

## Viaggio alla scoperta del latte Ferrero

Publicato il 18 novembre 2016 da **Mamma Felice** • Ultima revisione: 21 novembre 2016

Sin da quando ho iniziato a lavorare, ho sempre amato il mondo della produzione industriale italiana, che ho avuto modo di vedere da vicino. Amo quel modo vero di prendersi cura delle **materie prime**, la sincerità delle linee produttive, i **controlli** serrati che, grazie al cielo, in Italia sono severissimi.



Per i primi 70 anni di Ferrero, ho avuto l'opportunità di vedere dal vivo **la filiera della produzione del latte di Inalpi**, che con una rivalutazione puntuale del territorio raccoglie e lavora il latte 100%Piemontese, da destinare agli **stabilimenti Ferrero**. Un percorso che era iniziato già tanto tempo fa, da quando abbiamo iniziato a lavorare con Ferrero, visitando lo stabilimento di Alba e percorrendo la loro storia e la loro tradizione.

Il viaggio alla scoperta della filiera del latte è iniziato a **Moretta, località in provincia di Cuneo, situato all'interno della biosfera del Monviso**.

**Una filiera cortissima e sostenibile.**



Nel raggio di pochi chilometri **400 stalle conferitrici** forniscono a Inalpi latte di provenienza esclusivamente piemontese.



Gli allevatori non si limitano a produrre il latte, ma operano attraverso un **allevamento sostenibile**: mais e fieno sono autoprodotti nelle campagne adiacenti a Moretta dagli stessi allevatori, che quindi alimentano le vacche con prodotti controllati e a chilometro zero, per uno sfruttamento consapevole degli ambienti naturali.

**450mila litri di latte al giorno** arrivano a Inalpi attraverso due cooperative (Compral latte e Piemonte latte) fondate dagli stessi allevatori del territorio, seguendo un rigido protocollo di controlli e analisi. **Inalpi utilizza il latte crudo per la produzione della polvere per Ferrero entro 48 ore dalla raccolta in allevamento per garantire la massima freschezza del prodotto finito.** Una volta che il prodotto viene analizzato per i **parametri chimici, microbiologici e organolettici** viene spedito a Ferrero.



E' lontano anni luce dagli allevamenti intensivi che non piacciono a nessuno. Qui la parola chiave è **dedizione**. Gli allevatori amano le proprie vacche, dedicano loro tutto il giorno, tutti i giorni dell'anno, in un progetto di **allevamento sostenibile a stabulazione libera**: le stalle sono aperte, le vacche sono libere di muoversi, non sono incatenate né chiuse in batteria, hanno cibo in quantità e si nutrono con **alimentazione continua e libera** (le uniche sbarre che vediamo sono quelle per non calpestare il cibo).

Due le razze principali: la **Frisona**, che è una razza tipicamente piemontese, e la **Jersey**.



Tutto nasce circa 10 anni fa, con la collaborazione tra Inalpi e Ferrero, quando al fondatore di Ferrero venne l'idea di fare il primo latte in polvere italiano, a chilometro zero. Latte in polvere che è la base delle preparazioni delle industrie dolciarie (per i prodotti a base di cioccolato occorrono materie prime in polvere, latte e cioccolato; per le Brioss latte scremato liquido) e che viene reso tale con un sofisticato meccanismo industriale in cui il latte viene disidratato attraverso il calore, senza aggiungere niente di niente al latte, né conservanti, né altro che non sia **puro latte italiano**.



**All'interno di una filiera corta e tracciata:** attraverso il numero del codice a barre presente sui prodotti Inalpi, possiamo conoscere il nome del produttore, confezione per confezione.

**Ferrero è sempre stata capace di rispettare i territori:** lo ha fatto ad Alba con le nocciole, lo fa con **l'olio di palma** coltivato **in modo sostenibile** (come da accordi con WWF e Greenpeace), lo fa anche **con il cacao** e **con il latte**. Questa è sempre stata la visione del suo fondatore: valorizzare i territori, invece di distruggerli; far contenti i dipendenti, invece di sfruttarli.



Sul latte, poi, in cui i produttori sono stati storicamente sfruttati, ha **introdotto un'etica di filiera: non si sfrutta l'allevatore e si paga il giusto prezzo del latte, senza andare al ribasso.**

Questo significa che è stato introdotto il cosiddetto **sistema indicizzato sul prezzo del latte crudo**: il prezzo del latte viene stabilizzato di tre anni in tre anni, e non si gioca al ribasso, con lo scopo di ridurre gli effetti speculativi che caratterizzano il libero mercato del latte.

In questo modo l'allevatore può fare investimenti di lunga durata e tenere aperte piccole aziende che altrimenti scomparirebbero, a favore degli allevamenti intensivi. Un **protocollo di filiera** premia inoltre gli allevatori più virtuosi in funzione dei requisiti raggiunti, soprattutto sulla sicurezza, il benessere animale e la qualità del latte, con incentivi in denaro.



Questo significa che le materie prime utilizzate da Ferrero sono sicure e sostenibili. E mi preme dirlo prendendo posizione personalmente, su questo argomento, perché le continue polemiche sui processi industriali mi hanno sfiancata. Nulla come l'industria ha aumentato la sicurezza dei cibi che mangiamo.



Questo significa che anche noi dobbiamo imparare ad essere consapevoli e sostenibili. Possiamo scegliere di non assaggiare mai un prodotto industriale, o di mangiarlo con moderazione, introducendolo nella nostra dieta con il giusto equilibrio. Possiamo iniziare a guardare non solo gli ingredienti, ma la filiera: controllare da dove vengono le materie prime, come vengono lavorate, se questa filiera è etica.



Questa scelta sta a voi.

**Io ho già scelto Ferrero tanti anni fa**, guardando con i miei occhi e studiando la filiera.

Quindi non voglio convincervi a tutti i costi, ma dirvi: leggete, documentatevi, informatevi e scegliete liberamente.

In questi giorni, visto che si festeggiano i 70 anni di Ferrero, potete seguire tutta la filiera dai racconti di chi la sta visitando, su Facebook, Twitter e Instagram, con l'hashtag #70anniFerrero –così da farvi un'opinione in merito.



Se poi vi va di provare anche gli altri prodotti **Inalpi**, 100% latte piemontese, ci sono burro, formagginetti e fettine al latte: a noi salveranno tante cene fatte di pasta in bianco, minestrina e toast, con il cuore leggerissimo, perché adesso sappiamo come e dove sono prodotti, ma soprattutto da chi.

LINK: <http://qualita.ferrero.it/>