alla conseguente difficoltà digestive (con corollario di flatulenze). Nei popoli mediterranei la presenza della lattasi negli individui adulti è pari al 50%, in popolazioni orientali arriva solo al 20% mentre nei nordici si attesta all'85%. Negli africani vi è una forte variabilità; il carattere può scendere al 5-10% in alcuni popoli o essere, al contrario, molto diffuso come nei popoli pastorali. E' evidente che l'atteggiamento lattofilo, lattofobo e "intermedio" delle diverse civiltà sopra ricordate riflette un dato biologico che, a sua volta, trova spiegazione nella evoluzione culturale delle popolazioni che in tempi remoti si spostarono dall'Africa verso l'Europa.

L'enzima lattasi si presta anche ad altre interessanti considerazioni relative alla contrapposizione tra latte "naturale" e latte "industriale". La lattasi è un tipo di enzima che è "indotto dal substrato"; significa che in assenza della molecola su cui agisce (il lattosio in questo caso) l'enzima non viene più sintetizzato. Se dopo l'infanzia si abbandona la dieta latteata la capacità di sinte-

si della lattasi viene meno e il latte non è più digeribile. Se ne riduce o si abbandona il consumo del latte si perde la capacità di utilizzarlo.

Osserviamo incidentalmente come l'industria lattiera abbia da tempo messo in commercio lattini ad "alta digeribilità" in cui il lattosio è scisso nei due zuccheri semplici. Sono prodotti destinati agli individui che tollerano male il consumo del latte. Dal momento, però, che il profitto dell'industria è più elevato la pubblicità commerciale tende a veicolare il messaggio che i lattini "delattosati" sono e consigliabili a tutti. E' evidente l'intenzione di rendere la popolazione "dipendente" dal latte industriale e che la promozione del latte "delattosato" fa parte delle strategie dell'industria per inibire il consumo di latte di fattoria.

Ma torniamo un attimo alla preistoria: i nostri antenati hanno avuto a disposizione migliaia di anni per adattarsi alla dieta latte e appare stravagante supporre che il latte crudo sia in sé "pericoloso", come tende a fare anche l'attuale campagna contro il consumo di latte crudo "non bollito".

L'ipotesi più accreditata è che la mutazione genetica che ha consentito ai nostri antenati preistorici di divenire lattofagi ha conferito loro un evidente vantaggio evolutivo dal momento che il latte è alimento ricco di calcio, più facilmente assimilabile se il latte è fresco e non trattato. Che le popolazioni "barbariche" lattofile apparissero agli occhi delle genti "civilizzate" spesso robuste e di alta statura non è certo un caso, così come le attuali conoscenze in materia di proprietà antiossidanti, antinfettive e probiotiche di latte e derivati tendono a far apparire sempre meno mitiche le "credenze" sulla estrema longevità di alcuni popoli lattofili.

### *Determinanti socio-ambientali*

La contrapposizione tra civiltà lattofile e lattofobe sulla base della distribuzione delle caratteristiche genetiche di intolleranza al lattosio non è sufficiente per comprendere le valenze culturali legate al consumo di latte. La dicotomia tra le due categorie si ripresenta infatti all'interno delle stesse aree geografiche e degli stessi popoli. Nel mondo greco e romano alla diffidenza della cultura dominante faceva riscontro il forte consumo di latte da parte dei contadini, grandi consumatori di pappe di latte e cereali.

Il consumo di un prodotto delicato e deperibile come il latte era certamente condizionato negativamente dal clima mediterraneo ma anche in climi più freschi quali quelli dell'Europa temperata fino al XIX secolo inoltrato la difficoltà di trasporto e conservazione del latte hanno limitato al mondo rurale e, soprattutto, alle zone di montagna, il consumo di latte. Disprezzare ciò di cui non si può disporre.

Gli Enciclopedisti, nel XVIII secolo, si fecero interpreti del pregiudizio negativo nei confronti del consumo del latte, parte del più generale pregiudizio contro il mondo rurale:

*"Le lait fournit à des nations entières, principalement aux habitant des montagnes, la nourriture ordinaire, journalière, fondamentale. Les hommes de ces contrées sont gras, lourds, paresseux, stupides ou de moin graves, sérieux, pensif, sombres".<sup>7</sup>*

Ai lattofagi gli Enciclopedisti opponevano la vivacità delle popolazioni che – come i francesi – utilizzavano come bevanda il vino. Rousseau, agli antipodi, individuava nel latte il simbolo del candore, della purezza primigenia, dell’innocenza e del “naturale”.

Emerge qui l’opposizione simbolica tra il bianco latte e il rosso del vino (e del fuoco), una opposizione tanto più carica di significato in quanto contiene i termini dell’ambigua analogia (gli antichi consideravano il latte come sangue “cotto” lentamente e, in effetti, il latte è costituito in parte da componenti di filtrazione – derivate direttamente dal sangue – e da altri rielaborati a livello del tessuto mammario. Sarà un caso ma la già citata ordinanza del sottosegretario alla sanità tendente a scoraggiare il consumo di latte crudo prescrive che l’avviso relativo all’obbligo di bollitura debba essere riportato a lettere cubitali (alte almeno 4 cm) in colore rosso. Il colore del sangue, dei marchi della vergogna, dell’ “impurità”. Ma anche le proprietà “sedative” del latte<sup>8</sup>, chiaramente evidenziate nel caso dei neonati allattati al seno, sono al centro di opposte valutazioni. Il latte, assunto a metafora edenica di un tempo primigenio di uno stato “naturale” di pace e abbondanza (la biblica “terra dove scorre il latte e il miele”), in ragione del suo carattere sedativo, infantile, è associato dai suoi detrattori agli aspetti primitivi, poco vivaci, delle popolazioni lattofaghe, ferme ad uno stadio immaturo e inferiore di umanità. Al di là di queste contrapposizioni, che riflettono le vecchie concezioni circa l’influenza degli “umori” del cibo delineati da Aristotile (umido, secco, caldo, asciutto) sul carattere individuale e delle popolazioni, Rousseau anticipa un punto di vista contemporaneo che lega il consumo di latte crudo a uno stile di vita basato sul ritorno al cibo naturale.

