

GIORNATA MONDIALE DEL LATTE 2021: CELEBRIAMO L'ONDA BIANCA CHE NUTRE IL PIANETA

Il 1° giugno è il WMD: un giorno all'anno che vale ogni giorno dell'anno

Milano, 28 maggio 2021 - Dal 2001 il 1° giugno è stata convenzionalmente scelta come data per "celebrare" il latte, la bevanda-alimento che costituisce la base della nutrizione quotidiana nel mondo fin dalla prima infanzia.

A stabilire che ci fosse bisogno di un World Milk Day sono stati FAO e Nazioni Unite, al duplice scopo di valorizzare sia il prodotto in sé che tutto il settore lattiero-caseario a livello globale.

Buono, economico e sano, il latte è anche cultura. Al pari del pane, fa parte di quegli alimenti senza i quali non potremmo immaginare la nostra alimentazione fin dai tempi più remoti. Fin da quando gli esseri umani smisero di essere cacciatori-raccoglitori e praticare il nomadismo, e divennero stanziali con l'agricoltura e l'allevamento.

Il latte è anche collegato al concetto di civiltà quale noi la intendiamo oggi: è un filo bianco che unisce popoli lontanissimi nel tempo e nello spazio, e che racconta storie che profumano di buono.

Seguiamo questo filo per scoprire fin dove ci porta.

Chi consuma più latte nel mondo? La classifica aggiornata

I maggiori consumatori sono gli europei, in particolare i popoli del nord.

Guardando la classifica del consumo annuale pro capite, si scopre che svettano gli **estoni** (121 kg a testa) seguiti dagli **irlandesi** (con 113 kg), **finlandesi** (104 kg), **inglesi** (97 kg), **danesi** (80 kg), **austriaci** (74 kg) e **svedesi** (74 kg).

Non c'è da stupirsi, infatti il settore lattiero caseario in Europa è il secondo per dimensioni e fatturato nell'ambito della produzione agricola.

L'**Italia** ha un andamento peculiare. Se, infatti, il consumo annuale pro capite di latte alimentare è andato progressivamente riducendosi tra il 2011 e il 2019, nell'ultimo anno (complice il lockdown), si è assistito ad un incremento nell'acquisto di molti prodotti caseari, tra cui il latte fermentato e lo yogurt. Fortunatamente, perché meno latte e derivati si traduce in un minor apporto di calcio e altre sostanze di alto valore nutrizionale, tra cui fosforo, potassio e vitamine del gruppo B presenti in questi alimenti.

World milk tour: gli animali del latte

Paese che vai, latte che trovi. Nel mondo l'85% del latte alimentare che viene comunemente consumato è di mucca, ma il restante? In Italia, accanto alla produzione vaccina, troviamo quella caprina che ha un suo buon mercato, mentre quella ovina è riservata all'industria casearia. Di nicchia, ma d'eccellenza, anche la produzione del latte d'asina.

Ma tanti altri animali sono produttori di latte che viene usato per l'alimentazione quotidiana in altre nazioni. Il **cammello**, ad esempio, produce dai 5 ai 20 litri di un latte simile, nel gusto, a quello vaccino, ma più denso e leggermente salato. Si produce in Somalia e Arabia

Saudita. Poi il **bufalo d'acqua**, allevato in India e Pakistan. Mammifero dotato di lunghe corna appuntite, è un gran produttore di latte, che risulta più cremoso e bianco di quello vaccino. Sempre in questi due grandi Paesi asiatici, c'è l'eccellente latte di **Sahiwal**, una razza bovina pregiata originaria della regione indiana del Punjab. Risalendo le catene dell'Himalaya, si trova lo **yak**, o bue tibetano, produttore di un latte ricco di proteine e di grassi, da cui si ricava un burro molto apprezzato dalle popolazioni delle grandi altezze.

Spostandosi in Scandinavia, si scopre il latte di **renna**. Anche questo bel mammifero dalle ampie corna, fa un latte cremoso e dolce, ricchissimo di grassi. Peccato che ogni renna produca appena una decina di tazze di latte al giorno.

