Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 04 Marzo 2011 01:50

Chi mi segue su questo sito conosce la mia passione per i bovini modicani, razza quasi in via di estinzione, di cui apprezzo sia la carne che i prodotti caseari; tuttavia in pochi sanno che, quando posso, ne bevo anche il latte appena munto, quindi "crudo", senza che abbia subito il minimo trattamento. Tale possibilità, che ogni tanto golosamente mi concedo, è impossibile da applicare al mercato di massa e tanto meno alla GDO, categoria raggruppante iper e super-mercati, per motivi legati alla garanzia di salubrità del latte. Le leggi vigenti consentono la distribuzione sia dei prodotti caseari a latte crudo, che il latte crudo stesso, purchè essa avvenga nell'ambito della provincia di appartenenza dell'allevamento ed a patto che quest'ultimo risponda a determinate caratteristiche sanitarie, superando i severi controlli che, periodicamente, vengono svolti dagli enti preposti. Il latte crudo, in particolare, sta vivendo un suo momento d'oro dopo la demonizzazione che, per tanti anni, lo ha allontanato dalle nostre tavole. Capofila di tale sviluppo è stato il Nord Italia, probabilmente grazie alla sua abbondante produzione lattiera, che ha permesso la diffusione del latte crudo tramite il sistema detto "alla spina", costituito da un distributore refrigerato rifornito giornalmente. In questo modo, il consumatore, ha la possibilità di riempire, di volta in volta, una bottiglia da 1 litro, acquistando così solo la quantità desiderata di latte appena munto. Il prezzo conveniente, di solito intorno ad 1 Euro al litro, e il gusto "antico", ne hanno rapidamente sancito il gradimento presso il pubblico, ma come ho già affermato, essendo a breve conservazione, al massimo 3 giorni nel frigo di casa e quindi con l'obbligo del rispetto della catena di refrigerazione a 4 gradi, è incompatibile con la grande distribuzione.

In Sicilia, coloro che sono rusciti a realizzare qualcosa di concreto nel campo della diffusione del latte crudo alla spina, sono, sul fronte della promozione, il **CoRFiLaC** di Ragusa, grazie all'impegno del suo direttore **Prof.Licitra**, dal lato dei produttori, invece, la grande realtà lattiero casearia di **Progetto Natura** di Ragusa, l'allevatrice **Grazia Invidiata** di Collesano in provincia di Palermo e più recentemente la cooperativa **Ragusa Latte** che, avvalendosi di conferitori da tutta la Sicilia, ha iniziato da poco la distribuzione di crudo nella propria provincia. C'è da segnalare, nel campo del "fresco", anche il recente progetto di distribuzione di latte fresco "**IlLatte Vero a Km0**", che ha coinvolto un gruppo di giovani allevatori della provincia di Ragusa supportati tecnicamente dal **CoRFiLaC**. Il latte in questione è un fresco diverso dagli altri in commercio in quanto non omogeneizzato, viene inoltre prodotto da razza frisona ad allevamento brado.

Al Sud, ed in particolare in Sicilia, c'è ancora molta strada da fare nel campo del latte crudo che, non mi stancherò mai di affermarlo, se proveniente da allevamenti autorizzati e quindi controllati e con rispetto della catena di refrigerazione a 4 gradi, è un latte sicuro. Tuttavia in questa Italia, dove poche cose funzionano, possiamo fidarci dei controlli ? Dalle mie esperienze posso affermare in tutta tranquillità che il controllo del settore alimentare è uno dei pochi campi dove il nostro paese primeggia, a livello europeo e non. Sono stato a contatto con molti allevatori e conoscendo leggi e azioni di contrasto degli organi di controllo preposti all'uopo, ho constatato una grande attenzione nei confronti della salubrità degli alimenti; l'Italia si è infatti comportata molto bene, a livello internazionale, di fronte alle ormai passate emergenze dell'encefalopatia spongiforme bovina, conosciuta come morbo della "mucca pazza", e dell'influenza "aviaria" dove, bisogna riconoscerlo, la collaborazione degli allevatori è stata fondamentale, difatti le carni bovine ed ovine italiane sono da considerarsi come le più sicure a livello mondiale.