### *Città senza latte*

Il XIX secolo, in Occidente, è il secolo dell’urbanesimo, della crescita dell’industria e della popolazione. Negli agglomerati in rapida crescita, organismi spesso informi (il “paesaggio cantiere” della modernità che accentuerà i suoi caratteri nel ‘900 e verrà descritto in termini angoscianti da Ernst Jünger<sup>10</sup>).

I contadini di varie parti d’Europa continuavano a consumare il latte crudo, come da millenni, in forma di pappe di cereali, con la minestra o la polenta, mentre nelle città l’assunzione di latte rimaneva molto bassa legata com’era a un sistema di commercio al dettaglio locale e a difficoltà di conservazione. Eppure bisognava cercare di attirare in città i contadini e, se non bastavano tasse, espropriazioni, indebitamenti bisognava aggiungerci un po’ di attrattiva ad una vita che riscattava dal marxiano “idiotismo rurale”. I contadini dell’incipiente era industriale, a differenza dei secoli precedenti, si nutrivano meglio del proletariato urbano, non tanto perché stessero effettivamente bene ma perché nelle città le condizioni di vita erano spaventose. Meglio dire che il latte è “alimento da bruti”, allora.

Le difficoltà di approvvigionamento di latte fresco nelle città ottocentesche sono testimoniate da sistemi come quello della vendita del latte di capra

munto sul posto nelle vie cittadine e a cui si attribuivano, ancora nella seconda metà del XIX secolo, poteri taumaturgici, come conferma l'inchiesta agraria avviata il 15 marzo 1877 e presieduta dal Senatore Stefano Jacini:

“Il latte di capra, in primavera, è ricercato nelle città perchè gli si attribuisce una virtù medicinale; vi sono quindi alcuni caprai, in iscarso numero però, possessori di una greggie dalle 20 alle 50 capre, i quali, terminato il pascolo estivo, possono fare assegnamento sopra una sicura clientela in pianura, specialmente nelle maggiori città, in primavera ritraggono un discreto guadagno sì dalla vendita del latte di casa in casa, che dallo smercio dei capretti”.<sup>11</sup>

E ancora: “In primavera si vende tutte le mattine in gran copia latte di capra, che corregge e rinfresca il sangue”.<sup>12</sup>

A metà '800 i medici, considerate le condizioni igieniche del tempo e la diffusione di patologie infettive, consigliano, qualora possibile, di far succhiare direttamente il latte dalla mammella dell'animale: asina o capra, “soprattutto quella bianca perché più docile”.<sup>13</sup>

A fianco di tale attività di minuto commercio, esercitata in forma ambulante, esisteva anche quella della fornitura del latte di capra agli ospedali, brefotrofi, ospizi sulla base di veri e propri “appalti”. Anche in questo caso la garanzia di freschezza e la qualità igienica del latte erano legate alla mungitura sul posto. Le capre, ovviamente, si prestavano molto meglio delle bovine a questa forma di “servizio a domicilio”. A Milano il capraio che mungeva e vendeva il latte nelle strade era chiamato “*quel del lat in brocca*” o, in modo ancora più efficace “*quel del latt in tetta*”.<sup>14</sup>

Solo negli ultimi decenni del XIX si assistette ad una vera e propria rivoluzione.

“Il latte fresco, un tempo considerato adatto solo ai lattanti (o ai pastori e contadini) divenne alimento per tutti. In Germania nel 1871 venne pubblicato un famoso libro sui benefici del latte *Die Milch ihr Wesen und ihre Beweetun* di Benno von Martigny e nel 1874 vennero fondati due periodi ci destinati alla promozione del latte. Alla periferia delle città sorsero grandi latterie che misero a disposizione di tutti i ceti latte fresco”.<sup>15</sup>

In Italia, laddove le stalle sorgevano a una brevissima distanza dal centro cittadino (accadeva anche in una città di oltre 100.000 abitanti come Milano), la distribuzione, un tempo operata da ambulanti, verso la fine del XIX secolo venne affidata a degli “importatori”, aziende che prelevavano il latte dalle stalle e lo consegnavano ai negozi. Le condizioni igieniche (conservazione, mezzi di trasporto, contenitori) restavano molto precarie e, in questo contesto il latte era veicolo di diffusione di tubercolosi, tifo, salmonellosi.

Molte cose che vengono dette oggi sul latte crudo sembrano riferite a quel contesto storico. Si dimentica quasi del lungo cammino che ha portato a offrire il latte crudo attraverso distributori automatici autopulenti che in grado di sospendere l'erogazione qualora la temperatura dovesse alzarsi o anche qualora si dovesse riscontrare un aumento di carica batterica (segnalando in tempo reale via sms al produttore il disfunzionamento).

Il cammino verso la “pulizia” del latte crudo iniziò, nei paesi più “avanzati” proprio alla fine del XIX secolo quando furono introdotte alcune innovazioni che facilitarono la distribuzione del latte e la sua conservazione in igieniche più sicure. Nel 1880 apparvero in Inghilterra le prime bottiglie in vetro, che andarono gradualmente a sostituire la vendita del latte sfuso: la pastorizzazione, però, era ancora lontana e, anche se nel 1886 il chimico agrario Franz von Soxlet propose per primo di applicarla al latte, le prime attrezzature furono disponibili in commercio solo negli ultimi anni del secolo. Con la loro introduzione vennero emanati anche i primi provvedimenti che impedivano la vendita del latte crudo (come nel 1908 Chicago). Le tecniche di pastorizzazione incontrarono non poca resistenza perché comportavano importanti investimenti e mettevano in crisi le piccole aziende; per tale ragione la loro applicazione fu a lungo limitata ai contesti urbani. Quando si generalizzò la loro applicazione il latte crudo divenne un “nemico pubblico” contro cui lanciare importanti campagne perché “impuro”.