Restando in zona, troviamo il latte di **alce**, prodotto e consumato in Svezia e Russia. Anche in questo caso, ci troviamo di fronte ad un prodotto più proteico e grasso rispetto a quello vaccino. Gli alci da allevamento ne producono da 1 a 6 litri al giorno, per questo il suo prezzo è davvero elevato.

World milk tour: le più curiose bevande a base di latte

Non solo frullati e milkshake, tantissime sono le bevande che nel mondo si ottengono a partire dal semplice latte. Tra le **“bibite” a base di latte** più curiose in giro per il mondo, si trovano:

Kumis. Bevanda a base di latte di giumenta fermentato, prodotto in Mongolia. Il latte di giumenta è più zuccherino del latte di mucca, e pare sia ricco di vitamina C e proteine. Il kumis è simile al kefir ma con un piacevole retrogusto di mandorla.

Coffee Milk. Bevanda-simbolo dello stato USA del Rhode Island, il coffee milk altro non è che un mix di latte e sciroppo di caffè. Dolce, naturalmente, e corroborante, ha un gusto “cioccolatoso” molto gradevole, con in più lo sprint del caffè.

Ryazhenka. Girando per Ucraina, Russia e Bielorussia, ci si imbatte in questa bevanda fermentata dal nome difficile, che ha una peculiarità: viene ricavata da un latte cotto in forno per molto tempo a basse temperatura. Il risultato è ottimo: la ryazhenka ha un gusto dolce, una consistenza cremosa e un bel color dorato.

Ayran. È una bevanda rinfrescante della Turchia, realizzata con yogurt e acqua fredda, dalle antichissime origini persiane. L'ayran ha un gusto delicato e un aspetto spumoso.

Lassi. Celeberrima bevanda indiana, il **lassi** viene ricavato dallo yogurt di mucca cui vengono aggiunti sentori esotici quali cardamomo, menta, zenzero, mango ecc.

Licudo. In Messico, caliente per definizione, dove ci si può rinfrescare gustando questa bevanda simile al classico frullato, fatta con latte, ghiaccio e frutta fresca. A seconda delle preferenze, si possono aggiungere nel mix noci, miele, cioccolato, vaniglia e cannella.

World milk tour: il “caso” Africa

Tra le nazioni in cui “l'oro bianco” è meno presente sulle tavole molte sono africane (Laos, Burundi, Liberia, Mozambico, Ruanda, Costa d'Avorio, Sierra Leone). Ma un apporto di nutrienti quale quello che può fornire una quota di latticini adeguata (2-3 porzioni al giorno), non è sostituibile da quasi nessun altro alimento, per questa ragione l'Africa sta promuovendo dal 2018 il **progetto Africa Milk**. Lo scopo è quello di implementare una produzione lattiero-casearia locale e sostenibile, di diffonderne capillarmente la distribuzione con controlli sulla qualità e la sicurezza dei prodotti, e di creare filiere di produzione inclusive, valorizzando il contributo di donne e giovani. Partner e promotori di Africa Milk sono diverse organizzazioni di Ricerca africane in coordinamento con WUR (Wageningen University e Research, con sede in Olanda) e CIRAD (organismo francese per

lo sviluppo agricolo nelle regioni tropicali del mondo), e i Paesi scelti per la realizzazione del progetto sono quattro: Senegal, Burkina Faso, Kenya e Madagascar.

Quanto l'Africa ami il latte e i suoi derivati, nonostante le difficoltà di produzione e di distribuzione in sicurezza, lo dimostra il fatto che in Ruanda esistono, unici nel loro genere, i **bar del latte**. Luoghi di incontro, in cui poter mangiare e chiacchierare davanti ad un buon bicchiere di latte fresco. Del resto, cosa augurano i ruandesi alle persone a cui vogliono bene? "Che tu possa avere centinaia di mucche!".

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 aziende (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it

www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AssoLatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it