

Il risparmio è in tazza

Di fronte ai rincari, è arrivato il latte fresco a basso prezzo. La qualità è la stessa? Le nostre analisi hanno risposto di sì.

In tempi di carovita anche il prezzo del latte ha subito forti impennate. In pochi mesi il latte è aumentato in media circa del 10% (dati Istat).

Questa crescita costante ha portato il latte fresco a superare la soglia di 1,60 euro al litro. Un caso esemplare è quanto è successo a un prodotto leader di mercato, venduto in tutto il Paese: il latte fresco Alta Qualità Granarolo. Nell'ultimo anno è aumentato del 12%: oggi un litro di questo

latte costa 1,56 euro, un anno fa costava in media 1,39 euro (nostre rilevazioni). E Granarolo non è certamente un caso isolato.

Le cose possono anche andare peggio se per avere un po' di comodità trascuriamo il supermercato e andiamo in un negozio sotto casa, dove può capitare di spendere un euro per mezzo litro di latte.

Mentre i nostri conti mensili sono sempre più salati, i produttori di latte si difendono sostenendo che questi aumenti bastano a malapena a coprire i costi di produzione, rincarati dalla continua crescita delle spese. In altre parole, la colpa dell'aumento del latte dipenderebbe dal costo del petrolio e dei mangimi. Ma anche dei negozianti, accusati di avere margini troppo alti. I rincari a carico del consumatore comunque ci sono già all'origine. Un esempio? Fino all'estate scorsa il latte lombardo alla stalla costava 35 centesimi al litro. In pochi mesi è aumentato del 20 per cento.

La situazione è a macchia di leopardo, visto che i prezzi all'origine (quelli alla stalla) sono stabiliti sulla base di accordi locali.

Cosa si può fare per cercare di non essere spennati? Almeno



LATTE FRESCO: CLASSIFICA PER QUALITÀ

MARCA	Denominazione	Punti vendita	Etichetta	Sieroproteine	Aftalossina M1	Punto di congelamento	Igiene
BUONA GIORNATA	Latte fresco intero	Superdi	+	+	+	-	+
Non indicata (1)	Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero	Esselunga	+	+	□	+	+
MILK	Latte fresco intero solo latte italiano	Iper	+	□	□	-	+
COOP	Latte fresco Alta Qualità	Coop	+	□	□	-	+
NUOVODI'	Latte fresco intero	Auchan - Carrefour - Standa	+	□	□	-	+
È PIÙ	Latte fresco Alta Qualità	Auchan - Carrefour - Bennet	+	□	□	□	+
ESSELUNGA	Latte fresco Alta Qualità	Esselunga	+	●	-	□	+
MILBONA	Latte fresco intero	Lidl	●	●	+	-	+
A titolo di confronto							
GRANAROLO	Latte fresco Alta Qualità	Principali insegne grande distribuzione e negozi tradizionali	+	-	□	□	+

■ ottimo; + buono; □ medio; - mediocre; ● pessimo; n.v.: non valutabile, perché per la legge italiana non è latte fresco.

(1) Venduto da Esselunga.

una notizia positiva c'è, e cioè che negli scorsi mesi sono comparsi sul mercato latti freschi a basso prezzo. Risparmiare, dunque, si può. Bisogna però saper scegliere i prodotti più economici. Senza perdere in qualità, come dimostrano i risultati del nostro test: una fotografia del mercato della Lombardia, tra i più rappresentativi a livello nazionale. Qui si produce il 40% del latte italiano (oltre 4 miliardi di litri l'anno). Tra il prodotto di marca Granarolo e il latte di primo prezzo del nostro test (di Alta Qualità) ci sono in media 40 centesimi di differenza. Quindi scegliendo un prodotto della stessa qualità si può risparmiare: in un anno una famiglia media può spendere 17 euro in meno. Può sembrare un risparmio da poco, ma si sa che il bilancio familiare è fatto di tante piccole voci quotidiane che a fine mese si fanno sentire.

Promossi i meno cari

In tempi grigi per la sicurezza alimentare, e di sensibilità salutistica sempre più diffusa, il prezzo non è l'unico parametro di scelta. Chi acquista vuole avere certezze anche sulla qualità del latte che

beve ogni giorno.

