

ALLA SCOPERTA DEL LATTE DI ASINA CON CAMILLO IMPICCIATORE, UNO DEI POCHI PRODUTTORI ITALIANI

26 Ottobre 2021

di **Barbara Del Fallo**



PERANO – **Camillo Impicciatore**, 34 anni, di Perano (Chieti), è uno dei pochissimi produttori abruzzesi, e anche italiani, di latte d'asina. Una scelta di vita la sua, prima ancora che lavorativa, che lo ha portato ad immergersi in questa realtà di nicchia composta da piccoli produttori e sempre più numerosi estimatori di un alimento dagli innumerevoli benefici.

Simbolo dell'antica tradizione contadina, l'asino è un animale in via d'estinzione. Molto difficile da reperire ma non impossibile per chi come Camillo ha ereditato da suo padre quella passione per gli animali e per la valorizzazione delle tradizioni popolari che gli hanno permesso di costruire un'azienda agricola nel suo paese natio e di farne una piccola eccellenza.

L'allevamento, avviato a luglio scorso, si compone di 23 capi, 15 dei quali in produzione. La maggior parte di questi appartiene alla razza aragusana che ha una muscolatura molto possente, altri all'amiatina, che è un po' più piccola e ha una croce nera sul dorso. La mungitura dei capi avviene al mattino con apposita mungitrice elettrica. Subito dopo, il prodotto viene trasferito in laboratorio per la pastorizzazione che consiste nell'esporre per alcuni secondi il latte a elevata temperatura, 70-80 gradi, per poi riportarlo alla temperatura di conservazione di 2-3 gradi. Questo processo consente la distruzione dei micro organismi patogeni presenti nel latte crudo e ha il minimo impatto sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che rimangono pressoché inalterate. Dopo la pastorizzazione, il latte viene messo in bottiglie sterilizzate da mezzo litro e conservato per circa sei giorni alla temperatura di 3 gradi. Questo non è l'unico modo di conservazione del prodotto che, dopo la pastorizzazione, può essere abbattuto a meno 40 gradi e congelato. Con un tempo di conservazione, in questo caso, fino a sei mesi.

I litri prodotti mensilmente dall'azienda sono circa 250 e i destinatari del latte sono perlopiù clienti finali. Una nicchia di consumatori che, avendo appreso e sperimentato le notevoli proprietà del latte di asina, si sono affidati a Camillo.

“Di questo prodotto, che oggi è molto rivalutato, mi affascina il fatto che sia un toccasana per molti consumatori – spiega a *Virtù Quotidiane* Camillo Impicciatore – sapere che molti bambini che non possono nutrirsi con latte materno, perché allergici o nati prematuri, possano farlo con il latte di asina aumenta la mia motivazione. Il mio lavoro è soprattutto questo, credere continuamente in ciò che faccio e portare avanti un'idea, oltre ad un prodotto”.

Gli effetti benefici di questo alimento sono molteplici. Ha qualità molto simili al latte materno, un buon apporto nutritivo ed è facile da digerire. È indicato per tutti: bambini, adulti, anziani, sportivi e persone debilitate. È povero di grassi, ricco di lattosio e omega 3, contiene

vitamine e sali minerali. Previene malattie cardiocircolatorie, reflusso e osteoporosi. È usato anche in cosmetica poiché contrasta le malattie della pelle come psoriasi e dermatiti ed è utile contro rughe e smagliature.

“L’asino è un animale docile e dolce, dal passo lento e tranquillo. Ecco perché le mie giornate trascorrono all’insegna della serenità”, spiega Camillo che, oltre alla produzione del latte, vorrebbe avviare una fattoria didattica e un laboratorio creativo pomeridiano per i più piccoli, creare percorsi di trekking someggiato e promuovere un progetto di pet therapy.

Le idee sono tante e tutte a sostegno della rivalutazione di un animale poco conosciuto, soprattutto dalle nuove generazioni, e della divulgazione dei benefici sulla salute derivanti dall’utilizzo del latte di asina.

“Sicuramente la mia non è stata una scelta comune – dice Camillo – ho scelto di fare questo mestiere perché mi appassiona e mi permette di aiutare il prossimo. E poi c’è l’amore infinito per i miei animali che è il punto fermo del mio impegno quotidiano. E che mi auguro di trasmettere a tutti coloro che si avvicinano alla mia azienda, all’affascinante mondo degli animali e alle antiche tradizioni contadine”.

LE FOTO

