

ALL'EXPO VENERDI' 29 MAGGIO 2015 ALLEVATORI ABRUZZESI PER "LA GIORNATA DEL VERO LATTE ITALIANO"

TRA FALSO E VERO MADE IN ITALY A MILANO ANCHE I FORMAGGI D'ABRUZZO

Ci sarà anche una delegazione di allevatori abruzzesi alla Giornata del vero latte italiano promossa da Coldiretti all'interno dell'Expo di Milano venerdì 29 maggio a partire dalle ore 10.00. Una giornata per salvare il latte made in Italy dedicata alla qualità dei formaggi tipici italiani troppo spesso "contraffatti" e imitati a danno degli allevatori e dell'economia nazionale. Tra questi, il parmigiano, l'asiago, il provolone ma anche le produzioni tipiche abruzzesi quali la scamorza, la giuncata, la caciotta frentana e vari tipi di pecorino. In occasione della giornata del latte italiano, il vero e il finto si sfideranno infatti in un inedito "cheese test" con qualificati giudici come lo chef stellato Davide Oldani e le casalinghe di Voghera: un singolare duello con l'obiettivo di educare soprattutto i numerosi visitatori stranieri che faranno visita all'esposizione universale di Milano. L'appuntamento è alle 10.00 davanti al padiglione della Coldiretti all'inizio del cardo Sud.

"Un modo diverso per denunciare la "perdita di identità" subita dal mondo zootecnico italiano e che non risparmia quello abruzzese, privando il nostro territorio delle proprie specificità casearie - dice Alberto Bertinelli, direttore Coldiretti Abruzzo - anche i formaggi abruzzesi confermano di essere a rischio plagio, a danno degli ignari consumatori e degli allevatori onesti di un settore che potrebbe diventare il patrimonio su cui costruire una ripresa economica sostenibile e duratura, non solo in Abruzzo ma in Italia".

Un settore - la zootecnia da latte - che in regione conta 600 allevamenti bovini ad indirizzo lattiero-caseario, 15mila capi adulti e quasi 800mila quintali di produzione (contro 1.400.000 quintali di latte equivalente importati dall'estero) per un comparto latte che sviluppa oltre 37 milioni di euro ma rischia di estinguersi velocemente se non si punta ad una filiera realmente regionale.

"La mancanza dell'etichettatura di origine sul latte UHT e sul prodotto caseario acuisce il fenomeno di progressiva diminuzione delle stalle che ha colpito l'Abruzzo facendo perdere in dieci anni oltre il 30% dei capi bovini da latte e da carne - aggiunge Bertinelli - l'indicazione dell'origine e del luogo di mungitura è infatti l'elemento indispensabile per tutelare la provenienza della materia prima abruzzese contro falsari e mistificatori".

Alla giornata del latte italiano, nella terrazza del Padiglione Coldiretti in Expo a Milano, in cui verrà siglata la prima operazione di finanza agricola realizzata per fermare lo scippo dei marchi Made in Italy, parteciperanno il Ministero delle Politiche Agricole Maurizio Martina, il Presidente nazionale della Coldiretti Roberto Moncalvo, il Presidente della Granarolo Gianpiero Calzolari, l'Assessore all'agricoltura Lombardia Gianni Fava, il presidente della Coldiretti Lombardia Ettore Prandini e l'Amministratore Unico dell'Isa Enrico Corali. **Per l'Abruzzo, il direttore regionale Coldiretti Alberto Bertinelli, i direttori provinciali Gabriel Battistelli di Chieti e Massimiliano Volpone di L'Aquila e Teramo, oltre al presidente dell'Aprozoo David Falcinelli.**

Sarà diffuso lo studio sui primati del latte e dei formaggi Made in Italy e sulle sfide che devono affrontare in Italia ed all'estero.

L'intera giornata del 29 maggio sarà dedicata dalla Coldiretti al latte italiano e ai grandi formaggi con informazioni, dimostrazioni pratiche, assaggi, prove di abilità, laboratori, fattorie didattiche con la partecipazione di intere scolaresche che potranno incontrare allevatori, casari, nutrizionisti, e rappresentanti delle Istituzioni. L'area del Cardo sud sarà animata inoltre da degustazioni guidate di latte e formaggi, laboratori per imparare a fare il gelato, il burro, la mozzarella, i tomini e consigli per gli acquisti ma anche spettacoli e giochi per i più piccoli.