

FAUGLIA L'AZIENDA BUSTI LANCIA IL PROGETTO PER TUTELARE IL CONSUMATORE

Latte tracciabile dalla stalla alla forma

Ecco il formaggio a prova di smartphone

“BUSTI” lancia la tracciabilità completa della produzione, e aumenta l’offerta. Dal primo ponte di primavera (il 25 aprile) apre lo spazio degustazione con 50 posti al coperto e con apertura tutti i giorni a pranzo. Un nuovo capitolo di questa grande aziende del mondo agricolo locale — conta 60 addetti — che vuol crescere ancora e che nel medio periodo potrebbe anche tornare ad assumere. Intanto è partito il progetto di tracciabilità completa dalla stalla ai banchi dei negozi per il formaggio che esce dal caseificio Busti, dov’era stata presentata l’operazione “Latte di pecora della nostra terra; tracciabilità e rintracciabilità di filiera nel settore lattiero caseario toscano”. La

tracciabilità dei prodotti agroalimentari rappresenta un aspetto fondamentale per valorizzare i prodotti agricoli locali: pascoli, animali allevatori lavorazione e stagionatura tutto è ricostruibile per sapere davvero cosa si mette in tavola e si mangia. L’obiettivo del “progetto toscano” è quello di collegare ogni lotto di formaggio con il latte raccolto dalle aziende conferenti, tramite un sistema informatico che segue il percorso del latte a partire dalla raccolta.

UN COMPUTER con tecnologia Gps, installato sulle autocisterne, è in grado di riconoscere le aziende conferenti e di indicare la quantità, l’acidità e la temperatura del latte. Il latte conferito, di-

struito nei serbatoi di stoccaggio, viene tracciato attraverso un numero progressivo che lo accompagnerà in tutte le fasi della trasformazione fino al confeziona-

FUTURO

Nei prossimi giorni aprirà lo spazio degustazione capace di ospitare fino a 50 clienti

mento. Prima della vendita su ogni forma di pecorino si applica un’etichetta che consente di collegare il formaggio alla partita di latte di origine. Sull’etichetta viene applicato un Codice Qr ed un numero di identificazione che rende tracciabile l’origine dei formaggi. Con uno smartphone, tramite il codice Qr, sul www.toscopecocora.it e digitando nell’apposito spazio il codice il consumatore può risalire alle caratteristiche delle aziende di produzione e del latte utilizzato per tutte le forme di pecorino che rientrano in questo progetto. L’evento ha visto coinvolto l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, l’Ispettorato Repressioni Frodi di Firenze, l’Associazione Toscana Allevatori, Asl 5 di Pisa, l’ente di Certificazione Certiquality, Coldiretti, Cna, il Consorzio del Pecorino Toscano Dop, il laboratorio Tecnal. Presente al debutto anche il consigliere regionale Pier Paolo e il sindaco di Fauglia Carlo Carli.



IMPRENDITORE Stefano Busti del caseificio di Acciaiole

