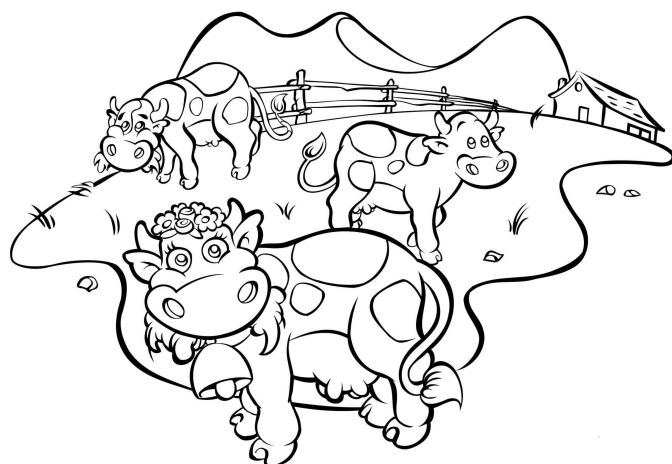


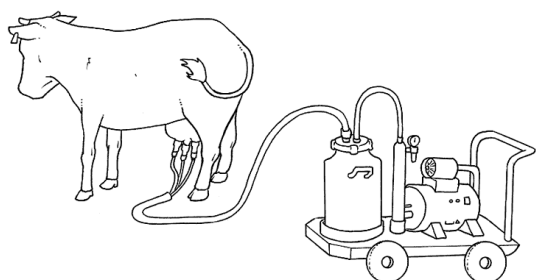
Il ciclo del latte

Il latte è un liquido bianco, tiepido e dolce prodotto da tutte le mamme mammifere dopo la nascita del loro piccolo. Il latte serve per nutrire e proteggere dalle malattie il cucciolo durante le prime fasi della vita, è un alimento composto da acqua, grassi, proteine, zuccheri, vitamine e Sali minerali.



Il latte è l'alimento più completo e quello che risponde meglio alle necessità nutritive dell'uomo.

Il latte fa un giro lungo ma svelto svelto prima di arrivare fino a noi per essere sempre fresco.



Gli animali da latte vengono munti due volte al giorno. Una volta la mungitura si faceva a mano, oggi si usano macchine speciali chiamate mungitrici.

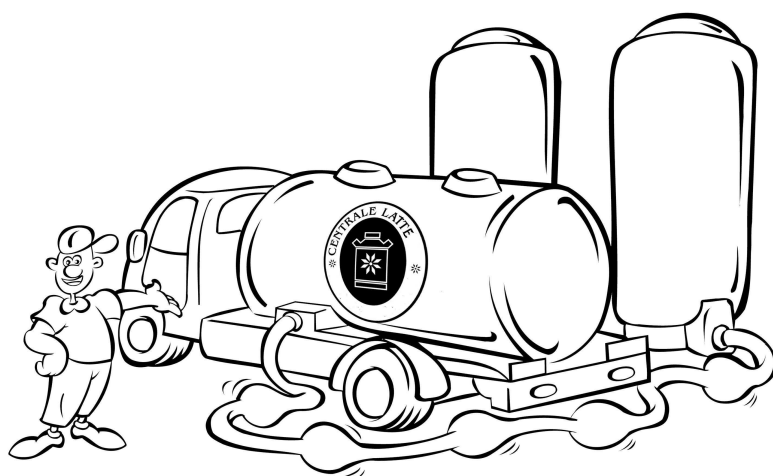
La prima filtratura, avviene già nel passaggio all'interno della mungitrice.

Appena munto, il latte passa attraverso un tubo e va a finire in vasche refrigeranti.

Il camion cisterna fa il giro delle varie stalle per raccogliere il latte appena munto e portarlo in Centrale.

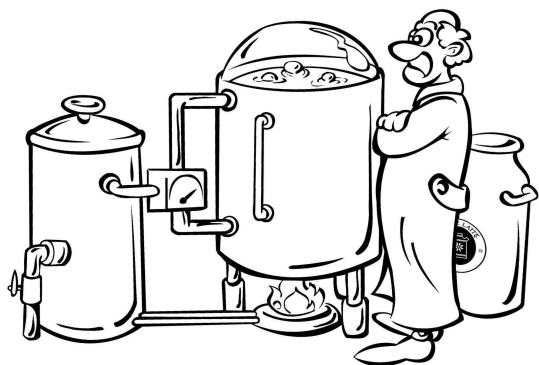
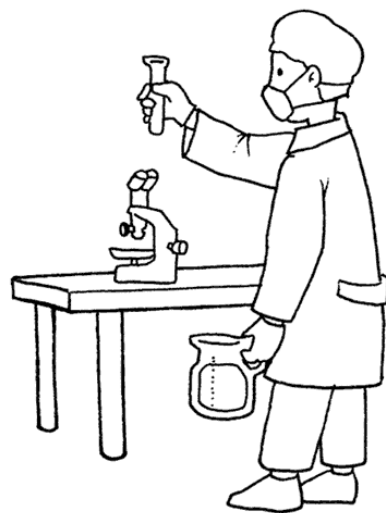
Le cisterne conservano bassa la temperatura durante il trasporto.

Il latte, dal camion fino a quando non è imbottigliato o impacchettato, non entra



a contatto con l'aria esterna. Questo è importante, perché è una garanzia di sicurezza.

Dalla cisterna vengono prelevati alcuni campioni di latte per effettuare le analisi necessarie. Infatti, il latte che arriva sulla nostra tavola dev'essere sano e genuino. Per questo viene controllato tantissimo.



Ma la lavorazione del latte non è finita. Il procedimento più famoso è la pastorizzazione. Per eliminare tutti i microbi cattivi si riscalda il latte: in 15 secondi viene portato da 4° a 75° e poi raffreddato di nuovo a 4°. I microbi non resistono a questo brusco riscaldamento e il risultato è un latte più sano.

Il latte, dopo la pastorizzazione, viene confezionato grazie a moderni macchinari nel Tetrapak o imbottigliato.



Siamo finalmente arrivati alla fine del viaggio del latte. Abbiamo visto che, dalla mungitura al negozio, il latte viene controllato e lavorato con tanta cura. Soprattutto, è mantenuto sempre ad una temperatura costante: viene messo in celle frigorifere e trasportato in camion frigo. Poi, ogni giorno, il camion della Centrale porta il latte nei supermercati e nei negozi, e da lì arriva a casa vostra, portandovi, da parte mia e delle amiche mucche della Centrale, tanta bontà, freschezza e genuinità.

