

Un vecchio rimedio per nuove esigenze

Alimentazione È rinata la produzione di latte d'asina: per far fronte alle allergie di molti bambini e alle necessità cosmetiche delle pelli più esigenti

Elia Stampanoni

Nata nel 69 a.C. ad Alessandria, Cleopatra fu l'ultima regina d'Egitto, la settima e la più celebre a portare questo nome. È entrata nella storia per l'ambizione e il fascino che la caratterizzarono. La sua bellezza, si racconta, era favorita dai quotidiani bagni che si concedeva immergendosi nel latte d'asina. Per far fronte a questa necessità, la sovrana possedeva una personale mandria di oltre settecento equini a cui attingeva per il prezioso liquido dalle «magiche» virtù. Nei secoli seguenti anche i romani fecero ampio uso di questo cosmetico naturale, applicando per esempio degli impacchi con fette di pane imbevute nel latte. Queste abitudini andarono scemando nel corso del ventesimo secolo ma in Italia, in Francia, in Belgio, in Svizzera e in Germania diedero inizio a diversi allevamenti di cui se ne ricorda ancora l'esistenza.

Oggi l'asino viene ancora allevato con questi intenti a Montebaducco, località campestre situata tra Reggio Emilia e Parma, dove la produzione di latte rappresenta lo scopo aziendale. Artefice della rinascita è la società elvetica Euro-lactis, fondata a fine del 2006 e che si preoccupa di gestire il progetto, mirando sia al settore cosmetico, sia a quello alimentare.

Il latte d'asina ha effettivamente delle virtù rigenerative e anti invecchia-

mento, favorevoli alla cura della pelle, mentre come bevanda è particolarmente adatta per i bambini che non tollerano quello vaccino. Un problema abbastanza frequente e in costante aumento che, a livello europeo, tocca attualmente circa il 2-5% dei neonati. L'avversione è una vera e propria forma d'incompatibilità nei confronti delle proteine del latte di mucca. Non va confusa con l'intolleranza tipica in molte persone adulte, dove è invece il lattosio ad essere indigesto. Le reazioni anafilattiche colpiscono normalmente nei primi tre mesi di vita e solo raramente in seguito.

Ha virtù rigenerative e anti invecchiamento, ed è adatto per chi non tollera le proteine del latte di mucca

In generale le bevande di soia rappresentano l'alimento meglio sperimentato e integrato, dal punto di vista nutrizionale, per sostituire l'allattamento in età infantile in caso di disaggi. Anche quello d'asina si adatta bene, come ci spiega Pierluigi Orunesu, uno svizzero di chiare origini sarde, nonché fondatore di Euro-lactis: «A differenza di quello di mucca, di capra o di pecora, il latte d'asina ha una



Presto si vedranno mandrie al pascolo anche in Ticino? (Euro-lactis)

composizione che si avvicina maggiormente al latte materno, rendendolo dunque particolarmente digeribile; gli studi svolti dall'Ospedale Regina Margherita di Torino hanno mostrato che il 90.4% dei bambini con allergie a quello bovino lo tollerano molto bene, rendendolo dunque un alimento ipoallergenico». Supportata anche da queste ricerche, la ditta ha potuto aumentare gradualmente la propria produzione nel corso di questi primi tre anni di attività e oggi, nelle differenti aziende agricole disseminate nella campagna emiliana, vengono prodotti circa 130 mila litri all'anno.

L'attività era inizialmente indirizzata solamente al campo della cosmesi e partì grazie a un casuale incontro con una ditta esistente e attiva nel settore. Da qui l'incentivo a ripristinare un corposo allevamento a Montebaducco, dove un sostanzioso gregge già pascolava nei vasti pascoli a disposizione.

Accanto alle virtù terapeutiche ed estetiche a favore di una pelle soffice e delicata, al prodotto vennero presto riconosciute anche gli aspetti nutriziona-

li. Alla fine del 2007 si affiancò di conseguenza il settore alimentare: «Il 40% della nostra produzione è ora destinata alla commercializzazione di latte in polvere a scopo pediatrico, venduto nelle farmacie di tutta Italia, con lo scopo di sopperire sia alle allergie dei bambini verso il latte vaccino, ma anche come ricca fonte di calcio per gli anziani», ribadisce Orunesu, secondo il quale esiste un cospicuo margine d'espansione.

Per ora le confezioni di latte in polvere vengono smerciate solamente nella vicina penisola, mentre i cosmetici possiamo trovarli in tutta Europa. Per il futuro s'intravedono possibili sbocchi, proprio nel nostro cantone, come ci confida il responsabile della ditta: «Abbiamo dei contatti con un'importante masseria attualmente dedicata all'allevamento bovino in Ticino e che vorrebbe completare la propria attività con un settore equino».

Le mandrie pascolano per il momento oltre frontiera, dove le fattorie sono certificate dall'istituto Icea, che garantisce l'adempimento delle esigenze di un'agricoltura ecologica. I settecento

animali, di cui il 65% sono femmine, beneficiano di ampi spazi e sono alimentati prevalentemente con foraggio biologico. I maschi restano pure nel gruppo e, oltre ad avere uno scopo riproduttivo, vengono in seguito venduti per la produzione della tradizionale mortadella, la cui ricetta originale prevedeva l'aggiunta proprio di carne d'asino.

La mungitura delle femmine avviene invece meccanicamente e il quantitativo giornaliero si attesta mediamente a un litro e mezzo. Il potenziale sarebbe almeno il doppio, attorno ai tre litri, ma la metà viene lasciata ai puledri che restano sempre nelle vicinanze della madre. Anche durante la fase di mungitura è essenziale la presenza del piccolo nei paraggi, al fine di stimolare il rilascio del nutrimento, proprio come avviene per alcune razze bovine nei paesi tropicali.

I volumi esigui spiegano il prezzo elevato del latte d'asina che sembra, dunque, essere un'ottima soluzione per alcuni allevatori e permette in tal modo di ricordare le antiche usanze di Cleopatra, ma anche di cercare delle alternative verso le nuove allergie infantili.