

Grana Padano Dop A Goito il colosso del bio Scommessa da 3 milioni

nuovi investimenti Il consorzio Galatea e altri partner del settore hanno investito in un polo produttivo che sarà operativo nella prima metà del nuovo anno. Un investimento da 3 milioni di euro per sfondare in un mercato in espansione, quello del Grana padano biologico. È la scommessa del consorzio Galatea, che con altri partner del settore sta investendo in un polo produttivo e commerciale a Goito. Per la prima metà del 2019 il nuovo caseificio dovrebbe essere operativo e pronto ad accogliere i conferimenti. Il Consorzio di tutela ha già dato il via libera formale con l'assegnazione della matricola per produrre il Grana Padano. La stagionatura, invece, sarà fatta in altre strutture specializzate. L'idea di creare un polo del bio è partita dai produttori soci di Galatea, allevatori di vacche da latte con aziende biologiche o in conversione. Galatea stessa è stata costituita nel 2016 con l'obiettivo di valorizzare le produzioni di Grana padano bio: «La nostra società consortile - racconta il presidente Andrea Salomoni, 44 anni, titolare di un'azienda di vacche da latte in conversione a Cavriana - ha cominciato la commercializzazione nel 2017, e nei primi mesi del 2018 ha movimentato 2.500 forme, la maggior parte del Grana Padano biologico. Ma il futuro è di produrre in proprio: «Ci stiamo organizzando con molte strutture - prosegue Salomoni - per ritirare il loro latte biologico - proiettare l'azienda verso un elevato livello di sicurezza alimentare e possibilità di commercializzazione in tutta Italia». Galatea per il momento commercializza il latte di produzione propria, che viene poi pastorizzato e confezionato in latte da bere. Per la prima metà del 2019 il nuovo caseificio dovrebbe essere operativo e pronto ad accogliere i conferimenti. Il Consorzio di tutela ha già dato il via libera formale con l'assegnazione della matricola per produrre il Grana Padano. La stagionatura, invece, sarà fatta in altre strutture specializzate. L'idea di creare un polo del bio è partita dai produttori soci di Galatea, allevatori di vacche da latte con aziende biologiche o in conversione. Galatea stessa è stata costituita nel 2016 con l'obiettivo di valorizzare le produzioni di Grana padano bio: «La nostra società consortile - racconta il presidente Andrea Salomoni, 44 anni, titolare di un'azienda di vacche da latte in conversione a Cavriana - ha cominciato la commercializzazione nel 2017, e nei primi mesi del 2018 ha movimentato 2.500 forme, la maggior parte del Grana Padano biologico. Ma il futuro è di produrre in proprio: «Ci stiamo organizzando con molte strutture - prosegue Salomoni - per ritirare il loro latte biologico - proiettare l'azienda verso un elevato livello di sicurezza alimentare e possibilità di commercializzazione in tutta Italia». Galatea per il momento commercializza il latte di produzione propria, che viene poi pastorizzato e confezionato in latte da bere.

alla distribuzione». Il volume d' affari attuale di Galatea dipende, in gran parte, dalla vendita alla grande distribuzione organizzata, grazie all' intermediazione di un grande stagionatore ed esportatore mantovano. L' idea, però, è di cominciare a proporsi autonomamente sul mercato, con un marchio proprio e una filiera tracciata per intero. Nel futuro di Galatea c' è anche il Grana prodotto con latte da fieno, un Grana «particolare, che permette di lavorare il latte del territorio valorizzando i prati stabili della Valle del Mincio, e senza usare additivi». Un prodotto senza lisozima, come, del resto, anche il Grana Padano biologico: «Gli additivi non sono bio - precisa Salomoni - e quindi non possiamo aggiungerli, ma non usando insilati per l' alimentazione degli animali gli additivi non servono. Stiamo facendo innovazione di prodotto partendo dalla tradizione: quando il Grana Padano è nato gli insilati non esistevano». -- S.P. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI.