

GIORNATA MONDIALE DEL LATTE DIGITAL EDITION, 1° GIUGNO 2020
Quest'anno a Cremona la Giornata Mondiale del Latte si festeggia in digitale!

IN OCCASIONE DEL WORLD MILK DAY 2020 DEBUTTA LA PIATTAFORMA LATTE.NEWS

Dal 2000 il 1° giugno è la data ufficiale del World Milk Day, istituito dall'Organizzazione delle Nazioni Unite e dalla FAO (Food and Agriculture Organization) per celebrare l'alimento che sta alla base della crescita di tutti mammiferi, compreso l'uomo. Quest'anno la Giornata Mondiale del Latte compie 20 anni e, come sempre, La Libera Associazione Agricoltori Cremonesi e La Provincia festeggeranno in grande in stile, con tante novità all'insegna dell'italianità, della collaborazione e del digitale! Il nostro Paese sta affrontando un periodo difficile e, affinché la ripresa avvenga in modo veloce ed efficace è importante che ognuno faccia la propria parte rispettando le norme previste. Quest'anno, per i motivi ben noti, non saranno possibili conferenze, convegni e workshop dal vivo, ma la Giornata del Latte non si ferma, anzi, si trasforma! In una versione completamente nuova e decisamente innovativa, l'evento sarà completamente online e durerà tutto il giorno!

In occasione del 1° giugno debutta Latte.news (www.latte.news): una piattaforma che per il 1° giugno sarà interamente dedicato alla Giornata Mondiale del Latte. Creata dalla collaborazione tra la Libera Associazione Agricoltori Cremonesi insieme e ToBiz.Agency di Milano, latte.news è il luogo virtuale dove tutti si potranno riunire per questa giornata di festa. La piattaforma verrà lanciata proprio il 1° giugno e mira a essere, dopo il 1° giugno, un vero e proprio punto di riferimento per tutto ciò che riguarda il latte. Spiega Filippo Piervittori, direttore generale di ToBiz.Agency, che ha ideato il progetto e ha lavorato in molti ambiti della lotta alle fake news negli ultimi anni: *“Latte.News vuol essere una fonte di notizie a tutto tondo sul mondo del latte, con contenuti scientifici proposti in chiave divulgativa ma autorevoli al fine di dare voce a tutti coloro che operano nella filiera del latte. L'obiettivo che sta alla base di questa piattaforma digitale è quello di sfatare gli assurdi pregiudizi dilaganti a causa delle fake news online. Oltre che essere una piattaforma per celebrare l'importanza del latte, latte.news vorrà essere una sorta di filtro per il controllo del flusso di informazioni in Rete sul tema latte e alla diffusione di uno storytelling positivo e soprattutto veritiero. I contenuti presenti sulla piattaforma saranno, infatti, verificati e certificati da un comitato tecnico-scientifico, favorendo così la divulgazione di informazioni attendibili, costruttive e positive. Nel futuro, se troveremo i giusti finanziamenti, vorremo introdurre anche tecnologie di blockchain per la verifica delle news sul latte che circolano in rete. Abbiamo già realizzato dei test con algoritmi di intelligenza artificiale che hanno dato riscontri molto interessanti. Sistemi di questo genere potranno essere applicati per certificare e verificare l'informazione scientifica, ma anche quella di settori strategici del food, ad esempio, come in questo caso”*.

Alla base di latte.news vi è il desiderio di creare uno storytelling positivo, in cui il latte riceva tutte le attenzioni che merita, sottolineando tutti i suoi pregi e l'importanza di

questo alimento per l'essere umano. Negli ultimi anni in molti sembrano esserselo dimenticato, ma latte è sinonimo di benessere. Si tratta infatti di un alimento insostituibile e naturale che sta alla base di una sana alimentazione. Proprio per questo enti internazionali, come l'ONU e la FAO, hanno deciso di dedicarvi un'intera giornata.