Ma torniamo al latte, finora ho parlato di "latte crudo", a volte genericamente chiamato "fresco", ma che oggi, grazie alle nuove terminologie legislative, sarà bene che ci abituiamo a definire col nome giusto.

Latte crudo

E' il latte, come già detto in precedenza, che non ha subito nessun trattamento, viene reso disponibile "alla spina"

grazie ai distributori refrigerati e proviene esclusivamente da allevamenti autorizzati. In questo tipo di latte, le caratteristiche organolettiche e nutritive sono praticamente intatte. Il sito www.milkmaps.com ha realizzato un'interessante mappatura nazionale di tali distributori.

Latte fresco

Introdotto in Italia con la **legge 169/89** è un latte crudo che è stato sottoposto ad un processo di pastorizzazione, antico procedimento di trattamento termico inventato da **Louis Pasteur** ed applicato al latte nel **1886** dal chimico tedesco **Franz von Soxhlet**, ma introdotta nel nostro paese solo nel **1929** con il **Regio Decreto n.994** del 9 Maggio. Nel caso del latte fresco, consiste nel portarlo alla temperatura di 72-85 gradi, per un tempo di circa 15-30 secondi, in modo da uccidere la maggior parte degli agenti patogeni termosensibili e salvando la maggior parte della flora batterica benefica, tuttavia è purtroppo relativamente inefficace contro alcune spore. Oltre alla pastorizzazione viene anche effettuata l' "omogeneizzazione", un innocuo procedimento meccanico che consiste nella riduzione della dimensione delle particelle di grasso in seguito al passaggio del latte, ad alta pressione, da una particolare valvola; così facendo si impedisce l'affioramente del grasso, si favorisce la dispersione nel latte e se ne migliora la digeribilità. Dopo tali trattamenti il risultato organolettico e nutrizionale è quindi ancora ampiamente accettabile e la conservabilità del latte arriva, come oggi prescritto dalla legge, aggiornata recentemente, fino a 6 giorni con obbligo di refrigerazione continua.

Latte fresco Alta Qualità

Sempre dalla sopra citata **legge 169/89**, è stato autorizzato anche il latte denominato "**Alta Qualità**". Tale latte è sostanzialmente identico al normale latte fresco intero tranne che per l'aggiunta di numerosi rigorosissimi requisiti. Queste condizioni, continuamente sottoposte a controllo, riguardano, oltre alle caratteristiche chimiche, anche la selezione e lo stato di salute delle razze bovine, la loro alimentazione, l'igiene generale e le condizioni di mungitura; infine vengono coinvolte anche le strutture di raccolta, distribuzione, trattamento e confezionamento. Ben poche aziende riescono a rispettare tali vincoli in produzione. Le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali sono del tutto assimilabili a quelle del latte fresco.

Latte fresco microfiltrato

E qui casca l'asino, anzi la mucca, poichè pochi anni fa è stato sollevato un vero vespaio di polemiche in seguito alla definizione di "fresco" anche per il latte microfiltrato. L'azienda che ha innescato la serie di polemiche è stata la Parmalat con il suo latte **FrescoBlu,** lanciato nel **2001** con una massiccia campagna pubblicitaria. L'epilogo è stato quello di indurre il governo a modificare la legge ed oggi, grazie al **Decreto del Ministero della Salute** di concerto col **MIPAF** del **17 Giugno 2002**, anche il latte microfiltrato può essere definito come "fresco" e venduto in Italia.
Ma cosè questa microfiltratura ? Un vero "stress" per quel povero latte, che viene sottoposto a diversi trattamenti, anche se effettuati a fin di bene. Partiamo dal concetto che i vari germi e spore, che si possono riscontrare nel latte, sono sempre più resistenti alle temperature e quindi, a meno che non si aumentino le temperature ed i tempi dell'eventuale trattamento termico, difficilmente si riuscirà a distruggerli. Cionondimeno, tali agenti, possiedono un punto debole che consiste nella loro dimensione maggiore di un micron, quindi relativamente grande, rendendoli così incompatibili con delle particolari membrane le quali, usate come filtri, riescono a bloccarli fino al 99%; ecco così svelato il procedimento della microfiltratura. Ma, qualcuno penserà, ed il grasso ? Abbiamo detto che è

