

Contro il rischio polveri Renzi "adotta" il formaggio italiano

Contro il diktat europeo che vorrebbe il via libera all'utilizzo delle polveri il Presidente del Consiglio Matteo Renzi "adotta" i formaggi italiani. A conclusione della Giornata dell'Agricoltura italiana ad Expo, con la partecipazione di decine di migliaia di agricoltori provenienti da tutte le regioni guidati dal Presidente nazionale Roberto Moncalvo, il Premier italiano ha simbolicamente adottato le specialità casearie tricolori, portate sul palco da due giovanissime allevatrici. Un gesto importante e significativo soprattutto in vista della scadenza del 29 settembre prossimo, termine entro il quale l'Italia dovrà rispondere alla lettera di diffida con la quale la Commissione europea ha imposto all'Italia di porre fine al divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari previsto storicamente dalla legge nazionale.

A far siglare il patto "salva formaggio italiano" sono state insieme al presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo due giovani sorelle allevatrici. Sara e Giulia Livoni hanno appena 26 e 20 anni allevano bovini di razza Pezzata Rossa della Coldiretti di Merlana, un piccolo borgo in comune di Trivignano Udinese in provincia di Udine. Dopo aver fatto il loro ingresso da giovanissime nell'azienda di famiglia, le due sorelle hanno garantito il consolidamento aziendale con la creazione di filiere agroalimentari 100% friulane.

Il latte delle loro vacche di pezzata Rossa viene lavorato nella Latteria (caseificio) di Venzone (comune friulano in provincia di Udine, monumento nazionale dal 1965) per conto del Consorzio Agrario, dove vengono prodotti i tradizionali formaggi Latteria di Venzone e Montasio, cui si aggiungono delle vere e proprie particolarità, come i Sot la Trape di Refosco o di Verduzzo, formaggi affinati nella vinaccia ed invecchiati oltre diciotto mesi ed il Vencionut, con aromi erbacei per l'aggiunta di petali di fiori di calendula, formaggi a pasta molle, stracchino, mozzarella e anche un buonissimo gelato.

Il via libera alla polvere di latte rischia purtroppo di far sparire 487 formaggi tradizionali censiti dalle Regioni italiane ottenuti secondo metodi mantenuti inalterati nel tempo da generazioni. Secondo la Coldiretti si tratta di un inganno per i consumatori che mette a rischio un patrimonio gastronomico custodito da generazioni, con effetti sul piano economico, occupazionale ed ambientale. Con un chilo di polvere di latte, che costa sul mercato internazionale 2 euro è possibile produrre 10 litri di latte, 15 mozzarelle o 64 vasetti confezioni di yogurt e tutto con lo stesso identico sapore perché viene a mancare quella distintività che viene solo dal latte fresco dei diversi territori.

E' in corso un pericoloso braccio di ferro che potrebbe portare alla chiusura delle stalle, alla perdita di posti di lavoro, all'omologazione e all'appiattimento qualitativo della produzione nazionale dopo la lettera di diffida inviata all'Italia dalla Commissione Europea. Si vuole porre fine - precisa la Coldiretti - al divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere per la fabbricazione di

garantito per oltre 40 anni l'alta qualità della produzione casearia nazionale. Il superamento di questa norma provocherebbe l'abbassamento della qualità, l'omologazione dei sapori, un maggior rischio di frodi e la perdita di quella distintività che solo il latte fresco con le sue proprietà organolettiche e nutrizionali assicura ai formaggi, yogurt e latticini Made in Italy.

La polvere di latte è un prodotto "morto", privo di proprietà organolettiche, che può arrivare da qualsiasi parte del mondo dove i maggiori produttori sono Nuova Zelanda e Stati Uniti mentre in Europa i leader sono Francia e Germania. La disidratazione consente di concentrare i costituenti del latte rendendoli conservabili a temperatura ambiente per oltre un anno e la tecnologia di produzione prevede che il latte, dopo essere stato corretto del suo contenuto di grassi, venga trattato termicamente con una perdita di valore biologico delle proteine del latte che può essere anche rilevante.

"L'Italia, grazie alla tutela della legge nazionale, ha conquistato un primato internazionale nella qualità e nella varietà della produzione di formaggi con ben 487 diversi tipi censiti a livello territoriale che lo scellerato comportamento delle lobby industriali rischia ora di far crollare", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. "Una azione - conclude Moncalvo - che apre le porte alle frodi, danneggia i consumatori italiani con l'offerta di prodotti di basso standard qualitativo con pesanti effetti sul piano economico, occupazionale e ambientale in un momento in cui l'Italia deve puntare sulle sue distintività per tornare a crescere".