Il latte è la bevanda della crescita per eccellenza, basti pensare al latte materno: primo alimento che nutre il neonato. Ideale per i bambini, ma adatto a tutte le età, il latte è una delle poche bevande completamente naturali che aiuta a mantenere uno stile di vita equilibrato e una sana alimentazione, contribuendo così al corretto mantenimento del nostro fisico. Così come tutti i suoi derivati, il latte è ricco di amminoacidi e calcio in grado di rendere forti le nostre ossa. Per non parlare poi dell'alto contenuto di vitamine A, B e D che rinforzano il nostro sistema immunitario. Alla luce di tutte queste proprietà e delle sue caratteristiche terapeutiche, già note fin dall'antichità, il latte è un vero e proprio toccasana. Addirittura, secondo uno studio condotto dalla Northwestern University, sembra esserci una correlazione tra la presenza di alti livelli di vitamina D nell'organismo e la riduzione del tasso di letalità per Covid-19.

Ulteriore obiettivo di latte.news è di sottolineare l'importanza del latte per il nostro Paese. Se ci fermiamo un attimo a pensare, il latte rappresenta l'Italianità a tutto tondo. È la bevanda per eccellenza della colazione di grandi e piccini, che sia in una tazza per inzupparci il biscotto preferito o all'interno del cappuccino che beviamo al bar accompagnato da un cornetto. Inoltre, il latte è l'alimento alla base dei prodotti gastronomici per cui il nostro Paese è conosciuto in tutto il mondo. Basti pensare al Parmigiano Reggiano e al Grana Padano nei nostri primi piatti, alla mozzarella che mettiamo sulla pizza, per non parlare di burrata e gelato!

Come per tutti i prodotti, anche per latte e latticini il Made in Italy è un indiscutibile valore aggiunto. A maggior ragione nel periodo di ripresa che stiamo affrontando, è fondamentale diffondere e valorizzare in tutti i suoi aspetti la presenza di una filiera completamente italiana. Fin dalla loro produzione, latte e derivati italiani sono controllati in ogni fase di produzione e distribuzione in modo da mantenere l'alta qualità e genuinità del prodotto. Il settore lattiero-caseario italiano è talmente apprezzato all'estero che ben 2,7 dei 15 miliardi di euro del suo valore si riferiscono esclusivamente all'export. La Giornata Mondiale del Latte è sicuramente l'evento giusto per promuovere la genuinità del latte italiano anche fuori dal nostro Paese, aiutando così a far ripartire nel migliore dei modi l'economia rallentata dal Covid-19.

Quando si pensa al latte si pensa subito a infanti e bambini, ma non bisogna dimenticare che il latte è anche la bevanda degli sportivi. Infatti, ha un'efficacia analoga a quella di alcuni integratori specifici per chi pratica un'attività sportiva molto intensa. Oltre a favorire i processi di sintesi delle proteine, il latte aiuta la ricostituzione delle riserve di glicogeno nelle fasi di recupero durante l'allenamento. Particolare importanza hanno anche le sieroproteine che vanno a mantenere la massa muscolare costruita e preservare la massa magra, evitando l'accumulo di grasso. Il calcio, di cui il latte è ricco, è utile non solo per rinforzare le ossa, ma anche per regolare la contrazione muscolare,

essenziale per gli atleti. Da non dimenticare è anche la leucina, un aminoacido a cui si riconosce il ruolo di coadiuvare l'aumento di massa muscolare proprio dopo l'esercizio fisico. A luce di tutte queste proprietà, dopo essersi allenati, al posto di un bevone fatto di proteine in polvere, consigliamo di bere un bel bicchiere di latte fresco!

La piattaforma dedicata al latte sarà un grande contenitore virtuale organizzato con numerosi contenuti di vario tipo: da articoli tecnico-scientifici e video educativi a workshop e iniziative coinvolgenti per bambini e adolescenti. Latte.news verrà lanciata proprio il 1° giugno alle 9:30 di mattina con la presentazione dell'evento digitale della Giornata Mondiale del Latte 2020.

Dalle 9:30 alle 13:00, il progetto "Ripartiamo con la giusta carica: il latte tra salute e benessere": un insieme di video-testimonianze di numerosi esperti. Esponenti di vari settori, dalla medicina e dalla ricerca, all'informazione, all'educazione e allo sport, affronteranno temi di attualità raccontando le grandi potenzialità del latte sia come alimento sia come prodotto italiano. Verranno inoltre affrontate e sfatate tutte le fake news più eclatanti degli ultimi anni.

Alle 16:00 invece, un momento ludico dedicato alla sempre più popolare Latte Art. La campionessa mondiale 2019, l'italiana Manuela Fensore, insegnerà tutti i trucchi per creare delle opere d'arte con il caffè espresso e il latte montato.