composto da particelle belle grandi, talmente grandi che ne viene effettuata l'omogeneizzazione, ed essendo di dimensione analoga agli agenti patogeni, non passerebbe mai dal filtro, anzi lo intaserebbero ! Per fortuna il problema è di facile soluzione, il latte, con un altro procedimento meccanico chiamato centrifugazione, eseguita alla blanda temperatura di circa 50 gradi, viene privato dalle particelle di dimensioni maggiori, praticamente viene scremato; la parte grassa così ottenuta non prende più la via del filtro, bensì segue un'altra strada. Infine, l'ultima fase consiste nel riunire il latte scremato microfiltrato con la parte grassa precedentemente separata, quindi omogeneizzare ed effettuare anche una pastorizzazione blanda, con temperature intorno ai 70 gradi, visto che la precedente microfiltratura lo ha già quasi totalmente sanificato. Tutto questo procedimento ha, come fine ultimo, quello di ridurre le temperature del trattamento termico che, negli ultimi anni, sono state progressivamente aumentate dalle industrie di conservazione, a causa della maggiore resistenza acquisita in particolare dalle spore. Anche in questo caso, come per il "fresco", i trattamenti subiti dal latte consentono un risultato organolettico e nutrizionale accettabile, inoltre la conservabilità del latte viene aumentata fino ad arrivare ai 10-15 giorni, sempre con obbligo di refrigerazione continua.

Latte UHT

Dall'inglese **Ultra High Temperature**, Temperatura Ultra Alta, è chiamato anche a lunga conservazione, ed è il metodo di sanificazione più sicuro e più utilizzato dall'industria, ma è anche tra i più depauperanti, soprattutto nei confronti delle vitamine. Oltre all'onnipresente omogeneizzazione, il latte viene trattato portandolo a temperature comprese tra 135 e 150 gradi per pochi secondi, tipicamente da 2 a 8, condizioni oggi portate all'estremo a causa di batteri, ma soprattutto di spore, come già detto, sempre più termoresistenti, causando ancora una maggiore denaturazione del latte. Il risultato organolettico e nutrizionale, con questo tipo di trattamento, è inferiore rispetto al fresco. Il latte a volte risalta acquoso, anche se spesso mantiene gran parte del suo caratteristico sapore, infine il fronte delle caratteristiche nutrizionali non è tra i migliori. Diciamo che un latte di buona qualità, magari italiano, della tipologia intero o al massimo parzialmente scremato, riesce a dare un risultato più accettabile rispetto ad altri UHT di bassa qualità, esteri o peggio totalmente scremati. In compenso la conservazione si allunga, arrivando fino ai 90-180 giorni, senza nessuna necessità di refrigerazione.

Latte microfiltrato UHT

Da poco tempo è in commercio un latte che mi ha particolarmente incuriosito, fino al punto di chiedere spiegazioni direttamente all'azienda che ne ha inventato il procedimento di sanificazione: la **Sterilgarda**.
La risposta ricevuta dal servizio tecnico dell'azienda è stata molto esauriente ed ha reso più interessante quella che, a prima vista, mi era sembrata solo una trovata pubblicitaria. In effetti è un vero "uovo di colombo"; in pratica sono state riunite in un unico prodotto, le caratteristiche del latte fresco con la praticità del latte UHT. Dopo la normale microfiltratura effettuata come precedentemente illustrato, l'ultima pastorizzazione viene sostituita da un trattamento UHT, ma non alle massime temperature come ormai è prassi comune fare, bensì coi parametri minimi consentiti per legge, cioè di 135 gradi per soli 2 secondi. Tale trattamento consente di ottenere delle caratteristiche organolettiche analoghe al latte fresco microfiltrato, ma con la conservabilità ben più lunga di 90 giorni e, cosa altrettanto importante, nessuna necessità di refrigerazione durante il trasporto e lo stoccaggio.

