

COMUNICATO STAMPA

Sbarca sul mercato il Latte Nobile dell'Appennino Campano

Nato appena tre mesi fa da piccoli allevamenti di vacche alimentate prevalentemente a foraggio e pascolo, il Latte Nobile dell'Appennino Campano sbarca finalmente sul mercato, con il marchio commerciale "Erbalat", attraverso una serie di degustazioni pubbliche e la collaborazione di Regione Campania e Ipercoop Campania.

Una grande realtà amministrativa e una delle più importanti firme nazionali della grande distribuzione hanno avuto il merito di credere nella superiorità nutrizionale di questo prodotto (alti contenuti di grassi polinsaturi Omega-3, antiossidanti e acido linoleico coniugato CLA) e di volerlo sostenere tanto nella fase promozionale quanto in quella distributiva, attraverso una serie di iniziative mirate, in programma da lunedì 1° marzo a domenica 4 aprile in varie località della regione.

L'iniziativa prenderà il suo avvio a Napoli il 1° marzo, presso il bar degli uffici della Regione Campania, Centro Direzionale "Isola A6", con una degustazione di Latte Nobile dedicata ai dipendenti dell'ente, che dal giorno seguente potranno acquistare il prodotto all'interno dello stesso bar. A fornire informazioni e rispondere alle domande dei presenti saranno gli esperti dell'ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) che hanno gestito sin dall'inizio il progetto nella sua parte scientifica e organizzativa.

Pari iniziative si terranno nei tre giorni seguenti presso altri uffici della Regione Campania (il 2 al Centro Direzionale "Isola C3", il 3 agli uffici regionali di Via Santa Lucia, entrambi nel capoluogo, e il 4 presso il Centro Direzionale Collina Liquorini "Isolato C" di Avellino e verranno sempre seguite, il giorno dopo la presentazione, dall'avvio della commercializzazione.

A ospitare i successivi lanci a partire dal giorno 4 al giorno 6 marzo sarà l'Ipercoop Campania nelle sedi di Quarto, Afragola, Avellino e Benevento dove, con una serie di manifestazioni incentrate sempre sulla degustazione guidata del prodotto, sarà possibile da subito acquistarlo. L'attività promozionale si effettuerà nei successivi venerdì e sabato il 12 e il 13, il 19 e il 20, il 26 e il 27 marzo.

Per dare il massimo risalto alla manifestazione, sarà lo stesso Assessore all'Agricoltura, Gianfranco Nappi, che il giorno 4 marzo, presso l'Ipercoop di Afragola, presenzierà e avvierà il mese di lancio non solo del Latte Nobile ma anche di altri prodotti dell'eccellenza alimentare campana.

Come e perché il Latte Nobile

Ma come nasce il Latte Nobile dell'Appennino Campano, e perché è superiore ai latti comunemente in commercio?

A raccontarcelo è Roberto Rubino, ricercatore del CRA-ZOE (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, Istituto per la Zootecnia Estensiva) e presidente dell'Anfosc: «Come per i migliori vini o per i più celebrati prodotti



La.N.A.C.

Associazione Produttori "LATTE NOBILE dell' Appennino Campano"

tipici», spiega Rubino «anche per il latte si può parlare di terreni vocati alla produzione di foraggi e al pascolo e di vera e propria cultura zootecnica e lattiera locale. Laddove tutte le componenti del "prodotto latte" si esprimono ai massimi livelli, dall'alimentazione delle bovine, totalmente del territorio, alla ricchezza minerale del suolo, a una zootecnia d'altri tempi, basata sul rispetto per l'animale e sulle "basse rese", nasce un prodotto superiore in termini di salubrità e valori nutrizionali».

Ne scaturisce così un prodotto caratterizzato dalla naturale e rilevante presenza di acidi grassi "buoni" Omega-3 e CLA (acido linoleico coniugato) e di antiossidanti, beta-carotene e vitamina E, in proporzioni ben superiori a quelle di un latte comune. E che, non essendo "aggiunti" a posteriori, hanno un'efficacia massima sulla salute del consumatore, senza però comportare costi aggiuntivi.

A questi straordinari requisiti, è ovvio, si aggiungono tutti quei fattori - imprescindibili certo - che l'industria ci ha insegnato ad apprezzare ma che non sono gli unici a dover essere tenuti in considerazione: dall'igiene in stalla e nel confezionamento, alla logistica distributiva, al valore proteico, alla percentuale di grassi presenti nel prodotto.

23 febbraio 2010

Per maggiori informazioni:

*Anfosc - Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo
Via del Basento 108 - 85100 Potenza
tel & fax 0971.54661
e-mail: info@anfosc.it*