

# 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.