

VareseNews

Inaugurato il distributore automatico di latte crudo: è subito ressa

Pubblicato: Lunedì 13 Ottobre 2008

E' stato inaugurato questa mattina il distributore automatico di latte crudo e naturale di piazza Angelo Ghiringhelli (il piazzale del mercato). L'apertura ufficiale del distributore, che da stamattina mette in vendita il latte appena munto dell'Azienda Agricola "De Bernardi" di Busto Arsizio, era prevista per le 10 in punto, ma la lunga coda di cittadini cardanesi accorsi per fare rifornimento di latte ha suggerito di anticipare l'inaugurazione di qualche minuto. Erano **presenti il sindaco Mario Anastasio Aspesi**, l'assessore alle attività produttive **Enrico Tomasini** e i **rappresentanti della fattoria De Bernardi** che hanno illustrato il funzionamento del distributore e le proprietà nutrizionali del latte crudo e naturale.

Il distributore automatico di piazza Ghiringhelli è attivo 24 ore su 24 e viene rifornito di latte appena munto con una frequenza quotidiana. Il latte crudo e naturale è in vendita al prezzo di 1 euro al litro ma è possibile acquistare anche quantitativi minori per chi vive da solo oppure anche solo assaggiarne un bicchierino al costo di 20 centesimi. Per chi ne fosse sprovvisto viene data altresì l'opportunità di acquistare direttamente presso il distributore le bottiglie di vetro riutilizzabili per il rifornimento di latte. L'azienda agricola De Bernardi consiglia di consumare il latte crudo entro tre giorni dall'acquisto.

Domenica 12 ottobre in occasione della manifestazione "Autunno Cardanese", il distributore automatico di latte crudo e naturale verrà presentato alla popolazione con una serie di iniziative promozionali: l'assaggio gratuito di latte crudo, per la gioia dei più piccini la presenza dei vitellini, testimonial d'eccezione del latte crudo direttamente dalla fattoria, infine nel pomeriggio (alle 16.30) con la dimostrazione casearia "Il formaggio lo faccio io" per la produzione domestica di formaggio "primo sale".

Per latte crudo s'intende quel latte allo stato naturale prima che venga pastorizzato, sterilizzato e confezionato: è latte crudo, intero, genuino, che non ha subito trattamenti termici. E' saporito, cremoso, gustoso e con tante vitamine. Oltretutto l'igiene è garantita: la vendita infatti può avvenire solo se il latte rispetta le norme sanitarie indicate dalla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia. Il rifornimento dalla fattoria sarà giornaliero e anche i controlli sanitari saranno periodici.

«Si attua così anche a Cardano al Campo – spiega l'assessore con delega alle attività produttive Enrico Tomasini – la cosiddetta "filiera corta" (dalla mucca alla bottiglia) a tutto vantaggio dei cittadini-consumatori con una serie di benefici a cascata anche per la collettività: meno consumi di carburante, meno rifiuti prodotti, meno inquinamento, ma anche più risparmio in tempo e denaro, più salute, più rispetto per l'ambiente in generale». Da parte sua l'amministrazione contribuirà a non sprecare materiale e risorse primarie per produrre nuovi imballaggi, mentre i cittadini potranno fare la loro parte bevendo latte fresco "alla spina" e sostenendo un'economia intelligente.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it