

# L'eccellenza del latte fresco. Cosa conviene sapere su bontà, proprietà nutritive e conservazione

Ce ne parla **Daniele Bazzocchi**, direttore della **Centrale del Latte di Cesena**, a proposito di salubrità e metodi produttivi di varie tipologie, fra alta qualità, intero, scremato, alta digeribilità e altre caratteristiche alimentari

Si fa presto a dire **latte** – stiamo parlando di quello di vacca –, fra i più antichi alimenti che hanno accompagnato l'evoluzione dell'umanità "civilizzata". Meno facile è la comprensione (e la consapevolezza da parte dei consumatori) di **modi di produzione, varietà, proprietà nutrizionali e tempi di conservazione** della candida bevanda, con usi anche in cucina, che arriva sulle nostre tavole.

Per questo ne parliamo con **Daniele Bazzocchi**, esperto del tema, direttore della storica (è nata nel 1959) **Centrale del Latte di Cesena**, una cooperativa agricola costituita da una ventina di soci allevatori in Romagna e nel Ferrarese che conferisce allo stabilimento di produzione cesenate oltre otto milioni di litri l'anno. Di questa "materia prima" circa tre milioni vengono utilizzati per il latte fresco, mentre il restante per realizzare diversi prodotti caseari, fino ai gelati, sempre col marchio della Centrale.

«Partiamo dal **latte fresco** – esordisce il direttore – che per noi significa tradizione, legame col territorio, autentico prodotto a km zero. Insomma un'eccellenza. La centrale da sempre lavora il latte crudo pastorizzandolo, per sanarlo dalla carica batterica naturale. Si tratta di un processo di riscaldamento che porta il latte, dalla temperatura di conservazione di 2 gradi, intorno ai 75 gradi per meno di due minuti, e poi viene raffreddato fino ai 4 gradi, temperature con cui viene distribuito in commercio, tramite una catena del freddo. Questo trattamento ne determina anche la scadenza che, ricordiamolo, per il latte fresco è imposta per legge ed è di sei giorni, escluso il giorno di confezionamento».

Ne deriva un prodotto, afferma Bazzocchi per sottolineare la bontà, «certamente salubre, ma anche di alto valore biologico, che mantiene tutte le proprietà nutritive a livello di vitamine e proteine». In questo campo, nei banchi frigo dei negozi e dei supermercati, col marchio della Centrale cesenate sono di-

sponibili **"Latte Fresco Pastorizzato Alta qualità", "Latte Fresco Pastorizzato Intero"** e **"Latte Fresco Pastorizzato Parzialmente Scremato"**.

Nell'impostazione produttiva della Centrale del Latte di Cesena – fa capire il direttore – il latte fresco ha quindi un ruolo di primo piano, ed è ritenuto qualitativamente il migliore della gamma, anche se l'offerta sul mercato comprende **altre tipologie di latte, con pastorizzazioni che vanno da 80 gradi a oltre 100 gradi, o microfiltrati**, ma ne derivano prodotti che hanno ovviamente minori proprietà nutrizionali. E va evidenziato che la scadenza di questi prodotti non è fissata come per il "Fresco" a norma di legge ma a discrezione del produttore.

Fra le varie tipologie prodotte nello stabilimento cesenate Bazzocchi commenta il successo di pubblico del **"Latte 10&Lode"**, «un latte pastorizzato di poco sopra agli 80 gradi quindi non "fresco" ma particolarmente apprezzato, soprattutto nei bar, per la sua schiuma ricca e compatta e una scadenza che raggiunge i dieci giorni di integrità. Conveniente anche per i consumatori che non fanno una spesa frequente». Nell'assortimento di prodotti lattieri della Centrale del Latte di Cesena non mancano i **"parzialmente scremati"** o **"scremati"** con l'abbattimento fisico-meccanico della quantità di grassi, o **"alta digeribilità (senza lattosio)"** con lavorazioni di tipo biologico-naturale. E infine l'**UHT**, un latte praticamente "sterilizzato" (scaldato a oltre 150 gradi) che si conserva per mesi a temperatura ambiente.

[www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)