Latte alta digeribilità

Sono poche le marche presenti sul mercato con il cosiddetto latte ad "alta digeribilità", tra l'altro spesso denominato con nomi commerciali di fantasia, offerto al consumatore nelle tipologie fresco e UHT. Normalmente il latte, oltre a contenere proteine, lipidi (grassi), sali minerali, vitamine, ecc. contiene anche degli zuccheri, come il "**glucosio**" ed il "**lattosio**". Il lattosio, per essere digerito dall'organismo umano, deve essere scisso dall'enzima chiamato "**lattasi**", ottenendo da esso zuccheri più semplici, come il "**glucosio**" ed il "**galattosio**", entrambe molto più facilmente assimilabili. Succede però che, raggiunta la maggiore età, il corpo umano tende, in alcuni casi, a ridurre o addirittura a sospendere la produzione dell'enzima lattasi. Il risultato della mancanza della lattasi è un'intolleranza al latte (attenzione, non si tratta di un'allergia), che si può manifestare con dolori addominali, crampi, gonfiore del basso ventre, produzione di gas e flatulenze. La fastidiosa sintomatologia è dovuta alla fermentazione del lattosio, parzialmente o del tutto indigerito, da parte della flora batterica intestinale.
Per ovviare a tale problema è stato immesso sul mercato il latte "**delattosato**", definito anche ad "**alta digeribilità**", nel quale il lattosio è già stato quasi totalmente scisso in glucosio e galattosio grazie all'aggiunta di particolari enzimi. Il processo di sanificazione di tale latte, se eseguito col trattamento UHT, spesso ne distrugge le parti più termolabili come, ad esempio, le vitamine, problema a volte risolto con l'additivazione delle stesse prima dell'immissione sul mercato. Nei casi più gravi di intolleranza al latte, si può quindi ovviare grazie al latte ad alta digeribilità preferendo, ove fosse disponibile il fresco o, in alternativa l'UHT, in tal caso a scapito delle sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali, purtroppo però spesso lo si trova anche a basso contenuto di grassi.

Alta pastorizzazione e Sterilizzazione

Entrambe sono due tecniche di sanificazione del latte molto depauparative, soprattutto la seconda. L'alta pastorizzazione prevede due cicli di esposizione con temperature intorno ai 72 gradi, oppure uno singolo ad almeno 85 gradi. La sterilizzazione, invece, oggi definitivamente abbandonata, prevedeva delle temperature di circa 120 gradi con tempi di trattamemto medi di circa 20 minuti, rappresentando così il modo più distruttivo di sanificazione del latte.

Contenuto in grasso

Il latte si trova normalmente con diverse quantità di grassi che l'attuale legislazione ha così catalogato:

intero: ha un contenuto minimo di grasso del **3%** con 65 kcal per 100 gr;
parzialmente scremato: ha un contenuto di grasso compreso tra l'**1** e l'**1,8%** con 45 kcal per 100 gr;
scremato: ha un contenuto di grasso inferiore allo **0,3%** con 35 kcal per 100 gr.

Considerando il basso apporto calorico e le relative basse quantità massime assunte giornalmente da ognuno di noi, risulta quasi completamente inutile, ai fini dietetici, scegliere il latte totalmente scremato in luogo del parzialmente o meglio ancora dell'intero, a meno che non ci si trovi in presenza di particolari patologie. La differenza si può notare soprattutto dal punto di vista organolettico confrontando lo scremato con l'intero, la differenza di gusto è tale da sconsigliare anche in questo caso l'adozione dello scremato. Inoltre, le molecole di grasso, sono i principali veicoli di sapori e profumi per cui, uno scremato sarà particolarmente amorfo e restituirà ben poche sensazioni. Per la somma di tali motivi i totalmente scremati non sono stati inclusi nelle degustazioni.

