

La filiera del latte Ferrero



Il latte è un alimento tanto caro a noi mamme ed è anche uno degli ingredienti principali di molti prodotti Ferrero.

L'azienda della mitica Nutella e di tante merende golose dei nostri bambini, che festeggia i suoi [70 anni di attività](#), qualche giorno fa mi ha invitato insieme ad altre blogger a visitare le Latterie Inalpi che da anni le garantiscono la fornitura di latte fresco e in polvere.



Con un cielo blu e un'aria frizzantina siamo arrivate a Moretta in provincia di Cuneo, nella sede delle **Latterie Inalpi**, azienda che nasce ufficialmente nel 1966, anche se l'attività nel settore lattiero caseario da parte delle famiglie Invernizzi e Barattero ha origine già nell'800.

Ecco di seguito un video di come è andata la nostra giornata:



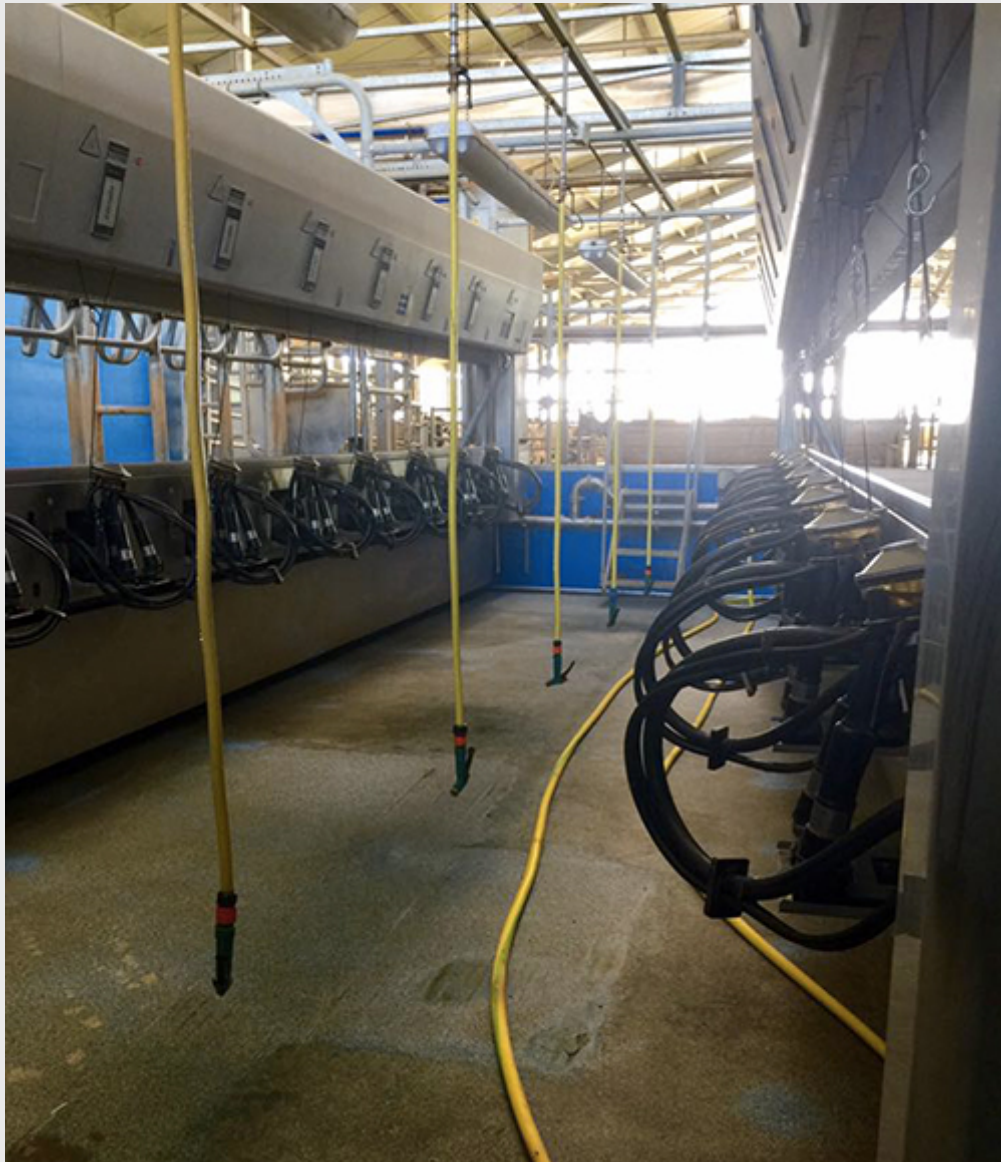
Qui abbiamo cominciato la nostra "full immersion" nel processo produttivo, un perfetto mix di tradizione e innovazione tecnologica per garantire genuinità, sicurezza e qualità in tutti gli step di lavorazione del latte.

Bardate con cuffie e camici siamo state accompagnate a vedere i macchinari, le mega-cisterne e il laboratorio di analisi, i luoghi di stoccaggio e abbiamo conosciuto i termini del protocollo che regola la filiera del latte crudo Inalpi-Ferrero.



Per prima cosa, tutto il latte utilizzato proviene esclusivamente da stalle piemontesi. Noi ne abbiamo visitata una, dove il **signor Livio** con grande entusiasmo e passione per il suo lavoro ci ha presentato le sue mucche in ottima salute e raccontato come vengono trattate, nutrite e munte secondo le norme stabilite dal capitolato tecnico di filiera.

Da mamma che ha sempre consumato prodotti Ferrero, sono rimasta piacevolmente colpita dal rigore dei controlli imposti alle stalle fornitrici, che devono rispettare standard qualitativi molto elevati (misura degli spazi, quantità di polvere, temperatura, ecc, per garantire il benessere degli animali, principio fondamentale di produzione.



Per quanto riguarda la **salute delle mucche e sicurezza del latte** una particolare attenzione va all'alimentazione con foraggi, concentrati ed integratori e acqua tenuti costantemente sotto controllo, attraverso l'analisi delle micotossine) (muffe cancerogene).

Anche il latte prodotto è sottoposto a una serie di analisi severe e rassicuranti per noi consumatori, sia appena munto, sia appena scaricato. Prima di accettare il latte in azienda infatti, se ne verificano sempre i parametri igienico-sanitari: Antibiotici, pH, Acidità, Crioscopia, Carica batterica, Cellule somatiche, mentre, una volta scaricato, si analizza: materia grassa, materia proteica e lattosio.

L'ultimo controllo viene effettuato sul latte in polvere, prima della spedizione a Ferrero. In questa fase, vengono controllati nuovamente i parametri chimico fisici e microbiologici e viene effettuato un assaggio del latte da un team di esperti particolarmente addestrati a riconoscerne le proprietà organolettiche.

L'impressione è che ogni passaggio sia monitorato e studiato per garantire sicurezza e qualità del prodotto con l'aiuto della tecnologia, senza però perdere di vista la dimensione tradizionale e contadina, rappresentata dagli allevatori e fornitori di latte.



Tornata a casa da questa interessante trasferta, mi è venuta una gran voglia di affondare il cucchiaino nel vasetto di Nutella della mia credenza, per gustare dove va a finire un po' di quel latte che ho visto produrre con tanta professionalità! #70anniferrero