

12 Novembre 2015

## **Albino, al mercato agricolo per saperne di più sul latte**

Focus sul prodotto crudo locale e le differenze con quello industriale nell'appuntamento di sabato 13 novembre in piazza della Libertà





È in programma sabato 14 novembre la nuova edizione del

“Mercato agricolo e non solo” di Albino, in piazza della Libertà, adiacente al Comune.

Ci saranno le consuete bancarelle dei produttori che offrono formaggi, vini, olio, frutta e verdura, miele, farina, salumi delle aziende agricole del territorio oltre a detersivi, cosmetici e altri prodotti importati dalle botteghe del commercio equo e solidale, attive da sempre nella promozione e nel sostegno della filiera corta e del rispetto dei diritti del lavoro e dell’ambiente. Saranno inoltre presenti, come sempre, stand di associazioni e realtà culturali e di alcuni artigiani.

La parte “Non Solo” del mercato, cioè quella culturale e di divulgazione, questa volta sarà focalizzata sul latte crudo che si può acquistare nei vari distributori automatici presenti sul territorio e sulle differenze tra questo e il latte di “produzione industriale”.

«La provenienza del latte crudo è sicura e locale - spiegano i promotori del mercato -, mentre quella del latte di produzione industriale non lo è, nonostante l’etichetta. O ancora, il latte crudo è leggero per l’ambiente poiché non è stato sottoposto a lavorazioni (che implicano impiego di energia) ed ha percorso pochissimi chilometri prima di arrivare sulla nostra tavola, a differenza delle centinaia di km percorsi dal latte della grande distribuzione. Questi due soli aspetti determinano una grande differenza in termini d’inquinamento e impronta ecologica, ma esistono grandi differenze anche da altri punti di vista: quello nutrizionale, del benessere degli animali, delle sostanze che introduciamo nel nostro organismo senza saperlo, della sostenibilità economica per i produttori».

Aspetti che saranno approfonditi sabato grazie anche alla presenza del produttore di latte Guerini di Gazzaniga che fornisce il latte crudo tramite i suoi erogatori, uno dei quali sarà presente al mercato. L’invito è perciò a non dimenticare di portare la propria bottiglia, possibilmente in vetro, per approfittare dell’occasione.

Non mancherà poi lo spazio dedicato alla degustazione: ottimo yogurt fatto con latte crudo e mele cotte locali, accompagnati dalle rispettive ricette per poterli produrre in modo casalingo.

Sarà anche disponibile la nuovissima “Piccola guida alla cittadinanza sostenibile”, realizzata dai soggetti della provincia di Bergamo che promuovono azioni di consumo critico e sostenibilità economica, ambientale e sociale.