Degustazioni

Dopo tanta teoria, ho voluto fare anche qualche prova sul campo per verificare le informazioni raccolte, San Tommaso voleva toccare con mano, io ho voluto "assaggiare col palato". Le degustazione sono state fatte con latte a temperatura variabile da 4 a 30 gradi centigradi, per i crudi è iniziata entro le 24 ore dalla mungitura rispettando, durante il loro trasporto fino a destinazione, la refrigerazione a circa 4 gradi centigradi. La degustazione l'ho eseguita con l'ausilio di un classico calice da vino di media dimensione, assaggiando ciascun campione in diversi momenti della giornata, per un periodo di almeno due giorni. Per tutti i campioni di crudo, non ho mai rilevato fenomeni di separazione della parte grassa, nonostante la mancanza di omogeneizzazione. La sequenza di degustazione è stata stabilita dalla fornitura da parte dei produttori e reperibilità dei vari campioni presso i punti vendita. I colori di tutti i campioni, tranne quello di crudo di modicana, leggermente brunito, si sono presentati con un bel classico bianco latte. Purtroppo non sono riuscito ad avere informazione sulla eventuale applicazione della deodorizzazione, una pratica che consiste nel togliere il classico odore di stalla effettuando una depressione nel contenitore del latte, tramite delle normali pompe che sottraggono l'aria. L'eliminazione degli odori viene effettuata per rendere il latte più gradevole al naso del consumatore, ma quella che per l'industria ed il marketing è una pratica positiva per me è un demerito, infatti uno dei parametri di valutazione della mia tabella di degustazione riguarda proprio l'intensità di tale odore, alla stessa maniera si comporta il CoRFiLaC durante i suoi panel di valutazione, con il quale mi sono confrontato a lungo per verificare l'attendibilità del sistema di valutazione da me adottato e i risultati ottenuti.

Crudo di modicana - Intero - Azienda Mangiapane

Le modicane sono una razza di cui rimangono pochi capi. Le vacche, allevate da **Liborio Mangiapane**, pascolano e si nutrono libere tra le colline verdi dei Monti Sicani, nel territorio di **Cammarata** in provincia di Agrigento. L'alimentazione viene integrata esclusivamente con foraggi prodotti all'interno dell'azienda agricola, senza nessun uso di insilati o additivi. Il latte è stato degustato dopo circa 18 ore dalla mungitura.

Il colore non è perfettamente bianco, è poco luminoso, quasi brunato. Al naso si riesce a sentire leggermente il pascolo con una delicata stalla, la mandorla matura è molto presente ed è solo parzialmente coperta dall'odore di panna. In bocca è avvolgente e pieno, la sua pannosità è indiscutibile, poi di nuovo la mandorla, questa volta ammorbidita dalla dolcezza presente nel latte, insieme ad un leggero sentore di pascolo e stalla, esattamente come si era precedentemente sentito al naso. La persistenza in bocca è lunga, la parte grassa insiste piacevolmente, ricordando sempre i sentori di mandorla e di panna, alla fine un leggerissimo retrogusto di affumicato. E' un latte troppo diverso, impossibile confrontarlo con altri anche se crudi, l'unico elemento che lo avvicina alla categoria è il suo contenuto in grassi, ben espresso dalla sua pannosità.

Crudo di bruna alpina - Intero Bio - Azienda Invidiata

Strano trovare, così lontano dal loro ambiente originario, delle vacche di razza bruna alpina, ma un motivo in effetti c'è. L'azienda dell'allevatrice **Grazia Invidiata** si trova sulla catena montuosa delle Madonie, alle porte di **Collesano**, dove l'altitudine di 500 metri e il clima montano ricreano l'ambiente ideale per la bruna. L'azienda è certificata **biologica** e la titolare è da sempre impegnata nella diffusione del latte crudo, arrivando recentemente a installare, nel proprio paese di Collesano e nel vicino Campofelice di Roccella, due distributori di latte destinati a coprire il bacino d'utenza dei due comuni, pari a circa 10.000 persone. Al naso non sono riuscito a percepire nulla di particolarmente forte tranne una certa complessità, in bocca però, ecco la pienezza del latte intero crudo con una forte mandorla, come nella modicana, ma più verde, inoltre spicca una elevata grassezza, maggiore rispetto al precedente crudo. Molto tenue il sentore di pascolo e stalla.

