

COSÌ NACQUE LO YOGURT

Ciao a tutti!! Siamo due amici di vecchia data: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Vogliamo raccontarvi la storia di come, grazie ad un incontro casuale, abbiamo cambiato l'alimentazione di tutto il mondo.

Il nostro primo incontro si perde nella notte dei tempi. Questo non significa che siamo ultracentenari, ma solo che possiamo generare un enorme numero di figli tutti uguali a noi stessi, quindi è come se non morissimo mai.

Vi chiedete perché non ci avete mai visto, visto che siamo così diffusi e numerosi. Beh, in realtà ci incontriamo quasi tutti i giorni, soprattutto a colazione e a merenda, ma voi umani non ci potete vedere, a meno che non abbiate sempre a portata di mano un buon microscopio che vi permetta di osservare noi batteri.

Calma! Calma! Dove scappate tutti?? Siamo batteri sì, ma di quelli buoni! Questi pregiudizi da parte vostra per noi poveri procarioti sono proprio ingiusti!!

Ecco bravi...tornate tutti a sedervi. Ed ora continuiamo il nostro racconto...

Ci siamo conosciuti in un secchio di latte appena munto e dimenticato in una stalla dispersa nella regione del Caucaso, secoli e secoli fa. O forse erano millenni? Mah, chissà...

Nel latte cercavamo nutrimento: il lattosio. È uno zucchero che trasformiamo in energia grazie alla fermentazione, un processo metabolico che avviene in assenza di ossigeno.

In quei giorni di convivenza ci siamo accorti di crescere molto meglio rispetto a quando eravamo separati gli uni dagli altri. Questo perché l'uno produce molecole di cui l'altro necessita ma ha difficoltà a costruire, e viceversa.

Nel frattempo abbiamo combinato un bel guaio: abbiamo fatto andare a male il latte! Tutta colpa dell'acido lattico, il principale prodotto di scarto della fermentazione. Il povero contadino, venuto a prendere il secchio di latte, ha osservato perplesso il nostro pasticcio e ha esclamato: "Joggurt??", che in turco vuol dire "Latte denso??" . L'ha assaggiato e l'ha trovato un po' amaro, ma tutto sommato buono.

Nei giorni seguenti abbiamo sempre trovato un secchio di latte dimenticato appositamente dal contadino, che voleva verificare se l'addensamento del latte fosse stato casuale. Così non è stato, perché noi continuavamo a "produrre" lo joggurt, sempre gradito dal fattore. E noi che pensavamo di aver combinato un guaio... Col tempo lo joggurt, oggi chiamato yogurt, è stato apprezzato e diffuso in tutto il mondo. Voi uomini avete trovato il modo di sfruttare industrialmente la nostra idea e avete scoperto come addolcire lo yogurt aggiungendovi frutta, vaniglia e altri ingredienti. Oggi sapete che se ci fate fermentare direttamente nei vasetti lo yogurt diventa compatto, e che se invece ci mettete in un apparecchio grande e capiente (il fermentatore), lo yogurt diventa cremoso.

Siamo rimasti gli anonimi inventori dello yogurt finché Mechnikov, un microbiologo russo, è riuscito a scoprire uno di noi due, *Lactobacillus bulgaricus*, con il suo microscopio.

È così che abbiamo inventato lo yogurt e di mestiere ora facciamo i biotecnologi alimentari a tempo pieno, anche nella produzione di alcuni formaggi, come il Quattrovolto e il Taleggio.

Questa è la nostra storia...pensate a noi la prossima volta che aprirete un vasetto di yogurt.

