



Latte fieno: innovazione o ritorno alla purezza del passato?

Andare indietro nel tempo ancora una volta ci regala prodotti di qualità superiore, con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale ed al benessere animale



Il latte proviene soprattutto dall'Alto Adige.

Articolo di Fabiana Carella

Il **latte fieno** proviene principalmente dai masi di montagna dell'**Alto Adige** ed è un **prodotto con una marcia in più**. Chi non l'ha mai provato resta sorpreso da quanto sia diverso dal latte comune che siamo abituati a consumare, tanto nel profumo e sapore quanto nei principi nutritivi.

La sua lavorazione, basata su determinati presidi e regole sull'allevamento del bestiame, si rifà a tempi molto antichi. Già nel Medioevo, infatti, sulle Prealpi e sulle montagne del Tirolo si produceva formaggio, principalmente del tipo a pasta dura, con latte ottenuto da vacche alimentate in un certo modo.

Pregi del latte Fieno, prodotto di montagna sano e sostenibile

Dal punto di vista organolettico, che è il primo elemento su cui i nostri sensi si concentrano, non c'è dubbio che **profumi e sapori del latte fieno siano una vera sorpresa**. Ciò è dovuto al tipo di alimentazione somministrata agli animali, che consente di ricavare un **prodotto sempre mutevole e la cui intensa aromaticità** è trasmessa dalle sostanze contenute nelle **fresche erbe dei pascoli**.



Il **sapore del latte fieno** è pieno e genuino, con un piacevole **retrogusto erborinato**, a differenza del prodotto convenzionale che spesso è poco strutturato e sempre uguale.

Per quanto riguarda le **caratteristiche nutrizionali**, una ricerca dell'Università di Vienna ha dimostrato che, grazie all'alimentazione a base di foraggio grossolano e di pascolo, il **latte fieno ha un tenore di acidi grassi omega 3 e di acidi linoleici correlati pari a circa il doppio rispetto al latte da vacche alimentate ad insilato**.

Inoltre, sempre sulla base di **ricerche sulla qualità del latte da insilato**, sono stati analizzati dei campioni prelevati dalle cisterne di trasporto. È emerso che, il 94% dei campioni di latte fieno sono privi di sapori estranei contro il 45% del latte da insilato; gli stessi campioni, prelevati però direttamente alla mungitura, hanno dato pressoché gli stessi risultati (77% contro 29%).

I **pregi del latte fieno sono tanti**; ha una **maggiore digeribilità**, non contiene residui di pesticidi, diserbanti o fertilizzanti e, cosa molto importante, risulta **meno contaminato da batteri** che invece sono spesso presenti (pur non essendo patogeni) nel latte convenzionale a causa della fermentazione dei mangimi. Quest'ultima caratteristica, lo rende anche particolarmente adatto alla caseificazione, proprio per l'assenza di batteri che potrebbero interferire con la maturazione del formaggio o far ottenere prodotti con sapori sgradevoli.

Latte Fieno STG: cosa prevede il disciplinare

Riconosciuto dall'Unione Europea come **Specialità Tradizionale Garantita** nel 2016, il latte fieno

viene prodotto secondo un **rigido disciplinare** ([Regolamento di esecuzione UE 2016/304](#)) che ci riporta alla produzione tradizionale casearia del passato.

Dal punto di vista dell'alimentazione, agli animali non possono essere somministrati alimenti fermentati come gli insilati (le grosse balle di fieno racchiuse in teli di plastica o gli ammassi di foraggio coperti con teli nei silos orizzontali che spesso vediamo in campagna) nè mangimi ogm. Ancor più nello specifico, è tassativo che la **quota di fieno, paglia e pula** (mangimi più grossolani e ricchi di fibra) somministrata ricopra **almeno il 75% della sostanza secca annua**.



Per la produzione di latte fieno gli animali non vengono alimentati con prodotti fermentati come gli insilati.

Inoltre la dieta del bestiame deve seguire il **naturale ritmo delle stagioni**. Durante la **primavera e l'estate**, ovvero nel periodo di foraggio fresco, agli animali vanno dati erba, [leguminose](#) e varie specie erbacee fresche mentre **in autunno e in inverno**, quando il clima si irrigidisce e passano più tempo in stalla, dovranno nutrirsi a base di erba secca e quindi di fieno, e di mangimi complementari ammessi quali colza, granturco, segale e barbabietole da foraggio, tutti rigorosamente non fermentati.