UHT - Parzialmente scremato - Zappalà

Anche in questo caso abbiamo un latte con degli odori non intensi, quindi presenti ma con gentilezza, infatti si sente il pascolo e con un minimo di attenzione si riesce a percepire anche un discreto sentore di panna. In bocca è pieno, gli stessi profumi arrivati al naso tornano al palato, con l'aggiunta di una discreta grassezza che mi fa quasi dubitare della sua parziale scrematura, infine un leggero sentore di affumicato completa il buon quadro complessivo. Un perfetto equilibrio tra odori e sapori, non troppo forti, ma comunque ben presenti, una bella soddisfazione per i sensi considerando che è un p.s. UHT con l' 1,5% di grasso.

UHT - Intero - Zappalà

Nella versione intero del precedente latte vengono confermati, con una certa amplificazione, tutti i profumi ed i sapori del parzialmente scremato con in più un buona quantità di grasso, difficile riuscire a pulire la bocca dopo

la degustazione. Questa sua grassezza lo rende molto pieno e piacevole: un buon latte intero con il 3,2% di grassi che non fa per niente rimpiangere quello fresco.

Microfiltrato UHT - Parzialmente scremato - Sterilgarda

L'odore, abbastanza marcato, ricorda subito quello di stalla, si sente leggermente il pascolo, in bocca un leggero ammandorlamento lo ammorbidisce, potrebbe essere più pieno ma in fin dei conti è sempre un parzialmente scremato con l'1,6% di grassi per 100 ml di prodotto, come si evince dalla tabellina dei valori nutrizionali medi riportata sulla confezione, perfettamente in linea con i limiti di legge. La bocca rimane pulita, a conferma della sua scrematura, la percezione del dolce è quasi assente e la persistenza in bocca è media. In conclusione, il latte in oggetto, è tranquillamente assimilabile ad un latte fresco p.s., gentile in bocca ma deciso al naso, molto soddisfacente considerando che anche in questo caso è un UHT, quindi a lunga conservazione.

Alta digeribilità UHT - Parzialmente scremato - Sole

Come tanti anche io soffro di una ridotta produzione dell'enzima lattasi, per cui non posso certamente esagerare con il latte. Non ho mai voluto accostarmi all'alta digeribilità, ma con l'occasione del presente articolo, mi sono trovato costretto a prenderlo in considerazione. Ho comunque scelto un alta digeribilità meno "manipolato" possibile, infatti è pratica comune additivare i delattosati con varie vitamine. Il latte in questione, a differenza degli altri freschi di Sole, non proviene da latte siciliano. La percentuale di grassi del campione in degustazione è particolarmente bassa, l'1% lo colloca infatti nella fascia inferiore dei p.s., il massimo è 1,8. Ciò, secondo me, ha influito molto sulla percezione sensoriale dello stesso. Al naso i profumi sono quasi inesistenti, debolissimi, in bocca si percepisce, tenue, una mandorla molto verde, ma come già detto, la scrematura subìta lo rende molto vuoto, nessuna persistenza al palato dopo aver deglutito. La delusione è stata forte, credevo infatti di trovare qualcosa di meglio. Ho provato a cercare, in commercio, altro latte con lo stesso trattamento, ma la solita limitazione dei grassi mi ha sconsigliato di fare altri test. Purtroppo l'a.d., almeno per me, rimarrà un compromesso inaccettabile. Un appello ai produttori di latte, fate un bell'intero ad alta digeribilità, secondo me, con la grande fetta di popolazione che ha carenze di lattasi, sarebbe un successone !

UHT - Parzialmente scremato - Carrefour

Trattasi di un latte prodotto in Francia riportante, come da etichetta, una percentuale di grassi dell'1,55. Al naso non presenta profumi di pascolo bensì un sentore di mandorla leggermente verde, poi, insistendo con l'olfatto, si riesce a percepire anche un sentore di burro. All'assaggio viene confermata la mandorla però con una particolare persistenza del sapore di burro e una certa gessosità finale sul palato. In questo prodotto c'è da valutare anche il prezzo particolarmente basso, quasi la metà rispetto agli altri UHT p.s., fattore che penso debba in qualche modo influire sulla qualità, considerando anche l'incidenza del trasporto. Un latte molto particolare, persistente il sentore di burro al naso, ma soprattutto al palato, non riscontrato in nessun altro latte nazionale oggetto delle degustazioni.

Fresco - Intero Alta Qualità - Sole

Il latte in degustazione, come recita l'etichetta, proviene da allevamenti siciliani ad alta qualità. Al naso si presenta subito con un tenue profumo di mandorla verde, poi, al palato, ritorna la stessa mandorla, ma un pò più persistente. La bocca è difficile da pulire grazie al contenuto in grassi del 3,6%, tuttavia me lo aspettavo un pò più complesso come profumi e sapori. Con il buon contenuto in grassi dichiarato e lo aspettavo più pannoso in bocca, invece di gentile e quasi delicato.

Fresco - Intero gusto ricco - Sole

Questo latte, il cui nome "gusto ricco" soddisfa solo una necessità del marketing per differenziarlo dalla concorrenza, è in realtà un normale latte fesco intero, proveniente da allevamenti siciliani. Durante la degustazione, al naso, ho riscontrato dei profumi molto tenui, leggermente di pascolo. Poi in bocca, una leggera mandorla verde e di nuovo lo stesso pascolo, poco complesso. L'effetto di maggior pienezza, rispetto all'intero alta qualità, non sono riuscito a percepirla, infatti, la percentuale di grasso del 3,6%, riportata in etichetta, è identica a quella dell'intero alta qualità, confermando come il nome derivi solo da un'esigenza di marketing.

Fresco - Parzialmente scremato - Sole

Anche in questo caso, come gli altri due campioni di latte Sole, la provenienza è da allevamenti siciliani. La degustazione ha ricalcato perfettamente quella dell'intero alta qualità, con la sola variante di un'insità di profumo leggermente inferiore e, naturalmente, una maggiore pulizia della bocca grazie al suo contenuto in grassi inferiore e dichiarato al 1,8%, comunque discreto per un latte parzialmente scremato.

UHT - Parzialmente scremato - Sterilgarda

Interessante anche questo p.s. UHT della Sterilgarda, versione "normale" rispetto al microfiltrato. Al naso risultano subito dei profumi di fresca erba verde appena tagliata, con un leggero sentore di burro. I profumi non sono forti ma sufficienti a stimolare l'olfatto. In bocca risalta il sapore di burro ed è sorprendentemente ricco, considerando che è un p.s. con l' 1,6% di grassi, quindi una percentuale abbastanza bassa.

Riepilogo risultati

In seguito alle numerose degustazioni, ho ritenuto opportuno mettere un pò di ordine tra le mie personalissime sensazioni. E' nata così la griglia sotto riportata, come scala, ho usato i numeri da 1 a 5, dove il valore più basso indica un'intensità minore e il valore più alto un'intensità maggiore. Giudicate voi quello che vi piace di più.

Sensazioni:	***Intensità profumi***	***Complessità profumi***	***Pienezza del gusto***	***Punteggio finale***
Latte				
Crudo, intero-Mangiapane	3	4,5	4	11,5

Crudo, intero-Invidiata	1,5	4	4,5	10
UHT, intero-Zappalà	3	3,5	3,6	10,1
UHT, p.s.-Zappalà	2,7	3,2	3,2	9,1
Microfiltrato UHT, p.s.-Sterilgarda	4	3,4	2	9,4
UHT alta digeribilità, p.s.-Sole	1	3	2	6
UHT, p.s.-Carrefour	1,5	2	3,5	7
Fresco, intero a.q.-Sole	1,5	2,5	3,5	7,5
Fresco, intero gusto ricco-Sole	1,5	2,5	4	8
Fresco, p.s.-Sole	1,3	2,2	3	6,5
UHT, p.s.-Sterilgarda	3	3	2,2	8,2

