

Il gelato? Lo compro dal contadino

Pubblicato: Venerdì 20 Maggio 2011



Dal campo alla coppetta. È questo l'obiettivo delle **agri-gelaterie** sparse sul territorio lombardo. Una realtà in crescita per uno dei prodotti (insieme alla pizza) più consumati in Italia e nel mondo. In Lombardia – secondo un primo report di Coldiretti Lombardia – sul totale di 14 agrogelaterie ben 8 sono nella nostra provincia.

«Questo primato – dichiara Fernando Fiori, Presidente di Coldiretti Varese

– sta a dimostrare la **dinamicità, la creatività e la capacità innovativa** dei nostri imprenditori che in una provincia povera di grandi dimensioni aziendali, sanno diversificare la loro attività e fare cose buone da offrire ai consumatori. Le agro gelaterie – spiega il Presidente di Coldiretti Varese – sono gestite dai nostri agricoltori titolari di aziende, dalle quali ricavano le materie prime per un prodotto ultragenuino. Usano latte di alta qualità munto nei loro allevamenti, lo trasformano direttamente in gelato, lo vendono direttamente presso i loro centri aziendali».

Il gelato è uno tra gli alimenti i più apprezzati in Italia: nel 2010 ha mosso un giro d'affari di circa **2 miliardi e mezzo di euro con il 54% dei consumi concentrato nelle regioni del Nord**. Ogni anno ne consumiamo 360 mila tonnellate (circa 6 chili a testa) grazie anche a 37 mila gelaterie artigianali.

«C'è un altro aspetto che caratterizza il gelato dei nostri agricoltori, – spiega Tino Arosio, Direttore di Coldiretti Varese – e cioè che i gusti seguono l'andamento delle stagioni: in primavera e in estate trionfano quelli di frutta, come fragole e frutti di bosco, mentre in autunno si punta su castagne e sui più tradizionali fior di mucca o fior di panna con puro latte italiano. Nella nostra provincia inoltre si può gustare anche gelato fatto con latte delle nostre capre».

Il vero gelato artigianale – spiega Coldiretti Lombardia – è **completo ed equilibrato**, contiene proteine di alto valore biologico, zuccheri semplici e vitamine. Nelle agri-gelaterie, le sue proprietà nutritive sono valorizzate attraverso un'attenta lavorazione di prodotti a chilometro zero freschi, di stagione e di alta qualità, secondo la filiera agricola italiana che Coldiretti sta costruendo in tutto il Paese.

«Sul gelato fatto veramente con latte e frutta a Km zero si stanno aprendo anche nuove sbocchi. Stiamo da mesi lavorando – ricorda Arosio – per un accordo con le gelaterie artigianali locali per fornire loro il nostro latte crudo per la produzione di un gelato particolare veramente made in Varese. Siamo certi che i consumatori sapranno riconoscere e apprezzare la qualità e la diversità di un prodotto totalmente legato al territorio».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it