

# Latte: non patrimonio, ma disastro dell'umanità' | 05/06/2014



Notizia da: InfoLatte

Sulla proposta di Assolatte all'UNESCO: il latte è utile solo a chi ne trae profitto dalla vendita.

[COMUNICATO STAMPA]

**SULLA PROPOSTA DI ASSOLATTE ALL'UNESCO:  
PIU' CHE "PATRIMONIO" DELL'UMANITA',  
IL CONSUMO DI LATTE ANIMALE E' UN DISASTRO PER L'UMANITA',  
UTILE SOLO A CHI NE TRAE PROFITTO DALLA VENDITA.**

5 giugno 2014

Assolatte, l'associazione di categoria dei produttori di latte e latticini, propone all'UNESCO di includere il latte animale nel "patrimonio culturale immateriale" dell'umanità. Ma perché mai, ci chiediamo, l'UNESCO dovrebbe prestarsi a fare da "cartellone pubblicitario" a **un prodotto che porta vantaggi solo a chi lo vende e produce, non certo a chi lo consuma?**

Esaminando le affermazioni di Assolatte, tese a sostenere che il latte animale sarebbe un "patrimonio", non è difficile dimostrare come esse siano del tutto infondate e la realtà sia ben diversa.

## **Il latte non è un cibo sano: è utile solo a chi lo vende**

Assolatte afferma che **"E' la bevanda più diffusa al mondo, dopo l'acqua"**. E' da dimostrare che lo sia, ma soprattutto, dove sta l'aspetto positivo di questa situazione? Il fatto che ci siano molte persone (per fortuna non in Italia) che **pasteggiano con il latte anziché con l'acqua, non è una buona notizia, ma una calamità**, perché significa che troppe persone non si rendono conto dei contenuti del latte e dei suoi effetti negativi sull'organismo e lo bevono come fosse acqua fresca. Questo grazie alla **martellante pubblicità dei produttori di latte effettuato da svariati decenni**.

La dieta occidentale media ha un contenuto di proteine molto più elevato di quello raccomandato (arrivando facilmente anche al doppio delle raccomandazioni), quindi aumentare la quantità di proteine bevendo latte al posto dell'acqua, o consumando formaggi e altri latticini, ci fa allontanare ancora di più dalle linee guida per una sana alimentazione.

Il latte non è certo un cibo sano e utile: al contrario, è **"ricco" di sostanze dannose come grassi, colesterolo, e provoca la perdita di calcio dalle ossa** a causa del suo alto apporto di proteine animali.

Le raccomandazioni OMS/FAO per l'osteoporosi indicano di mangiare più frutta e verdura piuttosto che affidarsi ai latticini, per assicurarsi una buona salute delle ossa. Vari studi, tra i quali l'Harvard Nurses' Health Study, che ha seguito clinicamente oltre 75.000 donne per dodici anni, mostrano che l'aumentato consumo di latticini è associato con un rischio di fratture più elevato. L'Harvard School of Public Health, nella sezione del suo sito dedicata a "Calcio e latte" titola: "Il calcio è importante, ma il latte non ne è l'unica, né la migliore, fonte" e spiega come alte assunzioni di latte indeboliscano le ossa, consigliando fonti vegetali di calcio.

## **Non è un alimento fondamentale**

Altra affermazione dei produttori di latte: **"E' un alimento fondamentale per la nutrizione"**. Non può essere fondamentale, in quanto **non contiene alcun nutriente che non sia presente in cibi di origine vegetale**. Inoltre, come può essere "fondamentale" - nell'alimentazione di adulti e bambini non lattanti - qualcosa che **per sua stessa natura è destinato a nutrire i cuccioli di mammifero soltanto per i primi mesi di vita?**

Non dimentichiamo che il latte è proprio questo: il prodotto dalle ghiandole mammarie di ogni femmina di mammifero dopo il parto, destinato a nutrire il suo piccolo. Il latte di ogni specie è molto diverso da quello di ogni altra specie. Tant'è che nel caso in cui una donna non sia in grado di allattare, il latte da fornire al bambino **NON** può essere quello di un'altra specie animale, ma deve essere un "latte formulato", formato da sostanze che simulano la composizione del latte umano, non certo di quello di mucca.

**Il latte di altre specie nell'alimentazione umana non è quindi MAI fondamentale:** né nel lattante, che ha bisogno di latte umano (e, se non disponibile, di quello formulato), né nei bambini o adulti, che ovviamente dopo lo svezzamento non hanno certo bisogno di latte. Se non hanno bisogno di quello della propria specie, perché mai dovrebbero aver bisogno di quello di altre specie?

## **La maggior parte della popolazione umana non digerisce il latte**

Secondo Assolatte, inoltre, **"il latte è sicuramente l'alimento più globale al mondo"**. Lo sarà di certo il latte materno per i piccoli di ciascuna specie, ma il latte di mucca per il consumo umano non gode, per fortuna, di tale globalità: **il 70% della popolazione mondiale non è in grado di digerire il latte animale.**

Anche nelle aree geografiche in cui è diffuso il consumo di latte animale, un'alta percentuale di persone ha comunque problemi di entità più o meno grave nel

consumarlo: gonfiore alla pancia, diarrea, crampi, flatulenza. E' stato sviluppato da poco da un'azienda di Trieste un test per valutare la propria intolleranza al lattosio: è risultato che il 60% dei soggetti analizzati è predisposto all'intolleranza, spesso senza nemmeno saperlo, perché i sintomi sono così variabili che non sono spesso sufficienti a far sospettare un'intolleranza.

