

Gianni Fava: "Le aziende agricole fino a quando resisteranno?"

«Leggo nel mercato del latte un pizzico di ottimismo, con una ripresa dalle analisi di Clal entro il primo semestre 2016. Ma la domanda che mi turba è sapere quante saranno le aziende che resisteranno fino ad allora? Perché con il latte a 34 centesimi al litro e con il sistema delle Dop che non sta dando le giuste remunerazioni, ma solo dei costi di produzioni più alti, la zootecnia padana corre dei forti rischi». Lo ha detto l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, **Gianni Fava**, intervenendo alla 70ª Fiera del Bovino da latte di Cremona alla **presentazione di Tesco**, nuovo servizio di Clal.it rivolto agli allevatori sui mercati delle materie prime e il trade dei bovini. «Il confronto con i produttori olandesi e americani ha messo in luce alcune similitudini sui costi di produzione, ma un diverso scenario di competitività - ha proseguito Fava - La situazione è molto pericolosa per le stalle lombarde e padane, perché, se non ci saranno investimenti forti immediati e non i pannicelli caldi che altro non sono quei 25 milioni di euro che l'Ue ha dato come elemosina all'Italia, le disdette di stalle a fine anno saranno molte». Negativo il giudizio di Fava non solo sull'operato del governo in vista di «una prevedibile, ma insufficiente operazione di acquisto di forme di 90-100.000 Grana Padano e Parmigiano-Reggiano per gli indigenti», posizione condivisa anche dal presidente nazionale di Confagricoltura, **Mario Guidi**, ma anche sull'Unione europea. «La Politica agricola comune è fallita, perché ha applicato per 30 anni un sistema delle quote che avrebbe dovuto stabilizzare il mercato del latte e così non è stato - ha specificato Fava - E anche oggi, con l'attuale Pac, si sono obbligati i beneficiari dei Programmi di sviluppo rurale a togliere risorse dall'agricoltura, per dirottare le misure sul versante agroambientale. Il tutto con il peso di una burocrazia europea che ha notevoli costi».

Tra i premiati anche lo yogurt di Fenilazzo di Cavaliere A. (BS), è l'azienda del presidente di Copagri Premiato lo yogurt più buono d'Italia

È di Lecco il miglior Agri Yogurt nazionale premiato a Cremona in occasione delle Fiere Zootecniche Internazionali.

Al secondo posto si è piazzato un yogurt prodotto da un'azienda agricola di Sondrio, mentre l'ultimo gradino del podio è stato conquistato da un prodotto ancora di Lecco.

Nella categoria degli yogurt da latte di capra, il primo premio se lo è aggiudicato un'azienda di Terni, il secondo una di Cagliari, e il terzo una di Modena.

In occasione delle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, in collaborazione con **Bevillatte**, agenzia di servizi per l'agricoltura, **FDstore** e



l'Accademia Italiana del Latte, si è svolta la sesta edizione del concorso nazionale **Agri Yogurt**, riservato ad Aziende Agricole, Caseifici Sociali e Produttori Artigianali. Al Concorso hanno partecipato complessivamente 50 aziende provenienti da 32 diverse Province e 16 Regioni d'Italia. In particolare sono stati giudicati 38 campioni di yogurt da latte vaccino e 12 di capra. La commissione d'assaggio, composta da 17 giudici, ha selezionato con la qualifica di "ottimo" 17 yogurt vaccini e 6 caprini.

Di seguito la classifica dei prodotti giudicati "ottimi"

LATTE VACCINO: 1 Casati Mario, Daniele e Riccardo soc. ag. (LC). 2 Gocce di Memoria latte az. agr. La Taiata (SO). 3 Leccolatte scari (LC). 4 Così Manuel Fattoria Antica Rendena (TN). 4 **Lanzani Giuseppe (BG)**, 6 Vitali Ottavio (BS). 7 Plevetta di Fellegara soc. agr. (PC). 8 Az. agr. Zipo di Pozzi Marco (MI). 8 La Campagnola di Destrotti (VR). 10 Caseificio Deidda di Marco Deidda (CA). 11 Angolo di Paradiso di Di Mulo (FM). 12 Oggero Gianpiero (TO). 13 **Fenilazzo di Cavaliere A. (BS)**, 14 Affinito Anna (PZ). 15 Domenicantonio Gaspare (TE). 16 Ferrari Gino e Riccardo (CO). 17 Casalicchio az. Agr. D'Avanti (CB). 18 Fucci Giacomo (RA).

LATTE CAPRINO: 1 Fattoria il 2° altopiano di La Barbara (TR). 2 Arget le fattorie Renova soc. agr. (CA). 3 Le Capre della Selva Romanesca (MO). 4 **C.na Aurelia di Colzani Gabriele (BG)**. 5 Mont Blanc soc. agr. di Zerga Edy (AO). 6 Cipolat Padel Massimo (PN)



Un caseificio in un metro quadro

Un caseificio a portata di tasche, piccolo, compatto, capace di riprodurre tutte le fasi della lavorazione del latte, utilizzando anche minime quantità e creando fino a otto diversi tipi di formaggi: è **Cheesemaster**, il più piccolo caseificio al mondo: è alto 103 cm ed occupa un metro quadrato di spazio. Pensatolo per quei produttori che vogliono tutelare e promuovere metodi di agricoltura, allevamento, trasformazione e produzione casearia rispettose di natura e ambiente. **Cheesemaster** consente di sviluppare il consumo locale di prodotti freschi, preparati nelle piccole aziende. Presentato nell'ambito di **ExpoCasearia**, la rassegna dedicata alle nuove tecnologie per la produzione e la distribuzione del latte, **Cheesemaster** ha riscosso grande interesse da parte del pubblico, soprattutto i più giovani, che volentieri si sono prestati per "testare" in prima persona l'efficienza di questa macchina. Ad **ExpoCasearia** è emerso come in Italia, fra aziende agricole, ristoranti e agriturismi, i mini caseifici sono ormai più di 3500. Non solo, alcune produzioni d'eccellenza e di nicchia, registra **ExpoCasearia**, vengono tenute in vita proprio grazie ai mini caseifici delle aziende agricole, che sempre più spesso guardano anche a selezionati mercati esteri. I mini caseifici s' inseriscono in una fetta di mercato che va dalla vendita diretta a privati alla distribuzione a negozi di prodotti tipici, store di prodotti di alta qualità, formaggerie e ristorazione, con le trasformazioni casearie delle aziende agricole ormai al di là degli storici formaggi stagionati, con inserimento nei comparti dei formaggi freschi, erborinati, muffettati, in quelli dello yogurt, del latte alimentare, anche pastorizzato, fino al gelato.