



**Provincia di Ravenna**

Servizio pubbliche relazioni – ufficio stampa

## **Comunicato stampa**

Ravenna, 16 novembre 2009

### **Un dèpliant per promuovere il consumo del latte del nostro territorio**

L'assessore provinciale all'agricoltura, Libero Asioli, il direttore del dipartimento di sanità pubblica della Ausl di Ravenna, Raffaella Angelini, e il direttore dell'associazione provinciale allevatori (A.p.a.), Gian Marco Casadei, invitano a consumare il latte del nostro territorio; e lo fanno con un dèpliant che sarà distribuito gratuitamente ai consumatori presso tutti i distributori dell'alimento.

La pubblicazione è il frutto della collaborazione fra la Provincia, l'Ausl e l'A.p.a. con la partecipazione delle associazioni agricole (Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti, Copagri e Unione provinciale agricoltori) e degli organismi cooperativi (Legacoop, Confcooperative, e Associazione Generale Cooperative Italiane). L'opuscolo (allegato), in una veste grafica essenziale ed efficace, illustra i notevoli vantaggi economici, ecologici e di sicurezza derivanti dal consumo di latte crudo –spiega l'assessore Asioli - e fornisce informazioni utili riguardanti le modalità di trasporto e di conservazione del prodotto. Non mancano naturalmente le istruzioni sul consumo dell'alimento a cura dell'Azienda Usl. Completa l'opuscolo un elenco aggiornato dei distributori dove tutti i consumatori possono acquistare il latte crudo." Attualmente i distributori in provincia sono 19, 13 fissi e 6 mobili: 5 a Faenza, 4 a Ravenna, 3 a Lugo; uno ad Alfonsine, Bagnacavallo, Brisighella, Castelbolognese, Massalombarda e Riolo Terme.

Casadei dell'A.p.a. rileva che "il consumo di latte dai distributori è in aumento. Il successo del latte spillato con la bottiglia di vetro è dovuto tanto alla qualità del latte che alla semplice e innovativa modalità di vendita self-service del prodotto. Sono 163 mila i quintali di latte di alta qualità prodotti in provincia; 5.500 quintali, pari al 3,2% contro una media nazionale dell'1%, vanno agli erogatori. La nostra zootecnia ha puntato per prima sull'alta qualità; siamo i pionieri dal 1992, come ci è stato recentemente riconosciuto" sottolinea Casadei. "Inoltre il nostro latte è a buon mercato e sicuro."

Appena munto il latte viene raffreddato per garantirne la conservazione. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli del Servizio Veterinario Locale e dagli stessi produttori. Possono infatti vendere il latte crudo solo le aziende che rispettano tutti gli obblighi previsti dalle normative: verifiche sanitarie periodiche sugli animali, analisi di laboratorio, procedure di autocontrollo. In Italia, ogni anno, si producono e trasportano milioni di bottiglie e contenitori del latte che poi si trasformano in una montagna di rifiuti. Diventa perciò ecocompatibile acquistare il latte crudo ai dispenser sotto casa che, tra l'altro, contengono il latte degli allevatori della nostra provincia. Un risparmio economico e per l'ambiente. Una sola bottiglia di vetro contro decine di chili di vario materiale per ogni famiglia ogni mese. E inoltre... sosteniamo la zootecnia locale e valorizziamo le sue produzioni.

Il latte acquistato dal distributore automatico è un alimento che non ha subito nessuna trasformazione e che richiede alcune semplici accorgimenti per essere consumato in sicurezza. L'Ausl raccomanda di "utilizzare sempre contenitori perfettamente puliti per spillare il latte crudo dall'erogatore. Prelevare il latte dal distributore e riporlo entro breve tempo in frigo, dove va sempre conservato. Capovolgere più volte il contenitore prima di versare il latte: il latte crudo è integro, non è stato omogeneizzato come quello industriale e quindi la panna tende naturalmente a salire verso l'alto. Per ottenere un latte magro è sufficiente asportare la panna che affiora in

Tel. +39 0544 / 258090 - 258091 - 258094 - 258095 - Fax +39 0544 / 34388  
pubblicherelazioni@mail.provincia.ra.it

superficie. Riscaldare il latte fino alla bollitura: a questa temperatura viene impedita la sopravvivenza dei microorganismi. In questo modo chiunque può berlo. Consumare il latte nel più breve tempo possibile e comunque mai dopo la scadenza indicata.”

Tel. +39 0544 / 258090 - 258091 - 258094 – 258095 - Fax +39 0544 / 34388  
pubblicherelazioni@mail.provincia.ra.it