

Il Velino presenta, in esclusiva per gli abbonati, le notizie via via che vengono inserite.

ECO - Itala: far conoscere all'estero la qualità del latte italiano



Roma, 27 maggio (Velino) - "C'è sempre una mucca che si chiama Itala nelle stalle italiane". Scherza così Ernesto Folli, presidente di Unalat, l'Unione nazionale fra le associazioni dei produttori di latte bovino, sul nome scelto per il marchio collettivo di qualità a cui hanno aderito sette dei 40 produttori di latte che fanno parte dell'associazione. "Un marchio nato per garantire la qualità e per permettere al consumatore di fare una scelta consapevole al momento dell'acquisto", ha spiegato al VELINO Folli. Si tratta di prodotti, quelli venduti sotto il marchio Itala, che fanno parte di un progetto di tracciabilità che coinvolge tutti i passaggi della filiera. "Cento per cento latte italiano di qualità. Uno strumento per rendere più competitivo il settore lattiero-caseario italiano che a causa dei costi di produzione non è competitivo a livello internazionale ma che ha molta qualità da vendere". Un'iniziativa finanziata dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e alla quale aderisce anche Buonitalia spa.

"Il nostro obiettivo è quello di partecipare fin dall'origine alla produzione di un marchio che abbia dei valori apprezzabili e facilmente comunicabili anche dai consumatori internazionali", ha spiegato al VELINO Emilio Piazza, presidente di Buonitalia. Lo sforzo che va fatto, secondo Piazza, è quello di saper vendere all'estero i prodotti made in Italy. "Noi italiani siamo già bravi a produrre eccellenza nel campo dell'agroalimentare, ora dobbiamo essere in grado di rendere riconoscibile all'estero la qualità dei nostri prodotti e conquistare i mercati internazionali", ha concluso. Un marchio che secondo Carlo Cannella, presidente dell'Inran, l'Istituto nazionale di ricerca della nutrizione e dell'alimentazione, fa bene non solo all'economia e all'immagine del comparto: "Se beviamo il latte italiano ci sentiamo più sicuri e siamo portati a berne di più", ha spiegato infatti al VELINO. "E attraverso il latte che viene dai territori che circondano i centri urbani dove viviamo, impariamo anche a riconoscere i sapori e i profumi legati al territorio". Un po' come funziona per il vino, che racchiude i sapori delle erbe e dei fiori presenti nel territorio di produzione. "Ancora di più – ha insistito Cannella – perché bere latte di cui sappiamo l'esatta provenienza permette di assaporare un prodotto che viene dalle campagne che ci circondano. Quello che un tempo era chiamata la dieta del contadino", ha concluso.

(esp) 27 maggio 2008 14:43