BOOM PRODUZIONE LATTE DI CAPRA E BUFALA, CRESCE OFFERTA FORMAGGI

9 Settembre 2017

ROMA – Tassi di crescita da record per la produzione nazionale di latte di capra e di bufala: secondo le elaborazioni Assolatte, negli ultimi 16 anni il quantitativo ottenuto in Italia è aumentato in modo consistente. Per il latte di bufala si è passati dalle 103.860 tonnellate del 2010 alle 241.000 tonnellate del 2016, pari a una crescita del 132%.

Ancora più brillante la performance del latte di capra che, tra 2010 e 2016, ha messo a segno una crescita del 162%, passando da 11.840 a 31.000 tonnellate.

“Negli ultimi anni le aziende lattiero-casearie italiane hanno investito anche sui latti diversi da quelli vaccini, e in particolare su quelli caprini e bufalini, diversificando le loro produzioni e contribuendo a rilanciare delle produzioni tipicamente italiane – commenta **Giuseppe Ambrosi**, presidente Assolatte – I numeri sono ancora distanti da quelli relativi alla

produzione di latte vaccino, arrivata l'anno scorso a 11,5 milioni di tonnellate, ma le dinamiche di crescita sono vivaci".

"La maggior disponibilità di latte di capra e di bufala ha permesso alle aziende lattiero-casearie di ampliare l'offerta di yogurt, latticini e formaggi, proponendo ai consumatori una maggiore varietà di prodotti e soddisfacendo un segmento di mercato molto recettivo e interessato ai latti animali diversi da quello vaccino".

Il latte di bufala e quello di capra hanno caratteristiche uniche, diverse da quelle del latte vaccino, spiega Assolatte, e "presentano una combinazione di qualità di proteine e grassi che li rende eccezionali per la produzione di formaggi, ai quali conferiscono caratteristiche organolettiche davvero peculiari. Per questo scegliere i prodotti a base di latte di capra o di bufala rappresenta un modo gustoso e intelligente per provare nuovi sapori, scoprire altri tipi di latte e differenziare i consumi di prodotti lattiero-caseari".

Il latte di bufala ha un sapore dolce, un colore bianco opaco simile a quello della porcellana e un aroma molto caratteristico. Sul piano nutrizionale, si caratterizza per l'elevato contenuto di grassi (8,5%) e di proteine (4,5%), e per l'alta concentrazione di calcio (198 mg) e di fosforo (121 mg).

Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto alla produzione casearia: basti pensare che da 1 quintale di latte di bufala si ottengono ben 24 kg di mozzarella, contro i 14 kg di mozzarella che si ottengono dalla stessa quantità di latte vaccino. Il 100% del latte di bufala raccolto in Italia viene destinato alla produzione di formaggi, sottolinea Assolatte.

L'Italia ha una lunga tradizione nella lavorazione di questo latte, tanto da essere considerata la patria dei formaggi di bufala, e della mozzarella in particolare. Ma con il latte bufalino le aziende italiane fanno molto di più: formaggi duri a lunga stagionatura, formaggi semiduri, ma anche formaggi molli e freschi (come crescenze e spalmabili) e persino formaggi erborinati.

Il latte di capra, con le sue caratteristiche ipo-allergeniche e nutrizionali, conquista chi cerca gusti non omologati e ama i sapori intensi: a differenza degli altri latti, non è dolce ma tendenzialmente piccante. Il che lo rende perfetto per stemperare, a contrasto, la dolcezza di alimenti come la frutta essiccata (in particolare i datteri) e i crostacei (soprattutto i gamberi). Il latte di capra è ben presente nei supermercati italiani, sia nella versione pastorizzata che in quella Uht, così come facilmente reperibili sono anche i prodotti freschi, come yogurt, burro e ricotta.

Ancora oggi, comunque, afferma Assolatte, la maggior parte del latte di capra raccolto dalle circa 40 razze caprine presenti in Italia (ossia circa il 70% della produzione nazionale) continua a essere destinato alla trasformazione: le aziende lattiero-casearie lo utilizzano per produrre centinaia di tipologie di formaggi, che spaziano dai tomini alla crescenza, dalla robiola al quark, dal primo sale agli erborinati, per finire con le tipologie a denominazione d’origine, come la Formaggella del Luinese Dop.