

Star Meglio
Salute Alimentazione & Bellezza



SPECIALE ALIMENTAZIONE

E' la freschezza la qualità più importante in uno yogurt. I fermenti lattici devono essere vivi per apportare all'organismo tutti i loro benefici effetti. E per essere certi della freschezza è consigliabile scegliere yogurt prodotti vicino ai luoghi di consumo: meno tempo passa tra lo stabilimento e il frigorifero di casa e più i fermenti saranno vitali, attivi, in grado di agire nel nostro organismo.

Non a caso per uno studio clinico sugli effetti dello yogurt condotto dal Policlinico barese si è deciso di usare lo yogurt De Angelis, prodotto a Bari.

«I nostri camion partono all'alba per rifornirsi di latte a Gravina, alle sette comincia la lavorazione nello stabilimento, alle quindici partono i primi camioncini che consegnano lo yogurt ai negozi» spiega Michael Jemmett, direttore di produzione del De Angelis.

L'esperimento barese che ha utilizzato il De Angelis è stato effettuato dall'immunologo Emilio Jirillo, direttore dell'Istituto di microbiologia medica del Policlinico, con la collaborazione del chirurgo Tommaso Losacco, consistente nell'inserire nella dieta di venti pazienti immunodepressi mezzo chilo di yogurt al giorno.

I risultati? «Senza alimentare false illusioni, possiamo dire che sono stati buoni — dice il professor Jirillo — lo yogurt in tutti gli individui è in grado di indurre la produzione di sostanze ad attività immunitaria come l'interferone gamma da parte delle cellule immunitarie. In questo caso si trattava di individuare la capacità dello yogurt di ripristinare la funzione immunitaria depressa in soggetti con neoplasie del colon, che avevano subito operazioni chirurgiche e chemioterapie che, com'è noto, diminuiscono la resistenza dell'organismo alle ma-

SEMPRE MEGLIO SCEGLIERE YOGURT DEL POSTO LA FRESCHEZZA È GARANZIA DI QUALITÀ



Nel 1964 la cerimonia della posa della prima pietra dello stabilimento "De Angelis". A sinistra Kenneth Jemmett: fu sua l'idea di produrre yogurt

lattie: ebbene lo yogurt ha avuto effetti curativi».

I risultati dello studio furono poi presentati al convegno di Milano Medicina lo scorso anno.

«Lo lessero anche alcuni esperti di un'importante azienda alimentare danese e mandarono qui un loro tecnico per osservare la produzione del nostro yogurt — racconta Jemmett — ma noi non gli abbiamo

certo rivelato i nostri segreti. Anche perché in fondo sono piuttosto semplici: noi non usiamo fermenti biofilizzati o congelati ma soltanto fermenti che compiono tutto il loro ciclo vitale nel loro elemento naturale, il latte, secondo una tecnica tradizionale, ma eseguita con rigore scientifico».

E Michael Jemmett, grazie alla sua specializzazione in microbiologia e alle sue precedenti

esperienze lavorative nei laboratori farmaceutici e scientifici, segue con particolare attenzione e competenza questa importante fase della produzione.

«Ma curiamo il nostro prodotto dalla stalla fino al banco frigo — aggiunge Jemmett — usiamo solo latte prodotto da mucche Jersey, molto più costoso della media ma di qualità superiore. E usiamo i nostri mezzi per raccogliere il latte e distri-

La conferma arriva da un esperimento condotto dall'Istituto di microbiologia del Policlinico. Venti pazienti immunodepressi hanno inserito nella dieta mezzo chilo di yogurt De Angelis diventando più resistenti alle malattie. E pensare che all'inizio lo scambiavano per latte andato a male

buire i vasetti, perché sappiamo quanto sia importante per un prodotto delicato come lo yogurt mantenere la catena del freddo. Del resto abbiamo una lunga tradizione in fatto di prodotti lattieri. Ce ne occupiamo dal 1949 e siamo stati tra i primi in Italia a produrre lo yogurt».

Viviana Siragusa

Gli inizi avventurosi dell'azienda pugliese

Fu un affascinante aviatore inglese a portare la produzione dello yogurt a Bari, in tempi in cui lo yogurt era ignorato non soltanto in Puglia, ma anche nel resto d'Italia. E affascinante doveva esserlo davvero Kenneth Jemmett se, dopo essere arrivato a Bari durante la seconda guerra mondiale, al seguito della Raf, convulse ben presto Giulia De Angelis, figlia dello stimato medico barese Vincenzo, a sposarlo e a seguirlo in Gran Bretagna.

Ma Vincenzo De Angelis non si rassegnò tanto presto alla lontananza della figliola: in famiglia si dice che si sia inventato un'attività alternativa alla professione proprio per convincere i due giovani sposi a tornare in Puglia.

Certo è che era animato da una sincera passione per gli animali e per il latte. «Da piccoli vivevamo tutti in una fattoria che assomigliava a un'arca di Noè: c'erano animali di tutti i generi — racconta Michael Jemmett, ora direttore di produzione dello stabilimento De Angelis — e tutto co-

minciò con una vacca che doveva servire a dare latte a noi bambini: nel 1949 avevamo uno stabilimento di 140 vacche. In quel periodo i miei genitori, Kenneth e Giulia tornarono a Bari».

Lo stabilimento De Angelis produceva latte crudo certificato: una vera rarità per quell'epoca. «Attraverso un particolare procedimento che comprendeva la cura quotidiana della salute e dell'igiene delle vacche, la sterilizzazione delle bottiglie e la mungitura automatica si riusciva ad ottenere un latte batteriologicamente puro senza bisogno di pastorizzarlo — spiega Michael Jemmett — ma naturalmente i costi erano alti».

L'anno della svolta fu il 1954. A Ba-

ri fu costituita la "zona bianca" e tutti i produttori di latte vaccino furono obbligati a conferire il latte alla Centrale, a un prezzo prestabilito, uguale per tutti, notevolmente inferiore a quello praticato dalla De Angelis. «Piuttosto che vendere il latte a quel prezzo preferisco buttarlo nella fogna» pare abbia detto il volitivo De Angelis.

E le cose stavano prendendo una brutta piega, quando intervenne il genero inglese, ormai legato all'azienda e a Bari, con la proposta di produrre lo yogurt, un prodotto sconosciuto allora ai consumatori italiani.

«Si cominciò facendo tutto a mano, con una produzione di 50 chili alla

settimana che veniva regalato per far conoscere il prodotto, che allora la gente scambiava per latte andato a male — racconta Michael Jemmett — noi e la Yomo a Milano fummo i primi in Italia a produrre lo yogurt, ed in entrambi i casi fu uno straniero ad avere l'idea».

Oggi la De Angelis produce 4 milioni e mezzo di vasetti di yogurt all'anno, che distribuisce nelle provincie di Bari e di Taranto, ha 35 dipendenti e una rete di agenti di vendita, un fatturato di 14 miliardi e mezzo e prevede di chiudere il bilancio di quest'anno in pareggio.

«Il 1994 non è stato un anno facile per noi come per molte altre aziende — dice Michael Jemmett — ma non abbiamo voluto farci coinvolgere in guerre del prezzo. Noi preferiamo che i consumatori ci scelgano per la qualità del nostro prodotto». L'azienda naturalmente è rimasta di proprietà della famiglia: Giulia De Angelis è presidente e Kenneth junior comincia ad affiancare il padre Michael nella parte commerciale. (V. Sir.)