

Prealpina Latte: baluardo del nostro settore primario

Pubblicato: Sabato 11 Settembre 2004

Dopo una cena sarda e in attesa di quella dedicata ai sapori della Sicilia, la festa di VareseNews ha ritagliato uno spazio nobile dedicato ai prodotti della nostra terra. Merito della Cooperativa Prealpina Latte, l'azienda che raggruppa gli allevatori della provincia varesina e che rappresenta l'ultimo baluardo a difesa delle produzioni nostrane nel settore lattiero-caseario.

A presentare la Prealpina Latte sono stati il presidente Fabio Binelli e l'amministratore delegato Carlo Crosti, imbeccati dalla verve del direttore di Radionews Gabriele Punzo. «L'impegno quotidiano della nostra azienda – ha spiegato Binelli – è indirizzato a mantenere vitale questo ramo economico, che è legato senza dubbio al nostro territorio. Proprio grazie a questo profondo legame sono ben un migliaio i negozi ed i punti vendita che hanno scelto di distribuire i nostri prodotti: un successo che ci ha spinto a realizzare una serie di altri prodotti legati al marchio "Latte Varese". Il più importante è il gorgonzola, un formaggio che, grazie ad un adeguamento del disciplinare, può essere prodotto anche nella nostra provincia».

Punzo ha quindi rivolto al dottor Crosti una  domanda molto meno scontata di quanto si possa credere: «È così difficile vendere il latte al giorno d'oggi?». La risposta ha messo in luce gli aspetti di quella che per il Latte Varese è stata una vera e propria "battaglia per la sopravvivenza". «Vendere il latte è difficile, soprattutto quando aziende come la nostra sono attaccate da una concorrenza sleale. Nel '97 Prealpina Latte ha subito una vera e propria aggressione da parte di Parmalat, ben decisa ad entrare nel mercato provinciale e a spazzare via ogni rivale. A distanza di qualche anno posso sottolineare con grande orgoglio che il Latte Varese è stato capace di tenere duro e di vincere anche contro un colosso che poi ha dimostrato di avere i piedi di argilla». Crosti ha poi fatto il punto sulla produzione del gorgonzola prodotto con il latte degli allevamenti nostrani: «Il progetto va avanti e sta crescendo. Da parte nostra c'è il massimo impegno per stare vicini ai punti vendita, perché vogliamo far capire ai negozianti il nostro progetto. Il nostro gorgonzola è ancora un prodotto con spiccate caratteristiche artigianali, una qualità che fa la differenza». La stessa differenza che c'è tra cinquanta nobili stalle targate Varese, capaci di sconfiggere un colosso senz'anima.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it