

IL GIORNO SONDRIO

Il Casera Colavev si rinnova ma riscoprendo le tradizioni

Per esaltare persistenza olfattiva e gusto

di **SUSANNA ZAMBON**

— POSTALESIO —

ALLA RISCOPERTA delle tradizioni. Il formaggio Valtellina Casera Dop di Colavev Valtellina diventa da oggi ancora “più tipico”. Lo storico caseificio di Postalesio ha infatti «riscoperto» il vero gusto del formaggio tipico valtellinese, selezionando attentamente il latte conferito dai soci e i fermenti utilizzati per la produzione. Esaltare la persistenza olfattiva e del gusto: questo lo scopo del lavoro portato avanti con il coinvolgimento di un «panel» significativo di consumatori, che ha evidenziato le caratteristiche più

PROGETTO
**Un restyling
che risponde
alle esigenze
dei clienti**

gradite. Il lavoro sinergico del Centro italiano di analisi sensoriale e del Centro ricerca e sviluppo di «TreValli **Cooperlat**», gruppo cooperativo lattiero caseario di cui fa parte Colavev Valtellina, si è focalizzato in particolare sul profilo sensoriale del formaggio Dop.

«Attraverso questo restyling abbiamo voluto rispondere alle esigenze del consumatore più attento ai valori della tipicità – sottolinea Giancarlo Bongiolatti, presidente di Colavev Valtellina – ma questo lavoro servirà anche per ampliare le opportunità di dialogo con i clienti della grande distribuzione organizzata, che sempre più spesso dedicano spazio alle produzioni tipiche regionali».

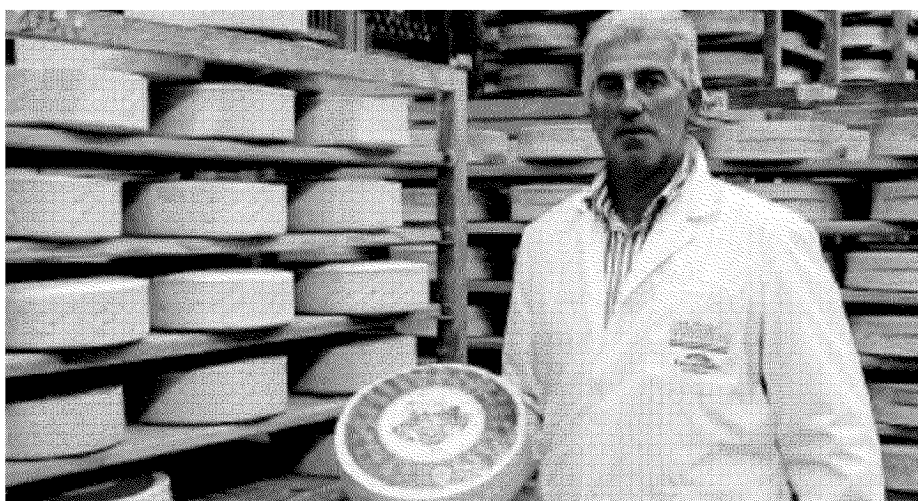
LA NUOVA PRODUZIONE di Casera Dop Colavev si caratterizza, infatti, per qualità organolettiche accentuate nel gusto e nel profumo, con un più netto rimando ai sapori e ai profumi tipici di latte cotto, burro fuso, fieno, oltre alla gradevole piccantezza.

«TreValli **Cooperlat** mira a valorizzare le produzioni locali – spiega Paolo Cesaretti, brand manager per i prodotti caseari della cooperativa – una mission resa possibile grazie all'accostamento di alcuni fattori chiave. Materie prime di provenienza locale e radicamento produttivo sul territorio sono i presupposti fondamentali ai quali si aggiunge la dimensione aziendale di un grande gruppo cooperativo in grado di fare ricerca e di proporla nel

prodotto, accanto ai valori della genuinità e del gusto».

TreValli **Cooperlat** ha investito complessivamente 21,6 milioni di euro nel triennio 2006/08, per innovazioni di processo e di prodotto. Il Gruppo ha anche ottenuto la certificazione International Food Standard (Ifs) per il caseificio Colavev Valtellina, riconoscimento volto a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari nella grande distribuzione. I circa 100 soci di Colavev conferiscono 13,2 milioni di litri annui, che sono lavorati nello stabilimento di Postalesio. Latte fresco alta qualità e formaggi Dop della tradizione regionale sono i fiori all'occhiello dell'azienda.

QUALITÀ
Lo stabilimento di Postalesio ha ricevuto la certificazione



Il presidente di Colavev Valtellina, Giancarlo Bongiolatti, all'interno di una cella di stagionatura del formaggio Casera e Bitto del caseificio di Postalesio (foto NP/Orlandi)