

Un bilancio di previsione si può già azzardare al Caseificio Valle Elvo: «Se il trend continua - spiega il segretario Mario Simone - avremo un aumento del 10 per cento nella produzione di formaggi, tenendo conto che 3,5 milioni di litri corrispondono a 3,8 tonnellate di prodotto. Un incremento dovuto prioritariamente ai "freschi". Invariato il numero dei soci della nostra cooperativa: 46 di cui 24 fornitori di latte, che viene preso dalle varie cascine giornalmente».

Il caseificio è aperto alle visite delle scolaresche, dalla materna alle superiori e il calendario dei giovedì è già al completo fino a fine marzo. Ma quest'anno c'è una novità: «Un biologo - aggiunge Simone - dedicherà ad ogni classe un paio di mattinate per la preparazione teorica e pratica alla visita, in modo che ogni ragazzo tragga il massimo. Offriamo a tutti loro la degustazione di tre tipi di formaggio, ossia il maccagno, la tometta e la toma Valle Elvo per raccogliere le loro impressioni; in questo modo testiamo il mercato del futuro e al tempo stesso li avviamo a una sana alimentazione».

Il marketing è sempre importante, ma il Caseificio Valle Elvo «non si propone e va soltanto dove viene richiesta la nostra presenza, senza fare differenze tra manifestazioni locali e grandi fiere. I soci in questa veste sono volontari, gratificati dai risultati che si vanno consolidando con ottime prospettive». Da metà novembre l'attività sarà un crescendo: i soci sono impegnati infatti nella realizzazione dei cestini-dono per Natale e Capodanno. [D. SA.]

OCCHIEPPO SUPERIORE . I SOCI SONO 46

I formaggi freschi un "salvagente" per il Caseificio

La produzione cresce del 10 per cento Previsto un incremento a fine anno



Il Caseificio era stato voluto delle Comunità montane dell'Elvo