Alla fine, con mia grande sorpresa, è emerso che è possibile trovare sul mercato un latte organoleticamente soddisfacente, anche se ha subito un trattamento depauperante come l'UHT. Purtroppo non ho potuto inserire i dettagli tecnici di sanificazione e razze bovine del latte Zappalà, in quanto, l'azienda, da me più volte sollecitata via email, ha infine risposto di non essere interessata a partecipare. La Sole invece, sollecitata un paio di volte, dopo numerosi giorni, ha risposto in moda esauriente alle mie domande; ottima collaborazione ho avuto anche dai due allevatori locali, ma soprattutto dall'azienda Sterilgarda, quest'ultima nonostante la distanza dal territorio siciliano, si è distinta per i campioni inviati. Infine, utilissimo è stato il contributo tecnico fornitomi dal **CoRFiLaC** di Ragusa, che mi ha permesso di confrontare la mia tecnica di valutazione, anche se parecchio semplificata, permettendomi di riscontrarne la sua validità. Riassumendo, è risultato interessante l'UHT Zappalà, sia come intero che come p.s., poi il microfiltrato UHT di Sterilgarda, che è stata per me una vera sorpresa, ma davanti a tutti, spiccavano per complessità dei profumi i due crudi. Ritengo comunque di fondamentale importanza, a parte il tipo di trattamento, che il latte sia di provenienza italiana, possibilmente a km zero, l'unico che può garantire bontà e reale freschezza, con la garanzia della catena della refrigerazione a 4 gradi di fresco e crudo, per cui occhio a etichette e luoghi di produzione.

Approfittando dell'argomento latte, in quanto sollecitato da più lettori di CucinArtusi.it, vorrei chiarire quella che è ormai diventata una vera leggenda metropolitana. Da un pò di tempo, circola su internet, una fantomatica attribuzione di **ricotture del latte** in seguito a **ritiro di prodotto** scaduto, ciò dovrebbe essere indicato da alcuni numeretti stampigliati sotto i brick di tetrapack. **La notizia è totalmente falsa**, ma basterebbe riflettere un attimo per smentirla; infatti tale eventuale pratica è vietata dalla legge e comunque sarebbe antieconomico per un'azienda gestire i rientri e le successive lavorazioni. La spiegazione vera è, come ho avuto modo di accertare personalmente, che **trattasi di indicazioni tipografiche utili esclusivamente alla stampa delle bobine di**

tetrapack il quale, una volta piegato, andrà poi a formare il brick, come spiega la stessa azienda Tetrapack nel proprio sito.

Infine, invito tutti coloro che volessero correggere e/o integrare il mio scritto, ad intervenire aggiungendo i propri commenti.

Fonti:

Internet: Wikipedia, Agraria.org, Cibo360.it;
Allevatore: Liborio Mangiapane;
Allevatore: Grazia Invidiata;
Ufficio tecnico Sterilgarda (Castiglione delle Stiviere);
Ufficio tecnico Sole - Parmalat;
Ufficio Marketing, Specialista Latte e Analisi Sensoriale del CoRFiLaC di Ragusa.

Sensazioni:	Intensità profumi	Complessità profumi	Pienezza del gusto	Totali
Latte				
Crudo, intero-Mangiapane	3	4,5	4	11,5
Crudo, intero-Invidiata	1,5	4	4,5	10
UHT, intero-Zappalà	3	3,5	3,6	10,1
UHT, p.s.-Zappalà	2,7	3,2	3,2	9,1
Microfiltrato UHT, p.s.-Sterilgarda	4	3,4	2	9,4
UHT alta digeribilit	1	3	2	6

à, p.s.-Sole				
UHT, p.s. -Carrefour	1,5	2	3,5	7
Fresco, intero a.q.-Sole	1,5	2,5	3,5	7,5
Fresco, intero gusto ricco-Sole	1,5	2,5	4	8
Fresco, p.s.-Sole	1,3	2,2	3	6,5
UHT, p.s. -Sterilgarda	3	3	2,2	8,2