### *Un nuovo paradigma di purezza*

A rivoluzione industriale avviata il latte era stato “redento” dalle precedenti accuse di insalubrità perché rappresentava un alimento facilmente disponibile in grado di fornire preziosi principi nutritivi alle masse lavoratrici urbane che, nella prima fase dell’industrializzazione, avevano sofferto gravi carenze tali da comprometterne l’efficienza lavorativa. La diffusione dell’uso del latte vaccino per lo svezzamento impediva di distogliere dal lavoro industriale le donne. Le grandi stalle che sorsero nei pressi delle città vedevano però acuiti i problemi di igiene zootecnica (in primo luogo con riferimento alla TBC) e le precarie condizioni di trasporto e conservazione non potevano che aggravare la situazione. Dall’epoca in cui si consigliava di utilizzare il latte per la nutrizione infantile direttamente dalla tetta della capra non vi erano state innovazioni. Il latte che, per motivi di opportunità sociale, era stato ormai “sdoganato” con il nuovo secolo e con la diffusione della pastorizzazione, nella sua versione *nature* tornò allo stato di alimento “sospetto”. Era però subentrata una variante decisiva alla vecchia *querelle*. In passato la disputa verteva sulla salubrità dei latti provenienti dalle diverse specie animali; il latte vaccino non era ritenuto quello più idoneo alla nutrizione ma, dal momento che era disponibile solo nelle regioni di montagna (in pianura i bovini erano animali da lavoro) la discussione era rimasta su un piano accademico. Con la società industriale si iniziò a dare per scontato che il latte per antonomasia fosse quello vaccino, più adatto alla produzione “industriale”, la distinzione cruciale divenne quella tra latte vaccino crudo (“impuro”) e latte vaccino pastorizzato “risanato”. Queste distinzioni e questa terminologia sono rimaste in vigore sino ad oggi.

“Il *latte fresco* corrisponde a quel latte che, una volta munto, è sottoposto a processi di *risanamento* che inattivano la microflora patogena (la quale potrebbe essere presente solo teoricamente) e riducono i microrganismi alterativi, in modo da consentire la sua conservazione per alcuni giorni e nelle condizioni più ideali”.<sup>16</sup>

Tramite un processo tecnologico il carattere eccessivamente naturale e potenzialmente pericoloso del latte viene neutralizzata: in questo modo diventa un alimento culturalmente accettabile. La pastorizzazione ha significato anche questo, ma dall'inizio del Novecento ad oggi è passato parecchio tempo e alcune patologie sono state eradicte (tubercolosi, brucellosi), per altre gli strumenti diagnostici hanno fatto progressi da gigante (analisi veloci e poco costose, comunicate via internet). Non parliamo della pulizia delle stalle, recipienti per la raccolta e conservazione del latte, protocolli di autocontrollo e test che consentono all'allevatore di tenere monitorate superfici e utensili. Malgrado queste considerazioni ci è comunque toccato sentire il Ministro dell'Agricoltura che elargiva il consiglio della nonna: il latte bollitelo. Ma allora perché pagare un sistema di controllo veterinario tra i più costosi al mondo e sottoporre gli allevatori a controlli e regimi di autocontrollo HACCP se poi il latte deve essere bollito? La commedia dell'assurdo.

### *Un dibattito rimasto vivo*

In Italia l'era della pastorizzazione è iniziata nel 1929, con il R.D. 994 che istituiva le centrali del latte, cioè

“speciali stabilimenti per la raccolta del latte destinato al consumo locale, allo scopo di sottoporlo ai controlli necessari, nonché alla pastorizzazione o ad altro trattamento che venisse riconosciuto idoneo allo scopo di assicurarne la genuinità e la salubrità”.

La vendita del latte crudo non è mai stata espressamente vietata, ma fu sottoposta a requisiti estremamente restrittivi, ulteriormente rafforzati dalla legge 169/89 che, all'art 1.6 stabilisce che “È vietata l'immissione al consumo di latte crudo, salvo che venga venduto direttamente dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione”. Una maggiore liberalizzazione, che ha consentito di vendere il latte crudo confezionato, è venuta con il DPR 54/97 e ancor più con il regolamento (CE) n. 853/2004, all'art. 10, comma 8, lettera a) che consente agli Stati membri della UE, fatta salva la possibilità di stabilire divieti o limiti specifici, di commercializzare latte crudo per il consumo umano diretto immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C. La grossa novità è consistita nel fatto che la commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'allegato B del citato regolamento, può avvenire non solo direttamente nell'azienda agricola di produzione al consumatore finale compresa la “cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali”, ma anche “attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa”.

E stato proprio in forza della possibilità di utilizzare per la vendita i distributori automatici di latte crudo sfuso “alla spina” (detti anche “bancomat”).<sup>17</sup>

Dal 2004 in poi si è assistito ad una crescita prima lenta e poi sempre più veloce della presenza dei “bancolat”.<sup>18</sup>

*Il successo dei “bancolat” ha dato fastidio. Consumi latte crudo? Sei un pezzente, uno sprovveduto o un .... fissato*

In una indagine dell'Università di Bologna eseguita prima della “campagna d'autunno” del 2008 contro il latte crudo emergeva che consumatore nel 4-1,6% è spinto al consumo del latte crudo “alla spina” dal gusto ritenuto migliore rispetto a quello del latte che ha subito trattamenti termici.<sup>19</sup> L'apprezzamento per la naturalità e le proprietà salutistiche è pure importante ma ad una certa distanza (29,7%). Queste valutazioni ribaltano l'assunto dei detrattori del latte crudo che, facendo leva anche su una comunicazione non ben mirata da parte dei produttori tendente a promuovere il consumo sottolineandone la convenienza, hanno qualificato il consumo di latte crudo come “figlio della crisi” tanto da dipingere i consumatori fidelizzati come dei disperati che “giocano alla roulette russa”<sup>20</sup> con un prodotto potenzialmente infetto e pericolosissimo pur di risparmiare 50 cent.

E' ragionevole supporre che i consumatori che si avvicinano ad un “bancolat” siano più informati di quelli che riempiono i cartelloni degli Iper di scorte di latte sterilizzato ma i nostri intrepidi difensori della salute (e degli OGM) non hanno temuto di sostenere che i consumatori non distinguono “crudo” da “fresco”.

In realtà quello “fresco”, dopo il riscaldamento, viaggia mezza Europa e quantomeno mezza Italia, sta in giro giorni fin che finisce nei banchi della distribuzione e nei frigoriferi. Che “fresco” è?

Mentre parlano di “nostalgia del passato” gli esponenti del mondo industriale e i loro corifei sanno benissimo che la realtà è diametralmente opposta. E perciò la temono. Il successo del latte crudo rappresenta, come spesso accade nell'universo del consumo contemporaneo, una combinazione di richiami alla “naturalità” e alla tradizione e di richiami all'*high-tech*. Una miscela alchemica pericolosissima per l'*establishment*.

