

Formai dè mut La produzione torna a crescere

Annata positiva quella 2012 per il Consorzio produttori Formai dè mut Dop dell'Alta Valle Brembana, 21 realtà produttive consorziate comprese due cooperative sociali.

La produzione torna a far registrare un leggero ma significativo incremento sul 2011 (un centinaio di forme in più) e il rendimento economico non ha presentato sofferenze.

I numeri sono emersi dalla relazione che la presidente Francesca Monaci ha presentato all'assemblea dei soci, che hanno espresso voto unanime sia al consuntivo dello scorso anno sia al preventivo del corrente anno che dovrebbe essere ancora migliore.

Complessivamente sono state prodotte e marchiate 6.103 forme corrispondenti a 70 mila chili. Non sono grandi numeri, ma è noto come si tratti di un prodotto quasi di nicchia, in particolare nella versione a marchio blu dei mesi estivi dell'alpeggio, mentre il marchio rosso - che identifica la maggior produzione - è riservato al fondovalle.

Per dare una idea delle due produzioni, il «rosso» riguarda il 78% del totale prodotto, il blu il 22%. Anche la qualità del prodotto ha trovato ottima collocazione sul mercato, con prezzi varianti da 12 a 28 euro al chilo, anche grazie a un'attenta azione promozionale attuata con la partecipazione a fiere e mercati e manifestazioni anche importanti, riuscendo così a contrastare la crisi che travaglia il mondo dei consumi. «La promozione della nostra produzione - ha affermato la presidente Monaci - è compito del consorzio: si è puntato alla valorizzazione della qualità sempre elevatissima del Formai dè mut nella convinzione che sia questa la strada per mantenere le posizioni sul mercato, e i risultati ci sono stati».

Uno studio scientifico che aiuta
«Si punterà ovviamente ad un incremento quantitativo della produzione - ha affermato ancora la presidente - ma sempre nell'ottica della qualità, e ci saranno di supporto gli esiti dello studio condotto per conto della



Buon equilibrio nei numeri del Consorzio del Formai dè Mut Dop

Regione dall'Università di Pavia con la collaborazione dei tecnici della Comunità montana per il Progetto Cluster di Eccellenza, secondo cui i formaggi brembani sarebbero di elevato contrasto al colesterolo e fonte di antiossidanti, come emerso dal convegno della scorsa settimana all'Istituto Natta di Bergamo».

Situazione positiva anche sul piano economico: il consuntivo si è chiuso a pareggio a 62 mila euro, somma significativa per un piccolo consorzio che oltre alla marchiatura ed al controllo di qualità ha in competenza la promozione.

«Particolarmente importante sul piano gestionale - ha precisato Monaci - la buona percentuale di ammortamento di un mutuo che si conta di estinguere entro il 2013, per cui l'anno prossimo saranno a disposizione più risorse per l'attività consortile». La presidente ha infine concluso l'assemblea evidenziando enti e istituzioni che hanno dato sostegno al consorzio: da Coldiretti Bergamo a Regione Lombardia, dalla Comunità montana di Valle Brembana, al Parco delle Orobie Bergamasche, fino al Centro Servizi Ambientali. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

