

Latte locale in mille rivoli: futuro "biologico" in bilico

LUCIO EICHER CLERE

«Sacche di scetticismo tra i produttori rallentano il progetto di Lattebusche» Per la lavorazione molti conferiscono in Pusteria o in piccoli caseifici del posto COMELICO SUPERIORE La scelta di Lattebusche di investire in Comelico per la produzione di latte e prodotti biologici procede a rilento per quanto riguarda la partecipazione degli agricoltori. Il cambio di sistema, rispetto alle abitudini di coltivazione dei terreni, e la qualità dei prodotti che vengono acquistati per l'alimentazione delle mucche da latte, comportano controlli e **certificazione**, che richiedono maggiore impegno, nuove competenze e anche costi più elevati. E, nonostante la positiva risposta di una parte degli allevatori di Comelico Superiore, in particolare i soci della Cooperativa Genzianella di Padola, che hanno affidato il loro laboratorio ed il negozio al piano terra delle ex scuole elementari a Lattebusche, perchè si possa convertire la produzione di formaggio e burro in biologico, c'è ancora resistenza in una parte di allevatori della vallata a entrare in questo circuito virtuoso del filone biologico certificato. LA FRAMMENTAZIONE Alcune aziende continuano a consegnare il latte in Pusteria, altre preferiscono la trasformazione in mini caseifici, altre ancora, come avviene a Costalta, conferiscono il latte nella locale latteria, che prosegue l'attività secondo la tradizione della compartecipazione turnaria. Gli allevatori che stanno partecipando al progetto di Lattebusche per la **certificazione** biologica del latte del Comelico sperano di dimostrare nei fatti, ai colleghi titubanti o scettici, che trasformare la produzione attuale diversificata in un unico distretto del latte biologico converrà economicamente. LA PROSPETTIVA E questa prospettiva è strettamente legata all'interesse che i consumatori potranno dimostrare verso questo tipo di prodotti certificati. Un auspicio che il presidente di Lattebusche, Antonio Bortoli, ha sottolineato nell'intraprendere la nuova avventura con gli allevatori del Comelico. Servirà anche una azione propositiva nei supermercati e nei negozi della zona per offrire il latte e il formaggio Bio del Comelico, e per questo gli



allevatori invitano anche l' Ascom ad aderire a questa iniziativa. Un' altra richiesta che gli allevatori aderenti al progetto di Lattebusche fanno per la **certificazione** dei pascoli di montagna è alle Regole, che di questi terreni sono proprietarie, affinché aderiscano al progetto di rendere certificati biologicamente i pascoli di alta quota, dove nel periodo estivo vengono portate le mucche. Con questa scelta, la produzione del latte e del formaggio e burro di malga, già adesso qualitativamente apprezzati, acquisirebbe un ulteriore pregio. È chiaro però che le Regole dovrebbero affittare le malghe agli allevatori del Comelico e non a quelli della pianura veneta. Lucio Eicher Clere.