In un certo senso è rassicurante compiere dei gesti cui siamo ormai familiari quali quelli distributori di carburanti *self-service*, alle biglietterie automatiche ecc.

Erogato in un contesto tecnologico il latte crudo riceve uno statuto di modernità, la sua potenzialmente inquietante “crudezza” e “selvatichezza” vengono attenuate ed il consumatore è meglio disponibile a valutare positivamente tutti gli aspetti positivi del latte crudo: gusto, proprietà nutrizionali e salutistiche, riduzione di inquinamento attraverso imballaggi e trasporti, legame con la realtà produttiva territoriale ecc.

In altri paesi (Inghilterra, Francia) il consumo di latte crudo, sia pure con restrizioni, è rimasto una prassi rurale consolidata e parte di uno stile di vita da difendere in opposizione all'invadenza prevaricante della cultura cittadina. In Italia, fino a qualche tempo fa, le cose erano molto diverse: anche il piccolo produttore del più sperduto villaggio di montagna – almeno sino a ieri – mostrava orgogliosamente nel frigo di casa il cartone di latte UHT, emblema di una modernità conquistata e di una raggiunta parità con la città.

Alle spalle di questi atteggiamenti vi è la profonda influenza di una cultura che anche in tempi recenti, quando in altri paesi europei la bistrattata ruralità diveniva un emblema romantico e/o di identità nazionale, ha continuato

a restare ancorata ai clichè del più feroce antiruralismo, condizione per mantenere in condizioni di inferiorità una massa rurale che fino agli anni '60-'70 rappresentava una componente sociale ancora rilevante. Il consumo del latte crudo, come tanti elementi di cultura e di identità rurali è stato quindi ricondotto a realtà "residuale", non solo dalle normative igienico-sanitarie ma anche dall'auto-sradicamento della cultura rurale. La ripresa è altrettanto connotata in senso culturale e può essere collocata nei fenomeni -ricchi di fermento ma anche di ambiguità - del neoruralismo.<sup>21</sup>

### *Una nuova vitalità rurale*

Con tutte queste precisazioni anche in Italia la promozione del latte crudo si collega a un movimento che mette in relazione un consumo sano con la salute di un sistema rurale in cui si riapre uno spazio per i piccoli produttori basato su una "filiera rurale" (necessariamente breve) che rompe il monopolio delle filiere agroindustriali (agricoltura e allevamento intensivi su grande scala - grandi impianti di trasformazione alimentare industriali - GDO). Consapevoli della posta in gioco sono senz'altro quegli allevatori che hanno ricevuto forti pressioni dalle centrali del latte cooperative, indispettite dalla messa in proprio di quelli che dovrebbero essere i loro soci-conferenti, ma che in realtà sono fornitori strettamente dipendenti e senza potere sulla determinazione del prezzo e di altri aspetti contrattuali. Aprire un "bancolat" è stato vissuto e percepito come un gesto di forte affermazione di autonomia, quando non di ribellione e di sfida, al sistema vigente. Il pericolo del latte crudo è anche questo: il consolidamento di nuovi rapporti produttori-consumatori, l'estensione ad altri prodotti di soluzioni di commerciali creative. Non a caso l'esperienza del boom del latte crudo ha fatto da propulsore ad altre iniziative. Il Consorzio Bevilatte di Brescia (una delle realtà più attive nel campo della distribuzione del latte crudo e della promozione del suo consumo) ha reagito alla battuta d'arresto determinata dall'ordinanza ministeriale del 18 dicembre 2008 e della campagna mediatica contro il latte crudo, organizzando un mercato contadino a Ghedi. E' evidente che il valore di modello (per molti versi accattivante e contagioso) dei "bancomat" dava troppo fastidio al Moloch agroalimentare. E le ali andavano tarpate.

### *I partiti pro e contro il latte crudo*

Relativamente nuova in Italia la contrapposizione tra detrattori e fautori del latte crudo ha molti precedenti in altri paesi. In Inghilterra una vivace polemica intorno al latte crudo non è mai venuta meno. In una rivista medica britannica dell'aprile 1938 troviamo argomentazioni che richiamano da vicino quelle del dibattito attuale. I termini della perorazione pro-latte crudo sono praticamente gli stessi di oggi, con la differenza che oggi vi sono molti più strumenti per assicurare la sicurezza igienica.

*"Dirty milk, of course, is like any other form of impure food - a definite menace. But Certified Grade A Milk, produced under Government supervision and guar-*

*anteed absolutely clean, is available practically all over the country and is the dairy-farmer's answer to the pasteurisation zealots".<sup>22</sup>*

Nell'ottobre 1997 in Inghilterra e Galles (in Scozia il consumo di latte crudo è stato da tempo bandito) sulla scorta di alcune campagne di analisi del latte crudo che evidenziavano la presenza di patogeni in una non trascurabile percentuale di campioni il Comitato consultivo per la sicurezza microbiologica degli alimenti raccomandò di proibire la vendita e il consumo del latte crudo. Il pubblico fu invitato ad una consultazione che ricevette 5.000 risposte (la maggior parte comprese entro petizioni collettive a favore del latte crudo). Solo 20 risposte, tutte - tranne una - da parte di professionisti della sanità risultarono a favore del bando del latte crudo e sulla base delle stesse "evidenze scientifiche" presenti nella raccomandazione del Comitato di cui sopra.<sup>23</sup>

Da questo studio e da un'indagine condotta dallo stesso autore in un villaggio inglese mediante i classici metodi dell'indagine etnografica<sup>24</sup> al di là delle considerazioni sul gusto, sulla perdita di proprietà nutrizionali e nutraceutiche, sul nesso locale tra produzione e consumo emergevano, alla base della difesa del latte crudo, considerazioni chiaramente politiche. Non solo il latte crudo viene identificato con lo stile di vita rurale e con un elemento di difesa dell'identità rurale stessa dall'invadenza della cultura e degli apparati scientifici e sanitari, ma è anche visto come un elemento attraverso il quale far emergere la contrapposizione tra differenti valutazioni del rischio e tra differenti discorsi sociali sulla salute e il rapporto con la natura.

