

Latte vivo? Sul contributo dei non-umani ai processi di valorizzazione a partire dal caso della vendita al dettaglio di latte crudo tramite distributori

Alvise Mattozzi (Università di Bolzano), Tiziana Piccioni (Università di Padova)

In Italia, il latte appena munto lo si è sempre potuto acquistare presso le fattorie dove viene prodotto, in vendita diretta. Ma tale vendita ha sempre avuto un ruolo marginale e pressoché ininfluenza sui volumi di vendita, nonché sul volume di affari degli allevatori. Tutto ciò è cambiato piuttosto radicalmente nel 2005, quando alcuni allevatori, specialmente del nord-Italia, hanno iniziato a vendere latte crudo, cioè latte non-pastorizzato stabilizzato grazie all'abbattimento della temperatura, tramite distributori posizionati nelle piazze dei paesi o comunque in luoghi facilmente raggiungibili, 24 ore su 24, da possibili consumatori. A seguito della controversia suscitata dalla vendita di un prodotto da alcuni considerato rischioso se non addirittura dannoso, dopo un iniziale successo e rapida diffusione, si è avuta anche una rapida crisi e la sparizione della maggior parte dei distributori, così come anche del bene latte crudo.

L'intervento intende rendere conto del processo di valorizzazione del latte crudo in quanto processo di qualificazione (Callon, Méadel and Rabeharisoa, 2002), mostrando le varie mediazioni apportate dagli allevatori, nonché dagli stessi distributori insieme alle strutture in cui solitamente venivano alloggiati, nonché del latte crudo stesso, da alcuni non a caso definito "vivo", proprio per le sue qualità intrinseche date dalla presenza di batteri "buoni". Tale valorizzazione verrà opposta a quella proposta dalla industria di trasformazione lattiero-casearia, che ha sempre teso a svaloriizzare il latte crudo come materia prima, in quanto provvisto solo di un valore negativo (pericoloso-dannoso) se non immesso nei processi di trasformazione da essa gestiti.