

Convegno:

Ruolo del latte nella salute umana  
e nel sistema agro-alimentare italiano

8 giugno 2019, Piacenza, Sezione Centro Est

*Relatori*

Massimo Vincenzini, Antonio Michele Stanca,  
Natale Giuseppe Frega, Massimo Cocchi, Bruno Battistotti,  
Cesare Baldrighi, Claudio Truzzi, Giuseppe Bertoni

# Sintesi

MASSIMO COCCHI<sup>1</sup>

*Il latte e i suoi derivati nell'alimentazione dell'adulto*

<sup>1</sup> Università di Bologna

Il latte e il burro hanno accompagnato l'uomo sin dall'antichità. Infatti, vengono riportate tracce del consumo di questi prodotti già dalle prime epoche successive all'ultima glaciazione. Il latte e i suoi derivati hanno mantenuto un posto privilegiato nella dieta dell'uomo, ma solo con l'avvento della medicina moderna, e della lipochimica poi, sono emerse le molteplici proprietà biologiche e nutrizionali importantissime per la salute umana. Anche se talvolta bistrattato, il latte, ma soprattutto i suoi derivati ad alto contenuto in grasso come il burro, rappresentano una ricca fonte di composti biologicamente attivi che hanno, secondo alcuni, un'azione favorente e secondo altri un'azione di contrasto verso neoplasie e patologie cardiovascolari. Tali composti, contenuti principalmente nella frazione lipidica, per le relazioni sempre più evidenti che intercorrono tra nutrizione e stato di salute, sono stati soggetto, negli ultimi decenni, di intense indagini scientifiche nelle quali sono state espresse luci e ombre riconoscendo però che non tutti i grassi sono nocivi e che sono necessarie ulteriori e approfondite ricerche chiarificatrici, in particolare sui mediatori lipidici che ne derivano. Tutto ciò permetterà un notevole progresso e nuove evidenze scientifiche, orientando sempre più ricercatori e medici verso una scienza nutrizionale basata sulle evidenze.

Di particolare rilievo e interesse scientifico ci sono due elementi nel latte e nei suoi derivati: il globulo di grasso e il colesterolo.

Su questi elementi, oggi, possono essere fatte considerazioni che sottolineano come visioni arcaiche e/o interessate hanno compromesso l'immagine di quei preziosi alimenti che definiamo latte e derivati.

#### *Riferimenti bibliografici*

- LERCKER G., COCCHI M. (2010): «Progress in Nutrition», 12, n. 2, pp. 183-194.  
 COCCHI M., TONELLO L., GABRIELLI F. (2016): *Cholesterol on Sunset Boulevard: the decline of a myth*, «BMJ», Open published online, June 29.

BRUNO BATTISTOTTI<sup>1</sup>, GIUSEPPE BERTONI<sup>2</sup>

*La trasformazione casearia del latte nel piacentino*

<sup>1,2</sup> Università di Piacenza

Dal secolo XI, cominciarono nell'area piacentina, specie nella zona rivierasca del Po, profonde opere di bonifica e un correlato sviluppo dell'allevamento bovino grazie alla fertilità del suolo e alla presenza di fontanili con acqua per l'irrigazione.

Dal Rinascimento diverse documentazioni storiche ma anche opere letterarie e pittoriche, testimoniano la produzione in zona di un formaggio o cacio che ricorda l'attuale Grana.

Le spiccate qualità organolettiche e l'apprezzamento anche da parte di illustri personalità ne hanno favorito il commercio lontano dall'area produttiva.

Negli anni, l'allevamento si è diffuso soprattutto nella pianura; la produzione di latte e di formaggio dai soli mesi estivi si è protratta a quelli autunno-vernini e il formaggio prodotto distinto in maggengo e vernengo.

All'inizio del XX secolo sono sorte le prime aziende-caseificio che sono nel tempo cresciute per numero e quantità di latte lavorato.