Laddove gli apparati ufficiali vogliono imporre la "sanificazione" di un alimento carico di forti valenze simboliche la cultura rurale contrappone un'immunologia popolare che sostiene :

1) che in assenza di manipolazioni un prodotto naturale mantiene componenti tali da neutralizzare alcuni elementi di rischio e tali da rafforzare le difese immunitarie; 2) che la cultura della sterilizzazione è a sua volta elemento di rischio in quanto determina l'insorgenza di fenomeni di resistenza nell'ambito dei potenziali organismi patogeni.

Argomentazioni simili sono sostenute anche dal movimento per il latte crudo in paesi come il Canada o gli Stati Uniti dove, in linea di massima, vige il proibizionismo (negli Usa il latte crudo è venduto legalmente in Arizona, California, Connecticut, Maine, Pennsylvania, South Carolina, New Mexico e Washington, New York; in Florida il latte crudo deve essere commercializzato come "cibo per animali"). In alcuni stati degli Usa, per aggirare i divieti, si sono creati dei "circoli" di possessori di "quote di vacca" (*cow-sharing*) in modo che, essendo le mucche di loro proprietà i "soccidanti" possono consumare il latte. Altrove vi è un mercato nero e i membri dei "club del latte crudo" si organizzano per recarsi a turno presso le aziende produttrici e fare rifornimento anche per gli altri. Succede così anche a nello stato di New York dove le aziende autorizzate sono pochissime e dalla "grande mela" e, a turno, i membri del "circolo solidale" si dirigono verso le campagne (spesso verso le fattorie degli Amish) per procurare il latte crudo "in nero". Nel vicino Canada vendita del latte crudo è fuori legge in tutte le province. Nonostante questo alcuni allevatori e consumatori, sfidando la legge, producono e consumano latte crudo nel contesto di un movimento dal carattere forte-

mente militante che utilizza il repertorio di protesta dei movimenti fortemente politicizzati. Il leader del movimento per il latte crudo canadese è Michael Schmidt, un allevatore biodinamico di origine tedesca. Membro della Weston Price Foundation<sup>25</sup> un'organizzazione in prima fila nella battaglia a sostegno del latte crudo<sup>26</sup>, Schmidt, per alcuni un “avvelenatore”, per altri un “martire del latte” sta diventando un punto di riferimento per il movimento per il cibo locale e pulito alla pari di Josè Bovè.

### *Contenuti politici*

La cultura rurale e quella neorurale hanno evidentemente intuito prima dei teorici sociali il ruolo dell'immunologia e della microbiologia nel controllo della vita collettiva e individuale. I termini del conflitto sul latte crudo mettono in evidenza la reattività della società rurale nei confronti di quei meccanismi che sono stati descritti nelle forme della “società del controllo” di Deleuze<sup>27</sup>, della “società del rischio” (e della gestione e comunicazione del rischio) di Beck<sup>28</sup> e Giddens<sup>29</sup>, nel ruolo invasivo dei “saperi esperti” (ancora Giddens<sup>30</sup>). Ancor più pertinente al caso della resistenza rurale in materia di latte crudo è l'analisi di Michel Foucault sulla biopolitica e sui biopoteri. L'analisi della “medicalizzazione” della vita sociale in funzione dello sviluppo dei meccanismi di controllo nella società moderna era stata applicata da Foucault *in primis* ai costumi sessuali. Ma negli anni '70, durante i quali il filosofo francese ha elaborato le sue teorie, la sorveglianza sociale attraverso la gestione e la distribuzione delle risorse alimentari appariva legata a fasi pre-moderne o di inizio modernità, cioè a “società della scarsità”<sup>31</sup>: oggi in un periodo di apparente abbondanza e possibilità di scelta<sup>32</sup> il controllo sociale sull'alimentazione torna prepotentemente quale elemento di biopotere. La possibilità di stabilire una dittatura alimentare, la riduzione, o, addirittura, l'annullamento della capacità di autoproduzione di cibo e di rifornimento al di fuori delle catene industriali, rappresenta un elemento di forza per un sistema che intende lasciare sempre meno scelta reale al consumatore. Basterebbe la questione del cibo GM per comprendere come solo l'assenza di alternative e il potere di ricatto (“o mangi questa minestra...”) non siano sufficienti per piegare la resistenza del consumatore. I consumatori “politici” sono tutt'altro che i romantici (o fanatici) descritti dai sostenitori del *global food system*; semplicemente non vogliono, al contrario del consumatore etero diretto, continuare a delegare in bianco gli esperti, gli scienziati, le autorità sanitarie ufficiali. Perché fidarsi di apparati esperti che hanno nel loro curriculum Chernobyl, la vacca pazza, le bistecche agli ormoni ecc.? Perché delegare ad una scienza che deve ammettere che la saggezza popolare aveva ragione e il riduzionismo scientifico torto?

### *La scienza costretta a confermare l'immunologia popolare*

Se la resistenza rurale e alimentare è stata confermata nelle sue intuizioni dall'analisi politica e sociologica altrettanto si può dire per l'aspetto biologi-

co degli assunti dell'immunologia popolare.

La scienza ha dovuto ammettere la presenza nel latte crudo di fattori protettivi (anti-infettivi) quali lattoferrina, conglutinina, lattoperossidasi, acidi grassi liberi a corta catena) e di stimolo del sistema immunitario (batteri probiotici, peptidi bioattivi, endotossine batteriche) che il trattamento termico, in modo più o meno esteso, inattiva. Uno studio del 2007, dal significativo titolo *Unpasteurized milk: health or hazard?*<sup>33</sup> dal titolo significativo pubblicato nella rivista specializzata *Clinical and Experimental Allergy* tende a fare il punto di anni di indagini e concludeva che: “*This paper adds to the weight of evidence that a protective effects associated with unpasteurized milk consumption*”.<sup>34</sup>

