

Agroalimentare

Lattierio caseario: il futuro è la sostenibilità

TRENTO Attenzione all' ambiente e al rapporto con il territorio e una decisa virata verso la qualità misurabile in tutti i processi produttivi. Ieri, si è parlato di sostenibilità nella filiera lattiero casearia al convegno organizzato da Concast-Trentingrana alla Fem di San Michele all' Adige a cui hanno partecipato esperti e operatori nazionali. Ciò che è emerso è che è che la qualità dei prodotti, la loro salubrità, il costante lavoro degli allevatori per mantenere viva la montagna, e la gente che ci abita, vanno organizzati, certificati e infine comunicati. Il primo a chiederlo è il consumatore. «Più dei 60% dei consumatori è disposto a cambiare le proprie abitudini nei confronti di prodotti sostenibili - ha detto il presidente di Concast Trentingrana Saverio Trettel - . Per questo oggi produrre non basta più. Occorre puntare alla qualità, rispettando il territorio e l' ambiente e prestando la massima attenzione alla **sicurezza alimentare**». Pensiero condiviso anche dal direttore di Concast, Andrea Merz, il quale ha rilevato che il settore negli anni ha messo a punto numerose buone pratiche. Ad esempio la scelta di non utilizzare mangimi Ogm, e di salvaguardare la biodiversità microbica utilizzando latte crudo e non pastorizzato per la produzione dei formaggi. Marco Frey, docente dell' Istituto di management della Scuola Sant' Anna di Pisa, ha portato i dati a livello internazionale dimostrando che le imprese «green» esportano di più e meglio. «Concetto che non vale solo per le grandi aziende, ma anche per le piccole». E il Trentino ha ancora molto da mostrare.