

Latteria di Soligo

“Senza le aziende agricole e gli allevatori, la filiera non ha motivo di essere”

Nella provincia di Treviso, nel territorio definito “Marca trevigiana” la Latteria di Soligo è un’istituzione. Opera infatti da oltre 120 anni, aggrega molte delle aziende zootecniche dell’area, produce latte fresco e formaggi di qualità apprezzati anche fuori dai confini territoriali. Abbiamo incontrato Mario Dalla Riva, responsabile del marketing.



Quali sono stati i motivi che hanno portato l’azienda a presentare domanda di finanziamento del PSR?

Abbiamo aderito al progetto PIF “Quave” sostenuto dal programma di Sviluppo rurale della Regione del Veneto nella convinzione di poter dare un contributo nel migliorare l’intera filiera lattiero casearia di cui facciamo parte. La Latteria di Soligo è prima di tutto una filiera di produttori: il suo primo anello è rappresentato dalla stalla, mentre l’ultimo è rappresentato dai consumatori. Una filiera dove tutte le azioni devono essere in perfetta linea. Il nostro Atto costitutivo che risale al 1893, ci ricorda come uno dei nostri principali compiti sia quello di raccogliere il latte dai soci, pagarlo, trasformarlo in prodotti di qualità, commercializzarlo su larga scala, dividere gli utili della gestione.

In questo, aiutare gli allevatori a migliorare il patrimonio zootecnico con appropriate tecniche di allevamento diventa per la nostra azienda fondamentale.

Quale era l'obiettivo operativo del progetto finanziato con il PSR?

Con la Misura 124 del PSR abbiamo avviato una ricerca finalizzata a dimostrare come anche le piccole aziende possano fare ricerca. In particolare abbiamo sperimentato come attraverso il miglioramento e l'affinamento dell'alimentazione delle bovine da latte si possa ottenere un latte con un maggior tenore di acidi grassi omega 3, ovvero di elementi che hanno benefici effetti sul sistema cardiocircolatorio sul sistema nervoso dell'organismo umano.

Chi avete coinvolto nella realizzazione della sperimentazione?

Abbiamo coinvolti una ventina di stalle, alle quali è stato somministrato, secondo un protocollo scientifico di ricerca, il seme di lino che è un naturale ingrediente della dieta alimentare. Dopo circa due anni di sperimentazione abbiamo dimostrato come il tenore di acidi grassi del latte ottenuto con bovine alimentate con semi di lino, sia aumentato del 50%. L'Università di Padova e l'Istituto lattiero caseario di Thiene dell'Azienda regionale Veneto Agricoltura ci hanno supportato negli ambiti tecnico-scientifici di questa ricerca.



Quale trasferibilità hanno i risultati della ricerca e della sperimentazione condotta?

I risultati del progetto ci consentono di far conoscere al consumatore l'attenzione che la nostra azienda ha nei confronti della salute da oltre 130 anni. I risultati ottenuti possano essere facilmente trasferiti ai nostri soci ma anche presso le realtà non direttamente coinvolte nel progetto. Abbiamo reso pubblici i rapporti del progetto in modo tale che chiunque lo voglia e sia interessato possa attingere dall'esperienza che abbiamo condotto. I rapporti

Che importanza ha avuto il finanziamento del progetto da parte del PSR?

Il finanziamento ci ha molto aiutato. Ha sostenuto ed accelerato la naturale propensione e attenzione che la nostra azienda ha verso la ricerca e l'innovazione. Siamo infatti coscienti che solo attraverso l'innovazione di processo e di prodotto possiamo seguire di pari passo le richieste di prodotti sani e di qualità che ci vengono richiesti dal consumatore e dal mercato. In questo il finanziamento del PSR è una fondamentale fonte che sostiene e concretizza le nostre scelte aziendali.

a cura di Piergiovanni Rodina

i dati sono aggiornati a dicembre 2013