

Piani di business su un alimento che fu cosmesi in antichità

Quel latte col trucco

Eurolactis rilancia la filiera dell'asina

DI LUISA CONTRI

Organizzare una filiera produttiva integrata e, contemporaneamente, sollecitare in Europa, Italia in primis, la domanda di prodotti a base di latte d'asina, un alimento funzionale indicato nell'alimentazione umana dall'età pediatrica fino alla geriatrica, ma anche un ingrediente nobile per prodotti cosmetici (già nell'antichità Nefertiti, Cleopatra e Poppea ne apprezzavano le virtù). È quanto si propone Eurolactis, gruppo svizzero-lussemburghese, ma con una filiale anche in Italia (a Magenta nel milanese), costituito quattro anni orsono per iniziativa di Pierluigi Orunesu, cittadino svizzero d'origine sarda che ne è attualmente amministratore delegato, tramite un investimento di 3 milioni di franchi svizzeri (poco meno di 2 milioni di euro). «Attualmente», spiega a *ItaliaOggi* Orunesu, «abbiamo una produzione di 48 mila litri di latte d'asina, da cui ricaviamo, tramite liofilizzazione, 4,5 tons di latte in polvere. Un terzo di questa produzione è ceduta ad altre industrie del settore alimentare e cosmetico. Buona parte

della restante la commercializziamo on-line o tramite il canale farmacie, allo stato puro, come sostituto del latte vaccino nello svezzamento dei bambini dai sei mesi di vita in su, o sotto forma di sciroppo, con aggiunta di colostro, miele e aroma di vaniglia, con il marchio Onalat. Il nostro reparto di R&D sta però anche studiando la possibilità di realizzare alimenti per neonati. Una piccola parte del latte in polvere è poi destinata alla produzione di cosmetici a marchio Câlinese». È però intenzione di Eurolactis sviluppare la produzione di latte d'asina di un 20% l'anno fino a raggiungere i 90-100 mila litri annui, portando così il gruppo a incrementare il suo giro d'affari dai 400 mila euro del 2008 a 800 mila quest'anno fino ai 5-6 milioni di euro nel medio termine. E per sviluppare la produzione, Eurolactis sta promuovendo la nascita di un circuito formato da sette-otto allevamen-

ti dislocati nell'Italia continentale, in affiancamento a quello presso l'Azienda Agrituristica Montebaducco a Quattro Castella (Re). «Questo tipo d'allevamento», evidenzia Orunesu, «può rappresentare un'interessante diversificazione per imprenditori agricoli o una conversione per allevatori di bovini o di cavalli. Il costo delle attrezzature per avviare la produzione di latte d'asina, ossia gli allestimenti di una stalla che possa ospitare almeno una quarantina di animali, metà dei quali daranno una produzione settimanale complessiva di un centinaio di litri di latte, i macchinari per la mungitura, l'abbattitore e le celle per la conservazione a -20°C del latte munto, si aggira intorno ai 50-60 mila euro. Le quotazioni del latte d'asina sono però molto interessanti: siamo sugli 8-10 euro/litro. L'allevamento di questi animali, poi, non presenta particolari complessità». Certo rispetto a una vacca la resa è nettamente più contenuta. Si parla di 180-200 litri l'anno, con una produzione destinabile alla trasformazione mediamente di un litro al giorno per capo per sei mesi l'anno, indipendentemente dalla razza dell'animale. E durante la mungitura, nel campo visivo dell'asina dev'esserci necessariamente il suo puledro...

