

Made in Brianza il miglior yogurt «Casati» vince premio nazionale

L'azienda di Olgiate trionfa nella competizione alla **Fiera di Cremona**

di DANIELE DE SALVO

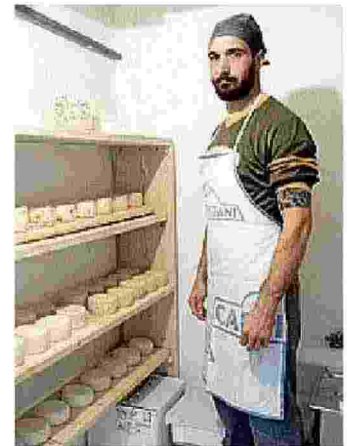
- OLGIATE MOLGORA -

IL MIGLIOR yogurt artigianale d'Italia è made in Brianza. Lo producono all'azienda agricola «Casati» di Pianezzo di Olgiate Molgora, nel cuore del Parco regionale della Valle del Curone e di Montevicchia, gestita dai titolari Mario, 54 anni, e i due nipoti Daniele di 36 e Riccardo di 28, laureato quest'ultimo in allevamento e benessere animali. Lo hanno decretato

TITOLARI

«Siamo orgogliosi di questo riconoscimento e andiamo avanti con il duro lavoro»

i 17 giurati del sesto concorso nazionale «Agri yogurt» svoltosi in concomitanza della Fiera zootecnica di Cremona e riservato ai titolari di aziende agricole, caseifici sociali e produttori italiani. All'iniziativa hanno partecipato una cinquantina di concorrenti di 32 province e 16 regioni diverse, 38 specializzati in yogurt dal latte vaccino, 12 da latte di capra. I commissari ne hanno promossi a pieni voti 17 per quanto riguarda gli yogurt vaccini e 6 per quelli caprini, ma alla fine su tutti l'hanno spuntata gli imprenditori olgiatei. «Siamo orgogliosi di questo riconoscimento - commentano i vincitori -. Continueremo ad im-



LAVORAZIONE Nell'azienda di Olgiate Molgora Mario Casati e i nipoti Daniele e Riccardo si occupano dei vari passaggi della produzione degli yogurt che sono stati riconosciuti tra i migliori tra tutti quelli prodotti

pegnarci al massimo per offrire ai nostri clienti sempre il meglio». I neocampioni, con cui collaborano in tutto oltre una dozzina di persone, compresi i familiari, possiedono circa 170 capi di bestiame tra quelli da mungitura, vitelli e tori. Prima erano tutti di razza frisona, adesso ci sono anche incroci norvegesi, per limitare la consanguineità e aumentarne la resistenza in modo da limitare al massimo la necessità di farmaci. Complessivamente gli animali producono 20 quintali di latte al giorno, 2mila litri, mediamente trenta ciascuno, ma qualche mucca sino a 55. La maggior parte vengono destinati all'industria, il re-

sto viene venduto direttamente sul posto e utilizzato per preparare prodotti caseari freschi e artigianali, tra i quali anche lo yogurt migliore d'Italia.

IL PERIODO non è dei migliori, non solo per la congiuntura economica negativa, ma anche per l'eliminazione delle quote latte e il lavoro di certo non è dei più semplici: «Non esistono sabati, domeniche, né Natale né le feste comandate. Ma la nostra attività ci regala anche molta soddisfazione e consente a noi e alle nostre famiglie di vivere». La qualità quindi paga ancora. «I settori agricolo e zootecnico sono in difficol-

tà e pagano una qualità e sicurezza alimentare che non viene riconosciuta come dovrebbe, ma non si può certo dire che gli operatori della filiera si siano arresi - spiega Antonio Piva, presidente di «CremonaFiere» -. Siamo i più bravi produttori al mondo, ma bisogna che tutti i consumatori lo comprendano». Ma l'azienda agricola «Casati» non è l'unica eccellenza leccese. Al terzo posto dei migliori produttori di yogurt, dietro ai titolari de le «Gocce di memoria La Taiada» di Berbenno in provincia di Sondrio, si sono piazzati i produttori di «Leccolatte» di Galbiate.