## Ha un impatto ambientale devastante

I sostenitori del latte affermano inoltre che esso è l'alimento a cui è "**maggiormente legato il presente e il futuro degli abitanti della Terra**". Certamente, ma lo è in negativo: non scordiamoci del **devastante impatto ambientale degli allevamenti**, ormai incontestabilmente confermato da una poderosa quantità di studi, tanto che anche il rapporto del 2010 del Programma per l'Ambiente delle Nazioni Unite evidenzia senza ombra di dubbio il consumo di alimenti animali - carne, pesce, latticini - come una delle cause primarie di impatto ambientale, inquinamento, effetto serra e spreco di risorse. In tale rapporto, tra i processi produttivi a maggior impatto ambientale, figura l'allevamento di bestiame: tra i 4 settori etichettati come "prima priorità" troviamo il settore della zootecnia, e tra i settori definiti di "seconda priorità" troviamo nei primi posti la lavorazione della carne e la lavorazione del latte.

Quindi, anche considerazioni puramente ecologiste ci suggeriscono di evitare i cibi di origine animale - latte e latticini inclusi, considerato anche il fatto che l'allevamento di bovini è quello con maggior impatto in assoluto.

## I sussidi al latte vengono dalle nostre tasse, e nonostante questo il latte di soia costa meno

Assolatte termina con una considerazione economica: secondo loro il latte animale **ha un rapporto qualità nutrizionale/prezzo davvero eccezionale**. Nulla di meno vero: oggi il latte di soia si trova in molti supermercati a poco più di un euro al litro, e in varie città anche le centrali del latte stanno producendo una linea di latte di soia.

**A livello nutrizionale i latti vegetali sono certamente vincenti**: non contengono colesterolo e grassi animali, mentre hanno un ottimo contenuto di proteine vegetali. Sono versatili, si possono usare in cucina nella preparazione di piatti salati e dolci e ne esiste una grande varietà (a base di vari legumi e vari cereali), con diversi ingredienti e sapori.

A livello economico, non dimentichiamo che **la produzione di latte animale riceve enormi sussidi pubblici, pagati con le tasse di tutti i cittadini**: per questo il loro prezzo al supermercato è relativamente basso (ma, ribadiamo, il latte di soia si può, nonostante questo, trovare a prezzo equivalente o minore). Se contiamo quanto ci costa in tasse, in danni ambientali e alla salute, il prezzo reale diventa enormemente maggiore.

Sono numerose le fonti che attestano il largo impiego di sussidi pubblici alla zootecnia, dal report del 2007 dell'ex eurodeputato svedese Jens Holm ("The livestock industry and climate - EU makes bad worse") al recentissimo "Atlante della carne" pubblicato quest'anno dalla fondazione tedesca Heinrich Böll e dalla sezione di Bruxelles degli "Amici della Terra". Questo recente dossier evidenzia quanto denaro viene indirizzato alla zootecnia nel mondo. La presidente della Fondazione Heinrich Böll afferma: "In molti paesi, i consumatori sono stupefatti di essere ingannati dal settore agroalimentare. Invece di utilizzare il denaro pubblico per sovvenzionare allevamenti intensivi - come negli Stati Uniti e nell'Unione Europea - i consumatori vogliono politiche ragionevoli che promuovano una produzione ecologicamente, socialmente ed eticamente sana".

## **Troppa pubblicità al latte: reagiamo con l'informazione**

In questa proposta all'UNESCO, Assolatte non perde dunque l'occasione per gettare discredito sulle bevande vegetali, preoccupati dalla "concorrenza". Da questo è facile evincere come la loro preoccupazione sia sostanzialmente economica e come puntino a un rilancio commerciale del loro prodotto. Ma perché dovrebbero farne le spese i consumatori? Da troppi decenni si deve sopportare l'**incessante pubblicità atta a imprimerci nel cervello che "il latte fa bene"**. Ora i produttori lattiero-caseari vogliono anche l'aiuto dell'UNESCO? A tutto c'è un limite, ed è ora di reagire, informandoci.

Sul sito [Infolatte.it](http://www.infolatte.it) sono pubblicati vari articoli a questo scopo, senza il pericolo di secondi fini, in quanto non vi sono interessi economici in gioco, come nel caso di Assolatte, ma solo la volontà di informare, per difendere gli animali, l'ambiente e la nostra stessa salute.

### **Comunicato di:**

***InfoLatte.it - Per conoscere davvero il latte e i latticini e i loro effetti negativi su salute, animali, ambiente.***

<http://www.infolatte.it> - [infolatte@saicosamangi.info](mailto:infolatte@saicosamangi.info)

Notizia dal progetto di AgireOra Network: '**InfoLatte**'. Un progetto che nasce allo scopo di rendere più esplicita e più facile da trovare l'informazione relativa ai danni che il latte e i latticini fanno agli animali, alla salute, all'ambiente. [ Dettagli sul progetto '[InfoLatte](http://www.infolatte.it)' ]