

## Qualità alla famiglia

Ogni giorno, le nostre famiglie si sforzano di far quadrare i bilanci domestici cercando di mantenere un livello qualitativo accettabile specialmente negli acquisti di prodotti alimentari. Per quanto si possa essere capaci, spesso, soprattutto negli ultimi anni, ci troviamo a rinunciare a prodotti di buona qualità a causa del costo elevato. Con l'intento di facilitare l'accesso a prodotti qualitativamente superiori, in particolare nel settore della produzione "biologica", l'Associazione Nazionale Famiglie Numerose si sta impegnando nella realizzazione di convenzioni con produttori locali attenti ai naturali cicli biologici della natura. Dopo l'adesione della "Apicoltura Levante" (miele tramite GAF), è stata concordata una convenzione con l'azienda "Biola" attiva nel settore della produzione e distribuzione di latte crudo da allevamenti gestiti con prodotti di agricoltura biologica.

Per latte crudo si intende il latte non sottoposto ad alcun trattamento se non filtrazione e refrigerazione a 4°C . Sostanzialmente, il latte non subisce alcuna lavorazione se non una filtrazione grossolana ed il raffreddamento. In questo modo il latte è "bloccato" immediatamente alla temperatura di conservazione, impedendo un eventuale innalzamento della carica batterica.

Sebbene alcuni consumatori dichiarino di consumare il latte così com'è, senza bollirlo, è comunque opportuno attenersi alle indicazioni del Ministero competente che, come esplicitato anche al link <http://www.biola.it/consumo/faq>, stabilisce che il latte crudo deve essere bollito prima di essere consumato.

In termini di sapore e qualità, molti consumatori abituali concordano nell'affermare la superiorità del latte crudo da allevamenti biologici rispetto al comune latte sottoposto a lavorazioni industriali, grazie anche al tipo di alimentazione degli animali ed alla lavorazione del prodotto.

Altri aspetti importanti di questa convenzione sono la tracciabilità, la flessibilità nella distribuzione, il prezzo e l'attenzione all'ambiente.

### Tracciabilità

Così come già sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, conoscere il luogo di origine del prodotto alimentare è un elemento fondamentale per un acquisto sicuro: l'azienda "Biola" si trova nel comune di Fiumicino, quindi nel nostro territorio.

### Flessibilità

Uno dei punti critici delle convenzioni con associazioni come la nostra è la disponibilità del prodotto in prossimità dell'utente. L'azienda "Biola" distribuisce il prodotto tramite postazioni mobili che seguono una pianificazione tesa a coprire quanto più possibile il comune di Roma. La pianificazione settimanale è disponibile al link <http://www.biola.it/come-acquistare/distributore-mobile>. Non è escluso che, qualora vi fosse un numero di utenti congruo, l'azienda verifichi la possibilità di inserire nuovi appuntamenti in altre zone del comune.

## Prezzo

Il prezzo da listino del latte crudo “Biolà”, per il tipo di prodotto e per il sistema di distribuzione applicato, può essere considerato ragionevole. Per la nostra associazione, l’azienda ha riservato uno sconto pari al 10% su tutto il listino, valevole quindi anche per gli altri prodotti: latticini e carne. Unica eccezione sono i pacchi carne da 5Kg per i quali non è applicabile lo sconto riservato ad ANFN, per questi pacchi da 5Kg rimane valido il prezzo da listino. Il listino è visionabile al link <http://www.biola.it/come-acquistare/listino>.

## Tutela dell’ambiente

Il latte in questione è distribuito “alla spina”. In pratica, il latte può essere acquistato utilizzando una bottiglia (preferibilmente in vetro, quelle in plastica possono essere impiegate per un massimo di 4 utilizzi) che potrà essere riutilizzata seguendo le indicazioni disponibili al link <http://www.biola.it/consumo/faq>. Tale principio ci consentirà di dare anche in questo campo il nostro contributo per la tutela dell’ambiente: meno imballi da smaltire minore impatto sull’ambiente nel quale l’imballo deve essere smaltito.

In particolare (così come dal sito “Biolà”):

### Lavaggio Bottiglie VETRO o Plastica

Il vetro è un materiale da preferire alla plastica, è igienico, si pulisce facilmente.

La bottiglia in plastica dopo 3 o 4 utilizzi trattiene il latte e da origine a cattivi odori ed alla formazione di carica batterica, eventualmente utilizzatela solo per il trasporto non per la conservazione.

Una volta a casa riponete la bottiglia di latte crudo nella parte più fredda del vs frigorifero, generalmente quella dove mettete la carne o quella più vicina al freezer, lo sportello è meglio evitarlo.

Eventualmente controllatene la temperatura, spesso i frigoriferi casalinghi sono tarati a temperature superiori ai 4 gradi.

Prima di utilizzare la bottiglia di latte crudo, agitarla energicamente, il latte non è omogeneizzato quindi la panna tende ad affiorare, se non lo agitate potreste bere un sorso di panna e il resto del latte sarà acquoso.

Lavaggio manuale bottiglia che conteneva latte crudo:

- 1) prerisciacquo acqua fredda
- 2) lavaggio acqua calda + detersivo a base cloro o per lavastoviglie
- 3) risciacquo acqua fredda

Non lavate la bottiglia sporca con acqua calda, sciacquatela prima con acqua fredda altrimenti il grasso del latte si spalmerà sulle pareti del contenitore formando una pellicola che darà origine a cattivi odori e a carica batterica.

Lavaggio in lavastoviglie:

Le moderne lavastoviglie sono predisposte con i programmi di lavaggio ottimali. A fine ciclo rimuovete eventuali residui di acqua e controllate che non vi siano residui di detersivo.