La provincia fa parte del Comprensorio del Grana Padano; nel 2018 sono state prodotte 561.125 forme in 20 strutture. La valorizzazione del latte attraverso questo formaggio ha indirizzato i caseifici alla monoproduzione, tanto che oggi gli altri formaggi hanno scarsa rilevanza e sono destinati al consumo locale (agriturismo), con l'unica eccezione della mozzarella e delle paste filate

fresche di un'azienda centenaria ma che negli anni recenti ha avuto un forte sviluppo.

NICOLA CESARE BALDRIGHI<sup>1</sup>

*Ruolo dei Consorzi di Tutela DOP, Grana Padano, nel sistema agro-alimentare italiano*

<sup>1</sup> Consorzio Grana Padano

I Consorzi di Tutela in Italia nascono nel 1954. In particolare, il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano fu fondato su iniziativa di Federlatte e Assolatte il 18 giugno, riunendo i produttori, gli stagionatori e i commercianti del formaggio, attivi nella zona di produzione.

Da allora il Consorzio, che non ha scopo di lucro, tutela e promuove il GRANA PADANO e la sua denominazione in Italia e all'estero. Tra le funzioni istituzionali una costante vigilanza su produzione e commercio del GRANA PADANO, anche con l'apposizione di marcature e di altri contrassegni su forme e involucri, la collaborazione con Enti, Organi e uffici per applicare le norme di tutela delle DOP dei formaggi, attività promo-pubblicitaria, ricerche tecniche e di mercato su metodi e mezzi di produzione e di commercializzazione del GRANA PADANO e l'esercizio delle azioni, anche giudiziarie, a difesa della denominazione e dei segni distintivi.

Nel 1996 il riconoscimento della DOP da parte dell'UE ha ridefinito il ruolo dei Consorzi di Tutela, con le certificazioni delle produzioni da parte di enti terzi.

Ma è stata la rivoluzione nel settore lattiero caseario dopo la fine delle quote latte ad affidare ai consorzi di tutela un ruolo centrale con la gestione dei piani produttivi, condivisi anche dagli allevatori produttori delle materie prime. Le produzioni quindi vanno armonizzate con le richieste del mercato, interno ed estero, e con le risorse disponibili per la promozione.

Ad oggi il Grana Padano rappresenta il 25% del latte prodotto in Italia e poco meno del 50% del latte della zona di produzione. Vi aderiscono la totalità dei caseifici produttori (n. 130) e circa 4.000 stalle.

La produzione è cresciuta del 31,44% dall'adozione del Piani Produttivi (2003) per attestarsi nel 2018 a 4.940.000 di cui il 40% del formaggio marchiato destinato ai mercati esteri.

CLAUDIO TRUZZI<sup>1</sup>

*La differenza tra la filiera lattiero-casearia nella GDO e nel cash and carry*

<sup>1</sup> Direttore Qualità Metro Italia

La filiera, come approccio di sviluppo dei prodotti agro-alimentari, è nata nel periodo degli scandali alimentari per far fronte allo stato di insicurezza dei consumatori che volevano più trasparenza del processo produttivo. Consumatori che volevano e vogliono tutt'ora conoscere la provenienza del latte, il processo di trasformazione e tutti i controlli di processo.

La filiera lattiero-casearia in particolare, si è arricchita, in questi ultimi anni, di altri contenuti quali la sostenibilità, il welfare, l'alimentazione animale che hanno reso questi prodotti di altissima qualità in termini di sicurezza alimentare e qualità sensoriale.

Oggi l'attenzione è rivolta su un importante aspetto: la componente nutrizionale. Un buon prodotto deve essere sicuro ma nello stesso tempo apportare quelle componenti nutrizionali molto apprezzate da un consumatore attento e rispettoso di uno stile di vita moderno.

La filiera lattiero-casearia della GDO è diversa da quella del cash and carry, in quanto il cliente della GDO è il consumatore finale chiamato *food lover* che ama i prodotti di nicchia, legato al territorio, alle zone vocate di produzione.

Il cliente del cash and carry è il canale HORECA che è alla ricerca di prodotti per diversificare il menù, il carrello dei formaggi, che deve raccontare una storia. Poco sensibile al packaging e alle informazioni riportate, alla sostenibilità, al welfare, più attento all'origine e alla qualità sensoriale dei prodotti.