

Prealpina latte presenta lo stracchino made in Varese

Pubblicato: Giovedì 9 Giugno 2005

Un altro tassello di sapore locale. Lo ha presentato questa mattina lo "stato maggiore" della Cooperativa Prealpina Latte nelle sale di Villa Recalcatti: è **lo stracchino "made in Varese" che proprio in questi giorni inizia a far capolino sugli scaffali** di molti supermercati. Un prodotto nuovo, la cui nascita fa riflettere sulla **necessità di creare un "polo caseario"** in provincia, per lanciare una volta per tutte i nostri formaggi. Un progetto ambizioso al quale lo stesso assessore Specchiarelli crede sul serio, tanto da aver già architettato la convocazione di un "tavolo" di confronto tra i soggetti che potrebbero essere interessati: associazioni di categoria, Camera di Commercio, produttori e Comunità montane.

✖ «Lo stracchino – ha spiegato Fabio Binelli, presidente della "Prealpina Latte" – si aggiunge ad una gamma di prodotti che **vuole rispondere alle esigenze dei consumatori che richiedono precise garanzie** sia verso la qualità delle materie prime utilizzate, sia verso i processi produttivi. Alcune notizie di questi ultimi tempi, passate un po' troppo sotto silenzio, fanno riflettere sulla scarsa attenzione o addirittura sulle frodi commesse da chi utilizza latte scadente o adulterato per la propria produzione».

La scelta di affiancare lo stracchino, formaggio molle e cremoso, al già rinomato gorgonzola Dop è chiara. Prosegue Binelli: **«Questo formaggio è un prodotto di stampo industriale**, diverso dal gorgonzola che invece è un Dop e che quindi presenta caratteristiche tutte particolari. Chiaramente però lo stracchino è stato realizzato tenendo ben presenti tutte le scelte di qualità che contraddistinguono i prodotti targati "Latte Varese". Inoltre lo sviluppo di questo progetto ci permette di **utilizzare la materia prima per un nuovo canale, in modo da far fronte al leggero calo di mercato del latte fresco**, calo per altro comune a tutto il comparto».

Anche Carlo Crosti, direttore commerciale della Cooperativa, si è detto soddisfatto di questa novità sulla tavola dei varesini. «Abbiamo atteso oggi a presentare lo stracchino perché abbiamo **definito nei giorni scorsi i contratti con alcuni soggetti della grande distribuzione**: Iper Varese e Tigros. In questo modo possiamo ora calcolare con precisione i volumi di produzione necessari. Aggiungo inoltre che anche lo stracchino serve per partecipare alla nostra raccolta punti, un sistema che ci aiuta a dialogare con i nostri clienti e a fidelizzarli al marchio "Latte Varese"».

Il fatto che questo formaggio, realizzato – bisogna ricordarlo – con latte munto esclusivamente nelle stalle del Varesotto, venga però realizzato da un caseificio del lodigiano, ha acceso il dibattito sulla **necessità di realizzare una unità produttiva in provincia di Varese**. «Credo che sia di importanza vitale costruire un caseificio nella nostra città – ha affermato l'assessore Specchiarelli – in modo da formare un **legame ancora più stretto tra allevatori, prodotti e consumatori**. Con Crosti e Binelli ne abbiamo già discusso, ora dobbiamo coinvolgere gli altri soggetti interessati: allo stato attuale abbiamo alcuni piccoli caseifici artigianali sul territorio ma ci manca una struttura industriale. Mi rendo conto che questo è un passo importante, ma non per questo intendiamo tirarci indietro».

«Anche perché – hanno aggiunto Crosti e Binelli – **uno stabilimento moderno ci permetterebbe di intavolare sinergie di vario tipo** che sono già sulla carta ma che per il momento non possiamo realizzare. Ci riferiamo a collaborazioni con altre realtà dell'agroalimentare varesino ma anche all'utilizzo di latte diverso da quello bovino».

Stracchino: la scheda

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it