

“Ai commissari europei faremo mangiare i formaggi lombardi”

Continua la guerra della Regione contro il via libera all'utilizzo del latte in polvere nella produzione casearia





“Mi adopererò perché i commissari europei possano trovare sulle loro

scrivanie qualcuno dei nostri ottimi formaggi lombardi, quelli realizzati con il vero latte delle mucche lombarde. Così la Commissione Europea potrà capire la follia di voler obbligare anche il nostro Paese nel dare il via libera all'utilizzo dei surrogati del latte per la produzione di formaggi. In Lombardia vogliamo qualità ed eccellenza e su questo non siamo disposti a trattare”. Così dichiara Mario Mantovani, vice presidente e assessore alla Salute di Regione Lombardia, nel commentare la richiesta dell'Europa di rivedere la legge n°138 dell'11 aprile 1974 per consentire a quei formaggi non coperti da disciplinari di produzione (come ad esempio il grana padano, il bitto, il taleggio ed il gorgonzola) di utilizzare come materia prima, al posto del latte crudo, latte disidratato e ricostituito con acqua.

“In Lombardia viene prodotto il 41% del latte nazionale – ricorda Mantovani – in 6.000 allevamenti che hanno raggiunto livelli pari a vere e proprie industrie alimentari. Il latte prodotto oltre a rispettare i requisiti previsti raggiunge elevati livelli qualitativi e nutrizionali grazie ad una particolare attenzione sull'alimentazione animale”.

“Da parte di Regione Lombardia il sistema dei controlli è peraltro molto attento in tutte le fasi – assicura il vice presidente -, dal campo alla tavola, e il valore dei nostri prodotti sia da un punto di vista di sicurezza alimentare che qualitativo è riconosciuto a livello mondiale. Noi mettiamo in campo su questo settore oltre 650 veterinari in tutte le province lombarde. Oggi le produzioni di formaggi in Lombardia sono volte a mantenere questi fattori di eccellenza, valorizzando oltre alla produzione industriale tutta quella rete di piccoli produttori che preparano i formaggi a latte crudo”. “I formaggi prodotti con polvere di latte avranno invece un minor valore nutrizionale – spiega – perché il processo che porta all'essiccazione della materia prima prevede l'impiego di alte temperature con inattivazione di proteine, vitamine ed enzimi che fanno del latte crudo una materia inestimabile”.

“Riteniamo non accettabile che per tutelare il principio di una libera circolazione delle merci possa venir meno la qualità dei prodotti alimentari che sono acquistati e consumati dai cittadini lombardi – conclude l'assessore alla Salute -. L'Europa lasci stare il latte lombardo e si occupi piuttosto dei tanti problemi che anche in modo drammatico stanno affliggendo le Istituzioni europee, con le gravi conseguenze di ordine politico ed economico cui stiamo purtroppo sempre più assistendo”.