

Confcommercio dopo il sequestro della cagliata avariata

I formaggi lucani sono sani

IFORMAGGI lucani sono sani e il sequestro a Filiano di cagliata avariata proveniente dalla Puglia non deve far sorgere allarmi ingiustificati: a dirlo, con forza, è la Confcommercio Imprese per l'Italia Potenza insieme alle aziende del comparto caseario associate.

I soggetti vogliono rilanciare l'impegno alla salvaguardia delle produzioni tipiche e di qualità, tra cui il Canestrato Igp di Moliterno. «Per evitare tra i consumatori - si legge in un comunicato - confusione e soprattutto a tutela dei produttori onesti che di generazione in generazione si tramandano l'anti-

ca arte casearia».

Sono una novantina, nel Potentino, le aziende capaci di mettere insieme tutte le fasi del settore, dall'allevamento alla trasformazione del latte. Circa il 20% delle aziende lucane è ubicato tra la città di Potenza ed il suo hinterland (Pignola, Tito, Picerno e Avigliano), il 30% nella zona del Vulture, il 14% in Val d'Agri ed il 13,3% nel Marmo Platano-Melandro.

Le proposte di Fausto De Mare, presidente provinciale Confcommercio Potenza: «Creare rapporti commerciali stabili fra imprese della filiera alimentare di produzioni di nicchia e vendita-di-

stribuzione di vicinato, attraverso la promozione della conoscenza reciproca e il rafforzamento di quelle competenze aziendali collegate alla commercializzazione dei prodotti del territorio con un elevato valore aggiunto; rafforzare il "legame" prodotto tipico e turismo con la promozione degli itinerari del gusto. Poi il consiglio ai consumatori di scegliere il negozio di prossimità, facile da raggiungere, di riconosciuta affidabilità, con prodotti di accertata provenienza e che induce a fare spese contenute in termini di quantità, a prendere solo quello che serve e nella misura giusta».

