

## Il Latte Varese abbraccia il lago

**Pubblicato:** Venerdì 25 Agosto 2006

Se siete consumatori quotidiani del Latte Varese, forse ve ne sarete già accorti: **da mercoledì la confezione di latte** fresco intero che fa compagnia ogni mattina a migliaia di cittadini della nostra provincia **presenta una novità colorata**.

✖ Su una delle facce infatti campeggia da due giorni, e continuerà ad esserci per un mese il logo della terza edizione di **"Abbracciamo il lago di Varese"**, la manifestazione promossa dalla Provincia per il prossimo 24 settembre con la quale si festeggerà (con un girotondo da Guinness) il completamento dell'anello ciclopeditone attorno allo specchio d'acqua nel cuore del nostro territorio.

Ma **il restyling riguarda anche** l'altro prodotto di punta dell'azienda che raccoglie il latte di cinquanta stalle del varesotto, **il Gorgonzola a marchio Dop**. Per il formaggio è pronta una nuova confezione (la pezzatura rimane di 200 grammi) più adatta ai banchi frigo e più incentrata sul radicamento nel territorio: sulla pellicola protettiva è infatti **immortalato il Sacro Monte** di Varese (foto in basso).

✖ Soddisfatti i promotori delle iniziative, **l'assessore Bruno Specchiarelli** (al centro nella foto) e i due massimi dirigenti della "Cooperativa agricola Latte Varese", il presidente **Fabio Binelli** (a destra) e il direttore **Carlo Crosti** (a sinistra). «La scelta di propagandare l'Abbraccio con il latte è l'ennesima dimostrazione di voler radicare il territorio con i suoi prodotti» ha spiegato Specchiarelli. Sulla stessa lunghezza d'onda Binelli: «La richiesta di utilizzare i cartoni di latte per propagandare "Abbracciamo il lago" **ci è arrivata dall'assessore Longoni** e noi siamo ben felici di far conoscere ai varesini le bellezze delle nostre zone che spesso non vengono valorizzate da coloro che ci abitano».

✖ «Ancora una volta – prosegue Crosti – la nostra azienda si dimostra **"frizzante" e determinata a rimanere sul mercato anche in un periodo difficile** e ricco di ostacoli soprattutto per un prodotto come il latte. La collaborazione con la Provincia è un fiore all'occhiello che permette al territorio di rimanere presidiato. Il giorno in cui non riusciremo più a coinvolgere i piccoli allevatori, questi saranno costretti a cessare l'attività. E a risentirne sarebbe la salvaguardia delle nostre zone».

La cooperativa infatti, con la sua attività, riesce a **ricevere e lavorare il latte proveniente da una cinquantina di stalle** sparse in tutto il Varesotto, alcune delle quali molto piccole e "tagliate fuori" dalle logiche di mercato seguite dai grandi gruppi. Stalle peraltro – sottolineano i vertici – assolutamente **indenni da malattie**, che permettono di confezionare latte intero fresco di alta qualità, che quindi (**la dicitura "alta qualità" è definita per legge**) presenta caratteristiche nutrizionali particolarmente elevate. Il gorgonzola invece, viene realizzato nel Novarese, ma con latte interamente munto nella nostra provincia.

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

