

LATTE A2A2 - ULTERIORE RISORSA DELLA PEZZATA ROSSA ITALIANA PER I SUOI ALLEVATORI

Che il prezzo del latte pagato al produttore non sia soddisfacente non è una novità così come il fatto che, molti allevatori e l'intera industria casearia stiano cercando nuove opportunità per tornare a far sì che i bilanci non siano perennemente in rosso. Le strade sono diverse, tutte non semplici e irte di difficoltà, fra cui ve ne è una ancora poco esplorata che è quella del latte A2A2. Brevemente ricordiamo che alcune ricerche scientifiche produssero nel passato una documentazione che asseriva come questo particolare tipo di latte inducesse nei consumatori una marcata minor intolleranza al lattosio e ipotizzava anche una minor incidenza di malattie quali il diabete, malattie cardio – vascolari, intolleranze varie, etc. Le ricerche a tal proposito sono ancora in corso e fra favorevoli e contrari a queste tesi la battaglia è ancora accesa. Sta di fatto che in Australia, Nuova Zelanda, Gran Bretagna, Stati Uniti e, ultimamente Cina, il numero di bottiglie di latte marchiato come A2A2 sta aumentando molto e questo trend non sembra per niente finito. Naturalmente viene pagato al produttore di più ma va sottolineato che il latte così denominato è coperto anche da un Marchio che ne salvaguarda l'unicità.

Che cos'è e come si differenzia il latte A2A2 dal resto del latte.

Le caseine del latte sono fondamentalmente 3: Alfa, Beta e K caseine. In questo caso a noi interessano le Beta caseine di cui esistono principalmente la variante A1 e quella A2. La differenza fra le due sta che nella catena di amminoacidi che la compongono, in posizione 67, la A1 è composta da istidina mentre la A2 da prolina. L'istidina, a livello di scissione che avviene nello stomaco, sembrerebbe formare una sostanza denominata beta-casomorfina-7 (BCM7), un oppioide naturale che sembrerebbe avere un effetto pro infiammatorio da cui sarebbe esente il latte A2.

Come vedete ho usato frequentemente il condizionale perché molti studi sono in corso e forti interessi economici animano l'ambiente.

Premessa a tutto ciò è che sembrerebbe che nella notte dei tempi tutto il latte bovino fosse A2 e solo una mutazione successiva avrebbe portato alla comparsa dell'A1.

Alcune razze al mondo sono ricche di Beta caseina A2 come la Guernsey , altre come Bruna, Pezzata Rossa e Jersey superano il 60 % di soggetti A2 ; la Frisona arriva al 50 % circa.

Teoricamente quindi, essendo la Betacaseina A2 un carattere a comportamento mendeliano, tutte le stalle potrebbero produrre latte A2. In pratica le cose sono più difficili e le tempistiche differenti.

Attualmente in Italia alcune industrie stanno monitorando la possibilità di mettere sul mercato latte A2 come avviene in altri paesi. Alcune e per ora rare aziende zootecniche della pianura padana hanno iniziato a vendere formaggio e latte A2 ma credo siamo agli inizi. Avere una mandria di sole bovine tutte A2 non è semplice. L'alternativa è mungere a parte solo quelle dotate di genotipo A 2. Dal punto organizzativo anche questa possibilità non è proprio senza difficoltà. Per chi possiede un robot di mungitura il problema è invece relativo in quanto può destinare il latte delle bovine A2 in un recipiente e quello delle A1 in un altro.

In questo momento le possibilità, oltre a quella di dividere il latte, sono:

- 1) Fecondare tutte le bovine con tori A2A2
- 2) Fare una analisi del DNA di tutta la mandria, giovane bestiame compreso, e tenere solo il genotipo A2A2 o, al massimo le A2 A1 e escludere dalla selezione tutte le A1A1 o persino le A2 A1. Il costo per soggetto è attualmente di circa 20 euro
- 3) Utilizzare solo tori A2A2 ma con seme sessato per avere la sicurezza di una rimonta più veloce.

Che razza lo può produrre meglio: tutte teoricamente lo possono fare. Però per alcune razze che hanno tassi di consanguineità vicini al 6,5 % e una frequenza del gene non altissima, inserire un ulteriore carattere di selezione, vuol dire correre il grave pericolo di superare la faticosa soglia e aumentare ancor più l'infertilità, la frequenza delle malattie, la scarsa longevità, etc .

Non è un problema per l'attuale PRI, con il suo 1,5 % di consanguineità !

Piuttosto rimane il dubbio su quello che il consumatore è disposto a pagare il latte A2. Come sempre i primi arrivati sul mercato avranno buon gioco, per gli altri sarà più difficile.

Rimane poi il problema di pubblicizzare adeguatamente il prodotto, di chi controllerà la veridicità di quanti affermano che il loro latte o formaggio è fatto esclusivamente con bovine A2, etc..... Ma questo vale per ogni nuova produzione.

Solo il tempo ci dirà se il latte A2 conquisterà o meno la fiducia dei consumatori.