

Arriva a Germignaga un alimento nuovo, anzi antico: il latte d'asina

Pubblicato: Domenica 9 Agosto 2015



C'è qualcosa di nuovo, anzi di antico, tra i rilievi della bella Germignaga, comune su lago Maggiore.

L'abbiamo scoperto durante la tappa del 141 tour Expo del 5 luglio 2015, ed è una produzione recente (ha solo 2 anni) di un latte noto per le sue proprietà fin dall'antichità: il latte d'asina.

Andrea Stridi è proprietario dell'azienda agricola “**Le Asine del Bricco**” che da due anni ha aperto l'attività di allevamento di asine da latte. Andrea ha venti asine ma non è così semplice trarre da loro l'alimento, che è utilizzato anche per prodotti di bellezza: «Le asine fanno il latte solo nel periodo in cui hanno i piccoli» spiega l'agricoltore, che alleva asine di diverse razze: ragusane, amiatine e meticce. «In Lombardia siamo solo in tre ad allevarle – spiega Andrea – Nei giorni scorsi sono venute veterinarie dell'Università di Milano per verificare la bontà degli allevamenti. Analizzano i comportamenti degli animali per capire se sono trattati male e capiscono come stanno»

Un'asina produce una media di un litro di latte al giorno. «Io la mungo di notte perché va separata dal puledro che di giorno resta così con la mamma». Anche per questo è un alimento prezioso, anche economicamente: «Il latte di asina è fondamentale per chi è intollerante alle proteine del latte vaccino. Quello di asina è quello che più si avvicina al latte umano. In passato veniva usato per i neonati. Le statistiche dicono che il 30% dei bambini che nascono con intolleranze sono nel Nord. Sarebbe importante diffondere il latte di asina perché naturale e più adatto di quello in polvere. Noi lo trattiamo e dura 90 giorni dalla mungitura».

Ma il latte di asina non è solo latte: si narra che Cleopatra, regina dell'Antico Egitto, solesse immergersi in latte d'asina per mantenere intatta la sua bellezza, che Poppea, seconda moglie dell'imperatore romano Nerone, lo usasse per mantenere lo splendore della sua pelle e che Paolina Bonaparte, sorella di Napoleone, lo utilizzasse per lo stesso motivo. E per questo, uno degli altri usi che l'azienda agricola ne fa è proprio quello cosmetico: dal sapone alla crema antietà, dal bagno schiuma alla "candela da massaggio". «La cosmetica è prodotta a Laveno Mombello, in un laboratorio di cosmesi naturale. Poi vendiamo i prodotti nei mercati e nelle fiere».

E anche on line: il sito dove informarsi è <http://www.leasinedelbricco.it>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it