

Il consorzio Montasio chiederà i danni

Il direttore Pevere: in questa vicenda siamo solo vittime, abbiamo chiesto ai soci di calcolare le perdite

► CAMPOFORMIDO

Il consorzio di tutela del formaggio Montasio è pronto a difendere gli interessi dei suoi soci. Le 48 forme prodotte in spregio al disciplinare con latte di stalle non autorizzate rischiano infatti di costare care all'immagine della Dop e quel prezzo, il consorzio di tutela, non intende pagarlo. Non dopo gli sforzi compiuti per promuovere il Montasio fuori dai confini regionali, soprattutto all'estero. Sforzi che rischiano oggi d'essere vanificati per colpa delle 48 forme contraffatte che i Nas hanno scovato nell'ambito dell'indagine sul latte tossico.

«Siamo vittime di questa vicenda e comunque Cospalat non è inserito nella nostra filiera», ha puntualizzato ieri

Loris Pevere, direttore del consorzio di tutela, facendo sapere anche che - in vista del Cda convocato per lunedì - l'ente ha già «inviato una comunicazione a tutti i soci affinché rilevino i danni economici subiti da questa vicenda».

«Il danno d'immagine c'è ed è evidente, ma contiamo di uscire da questa fase delicata al più presto con la consapevolezza di avere un prodotto di altissima qualità, garantito da rigidi protocolli», dice dal canto suo Franco Odorico, direttore generale di Latterie Friulane. Con oltre 200 mila forme l'anno, vale a dire circa un quinto di quelle complessive,

» Odorico (Latterie Friulane): facciamo controlli rigorosissimi ogni giorno, il nostro prodotto è sicuro

il consorzio di Campoformido è il più importante produttore della Dop in regione. «I disciplinari di produzione sono talmente rigidi - assicura il dg - che aggirarli è praticamente impossibile. Nel nostro caso mi sento di assicurare ancora una volta i consumatori: le stalle che ci inviano il latte sono certificate e la materia prima viene sottoposta a un doppio controllo, uno a cura del nostro laboratorio, uno condotto da un laboratorio esterno». A garanzia del formaggio che verrà, ma anzitutto del latte, vero emblema di Latterie friulane. «Il nostro - afferma il dg - è sicurissimo. Abbiamo un laboratorio interno che costa al consorzio circa 200 mila euro l'anno, impiega stabilmente 5 persone ed effettua prove

ogni giorno, dalle 4 del mattino alle 6 di sera. Su tutto il latte che arriva effettuiamo prove sulle aflatossine e pure la crioscopia ovvero la misurazione dell'eventuale aggiunta di acqua oltre che la presenza di antibiotici». E se i parametri sono sballati? «Il camion viene respinto al mittente», assicura Odorico, che però precisa: «Non accade mai. Monitorare il latte ogni giorno consente infatti di osservare anche le più piccole variazioni e appena ci accorgiamo che qualcosa sta cambiando lo segnaliamo alle stalle, insomma facciamo prevenzione».

Maura Delle Case

