

Latte A2: se ne parla tanto ma cosa sappiamo?



Il latte A2: pare sia più digeribile e non comporti intolleranze come il latte A1, quello normalmente commercializzato. Esistono infatti nel latte due tipi di β -caseina: la A1 e la A2. Il processo digestivo del latte con β -caseina A1 e delle varianti derivate da essa porta alla formazione di un peptide con leggere proprietà oppiacee. La formazione di questo peptide non si verifica con la variante A2.

Il **latte A2** (che contiene solo la variante A2 della β -caseina) sembra essere collegato a una **riduzione dei problemi gastroenterici** che il latte vaccino può, in

alcuni casi, provocare.

In **Australia** muove un **giro d'affari di 1.300 milioni** di dollari neozelandesi e in **USA 23,2 milioni di dollari USA**. La **A2 Milk Company** ha conquistato il 12% del mercato australiano. Fonterra ha deciso di creare una joint venture con questa rivale. Negli USA il latte A2 è venduto in un numero di punti vendita fra 3.600 e 5.000. «Gusto di una volta» **dGranarolo**, sul retro della confezione riporta chiaramente che si tratta di latte che contiene unicamente β -caseina A2. Recentemente (dal 18 settembre) anche la Regione Piemonte con la **Centrale del latte di Torino** ha iniziato a commercializzare LAATE sul territorio piemontese: 100.000 litri di latte A2, nelle versioni Parzialmente scremato e Alta qualità.

L'industria di trasformazione è riuscita a creare una nicchia di mercato e solo i prossimi anni ci diranno quanto questa nicchia potrà espandersi; le prime indicazioni ci dicono che il consumatore è disposto a pagare questo latte A2 qualcosa in più rispetto al latte tradizionale. Ecco quindi un potenziale interesse per l'allevatore che potrebbe contrattare, con l'industria interessata, un prezzo maggiore. Si tratterà come sempre di capire quanto economicamente per l'allevatore sia vantaggioso produrre un latte completamente A2.

Come muoversi quindi? Innanzitutto le conoscenze indicano che solo il patrimonio genetico di un animale determina la tipologia di β -caseina: non vi sono possibilità di intervenire con l'alimentazione o altri accorgimenti, **l'unica via per avere un latte A2 è lavorare sulla selezione**. Prima di tutto bisogna conoscere i meccanismi di trasmissione genetica della β -caseina A2. Ogni soggetto è portatore di 2 alleli per ciascun gene, che sono ereditati dalla linea paterna e dalla linea materna.

In base alle combinazioni una bovina può essere omozigote per un allele o per l'altro quando possiede due copie dello stesso allele o eterozigote quando è portatrice di 2 alleli diversi.

Il carattere β -caseina non è dominante, il suo comportamento è simile a quello della κ -caseina. La razza Frisone non è tra quelle che hanno la frequenza più elevata del genotipo A2A2; tuttavia, la frequenza di A2 si attesta attorno al 51% e quindi ci si aspetta, pur in assenza di una selezione specifica, che in un allevamento medio di Frisone si trovino il 25% di soggetti omozigoti A1A1, il 50% di soggetti eterozigoti A1A2 e il restante 25% di soggetti omozigoti A2A2.

Bisogna quindi intraprendere una **specifica azione di selezione che può portare nel tempo, e a costo zero, ad avere una mandria completamente A2A2**.

Alcune considerazioni:

- se voglio produrre latte A2A2 lo posso fare da subito: testo gli animali, individuo e divido le vacche A2A2 oppure mi do di attrezzature che mi separano il latte in più contenitori e posso proporre sul mercato del latte A2A2;
- diverso se voglio una mandria 100% A2A2: in questo caso i tempi possono variare a seconda delle strategie selettive.

Tratto dall'articolo pubblicato sul Supplemento *Stalle da Latte a L'Informatore Agrario* n. 37/2019

Come ottenere vacche produttrici di latte A2

di M. Marusi

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale