

02 Maggio 2012

Latterie Vicentine

I ragazzi dell'Asiago

Giovani, pieni di buone idee e pronti a metterle in pratica. Alle persone che lavorano per Latterie Vicentine, il cambiamento non fa paura. Soprattutto se si parte dalla storia.



Veneto

380 aziende associate, in cui i giovani con meno di 35 anni, tra titolari e collaboratori, sono oltre 180. “Abbiamo fatto largo alle nuove leve”, afferma il Presidente Giovanni Pinton. “Uomini e donne che hanno subito migliorato l’organizzazione e messo in pratica idee nuove. Per esempio l’istituzione di fattorie didattiche e l’organizzazione di gruppi di acquisto solidale”. Gli interventi per la formazione dei soci stanno dando i frutti sperati. “Il socio non è un semplice fornitore, ma un gestore responsabile del prodotto”, precisa il Direttore Mauro Chiaradia.

Latterie Vicentine si è costituita nel 2001, ma ha radici centenarie perché nasce da due solide cooperative della provincia - l’Alvi di Bassano e la Cooperativa Produttori Latte di Schio – che hanno optato per la fusione allo scopo di creare sinergie e aumentare la propria efficienza. La Cooperativa ha scelto di innovare a partire dal valore del territorio: una politica che a volte richiede dei sacrifici, pienamente condivisi in uno spirito mutualistico. Come per esempio continuare a raccogliere il latte di montagna, nonostante le spese di trasporto e le quantità ridotte di prodotto. “Ma noi sappiamo che potrebbe avere delle caratteristiche introvabili in pianura”, afferma il Presidente, “e allora continuiamo a raccogliarlo, a perseguire la nostra missione: difendere la montagna e sostenere i nostri soci”.

Latterie Vicentine significa Asiago Fresco D.O.P. e Asiago d’Alleva D.O.P., due formaggi con lo stesso nome ma storie e processi di lavorazione assai differenti tra loro. L’Asiago d’Alleva (o stagionato) è un formaggio da intenditori, che acquisisce con il tempo un gusto sempre più intenso. I contadini lo producevano con il latte di due mungiture e lo “allevavano” durante la stagionatura, trattandolo ogni 15 giorni con olio di lino. Latterie Vicentine ha mantenuto la tradizionale oliatura quindicinale, che conferisce quel particolare sapore al prodotto e permette di combattere eventuali muffe.

L’Asiago Fresco ha invece un sapore dolce e delicato: prodotto dal latte intero, può essere consumato dopo 20 giorni. Ricco di fermenti lattici vivi, fu creato durante la prima guerra mondiale, per sfamare i soldati senza aspettare i tempi della stagionatura. E anche questa è storia.

Potrebbe interessarti anche

[Andare per malghe e caseifici sull’altopiano di Asiago \[1\]](#)

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/andare-malghe-e-caseifici-sull%E2%80%99altopiano-di-asiago>