



IL RITORNO DEL LATTE DI CAPRA E DEI PRODOTTI CASEARI CAPRINI SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI

di Paola Saraceno



“Aspettative di sviluppo economico del comparto caprino in Italia: rilancio della produzione primaria e apertura al mercato dei prodotti salutistici innovativi” questo il titolo dell’incontro organizzato da Amalattea nell’ambito della Fiera Tutto Food di Milano, il 6 maggio scorso.

Un’iniziativa dedicata all’allevamento della capra ed alla trasformazione del suo prezioso latte per promuoverne il consumo sull’intero territorio

nazionale.

Moderato dal giornalista Rai **Sandro Vannucci**, già conduttore di Linea Verde, l’interessante convegno tenuto da autorevoli relatori ha affrontato i temi dell’innovazione nella produzione agro-zootecnica caprina, degli aspetti nutrizionali e organolettici del latte di capra e dei suoi derivati (yogurt, budini, gelati, formaggi), della commercializzazione di queste produzioni di origine zootecnica sempre più apprezzate dai consumatori italiani.

Ad apertura lavori, due dati significativi snocciolati da **Camillo Gardini** presidente di CDO agroalimentare. L’agroalimentare italiano contribuisce al 15% del Pil nazionale, ma poggia solamente per il 2,5% - 3% sull’agricoltura e sugli allevamenti del Bel Paese. Dura l’analisi delle cause. Secondo Gardini l’assopimento imprenditoriale degli agricoltori del Bel Paese ed uno scarso orientamento all’innovazione di prodotto ed alla vendita.



Alla presenza di tanti allevatori e distributori di agrozootecnica made in Italy, il prof. **Giovanni Caldarone**, presidente dell'Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione clinica del Lazio, ha posto l'accento sulle indicazioni nutrizionali e dietetiche del latte di capra. Per la particolare composizione



qualitativa della sua frazione proteica è spesso preferibile a quello di vacca nell'alimentazione di bambini ed adulti affetti da intolleranze alle proteine del latte vaccino. E' più digeribile grazie alla ridotta dimensione dei globuli di grasso. Presenta anche un'alta percentuale dell'amminoacido taurina che svolge un'azione positiva durante l'accrescimento e lo sviluppo. "Sfatiamo un mito - ha detto il prof. Caldarone - il consumatore non sceglie un prodotto sulla base dei parametri nutrizionali, ma in base alla gustosità, alla sicurezza, alla provenienza certificata della materia prima. Le produzioni caprine italiane sono, prima di tutto, buone e sane.

Maurizio Sperati, presidente del Gruppo Amalattea, azienda che in Italia tira la volata al latte di capra ed alle produzioni da esso derivate, ha centrato l'intervento sulle problematiche della commercializzazione dei prodotti caprini. << Il nanismo dimensionale degli allevamenti - ha detto - determina altissimi costi di approvvigionamento della materia prima nelle fasi di selezione delle imprese fornitrici, della definizione dei contratti di acquisto, di raccolta del latte, di controlli igienico-sanitari e organolettici sul latte crudo in ingresso negli stabilimenti di trasformazione". Altri elementi critici - secondo Sperati - sono la stagionalità delle produzioni dovute in prevalenza alle sincronizzazioni dei parti delle capre e la necessità di continui investimenti sul versante della promozione del comparto lattiero-caseario caprino d' eccellenza per incrementarne il consumo domestico ed il consumo attraverso il canale ho.re.ca.

Ad **Edoardo Rapelli**, giornalista Mediaset e conduttore da nove anni della trasmissione televisiva Mela Verde, è stato assegnato l'intervento finale del forum di approfondimento. Il giornalista impegnato nella battaglia contro la globalizzazione del gusto e la massificazione dei comportamenti dei consumatori, ha speso belle parole per il rilancio di realtà agricole poco conosciute che conservano sapori, aromi, tradizioni uniche e preziose. Tra queste i tanti allevamenti di capra presenti in Sardegna, che alleva ben 1/3 dell'intera popolazione caprina italiana, ma anche nel Lazio, in Basilicata ed in molte aree appenniniche e alpine.

Una nuova stagione, dunque, per l'allevamento della capra nel nostro Paese, considerata per troppo tempo zootecnica negletta e marginale. Di grande attualità la preannunciata fondazione di un polo caprino italiano fatto di allevatori, imprese di trasformazione e istituzioni.

L'auspicio è che sia sempre più frequente banchettare, così come hanno fatto gli ospiti di Amalattea, con prodotti a base di latte di capra dal gusto inconfondibile.

A TUTTOFOOD 20mila visitatori professionali qualificati. 20% provenienti dall'estero

Sono stati oltre 20 mila, di cui il 20% esteri, i visitatori della prima edizione di TUTTOFOOD, la mostra professionale dell'alimentare di Fiera Milano, che ha chiuso i battenti l'8 maggio al quartiere espositivo di Rho con ampia soddisfazione delle aziende presenti.

I 1.200 espositori sono così stati premiati da un afflusso di pubblico significativo non solo in termini quantitativi ma soprattutto in termini qualitativi.

Il carattere di mostra strettamente b2b di TUTTOFOOD ha infatti consentito agli espositori di concentrarsi sui contatti di business, ottenendo il massimo risultato dalla manifestazione.

“Abbiamo cercato di caratterizzare e distinguere TUTTOFOOD - aggiunge Ernesto Calaprice, amministratore delegato di Sifa, la società del gruppo Fiera Milano che organizza la mostra - con tre elementi: qualità del visitatore, innovazione e soprattutto internazionalità. Un'internazionalità testimoniata dal grande numero di buyers esteri, che si sono aggiunti a quelli nazionali, che hanno visitato la mostra, in rappresentanza di catene della grande distribuzione e ristorazione. la valorizzazione di questa mostra è fondamentale per il successo dell'Expo del 2015 che proprio come tema ha scelto l'alimentazione del mondo”.

I quattro giorni di manifestazione sono stati arricchiti da importanti momenti informativi e di aggiornamento professionale, che hanno fatto di TUTTOFOOD non solo un importante evento commerciale ma anche un forum aperto all'approfondimento di tematiche di attualità nel settore. Tra questi momenti figurano il convegno sulla valorizzazione in chiave salutistica dei prodotti derivati dal latte di capra, l'ottavo congresso di Scienza e tecnologia degli alimenti.

Contemporaneo a TUTTOFOOD l'evento “Il mondo in un piatto”, diretto alla valorizzazione della grande cucina italiana nel mondo attraverso un contest in cui si sono misurati cinque nostri acclamati chef che lavorano fuori Italia.

E infine il Cheese Award, il premio per i migliori formaggi in mostra, nato per valorizzare l'offerta casearia e rafforzarne la presenza sui mercati internazionali.

Ci si prepara così all'Expo del 2015 che proprio come tema ha scelto l'alimentazione del mondo”.



Capra al pascolo a Castelsaraceno, PZ (G.D'Agrosa)