

Commercianti e allevatori insieme per fare il cappuccino "made in Varese"

Pubblicato: Martedì 31 Luglio 2012



Un cappuccino migliore allo stesso prezzo di quelli fatti con il latte conservato, aiutando gli agricoltori varesini. Sembra una convenzione davvero "virtuosa" quella siglata questa mattina, 31 luglio 2012, tra la **Cooperativa Latte Varese** e **Confcommercio Varese** per l'acquisto a prezzi scontati dei prodotti caseari della nota azienda varesina, in esclusiva per i negozi e pubblici esercizi associati a Confcommercio.

«Si tratta di una iniziativa a livello provinciale che vuole far conoscere il latte Varese e i suoi prodotti – spiega **Antonella Zambelli**, presidente di Fipe, la federazione dei pubblici esercizi legata a Confcommercio – Con questo si vuole dare una mano a tenere vive le aziende locali in un momento così difficile»

«Il latte Varese è l'unico con la dicitura "prodotto e confezionato in provincia di Varese" – Spiega il vicepresidente di latte Varese, l'allevatore **Claudio Vallini** – Convincendo i commercianti ad avere il nostro latte, raggiungiamo meglio anche i consumatori, con un prodotto vicino e supercontrollato».



«Noi non possiamo pensare di portare il nostro prodotto all'estero o massicciamente per la grande distribuzione, per questo è necessario concentrarsi sulla provincia di Varese – Spiega il direttore **Carlo Crosti** – è importante perciò che i consumatori varesini apprezzino e consumino il nostro latte, per apprezzarne l'altissima qualità e mantenere viva l'agricoltura varesina».

Lo sconto praticato è del 10 per cento, e consente agli esercenti di comprare latte fresco varesino e prodotti latte Varese con lo sconto: chi aderirà alla convenzione porterà sulla sua vetrina una vetrofania che recita "puro latte locale 100% gusto naturale": «Che ricorda come ogni goccia di latte sia orgogliosamente raccolto nelle piccole aziende varesine da Curiglia alle aziende del gallaratese» spiega Crosti. Un modo quindi per responsabilizzare anche i consumatori varesini: «Un caffè servito con latte fresco ha un gusto tutto diverso, e il prodotto finale si sente – ricorda **Antonella Zambelli**, che oltre che presidente Fipe è titolare de La Brasiliana, torrefazione e caffetteria tra le più attive a Varese – Questa operazione vuol essere non solo economica ma anche educativa per i consumatori e per gli esercenti. Perché la qualità, alla fine, si sente».

Miglioreranno i cappuccini, ma potrebbero anche abbassarsi i prezzi nei negozi alimentari associati: «Per i negozi di alimentari sarà possibile trasferire lo sconto praticato a loro anche ai consumatori – ha infatti concluso Crosti – Uno sconto che possono utilizzare per iniziative promozionali o per poter mantenere prezzi concorrenziali rispetto alla grande distribuzione».

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it