Le travi e le pagliuzze

Inviato da msirca
sabato 06 dicembre 2008

da EcceTerra

È interessante annotare le diverse attenzioni dell'Istituto Superiore di Sanità: da una parte "tutela la salute pubblica" promuovendo "incenerimento dei rifiuti", dall'altra si accanisce nella ricerca delle "pagliuzze" della filiera corta strizzando l'occhio, e non solo, alle "travi" di quella della grande distribuzione. Quando scoppia uno scandalo alimentare a danno delle produzioni industriali (compresi casi mortali) si blocca un lotto di produzione, al massimo la/le azienda/e coinvolte. Nel caso del latte venduto direttamente dal produttore si vorrebbe "chiudere" un intero sistema di produzione e distribuzione (2000 punti vendita in Italia).

Nota della redazione di Ecce Terra

È interessante annotare le diverse attenzioni dell'Istituto Superiore di Sanità: da una parte "tutela la salute pubblica" promuovendo "incenerimento dei rifiuti", dall'altra si accanisce nella ricerca delle "pagliuzze" della filiera corta strizzando l'occhio, e non solo, alle "travi" di quella della grande distribuzione. Quando scoppia uno scandalo alimentare a danno delle produzioni industriali (compresi casi mortali) si blocca un lotto di produzione, al massimo la/le azienda/e coinvolte. Nel caso del latte venduto direttamente dal produttore si vorrebbe "chiudere" un intero sistema di produzione e distribuzione (2000 punti vendita in Italia).

Due pesi e due misure.

Latte crudo: bestia nera dell'industria

Dal Sen. De Castro al "mondo produttivo" della provincia di Sondrio nuovi attacchi alla "filiera corta" del latte crudo

La legge obbliga a chiamare "crudo" il latte così nature emesso dalla mammella della mucca e riserva l'attributo di "fresco" al latte industriale, omogeneizzato, pastorizzato, parzialmente scremato (anche se "intero", lo sapevate?) delle "Centrali". Un fatto che la dice lunga in materia di partigianeria proindustriale del sistema politico e amministrativo e della volontà di "frenare" la filiera corta del latte. Come se questo non bastasse, come se non bastassero i severi parametri igienici che devono essere rispettati dai produttori di latte "crudo", ora è in atto una campagna contro la vendita diretta. Nelle ultime settimane si è registrata una strana coincidenza di interventi. Aveva cominciato l'ex-ministro De Castro ai primi di ottobre che, in una interrogazione, affermava a proposito del latte venduto direttamente dalle aziende agricole che "al contrario di quanto avviene nelle produzioni industriali, nel processo produttivo non sono presenti fasi in grado di bonificare il prodotto dalla presenza di microrganismi patogeni".

Il messaggio, ripreso dai media, è che il latte proveniente direttamente dalle stalle è un ricettacolo di patogeni. All'industria non rimangono molti argomenti e deve ricorrere al terrorismo. Ingiustificato perché i risultati delle analisi rigorose cui è sottoposto il latte messo in vendita crudo dimostrano che i patogeni non ci sono. I patogeni "potrebbero esserci?". È come dire che va abolita l'industria alimentare perché ci sono stati i "polli alla diossina", il "latte alla melamina", il "vino al metanolo" ecc. ecc. Nel 2007 sono stati pubblicati su una rivista specializzata (Clinical & Experimental Allergy) i risultati di un'ampia indagine epidemiologica condotta in 5 paesi europei. Lo studio è stato eseguito su un totale di ben 14.893 bambini da 5 a 13 anni e dice che il consumo di latte crudo è associato a una riduzione dell'asma (-26%), della febbre da fieno (-33%) e delle allergie alimentari (-58%). È meglio il latte crudo della stalla, quindi è meglio di quello "bonificato" (e impoverito) delle centrali.

Evidentemente Pierluigi Vecchia, Tecnologo di Latteria Soresinese e Gruppo Lactalis (La Provincia, quotidiano di Cremona e Crema, dell'8 novembre), non è al corrente che questi vantaggi del latte acquistato direttamente alla stalla si mantengono anche se questo latte è bollito. Secondo Vecchia, infatti, lo sprovvaduto e maldestro consumatore bollendo il latte acquistato direttamente dal produttore è "incapace di controllare questa operazione" e "scassa" le vitamine. Insomma, se non bollite il latte rischiate chissà quali infezioni mortali, se lo bollite lo "scassate".

Articolo completo su: <http://www.ecceterra.org/docum.php?id=1613>