

Da un convegno Coldiretti Basilicata Latte, origine in etichetta più valore alle aziende

di Giuseppe Francesco Sportelli

Le novità del Dm 9 dicembre 2016 discusse in un recente convegno, organizzato ad Atella (Pz), dalla Faresin e dalla Coldiretti regionale. Valorizzare l'identità del latte l'impegno degli allevatori lucani

Con l'obbligo dell'indicazione in etichetta dell'origine della materia prima per il latte e i prodotti lattiero caseari è stata posta una pietra miliare per la filiera del latte, che rappresenta per gli allevatori italiani, e lucani in particolare, il riconoscimento di decenni di sacrifici

e per i consumatori la certezza e la trasparenza di ciò che acquistano. È l'indicazione lanciata da Coldiretti Basilicata in un convegno organizzato ad Atella (Pz), presso la centrale del latte Fattorie Donna Giulia, sugli effetti del decreto ministeriale 9 dicembre 2016.



Marco Saraceno.



L'azienda agricola zootecnica Masserie Saraceno sorge ad Atella, sulle colline a nord di Potenza.

Per Piergiorgio Quarto, presidente di Coldiretti Basilicata, «Il momento che i nostri allevatori stanno vivendo è cruciale. Solo la trasparenza nel rapporto con i consumatori rappresenta il valore aggiunto che può salvare tante aziende dalla chiusura definitiva. L'etichettatura obbligatoria è lo spartiacque che può traghettare le imprese dall'annosa agonia alla piena valorizzazione delle produzioni, ridando dignità al lavoro quotidiano».

All'evento di Atella è intervenuto il vice presidente nazionale di Coldiretti, Ettore Prandini, che ha fortemente voluto e sostenuto il decreto. «Con l'etichettatura di origine si dice basta all'inganno del falso



Piergiorgio Quarto.



Ettore Prandini.



Luca Braia.

made in Italy: tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero. Ma finora non è stato obbligatorio riportare ciò in etichetta. Il decreto porta un importante segnale di cambiamento anche a livello comunitario dove occorre proseguire nella battaglia per la trasparenza».

La firma delle nostre vacche

Per la filiera del latte è un momento

storico importantissimo, ha concordato l'assessore alle Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata, Luca Braia. «La certificazione obbligatoria in etichetta della provenienza del latte è la "firma" di 1,7 milioni di vacche italiane o dei nostri ovicaprini sui prodotti trasformati, a partire dalla mozzarella, simbolo del made in Italy. Questo è il momento giusto per costruire un brand Basilicata e un marchio ombrello del comparto lattiero caseario, facendoci trovare pronti con un sistema più performante

che deve necessariamente comprendere tutto il processo, dalla produzione alle fasi di lavorazione, trasformazione e commercializzazione».

L'azienda Masserie Saraceno

L'indicazione di Braia per un più forte impegno degli allevatori lucani a legare il loro latte all'identità della regione Basilicata è esattamente la direzione nella quale si è mossa in questi anni l'azienda agricola zootecnica Masserie Saraceno, come ha evidenziato il suo titolare Marco Saraceno: «Masserie Saraceno è un allevamento intensivo di 600 capi bovini di razza Frisona in stalla, di cui oltre 270 vacche in lattazione. Si sviluppa su 145 ha coltivati a foraggiere autunno vernine (avena, loietto e triticale da insilato) e primaverili estive (fra cui il mais). Questa moderna impresa zootecnica – ha continuato Saraceno – si fregia di due digestori anaerobici per la produzione di biogas dai reflui della stalla, di una centrale del latte all'avanguardia, Fattorie Donna Giulia, di cui è socio maggioritario, e di un moderno caseificio a questa annesso». L'azienda destina la quasi totalità del latte prodotto alla centrale del latte, che produce 1.500 litri di latte fresco intero pastorizzato di alta qualità al giorno con il marchio Fattorie Donna Giulia, confezionato in bottiglie da 0,5 e 1 litri e conferito alla Gdo locale. Il caseificio lavora il latte restante per ottenere yogurt probiotici



Masserie Saraceno alleva capi bovini di alta genealogia della razza Frisona.



Per Saraceno fattore essenziale nell'alimentazione del bestiame bovino è il sistema foraggi-carro miscelatore.



Alle Maserie Saraceno i reflui zootecnici vengono convogliati in due digestori e destinati alla produzione di biogas.

da bere in più gusti, panna da crema di latte e burro in varie confezioni, mozzarelle, burrate e altri formaggi.

«Adesso sto lavorando alla realizzazione di un nuovo centro zootecnico ampio 13mila m² per le vacche in lattazione – ha aggiunto Saraceno –, il cui numero aumenterà dalle attuali 270 a oltre 500, mentre la vecchia struttura conterrà la

rimonta».

Per Saraceno il primo pilastro della crescita dell'azienda è l'organizzazione della stalla basata su una rigorosa suddivisione dei capi allevati in gruppi omogenei per età e peso, che consente di gestire l'alimentazione in maniera molto precisa, con un unifeed specifico adeguato alle reali esigenze di ogni fascia di animali.

Il secondo è l'attenta cura della razione, costituita da materie prime di eccellente livello qualitativo e nutritivo.

L'importanza del carro miscelatore

«Ma né l'uno né l'altro – ha affermato Marco Saraceno – possono estrinsecare le loro potenzialità e garantire il benessere nutrizionale degli animali senza il ricorso a un carro miscelatore che permetta di realizzare e somministrare a ciascun gruppo di essi la migliore miscelata possibile. Fattore essenziale nell'alimentazione del bestiame bovino è il sistema foraggi-carro miscelatore: curo molto la preparazione degli insilati autunno vernini e di quelli estivi, ma ritengo decisivo che, nella preparazione dell'unifeed, il carro valorizzi la matrice vegetale in una miscela ben sminuzzata e omogenea».

La qualità di miscelata costante nel tempo significa, per Saraceno, omogeneità di alimentazione, mantenimento di un alto tenore del benessere animale e, di conseguenza, produzione di latte bovino elevata e di qualità. «Caratteristiche che ho trovato ben espresse nei carri miscelatori Faresin – ha concluso Saraceno –, 10 anni fa nell'ottimo Leader 2000 e da alcuni mesi nell'ancora più performante Leader Mono Ecomix 20».



La Centrale del latte "Fattorie Donna Giulia" produce latte fresco intero pastorizzato di alta qualità.

Il caseificio annesso alla centrale del latte produce yogurt probiotici da bere in vari gusti e numerosi formaggi.