

COLDIRETTI ABRUZZO, CENTO ALLEVATORI CONTRO FORMAGGIO SENZA LATTE

ANCHE LA ZOOTECNICA REGIONALE SFIDA BRUXELLES PER IL LATTE IN POLVERE

Sono un centinaio gli allevatori abruzzesi che sono partiti questa mattina per manifestare in piazza Montecitorio a Roma a difesa del Made in Italy e impedire il via libera in Italia al formaggio e allo yogurt senza latte, imposto dall'Unione Europea, che danneggia e inganna i consumatori, mette a rischio un patrimonio gastronomico custodito da generazioni, con effetti sul piano economico, occupazionale ed ambientale. Con loro, il direttore regionale di Coldiretti Abruzzo Alberto Bertinelli, i direttori provinciali Massimiliano Volpone e Gabriel Battistelli oltre al presidente dell'Associazione produttori zootecnici David Falcinelli preoccupati per il futuro del pecorino e della vera scamorza abruzzese, frutto di oltre 300mila pecore e 11mila bovine che pascolano in Abruzzo.

Davanti a Montecitorio i maestri casari provenienti da tutta Italia hanno acceso la caldaia per mostrare a cittadini e parlamentari come si produce il vero formaggio Made in Italy, sfidando l'imposizione di Bruxelles. Intorno a loro amministratori, cittadini e allevatori con striscioni sui quali si legge "Oggi mandano in polvere il latte, domani il Paese", "No a formaggi e yogurt senza latte, difendiamo il Made in Italy" e "Mamme, attente alle schifezze".

Sotto accusa l'asse franco tedesco che condiziona le politiche europee come si legge su un cartello "Frau Merkel - No all'anschluss del Made in Italy". Non è un caso che i principali produttori ed esportatori europei di latte in polvere siano Germania e Francia, dicono gli allevatori della Coldiretti.

Ma i cartelli denunciano - sottolinea la Coldiretti - anche "Dai regolamenti comunitari alibi per industriali nemici del Made in Italy" e "Gli industriali che vogliono fare il formaggio senza latte sono gli stessi che sottopagano il latte italiano", per ricordare che la lettera di diffida inviata all'Italia dalla Commissione Europea è stata purtroppo sollecitata dall'associazione italiana delle Industrie lattiero casearie, non a caso accusata in un altro striscione di "alto tradimento".

A ricordare qual è la posta in gioco, la Coldiretti ha allestito per l'occasione una maxi esposizione delle eccellenze lattiero-casearie italiane, con i prodotti più noti, e curiosi, ma ci sono anche sacchi interi di polvere di latte che rischiano di contaminare queste specialità. Gli allevatori della Coldiretti hanno anche portato in piazza i principali trucchi che mettono a rischio il loro lavoro e la qualità dei prodotti acquistati dai consumatori, dalla stessa polvere di latte, che l'Italia ha vietato oltre quarant'anni fa e che Ue e industriali vorrebbero riportare sulle nostre tavole, alle cagliate, importate per fare finte mozzarelle Made in Italy, fino alle caseine e agli altri semilavorati industriali provenienti dall'estero che entrano in Italia per preparare formaggi poi rivenduti come tricolori.

Con i manifestanti c'è il presidente nazionale della Coldiretti Roberto Moncalvo che, insieme ai rappresentanti della principali associazioni dei consumatori, accoglie i cittadini, i parlamentari dei diversi schieramenti e i rappresentanti delle Istituzioni che intendono sostenere la battaglia per il Made in Italy con una apposita sollecitazione al Parlamento per la difesa della qualità del sistema lattiero caseario italiano. "Gli allevatori abruzzesi dicono no alla possibilità di utilizzare latte in polvere nella produzione dei formaggi - commenta Alberto Bertinelli, direttore di Coldiretti Abruzzo - coloro che chiedono all'Europa di produrre pecorino con la polvere sono gli stessi che sottopagano gli allevatori che conferiscono la materia prima. Siamo di fronte ad una manovra che penalizza allevatori, consumatori e made in Italy agroalimentare".