



LEGAMBIENTE

COOPERLAT



Comunicato stampa

COOPERLAT FATTORIE ITALIA PRESENTA LA MOZZARELLA SIBILLA LA PRIMA PROMOSSA DA LEGAMBIENTE

Dagli allevamenti dei Monti Sibillini parte il rilancio dell'agricoltura marchigiana con l'unica mozzarella promossa da Legambiente

Jesi 24/10/05 - Cooperlat Fattorie Italia e Legambiente presentano la mozzarella Sibilla Legambiente Specialità Tradizionale Garantita. Un prodotto che rappresenta un vanto per la cooperativa marchigiana che ha scelto di aderire alla Campagna "Legambiente per l'agricoltura Italiana di Qualità" (Laiq), che predispone un protocollo articolato in disciplinari specifici per ogni tappa della filiera. In particolare, la Campagna Legambiente elenca le buone pratiche che le aziende agricole aderenti al progetto devono rispettare. In questo modo, Cooperlat potrà garantire, tramite l'Associazione Nazionale, il rispetto di una serie di parametri a garanzia del consumatore e di un'agricoltura di qualità, rispettosa dell'ambiente, dell'uomo e degli animali. "Una strada proficua quella del legame con il territorio, - sottolinea il **Presidente di Cooperlat, Giovanni Cucchi** - stiamo infatti raccogliendo validi elementi per promuovere un progetto pilota dove si possano confrontare l'azienda, gli allevatori e gli Enti Pubblici, al fine di creare reddito agricolo sfruttando le peculiarità del territorio. E' un modo nuovo di considerare l'attività economica e lo sviluppo equilibrato delle Marche, che oggi si concretizza con la presentazione della mozzarella Sibilla S.t.g., che si avvale del supporto esterno di Legambiente come valore aggiunto per la qualità".

I principi ispiratori della Campagna di Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità non potevano trovare territorio più adatto alla loro realizzazione di quello compreso tra le province di Ancona ed Ascoli Piceno, dove due aziende fondamentali hanno voluto aderire al progetto dell'Associazione volto a valorizzare le produzioni locali, tipiche, a filiera corta, che hanno scelto la strada della qualità e della sicurezza, rifiutando le materie prime geneticamente modificate, l'uso intensivo di additivi chimici e i sistemi di allevamento di tipo industriale e gravemente impattante.

"L'agricoltura è un pezzo importante della cultura tradizionale marchigiana. Non è un caso - sottolinea il **Direttore Generale di Legambiente, Francesco Ferrante** - che oggi qui si presentino ben due importanti realtà locali che hanno aderito ai rigidi disciplinari previsti dalla nostra campagna sull'agricoltura e la zootecnia di qualità.

Il nostro scopo, infatti, consiste nel cercare di coinvolgere le realtà produttive del settore convenzionale affinché, scegliendo di investire in qualità, sicurezza, valorizzazione del territorio e tracciabilità, possano competere su un mercato sempre più globale e sempre meno in grado di soddisfare le esigenze di qualità e affidabilità dei consumatori, dimostrando che la serietà conviene: i cittadini, infatti, scelgono gli alimenti tradizionali, esigono gusto e chiarezza, rifiutano gli alimenti geneticamente modificati. Per ottenere tutto ciò è quindi essenziale creare proficue sinergie con le associazioni degli agricoltori e i consumatori".

La creazione di filiere normate, l'accento sulla qualità e sulla tipicità dei prodotti, il legame con il territorio che si esprime nelle filiere a ciclo corto, sono, dunque, importanti tasselli per un'agricoltura capace di assicurare il futuro del nostro paese.

"La **Mangimi Cruciani** - spiega il responsabile dell'azienda, **Giulio Cruciani** - prima realtà marchigiana del settore ad aver scelto di produrre già dal 2004 unicamente mangimi Ogm free, è orgogliosa di poter vedere oggi, finalmente, il concretizzarsi di un progetto a cui ha fortemente creduto fin da subito facendo propri i rigidissimi disciplinari di produzione di Legambiente. Siamo fermamente convinti che il futuro dell'agricoltura italiana passi attraverso la produzione di prodotti di altissima qualità che siano espressione vera del territorio e delle sue tradizioni in modo da conferire ad essi un elevato valore aggiunto che possa venire realmente percepito dal consumatore. L'auspicio è che la mozzarella Sibilla Stg possa essere il primo di una lunga serie di prodotti marchigiani eccellenti che diano lustro alla nostra regione e soddisfazione, anche economica, a tutti gli operatori di queste filiere "virtuose", allevatori ed agricoltori in testa".



COOPERLAT



LA MOZZARELLA SIBILLA SI PRESENTA



**Specialità
Tradizionale
Garantita**

Quali sono i plus della mozzarella S.t.g. Legambiente?

In particolare, la garanzia dell'esclusione di organismi geneticamente modificati da qualsiasi passaggio della filiera produttiva, il rilancio di metodi tradizionali di produzione e l'affermazione del prodotto locale come garanzia di alta qualità. La mozzarella Sibilla S.t.g. viene infatti prodotta nello **stabilimento del Gruppo Fattorie Italia di Amandola (AP)**, nel cuore del **Parco Nazionale dei Sibillini**, una zona particolarmente suggestiva, ricca di storia e meraviglie ambientali e sarà disponibile nei canali di vendita della grande distribuzione organizzata a partire da giovedì 27 ottobre

2005. Un modo intelligente, dunque, di rivalutare il territorio. Il latte per la produzione di questo formaggio fresco a pasta filata viene conferito esclusivamente dai soci allevatori operanti nell'area, con effetti positivi sul sistema produttivo locale e sul rilancio dell'allevamento nelle zone della montagna marchigiana, tuttora in via di spopolamento.

Caratteristiche di produzione. *La Mozzarella fresca Sibilla dei Monti Sibillini S.t.g. è un prodotto che racchiude un patrimonio di tipicità e genuinità tramandato per millenni dai contadini locali.*

*Il riconoscimento di **Specialità Tradizionale Garantita** attesta che tale formaggio fresco a pasta filata è ottenuto secondo un processo di lavorazione tradizionale, da latte vaccino intero fresco giunto crudo allo stabilimento, con l'impiego di un lattoinnesto naturale autoctono preparato esclusivamente con latte crudo selezionato proveniente dall'area dei Monti Sibillini e senza conservanti.*

Il procedimento è garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con Decreto ai sensi dell'articolo 14 del Reg. (CEE) 2082/92. Autorizzazione del Consorzio di Tutela n° 16.

Caratteristiche organolettiche. *La mozzarella Sibilla S.t.g. è un formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica. Variabile la forma: sferoidale, a treccia, ovoline e nodini fatti a mano. La mozzarella Sibilla ha pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; la pasta è di struttura fibrosa (più pronunciata all'origine) a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. Il colore è omogeneo, bianco latte, con una consistenza morbida e leggermente elastica. Il sapore è caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo e l'odore è fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo.*

Per informazioni:

Roberta Maccagnani, Ufficio Stampa Cooperlat Fattorie Italia Tel. Tel. 0731200470 - 3498452154

Roberto Ceccarelli, Ufficio Stampa Cooperlat Fattorie Italia Tel. 0731200470 - 32817820626

Monica Cerioni, Ufficio Stampa Legambiente Marche Tel. 347.1512936

Milena Dominici, Ufficio Stampa Legambiente Nazionale Tel. 349.0597187