

VareseNews

Lo “zola” vero è anche made in Varese

Pubblicato: Mercoledì 1 Ottobre 2003

La Cooperativa Prealpina compie 70 anni. Un traguardo importante per un gruppo che specchia con caparbietà un'espressione non minoritaria della nostra economia locale e la cui vicenda societaria è a tutt'oggi un modello di resistenza intelligente alla colonizzazione delle multinazionali.

Cinquanta allevamenti del Varesotto sono riuniti sotto questo marchio, il miglior latte della provincia.

Un traguardo festeggiato oggi, 1 ottobre, a Villa Recalcati con una seconda presentazione ufficiale della nuova frontiera della Prealpina: il gorgonzola dop, denominazione d'origine protetta, il formaggio interamente prodotto da latte varesino. «Un'opportunità nata dal lavoro delle istituzioni – precisa il presidente Fabio Binelli – che hanno insistito a lungo perché si potesse dare certificazioni di qualità ai nostri prodotti locali».

Il formaggio, fino ad ora venduto localmente in piccoli esercizi, sarà a breve messo a disposizione dei clienti delle grandi catene di distribuzione: Iper e Tigros saranno le prime:

«Ci auguriamo» – prosegue Carlo Crosti, direttore commerciale di Prealpina, «che la domanda di questo prodotto sia così forte sul nostro territorio che anche Esselunga presto lo prenda in considerazione».

Un successo, comunque, per la nostra agricoltura; altro segnale di come lungo le più diverse direttrici la nostra Provincia stia mettendo a frutto politiche intelligenti di valorizzazione del territorio che altrove – si legga Gallarate e Busto – ha visto, proprio nel settore alimentare, l'assalto vincente di colossi come la Parmalat.

«Occorre tuttavia una diretta partecipazione di tutti cittadini, di tutta la comunità», ha auspicato l'assessore provinciale all'agricoltura Specchiarelli; «bisogna ricordare che la sopravvivenza e la crescita di questa come di tante altre imprese locali dipende dalle scelte minute del consumatore. E poi, come non sottolineare che la nostra è una delle poche province a non essere stata toccata dalla Bse, il morbo della mucca pazza. Il nostro latte e le nostre carni sono completamente sicure».

E al consumatore è assicurato che il gorgonzola dop non farà pesare lo scotto di essere prodotto di qualità: «Si inserisce nella fascia medio alta. Non è certo un formaggio “da prezzo”, ma avrà un costo sicuramente inferiore rispetto a tanti altri tipi di gorgonzola».

Il formaggio peraltro è solo il primo di una serie di prodotti locali che aspirano allo status dop: è alle viste la certificazione per la formaggella del luinese, che ha già passato il primo esame regionale. Ma nel tempo dovrebbero essere dop anche il miele varesino, le azalee, gli asparagi di Cantello e il vino di Angera. Nell'attesa di vedere il made in Varese riempire i mercati, anche fuori dalla nostra provincia, domenica nel corso del mercato Bosino di Varese, assaggi di gorgonzola dop per tutti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it