

CENTRALE DEL LATTE DI VICENZA



RICCARDO POZZOLI
Presidente della
Centrale del latte di Vicenza

4 Il latte della Centrale di Vicenza arriva tutto al 100% dal Veneto*

8 Sono le vitamine liposolubili che si riscontrano in questo liquido miracoloso che dà equilibrio all'organismo

UN NETTARE MIRACOLOSO. Non fa ingrassare, dà le calorie che servono, disintossica, è leggero e difende dalle malattie.

Latte

Alimento sano e naturale

Il latte intero

GRASSI	3,5 %
PROTEINE	3,2 %
LATTOSIO	4,7 %
MINERALI	0,8 %
ACQUA	88 %
PH	6,6 %

Il caratteristico colore opalescente è dovuto principalmente alla dispersione delle proteine e dei sali di calcio. Prendiamo qui in esame i suoi principali costituenti.

*Il latte fresco e a lunga conservazione (UHT) della Centrale è 100% veneto. L'origine del latte certificata è indicata sulla confezione come previsto dal nuovo Decreto ministeriale 9/12/2016

Bevi latte, e aggiungi salute. C'è chi va alla ricerca di alimenti inutili, magari anche nocivi, e non sa di avere a disposizione la bevanda più completa, più nutriente, più sana, più buona che ci sia. La migliore da quando il mondo è mondo. Le sue straordinarie proprietà sono note da sempre. Il latte è ricco di calcio e vitamina D (fondamentale per la formazione di ossa e denti), di vitamine del gruppo B e A e contiene tutti gli aminoacidi che servono al nostro organismo per rimanere in buona salute, ha il fosforo e i carboidrati, sotto forma di lattosio, particolarmente importanti per lo sviluppo del tessuto nervoso, contribuisce alla crescita, mantiene sani, è uno scudo contro le malattie.

Il latte alimentare che più conosciamo ed utilizziamo è quello vaccino, un autentico "miracolo biologico". Ma come è composto questo nettare miracoloso? Le proteine sono rappresentate per circa l'80 per cento da caseina e per il rimanente da sieroproteine. Il valore alimentare del latte è da attribuire soprattutto alle proteine. L'elevato valore biologico del latte è dato dalla presenza di tutti gli **aminoacidi essenziali**, cioè gli aminoacidi che l'uomo non riesce a sintetizzare e che debbono essere introdotti necessariamente con gli alimenti.

Poi, i **grassi**. Sono facilmente assimilati, entrano direttamente nel circolo sanguigno, costituiscono una fonte energetica pronta all'uso, insomma, un po' come quella degli zuccheri. Insomma sono grassi buoni. Inoltre, l'attenzione: un litro di latte intero contiene solo 0,14 grammi di colesterolo. Se teniamo presente che, pur consumando mezzo litro di latte al giorno una persona normale assimilerebbe solo il 6 per cento del massimo assimilabile, è facile comprendere come non comporti alcun problema.

Gli **zuccheri**: il lattosio è lo zucchero caratteristico del latte ed il suo potere dolcificante è circa un quinto di quello del saccarosio. Si tratta di una sostanza di facile digeribilità da parte di un enzima intestinale che si chiama lattasi. Dall'idrolisi del lattosio si ottiene il glucosio e il galattosio. Il primo rappresenta per l'organismo il materiale energetico di più rapido impiego, mentre il galattosio viene incorporato tale e quale nelle fibre nervose formando la mielina ed è quindi essenziale proprio per la formazione del tessuto nervoso.

Ecco, poi, ancora i **minerali**, fra cui il calcio, il magnesio, il potassio, il sodio. Per quanto riguarda gli oligoelementi, invece, la presenza più significativa è data dallo zinco, dal silicio, dallo iodio, dal selenio, dal rame e dal magnesio. La loro assunzione nell'alimentazione

è di estrema importanza perché è noto che moltissime reazioni chimiche, indispensabili alla vita, non possono avvenire in loro assenza. Insomma, latte, yogurt e formaggi sono indispensabili nell'alimentazione per coprire il fabbisogno di calcio, del giovane in fase di crescita, dell'anziano, dell'uomo maturo, della donna in gravidanza. Tra gli altri benefici quello di proteggere dall'ipertensione arteriosa.

