

Con "Milk & Cheese" lo yogurt entra in gelateria

Venduto in vasetto, naturale o alla frutta, ma anche usato come ingrediente per gelati, ghiaccioli, granite e torte-gelato. Sono questi i segreti del successo ottenuto a Bollate (Mi) dal punto vendita dell'azienda "La Fasenda" dei fratelli Doniselli

di MARGHERITA MOLFINO

Dall'aprile scorso il latte prodotto dall'azienda agricola "La Fasenda" dei fratelli Doniselli di Bollate (Mi) si gusta in gelateria, un accogliente negozio nel centro del popoloso comune dell'inter-



land milanese, là dove l'agglomerato urbano comincia a lasciare spazio ai campi e all'attività agricola. "Sotto il profilo amministrativo – precisa **Claudio Doniselli** che conduce l'allevamento insieme ai fratelli Dionigi e Daniele – la latteria-gelateria è a tutti gli effetti lo spaccio aziendale, anche se di fatto è ubicata fuori dall'azienda stessa.

Come d'obbligo, vi si commercializzano alimenti di propria produzione: latte crudo, yogurt e gelati preparati col nostro latte, angurie e meloni del nostro orto, fichi dei nostri



alberi". L'idea di destinare una piccola parte della produzione latte (circa 100-110 litri su di una produzione giornaliera di 1.900-2.000) alla vendita diretta previa trasformazione è maturata all'inizio di quest'anno quando si è reso disponibile l'amico **Franco Valenti**, di professione mastro gelataio. Detto e fatto: il locale è stato aperto in un paio di mesi, il minimo necessario per reperire ampi locali ubicati nei pressi di scuole, ufficio postale e stazione ferroviaria, quindi in un quartiere molto frequentato, e per attrezzarli con quanto necessario ad una produzione di ghiottonerie di alta qualità.

Per tutti i gusti

E qui è emerso il terzo protagonista di questo goloso e fortunato investimento: **Domenico Ferrari** della FDstore di Spilamberto (Mo) che ha fornito "Milk & Cheese", la macchina semplice da programmare che gestisce in perfetta autonomia tutte le operazioni necessarie a produrre ottimi formaggi molli, dessert e yogurt naturali o alla frutta. Per questi ultimi la stessa FDstore distribuisce in esclusiva per l'Italia la ricca linea "Fruttato", il semilavorato per yogurt prodotto dalla Menz & Gasser in numerosi gusti (vedi anche l'Allevatore magazine n. 20/2010, pagina 65 e n.



FOTO A FIANCO
Da sinistra: Domenico Ferrari, la macchina Milk & Cheese modello 120 litri, Claudio Doniselli e Franco Valenti

2/2011, pagina 63). Grazie a "Milk & Cheese" e all'abilità di Franco, il banco si è subito riempito di un'infinita varietà di yogurt e gelati che hanno favorito l'acquisizione di una numerosa clientela in tutte le ore della giornata: anziani che ritrovano nel latte crudo i sapori della loro giovinezza, salutisti che si tengono in forma col genuino yogurt di fattoria naturale o alla frutta confezionato in vasetto, pendolari che cercano refrigerio in un gelato allo yogurt al rientro da una giornata di lavoro nell'afa di Milano, famiglie che fanno una passeggiata coi bimbi nelle fresche sere d'estate assaporando un ghiacciolo allo yogurt, giovani che tirano tardi tra uno yogurt-granita alla frutta e quattro chiacchiere con gli amici. E per le ricorrenze familiari ecco le torte gelato anche a base di yogurt perché la festa sia più bella. Sia ben chiaro, l'emblema dei prodotti de La

Fasenda è una simpatica bovina, a testimonianza della loro origine contadina; sulle pareti del punto vendita, le foto delle gentili fornitrici della materia prima, ritratte nella loro comoda stalla. Per non parlare delle panchine a forma di frisona, a disposizione dei clienti per la pausa merenda, o dei vasetti bianconeri modello "Mukketto", per confezionare lo yogurt da portare a casa.

Formaggi per l'inverno

Se nei suoi primi mesi di vita lo spaccio aziendale cittadino dei fratelli Doniselli ha centrato la sua attività sui settori yogurteria e gelateria, in vista dell'inverno si sta preparando, in questi ambiti, ad una riduzione del fatturato e quindi allo sviluppo dell'angolo "latteria", finora limitato al distributore di latte crudo. "La nostra macchina Milk & Cheese - ricorda a questo proposito Ferrari - non produce solo yogurt, è un vero e proprio mi-



FOTO A FIANCO, DALL'ALTO
Particolare dei vasetti Mukketto, recanti sul coperchio l'etichetta personalizzata "La Fasenda" realizzata e fornita da FDstore

Da sinistra, il distributore di latte crudo e l'espositore frigorifero con lo yogurt confezionato in vasetti Mukketto



nicaseificio che occupa solo un metro quadrato. Quindi il progetto che abbiamo costruito con questi allevatori prevede la creazione anche di una linea di formaggi molli e spalmabili confezionati in vasetti nella versione Mukketto Red, che richiama le vacche di razza Pezzata Rossa, Jersey, Reggiana, ma in questo caso utilizzato per caratterizzare il contenuto".

Franco si prepara quindi a diventare anche casaro grazie al progetto FDschool, pacchetti di formazione che FDstore mette a disposizione dei propri clienti perché imparino a sfruttare al meglio tutte le potenzialità di Milk & Cheese producendo formaggi freschi, speziati e alle erbe, oppure budini e dessert grazie ai pre-

parati, agli additivi e alle spezie che pure ha in catalogo la casa modenese. Per gustare il latte di fattoria sempre, anche sulla tavola di Natale.

Un "supermarket" per il minicaseificio

Grazie alla lunga esperienza casearia del fondatore Domenico Ferrari, FDstore si colloca oggi tra le principali realtà economiche per quanto riguarda l'offerta di macchine, servizi e mezzi per trasformare e confezionare latte e derivati. La sua attività si concentra in due ambiti: metodologie operative con relativi prodotti e servizi, nonché macchine e impianti caseari. Partendo dall'ascolto del cliente si sviluppano soluzioni che si traducono in impianti flessibili e semplici da realizzare. Sul sito aziendale (www.fdstore.com) si può inoltre trovare un fornitissimo catalogo di prodotti indispensabili alla conduzione di un minicaseificio. I materiali di confezionamento possono essere personalizzati col logo del cliente, un servizio che rientra nell'accurata assistenza tecnica che FDstore fornisce in pre e post vendita per accompagnare l'allevatore-casaro nel progressivo sviluppo della sua attività e immagine. (M.M.)

@ PROFONDIMENTO

FDstore
Via L. Bernini, 15
41057 Spilamberto (MO)
Tel. 059 781860;
Fax 059 789247
info@fdstore.com
www.fdstore.com