

Il siero di latte di bufala: da rifiuto a risorsa economica

di Domenico Nese*

La valorizzazione commerciale del siero di latte di bufala potrebbe rilanciare il nostro comparto produttivo e la nostra tribolata economia campana. Dal body building alle acque biomediche, stiamo parlando di un quasi-rifiuto che la legislazione europea ci consentirebbe di utilizzare in tante forme produttive. E invece da noi finisce nella discarica.



Silvio Borrello, ha affrontato il tema della valorizzazione del siero di latte nel rispetto dell'ambiente. **Il risultato dei lavori ha spaccato come una folgore le tenebre del ritardo culturale della nostra industria casearia**, che ha sempre considerato il siero di latte un rifiuto scomodo di cui si doveva liberare al più presto. Il siero è invece una risorsa importante come il nostro latte di bufala campana, la cui valorizzazione commerciale potrebbe rilanciare il nostro comparto produttivo e la nostra tribolata economia locale.

Gli aspetti legislativi, anche a livello europeo, in fatto di classificazione giuridica dei reflui caseari pongono un problema, perché l'interpretazione giuridica a livello UE è molto più ampia di quella nazionale, a danno del sistema paese. **Insomma la stessa normativa europea che permette ai paesi del Nord Europa di trasformare il siero in prodotti per l'alimentazione, per noi italiani diventa una normativa per gestire un quasi-rifiuto.**

- Come è noto, nel nostro territorio campano e più specificatamente nella Provincia di Salerno, la gestione dei sottoprodotto dell'industria casearia bufalina, di cui siero e scotta rappresentano i principali effluenti ma non i soli, è un problema non risolto, di grande interesse sociale perché condiziona l'economia di tutto il territorio della Piana del Sele.

Un convegno organizzato a febbraio dal Centro per il monitoraggio delle parassitosi negli animali da redito di Eboli, alla presenza del Direttore Generale della Sicurezza Alimentare,

Nessuno ha voluto contestare l'utilizzo zootecnico del siero, ma utilizzare il siero di qualità per questo scopo sembra proprio uno spreco, che non risolve l'impatto ambientale derivante dalle deiezioni degli animali, in particolare dei maiali. Vari quindi gli interventi tendenti a dimostrare vie di utilizzo già praticate o sperimentate con successo. Dall'Enea, il Prof Pizzichini ha illustrato in dettaglio l'impiego delle tecnologie di processo che permettono di **valorizzare il siero di latte, nel comparto fito-**

terapico, alimentare, in particolare per il settore sportivo (body building) in cui già si vendono prodotti che il nostro Paese importa dall'estero. L'Italia importa circa 70.000 tonnellate all'anno di polveri di siero proteine di bassa qualità e cifre dell'ordine di migliaia di tonnellate all'anno di proteine per lo sport, mentre il nostro siero (8 milioni di ton/anno) viene regalato ai tedeschi e ai francesi, quando non finisce nelle pubbliche fognature. Tutto questo è frutto di una legislazione che ci penalizza o di qualche cosa d'altro? Pizzichini ha trattato tutta la materia sempre con una forte attenzione all'ambiente, rispettando i canoni del modello di Sviluppo Sostenibile, in sostanza si può trattare il siero di latte ricavandone risorse economiche importanti, senza dover conferire nulla in discarica.

La possibilità di recuperare dal 100% in volume di siero, il 70% in volume di **un'acqua con proprietà biomediche importanti**, quindi da utilizzare nel comparto delle bevande funzionali sembra troppo bella per essere vera. Certo sul mercato mondiale delle bevande operano da molti anni società come la Rivella svizzera che producono tale bevanda (70 mil di litri/anno) costituita da un'alta % di siero. **Le grandi aziende di trattamento del siero come la Tetra Pak hanno esperienze dirette di produzione di macchine specializzate per il trattamento del siero**, insieme alle modalità di raccolta, raffreddamento, stocaggio e lavorazione della materia prima siero; il modello è già operativo per le grandi industrie casearie del Nord Europa, ma poco si adatta alla realtà produttiva locale, dove i caseifici medi producono fra 80 e 100 quintali al giorno di siero, da 100 a 1000 volte più piccoli di quelli olandesi.

Sì è discusso molto sul tema della scotta, rela-



tivamente alla produzione della ricotta. Ognuno si è fatto la sua opinione, **nessuno vuole impedire ai caseifici di produrre la ricotta** che già fornisce un reddito importante, ma se ci sono possibilità per aumentare il valore aggiunto delle siero proteine, a scarico ambientale zero, sarebbe il caso di provare.

Per il bene della nostra terra produttiva, operaia e ricca di storia e di cultura agronomica dobbiamo fare in modo che il lavoro emerso dal Convegno, non si disperda nel nulla, ma rappresenti una solida base scientifica per uscire definitivamente dalle tenebre del passato. Ho già messo in atto la procedura di raccolta delle relazioni scritte presentate al convegno, per farne un volume da distribuire e divulgare.

Sarebbe un guaio se dopo tanto "tuonare" non cadesse una goccia d'acqua.

* Direttore dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria,
ASL Salerno 3