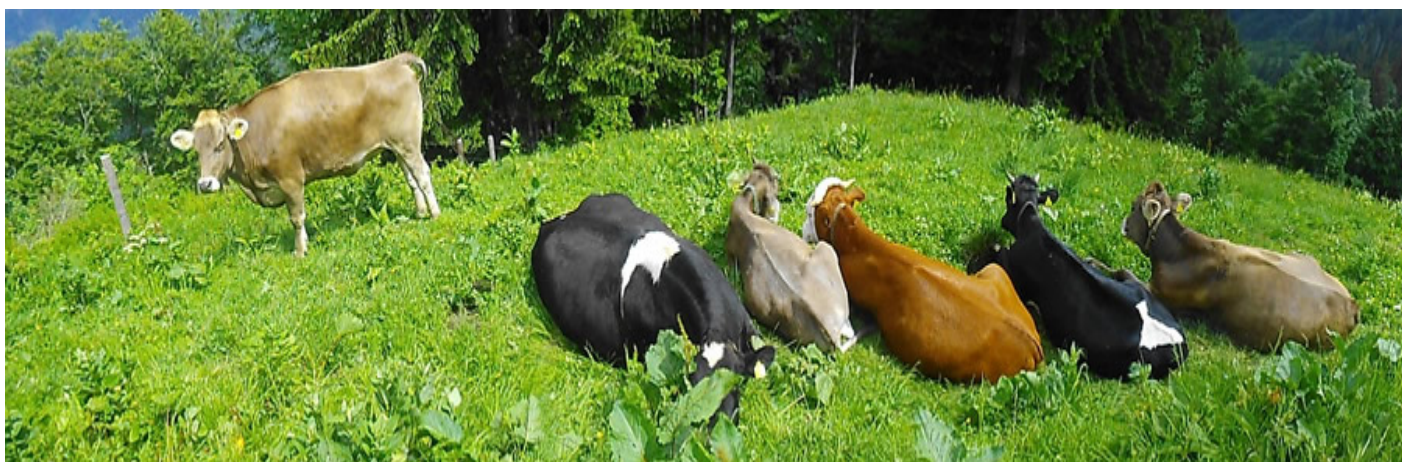
Vantaggi per l'ambiente e benessere animale

Mai come oggi, tutela ambientale e benessere animale rivestono fondamentale importanza per la società intera e la **filiera di produzione del latte fieno** offre innumerevoli vantaggi anche in tal

senso.

Innanzitutto gli animali vivono per la maggior parte del tempo al **pascolo esterno**, pur avendo uno spazio interno e coperto a disposizione. L'**alimentazione a fieno** impedisce la formazione di spore batteriche nel latte e rende le bovine più resistenti, meno vulnerabili alle infezioni e, di conseguenza, riduce sensibilmente l'uso di trattamenti veterinari ed antibiotici.

Lo stomaco del bovino, infatti, è naturalmente programmato per digerire erba e fieno, non il mais, né la soia o i mangimi industriali; con questo tipo di alimentazione, quindi, si evitano sia i danni al fegato causati dall'acidità dei cereali e della soia, sia le **[infezioni da Escherichia coli](#)** che provengono da errori di alimentazione e sovraffollamento nelle stalle.



Inoltre i mangimi convenzionali danno luogo alla produzione di carne che ha un rapporto squilibrato tra acidi grassi Omega 6, troppo elevati, e Omega 3, aumentando il rischio di problematiche di salute del consumatore.

Non da meno è il fatto che **le bovine allevate in tal modo producono meno latte di quelle allevate in modo convenzionale**, circa 20 litri contro i 40 "standard", e questo si traduce anche in un costo del prodotto finito più alto di quello a cui siamo abituati.

Consideriamo poi che gli allevamenti sono molto più piccoli: le stalle contengono circa una ventina di capi, che quindi sono meglio seguiti e godono di tutte le attenzioni e cure del caso.

Anche il suolo su cui le vacche pascolano gode dei benefici di questa tipologia di allevamento: **gli animali fertilizzano naturalmente il terreno che non ha necessità di sostanze di sintesi**. Ovviamente in questo viene meglio garantita anche la **biodiversità dei pascoli e degli alpeggi**, che quindi saranno sempre ricchi di erbe spontanee di stagione.

E sul mercato?

Al momento sono pochi in Italia i **produttori di latte fieno e derivati**, ma con un po' di attenzione possiamo trovare i loro prodotti sullo scaffale dei supermercati più forniti. Parliamo di Alce Nero, Mila, Centro Latte Bressanone, Latteria Merano, Latteria Vipiteno e alcuni piccoli caseifici altoatesini.

Queste aziende hanno creato anche dei derivati da latte fieno come la **mozzarella 100% latte fieno dei masi dell'Alto Adige**, lo **yogurt da latte fieno** in diversi gusti che ha la prerogativa di avere una consistenza tale da non richiedere addensanti aggiunti, o il **latte fieno più giorni**.



Cagliata e formaggio ottenuto da latte fieno

E non dimentichiamoci dei formaggi: troviamo già un'ampia gamma di **formaggi da latte fieno** più o meno freschi, con stagionatura dalle 4 alle 8 settimane, dal sapore più dolce e cremoso o dal gusto più intenso, speziato o erborinato, arricchiti con aromi come pomodori secchi, vinacce, peperoni, peperoncino.

Insomma, ancora una volta il ritorno alle origini si prospetta come il futuro più sano e sostenibile.

Data di creazione

12/09/2019

Autore

redazione