

La Cooperlat di Jesi ha intenzione di esportare il pregiato formaggio di fossa in Russia e in Cina

L'Ambra di Talamello vola verso Est

La produzione potrebbe partire già l'autunno prossimo

Tamara Antonioli

TALAMELLO - L'ambra di Talamello bussa alle porte dell'Oriente. Nel giro di qualche mese infatti il prestigioso formaggio di fossa potrebbe arrivare sulle tavole di Cina e Russia. È questa l'idea del gruppo Cooperlat di Jesi - gruppo aziendale che si colloca al terzo posto in Italia per per fatturato nel settore lattiero-caseario - che guarda al mercato estero e che ha deciso di esportare i prodotti di punta del made in Italy in quei mercati che più si stanno espandendo, Cina e Russia in primis. Se fino ad ora la Cooperlat ha puntato sui prodotti di punta come la panina e altri prodotti vegetali (la linea "Hopla" e "Tre Valli", per fare un esempio) ora ha deciso di puntare sui prodotti di eccellenza. A partire proprio dal formaggio di fossa dei produttori di Talamello, ma anche di Sogliano. Tipicità che possono fare breccia nel cuore di un pubblico d'élite, alla ricerca della qualità.

"La nostra attività già da tempo guarda all'esportazioni in diversi paesi del mondo - spiega Giovanni Draghi, vicepresidente dell'azienda che attualmente esporta in 40 paesi in tutto il mondo - Abbiamo intenzione di esportare il formaggio di fossa in quei paesi in cui l'economia è in forte crescita e dove prodotti caseari come questo hanno un forte richiamo sulla clientela. Abbiamo scelto i mercati dell'est europeo proprio perché abbiamo già preso

i primi contatti e l'esportazione avverrà attraverso quei canali attivati per la distribuzione degli altri prodotti che già portiamo in quei paesi. Tra l'altro il formaggio di fossa è un prodotto che ben si presta all'esportazione, grazie alla pasta dura e alla sua stagionatura che non rendono complicato il trasporto". Questione di mesi dunque e l'Ambra volerà verso est. "Le esportazioni dovrebbero cominciare già nell'autunno prossimo - aggiunge Draghi - in coincidenza con la siosatura del formaggio, che avviene nelle classiche date, attorno al 25 novembre". Si annuncia dunque un aumento della produzione di formaggio di fossa, destinato a sconfinare dalla valle marchigiana-romagnola e a raggiungere le tavole del mondo.