Nel maggio 2007 la stessa rivista<sup>35</sup> ha pubblicato i risultati di un'ampia indagine epidemiologica condotta in 5 paesi europei su un totale di ben 1-4.893 bambini da 5 a 13 anni. Essi dicono che consumo di latte crudo è associato a una riduzione dell'asma (-26%), della febbre da fieno (-33%) e delle allergie alimentari (-58%). Nonostante i risultati di questi studi gli stessi autori manifestano una grande prudenza nei confronti del latte crudo. Nel 2006 è stato attivato un progetto europeo (*Gabriel*) un progetto europeo che coinvolge gli scienziati di quindici paesi impegnati a determinare quanto l'ambiente e la genetica influenzino lo sviluppo dell'asma in Europa. Si stanno analizzando oltre 40.000 soggetti asmatici, fra adulti e bambini,, e si sta prendendo in esame anche la cosiddetta “ipotesi igiene” che ricollega all'eccesso di pulizia e all'abuso di antibiotici nei paesi avanzati la diffusione di asma e malattie allergiche. A tale riguardo si stanno anche identificando i componenti protettivi del latte crudo con lo scopo non dichiarato, ma deducibile dal tono di diversi lavori scientifici sull'argomento, di separarli da quelli considerati rischiosi perché conferirebbero ai bambini che vivono in un ambiente rurale una minore predisposizione a riniti, atopia, asma, febbre da fieno ecc.<sup>36</sup> La diffusione di alcune di queste patologie è espressione di un sistema immunitario che privato di adeguati stimoli e contatti con gli antigeni diventa iperattivo per “tenersi in esercizio”.

Nonostante che gli scienziati ammettano che questi meccanismi rappresentino qualcosa di “terribilmente complesso” essi perseguono sempre la finalità riduzionistica (creare vaccini con lo sporco purificato?). Ma l'immunologia olistica popolare è ancora “prescientifica” e il latte crudo - evidenze scientifiche o no - “è sempre meglio bollirlo”. Chi lo dice? Non lo ammettono ma di fatto si appellano alla tradizione e all'autorità. I nipotini di Galileo sono sempre più bacchettoni.

### *Politica del rischio*

“raw milk, no matter how carefully produced, may be unsafe<sup>37</sup>”

Non condizionata da imbarazzanti problemi di coerenza epistemologica la US Food and Drugs Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, va giù decisa: il latte crudo è sempre a rischio. Cerchiamo di andare a guardare dentro questo “rischio” perché è sulla valutazione politica del rischio e sulla

gestione e sulla sua comunicazione che si gioca molto del biopotere detenuto dai saperi esperti.

Abbiamo visto che la riduzione dell'incidenza di varie patologie secondo studi citati (e parecchi altri) è dell'ordine del 30-40%. Considerata la diffusione di queste patologie il beneficio in termini sociali appare enorme. C'è, però, una completa sottovalutazione di questo fatto.

Quali sono dunque i rischi che la sanità ufficiale mette sull'altro piatto della bilancia? La campagna d'autunno contro il latte crudo ha puntato il dito contro i rischi derivanti dalle enterotossine prodotte da alcuni ceppi di *Escherichia coli* (capostipite il sierotipo O157:H7). Essi possono provocare danni gravi ai reni (SEU, sindrome uremica emolitica) e, in casi meno gravi, colite emorragica e gravi forme dissenteriche. Nel 2008 si sono registrati 6 casi e 3 nel 2007 e tutti sono stati addebitati, sia pure senza certezza, al consumo di latte crudo. Ma dal 1988, anno in cui è iniziato il monitoraggio sono nel 1991 si era scesi sotto i 10 casi e nel 2000 vi era stato un picco di 26 casi. In realtà l'infezione con *E.coli* O157:H7 e altri verocitotossici è associata non solo e non tanto al consumo di latte crudo e di latticini a base di latte crudo (mettiamo al bando anche loro già che ci siamo?) ma anche alla contaminazione delle acque (andrebbe vietata anche la balneazione!) e al consumo di ortaggi. Nel mondo i casi più frequenti sono legati al consumo di carne poco cotta e di prodotti vegetali e all'acqua primi casi di infezioni da ceppi di *E.coli* verocitotossici (con epidemie di colite emorragica) si registrano negli Usa negli anni '80 e la sindrome è chiamata "malattia degli hamburger". In Giappone 9.000 persone colpite nel 1996 per consumo di germogli di ravanello bianco. Nel 2000 a New York per colpa dell'acqua contaminata si registrarono 1.000 infezioni, con 2 casi mortali. Negli Usa negli anni successivi si sono verificati moltissimi casi legati al consumo di spinaci, lamponi e altri vegetali (alcuni erano stati imputati inizialmente al latte crudo). Bisogna arrivare al 2004 per trovare 24 casi in Danimarca casi attribuiti al latte. Il rischio *E.coli* O157 è collegato anche a insaccati, yogurt, maionese, succo di mela.

Dopo il boom del latte crudo (con l'aumento esponenziale dei consumatori) i casi di SEU sono stati meno frequenti. In Italia l'incidenza della Sindrome emolitica uremica è di circa 1 bambino ogni 500.000 bambini di età  $\leq 14$  anni. La mortalità è inferiore al 5%.<sup>38</sup> Non ci vogliono esperti di valutazione del rischio per concludere che, considerata l'incidenza della SEU in Italia, la mortalità ad esso collegata, il nesso solo potenziale tra il consumo latte crudo, l'importanza di altre fonti di infezione, utilizzare il rischio Seu per motivare le restrizioni al consumo di latte crudo e creare allarmismo appare fortemente strumentale. Gestione politica del rischio, insomma, e nel modo più evidente.

L'allarmismo intorno al latte crudo è tanto meno giustificato in quanto in Italia è ancora la salmonellosi la zoonosi che più di frequente colpisce i cittadini: 7,6 casi notificati ogni 100.000 nel 2007. "Imputati" per la salmonella sono principalmente le carni crude di pollame e di suino e le uova, che andrebbero quindi sempre rigorosamente cotte. Ma sulle confezioni di uova è obbligatorio riportare "attenzione non usate le uova crude". Gli industriali del settore non gradirebbero. Ma la peggiore epidemia recente di Salmonellosi, con decine di migliaia di casi, si è riscontrata nell'Illinois nel 1985 a

causa di latte ... pastorizzato.

