

## PRODOTTI DAL MONDO

# Il latte arabo sarà distribuito in tutto il Paese

**L**LATTE Arabo arriva in tutta Italia. Visto il successo di questo prodotto tradizionale, la Abit (cooperativa del gruppo marchigiano Cooperlat) ha deciso di aumentarne la diffusione. Se oggi dalla ditta escono 500 mila bottiglie l'anno, presto raddoppierà.

La decisione di produrre questo alimento è nata in Piemonte, anche per la presenza di una vasta comunità maghrebina. «Nel 2003 sono stati gli stessi dipendenti, a far capire all'azienda l'interesse per questo prodotto», spiegano i responsabili della Abit.

Ora il latte arabo si sta affermando anche tra i

consumatori italiani. È un latte fermentato dal gusto molto simile allo yogurt e viene utilizzato sia come dissertante sia come ingrediente per la preparazione di salse per insalate, verdure in genere, pietanze di carne e di pesce. Parzialmente scremato, acidificato, vi vengono aggiunti ceppi batterici e viene fatto fermentare. Poi è imbottigliato nello stabilimento della Abit di Grugliasco, in Provincia di



Torino, l'unica azienda italiana a fare questo tipo di produzione. La confezione con cui viene commercializzato in tutta Italia presenta la descrizione del prodotto in arabo.