Il nostro test ha messo alla prova una categoria di latti di fascia bassa dal punto di vista del prezzo, rispetto ai quali alcuni consumatori potrebbero nutrire diffidenza. Si tratta di latti "primo prezzo" (venduti in alcune catene a costo ridotto) o nei discount. Tra questi 8 prodotti in versione economica sono inclusi anche 3 latti di "Alta Qualità", che per legge devono garantire standard elevati sia come materia prima sia come prodotto finale.

La varietà di campioni è il segnale che il generalizzato aumento del prezzo del latte ha movimentato il mercato e l'offerta si è diversificata. Per fare un raffronto con una scelta più classica (e più cara) abbiamo inserito in tabella anche il latte Granarolo Alta Qualità. I prodotti sono stati acquistati nella grande distribuzione di Milano.

■ Il latte economico non sfugge in laboratorio, anzi: i due giudizi globali migliori vanno proprio alla linea primo prezzo senza marca venduta da Esselunga e a Buona Giornata di Superdì. In generale non ci sono problemi igienici e la degustazione è risultata buona. È la dimostrazione che acquistando latte low cost si può risparmiare senza rimetterci in qualità.

■ Un mito da sfatare è la dicitura "Alta Qualità": i quattro prodotti che la riportano deludono almeno in parte le aspettative. Nessuno di questi latti ha valori ottimali di sieroproteine (stabiliti per legge): in particolare Granarolo ed Esselunga, che infatti sono bocciati in questa prova. Un valore di sieroproteine basso significa che la qualità attesa da questa categoria di prodotti non corrisponde sempre a realtà. Abbiamo ripetuto le analisi e il giudizio negativo nel caso di Granarolo non è stato confermato, quindi è probabile che il problema fosse legato solo al primo lotto analizzato. Però un latte di

Gli indicatori di qualità

Tutti i 9 campioni del test sono stati sottoposti a specifici prove di laboratorio, che ne rivelano caratteristiche ed eventuali difetti.

Sieroproteine. Nel latte fresco pastorizzato devono essere presenti in quantità non inferiore al 14% (15,5% se si tratta di latte di Alta Qualità). Sono un indicatore sia della qualità della materia prima sia della severità del trattamento termico subito.

Aflatossina M1. È una sostanza pericolosa per la salute, che può avere anche effetti cancerogeni. Può essere presente nel latte se le bovine sono state alimentate con foraggio attaccato da muffe. La legge prevede limiti, ma i parametri utilizzati per il nostro test sono più severi: secondo noi va garantito ai consumatori uno standard di sicurezza più cautelativo.

Punto di congelamento. Se il latte non rispetta questo parametro è probabile che sia stato annacquato. Non è detto che ci sia malizia da parte del produttore, l'eccesso di acqua può essere accidentale: può derivare dall'acqua di lavaggio dell'impianto di produzione, che comunque rivela una lavorazione non adeguata.

Igiene. Il grado di carica batterica è indice dell'igiene del latte. Per il latte fresco pastorizzato la legge non stabilisce più un limite massimo.

Alta Qualità non dovrebbe avere problemi di questo tipo, seppur accidentali. Gli altri latti rispettano i parametri previsti dalla legge per le sieroproteine (meno severi di quelli stabiliti per il latte Alta Qualità).

■ Rispetto ai nostri standard severi (vedi riquadro in alto) il latte Esselunga Alta Qualità è in regola con la legge, ma ha un tenore di aflatossina M1 un po' elevato e quindi è penalizzato.

■ Milbona (Lidl) è un buon latte dal punto di vista nutrizionale, ma dobbiamo segnalare che per la legge italiana non potrebbe definirsi - come fa - latte fresco. Dalle analisi emerge che si tratta di un prodotto pastorizzato a temperatura elevata, una via di mezzo tra latte fresco e UHT. Prodotto in Germania, in Italia non può fregiarsi della definizione "fresco". Ecco perché non gli attribuiamo alcun giudizio globale. 