In Europa al primo posto tra le tossinfezioni alimentari c'è la gastroenterite da *Campylobacter jejuni*, che in Nel 2007 ne hanno sofferto 200.000 cittadini nell'Ue. Anche in questi caso è la carne cruda o mal cotta di pollame ad essere il veicolo della trasmissione dell'infezione. Tra le tossinfezioni alimentari quelle che appaiono più preoccupanti sono legate alla *Listeria monocytogenes* un microbo che si trova normalmente nel terreno e che fino a qualche anno fa non dava particolari problemi; il numero dei casi è stabile o tende ad aumentare - in Italia 65 nel 2007 - e per determinate fasce di età mostra un tasso di mortalità molto elevato (20%). I più vulnerabili sono gli anziani, i bambini e le donne gravide e chi soffre di deficienza del sistema immunitario. Il rischio *Listeria* è legato a prodotti base di pesce, di carne, latte e formaggi ma anche a vegetali. Nel caso del latte crudo il rischio *Listeria* non è stato evocato più di tanto perché emergerebbe che nel mondo sono molti più i casi di Listeriosi legato al consumo di latte pastorizzato e di formaggi da latte pastorizzato che quelli legati al latte crudo e ai formaggi da latte crudo. La *Listeria* si sviluppa anche a bassa temperatura e trova condizioni favorevoli in quei lattici (o latticini) privi di una flora microbica "buona", in grado di contrastarla. Di troppa pulizia, di troppa disinfezione, di troppi antibiotici si muore. Si muore anche in un altro senso. Sono note le gravi conseguenze della diffusione di ceppi resistenti agli antibiotici che colpiscono i pazienti ospedalizzati; va detto, però, che gli allevamenti industriali hanno contribuito anch'essi a determinare l'insorgenza di resistenze agli antibiotici in alcuni patogeni. I mangimi "medicati" (contenenti antibiotici) sono ancora oggi regolarmente utilizzati nell'allevamento suino e del pollame nelle prime fasi di sviluppo degli animali da carne. Per migliorare le performances (velocità di crescita e resa in carne del mangime) l'allevamento intensivo industriale aveva inventato anche i "probiotici", antibiotici "selettivi". Sono stati o stanno per essere messi al bando dalla UE, ma intanto di danni ne hanno fatti. Tra i patogeni già citati almeno due (*Campylobacter jejuni* e *Salmonella Typhimurium*) hanno sviluppato ceppi resistenti agli antibiotici a causa dell'abuso di antibiotici negli allevamenti.

### *Morire di igiene*

Se i patogeni diventano più "cattivi" per via del fenomeno di resistenza indotti dall'eccesso di igiene e di farmaci è parallelamente vero che tale "cattiveria" dipende, oltre che dalla selezione di ceppi "coriacei", anche all'indebolimento del sistema immunitario degli esseri umani. A parte gli effetti dello stress, e dell'inquinamento non vi sono più, come abbiamo visto, adeguati stimoli in grado di "allenare" il sistema immunitario. La pericolosità di microrganismi normalmente diffusi nell'ambiente ed ubiquitari come la *Listeria* è espressione di questa realtà. Non vi erano stati casi mortali di Listeriosi prima degli anni '80.

Da questo punto di vista invece che accentuare la sterilizzazione degli alimenti e degli ambienti (il consumatore è bombardato da messaggi pubblicitari che lo invitano a usare disinfettanti ovunque: per l'igiene della persona, per il bucato, le superfici domestiche) si dovrebbe tornare ad uno stile di vi-

ta ed alimentare in grado di fornire fattori protettivi naturali e di rafforzare il sistema immunitario. Gli interessi del sistema industriale puntano invece in altra direzione in quanto l'interesse è che gli individui siano sempre più non autosufficienti, dipendenti da "probiotici", farmaci, medicalizzazione. Il cibo è la chiave di volta dell'induzione di questa dipendenza (l'altro grande ambito di biopotere è quello delle tecnologie della riproduzione che mira a rendere gli umani – oltre che gli animali da allevamento industriali – sempre meno fertili e più dipendenti dall' "assistenza" di tecnologie e medicalizzazione).

Per chi non l'ha capito il "sistema" vuole trasformare gli umani in esseri deboli e dipendenti, incapaci di nutrirsi e di riprodursi senza biotecnologie, senza farmaci, senza integratori di un cibo impoverito.

C'è di buono che su questo terreno c'è sempre maggiore consapevolezza. Che la battaglia sul latte crudo (e sui cibi naturali in genere) riguardi non una minoranza stravagante e romantica ma il destino dell'umanità lo stanno capendo in molti. Michael Schmidt, l'eroe canadese del latte crudo attualmente sotto processo presso la corte suprema di quel paese ha detto che "Ci sono forze oscure che mirano evidentemente a ridurre la libertà in fatto di cibo, utilizzandola come fatto di controllo politico ed economico". Come Michael ci sono milioni di contadini e di consumatori nel mondo che la pensano esattamente così.

A parte la potenza evocativa e simbolica del latte – tale di per sé di suscitare una forte partecipazione emotiva al dibattito sui "latte" e le loro manipolazioni – pochi altri alimenti come il latte crudo sono adatti a rendere con efficacia l'immagine di Raj Patel<sup>39</sup> del "collo della clessidra", quello da dove il cibo-materia prima - prodotto da tanti - deve necessariamente passare per giungere, attraverso manipolazioni industriali, il sistema della logistica e della GDO, agli ancora più numerosi consumatori. Controllare al 100% il transito dal collo della clessidra consentirebbe di instaurare la dittatura alimentare, di archiviare cibi naturali, agricoltura biologica e gusto nella preistoria dell'umanità. Da qui potrebbe riprendere il cammino delle "magnifiche sorti e progressive". Che non si fermerebbero ai cibi GM? Un ulteriore "progresso" consisterebbe nel creare un consumatore GM, in grado di utilizzare in modo più efficiente i cibi industriali (magari le bioproteine del petrolio, ve le ricordate?) e ... privo di quei fastidiosi primordiali istinti al "buono". Un "bancolat" è un granellino che può far inceppare l'ingranaggio.