Infine, il dono più grande: le **vitamine**. Sono fattori nutritivi non energetici (non sviluppano, cioè, calorie), sono indispensabili per mantenere un buono stato di salute, e servono a regolare il normale funzionamento di molte attività cellulari.

Le vitamine che si riscontrano nel latte sono le vitamine liposolubili (ossia quelle che si sciolgono nei grassi), come la vitamina A, la vitamina D, la vitamina E, e le vitamine idrosolubili presenti nel plasma latteo come la B1, B2, B6, la PP e la vitamina C.

Per l'uomo il latte intero rappresenta una delle principali fonti di vitamina A. Le funzioni più importanti di questa vitamina sono di proteggere le cellule che rivestono le superfici di diversi organismi (occhi, pelle, bocca, intestino), di assicurare il normale funzionamento della vista e di prevenire le infezioni. La vitamina D regolarizza, poi, il metabolismo del calcio, e la sua carenza provoca l'insorgere del rachitismo. La vitamina E è quella della fertilità. Per le vitamine del complesso B, invece, la B1 è raccomandata nelle forme nevritiche, mentre B2 e B6 sono importanti per la loro azione nel metabolismo umano. La vitamina PP è fondamentale per molte reazioni cellulari, e a sua carenza provoca una tipica dermatite, detta pellagra, oltre che lesioni all'apparato gastrointestinale e al sistema nervoso. La vitamina C è indispensabile per mantenere una normale resistenza dalle pareti dei capillari sanguigni e ha un'importante funzione anti-infettiva. Anche, dunque, l'assunzione di mezzo litro di latte al giorno può essere sostanziosa. È il caso della A, della B2 e della B12, per esempio, che arrivano al 20, 30 e 50 per cento del fabbisogno giornaliero. Sì, latte, dunque, per tutti. Basta con i luoghi comuni. Non fa ingrassare, dà le calorie che servono, difende dalle malattie, fa vivere bene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LATTE FRESCO

Il buon LATTE FRESCO della Centrale del latte di Vicenza ricco di principi nutritivi importanti per l'organismo e la sua crescita. Arriva crudo ogni giorno al nostro stabilimento di Vicenza dalle stalle di produzione, e l'unico trattamento delicato di pastorizzazione ne preserva integre le alte qualità organolettiche. È sicuro, perché prima di essere distribuito deve superare ogni giorno 300 analisi interne di tipo chimico fisico e batteriologico. Per questo è Buono e Genuino e assicura il massimo apporto dei più importanti principi nutritivi utili al nostro organismo.

LATTE UHT

Tutto il sapore del buon latte oggi ancora più buono grazie al nuovo sistema di produzione "Instant Infusion Technology" che permette di trattare il latte in modo meno aggressivo, minimizzando le reazioni di degradazione chimica, migliorandone il gusto e il colore più bianco.

Pratica confezione con il tappino salva spazio e salva gusto garantisce il mantenimento del latte una volta aperto.



UN CONSIGLIO

«Una **tazza** alla sera favorisce il **sonno**»

Riccardo Pozzoli, presidente della Centrale del latte di Vicenza e vicepresidente della Centrale del latte d'Italia, terzo polo italiano del settore che raggruppa quattro marchi del latte (Tappo Rosso a Torino, Tigullio a Rapallo, la Centrale di Vicenza e la Mukki di Firenze), è un imprenditore appassionato che ama il suo lavoro. Il gruppo ha una posizione di leadership in Piemonte, Liguria, Veneto e Toscana ed è particolarmente attivo nello sviluppo di nuovi prodotti. In particolare la Centrale del Latte di Vicenza ha ampliato sensibilmente l'area territoriale di sviluppo e i volumi di produzione nel proprio stabilimento.

Presidente, perchè bere latte?

«Perchè è un alimento completo, sano e naturale. I fermenti lattici regolano l'intestino e, grazie ai minerali, è un alimento ideale per chi pratica sport».

Altre virtù?

«È un prodotto leggero ed è particolarmente indicato sia per la colazione che prima di andare a dormire perché facilita il sonno».

In quali mercati sta orientando lo sviluppo l'azienda?

«In linea con le nuove abitudini alimentari che coinvolgono una quota sempre più crescente della popolazione, la Centrale del Latte di Vicenza ha lanciato sul mercato una linea specifica di bevande vegetali (soia, riso e avena) e un'alternativa vegetale allo yogurt vaccino (yogurt di soia)».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