## Note

1. M. Grant *La dieta di Galeno l'alimentazione degli antichi romani*, Roma 2005
2. P. Camporesi, *Le vie del latte. dalla Padania alla steppa*, Milano, 1993, p. 22 e sgg.
3. Massimo Montanari, *Ruolo del latte e dei formaggi nel medioevo*, Musei del cibo della provincia di Parma, 2004.
4. Ivi.
5. B. Sacchi (Platina), *Il piacere onesto e la buona salute* (a cura di E. Faccioli), Torino, 1985 p. 50 (ed. or. 1421-1481.)
6. Panthaleonis de Conflentia, *Summa lacticiniorum*, in I. Naso, *Formaggi del Medioevo* cit., pp. 122-123 (una traduzione italiana del testo è stata curata da E. Faccioli: Pantaleone da Confienza, *Trattato dei latticini*, Milano 1990).
7. "Il latte fornisce a nazioni intere, principalmente gli abitanti delle montagne, il nutrimento ordinario giornaliero, fondamentale. Gli uomini di tali contrade sono grassi, pesanti,

- pigri e stupidi o perlomeno gravi, seri, pensierosi e ombrosi”. Denis Diderot et Jean Baptiste Le Rond d’Alambert, *L’Encyclopedie ou Dictionnaire raissonné des sciences, des art set des métiers*, 1751-1772.
8. Il latte è molto ricco dei triptofano (un aminoacido essenziale, ovvero non sintetizzato dal nostro organismo) precursore della serotonina; nel latte sono presenti anche sostanze simili alla benzodiazepina (un sedativo), stimolano la sintesi nel cervello delle endorfine.
  9. In realtà questo mal si concilia peraltro con il carattere spesso bellicoso delle genti “barbariche” lattofile, ma non va dimenticato che i lattosa,i quando potevano utilizzavano latti fermentati alcolici, idromele, birra e – senza dubbio – anche vino (pensiamo a quelle zone fortunate delle Alpi generose di latte ma anche di vino).
  10. E. Jünger, *L’operaio*, Milano, 1991.
  - 11 *Atti della Giunta per l’inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Vol. VI. La regione delle montagne, Roma, 1883, p. 59.
  12. Ivi, p. 700.
  13. C.Colombelli, *L’alimentazione dell’infanzia dalla seconda metà dell’800 ai primi del’900 in Il Risorgimento*, n 2, 1992, pp. 399-416.
  14. C. Comoletti, *I Mestee de Milan*, Milano, 1992.
  15. H. J. Teiteberg, J.L. Flandrin, *Trasformazioni del consumo alimentare* in: J.L. Flandrin E M. Montanari (a cura di) *Storia dell’Alimentazione*, Roma/Bari, 1997, pp. 567-583.
  16. Sito web della Centrale del latte di Torino: [www.centralelatte.torino.it/ita/guidasalute/guidasalute.html](http://www.centralelatte.torino.it/ita/guidasalute/guidasalute.html)
  17. Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:
    1. essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
    2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo i criteri fissati dalla normativa vigente;
    3. garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
    4. avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni; inoltre, deve essere facilmente smontabile per consentire la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
    5. avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un ente riconosciuto; le registrazioni della temperatura devono essere conservate nell’azienda di produzione per almeno un anno;
    6. avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

E’ obbligatorio, in ogni caso, che sia riportata l’indicazione “Latte crudo non pastorizzato”.
  18. Il fenomeno è “fotografato” dal sito [www.milkmap.com](http://www.milkmap.com) che riporta con buon aggiornamento la localizzazione dei distributori in tutta Italia.
  19. *L’Allevatore*, n. 2, 21 gennaio 2009, pp. 16-18.
  20. L’espressione è stata coniata da John Sheehan, direttore della US Food and Drug Administration's Division of Dairy and Egg Safety che ha affermato che bere latte crudo è “come giocare alla roulette russa con la propria salute” (“like playing Russian roulette-with your health”) (USA Today, 8/6/2006) ed è stata ripresa dai diversi detrattori nostrani del latte crudo.
  21. M. Corti, *Quale neo-ruralismo?* in *L’ecologista italiano. Agricoltura è disegnare il cielo*. Vol.I, 2008, pp. 168-186.
  22. “Il latte sudicio, come ogni altro cibo contaminato, rappresenta un pericolo concreto. Ma il latte certificato di Grado A, prodotto sotto il controllo governativo e garantito della massima pulizia è disponibile in tutto il paese e rappresenta la risposta dei produttori agricoli di latte ai fanatici della pastorizzazione”. *Magazine Digest*, 1938.
  23. G. Enticott, *Lay Immunology, Local Foods and Rural Identity: Defending Unpasteurised Milk in England* in *Sociologia Ruralis*, 43, (3) 2003, pp. 256-257.
  24. G. Enticott, *Risking the Rural: Nature, Morality and the Consumption of Unpasteurised Milk* in *Journal of Rural Studies* 19 (4) 2003, pp. 411-424.
  25. <http://www.realmilk.com/>
  26. la fondazione deriva il suo nome da quello di un famoso nutrizionista “eterodosso” che, studiando tra le due guerre mondiali numerose popolazioni "indigene" mise in evidenza i legami tra le patologie dentarie, ma non solo, che affliggono le società industriali

"avanzate" e la loro dieta basata su cibi raffinati e manipolati dall'industria alimentare conserviera.

27. G. Deleuze, *La Società del Controllo*, in *L'autre Journal*, 1990.
28. U. Beck, *La società del rischio. Verso una seconda modernità* (Roma, 2000)
29. A. Giddens, *Le conseguenze della modernità: fiducia e rischio, sicurezza e pericolo* (Bologna, 1994)
30. Ivi.
31. P. Camporesi, *Pane selvaggio*, Milano 2004.
32. In realtà le migliaia di articoli presenti sugli scaffali degli ipermercati contengono, al di là delle differenze esteriori ingredienti sempre più simili e in numero limitato derivati da un numero di specie/razze varietà vegetali e animali sempre più esiguo.
33. M.R. Perkin, *Unpasteurized milk: health or hazard?*, *Clinical & Experimental Allergy*, aprile 2007.
34. "Questa pubblicazione avvalorava le prove circa gli effetti protettivi del consumo di latte crudo". Ivi.
35. *Clinical & Experimental Allergy*, maggio 2007.
36. Diversi studi mettono in luce come la protezione dei bambini rurali e, soprattutto dei figli degli allevatori, sia legata oltre al consumo di latte crudo anche ad altri aspetti legati al contatto con gli animali.
37. Il latte crudo, per quanto attentamente prodotto, può essere pericoloso". " Comunicato stampa US FDA 3/1/2007
38. <http://www.ospedalebambinogesu.it/Portale2008/Default.aspx?IdItem=2110>
39. R. Patel, *I padroni del cibo*, Milano, 2008.