

# Lo yogurt di fattoria trionfa a "Franciacorta in bianco"



*Alla rassegna bresciana ha riscosso grande eco la seconda edizione del concorso nazionale, a cui hanno partecipato 19 aziende agricole di 5 regioni. Un'occasione di valorizzazione e promozione intelligente per chi ha scelto la strada della trasformazione aziendale*

di ALESSANDRO AMADEI

Che lo yogurt sia uno dei prodotti lattiero-caseari più amati dagli italiani è un dato oramai acquisito, ampiamente supportato dalle statistiche sui consumi. Altrettanto noto è che si tratta di una produzione tecnicamente alla portata di qualsiasi caseificio, anche e soprattutto di quelli collocati all'interno di un'azienda agricola, che hanno la possibilità di utilizzare un latte di straordinaria freschezza, così come di un'agrigelateria (vedi anche l'Allevatore magazine n 14/2011, pagine 52-53: ndR). In entrambi i casi lo yogurt può essere il biglietto da visita, la chiave di volta per

diffondere la conoscenza e far decollare le vendite di tutti gli altri prodotti. Quello che semmai avvantaggia le produzioni industriali rispetto a quelle artigianali è la possibilità di promozione: basta accendere la televisione in orari serali e osservare la quantità di spot televisivi dedicati agli yogurt per farsi un'idea degli ingentissimi investimenti realizzati dalle grandi firme internazionali per stimolarne le vendite.

Di qui l'idea di dare luogo a un concorso nazionale degli yogurt di fattoria, in cui una giuria mista di consumatori ed esperti esprime una graduatoria, e attribuisce

alle migliori aziende agricole in gara una targa da esporre in bell' evidenza presso lo spaccio aziendale, presso il distributore automatico o in occasione dei mercati contadini. Il tutto nella prestigiosa cornice di "Franciacorta in bianco", rassegna di livello nazionale che da sempre è un punto di incontro tra quella miriade di eccellenti artigiani del latte e del formaggio e un'attenta platea di intenditori.

## Vendite esplose

E così il concorso, dopo il rodaggio del 2010, quest'anno è stato tra i protagonisti

Tabella 1

Le aziende agricole sugli allori

	Yogurt di vacca naturale	Yogurt di vacca ai frutti di bosco	Yogurt di capra naturale	Yogurt di capra ai frutti di bosco
Prima classificata	Az. agr. Franzoni Flli s.s. di Torbole Casaglia (Bs)	Az. agr. Franzoni Flli s.s. di Torbole Casaglia (Bs)	Le Capre della Selva Romanesca di Frassimoro (Mo)	Le Capre della Selva Romanesca di Frassimoro (Mo)
Seconda classificata	Bontà caprina di Battaglia Giovanni di Calcinato (Bs)	Guernini Daniele e GianPietro di Rodengo Saiano (Bs)	Bontà caprina di Battaglia Giovanni di Calcinato (Bs)	Bontà caprina di Battaglia Giovanni di Calcinato (Bs)
Terza classificata	Fattoria Serenissima di Calcinato (Bs)	Filippini Giuseppe di Mazzano (Bs)	Stella Sebina di Bonardi Eleonora di Villongo (Bg)	---



assoluti dell'edizione numero 16 di Franciacorta in bianco, conclusa pochi giorni fa a Castegnato (Bs). Il concorso, organizzato da Bevilatte di Brescia e sponsorizzato dalla FDStore di Spilamberto (Mo), ha visto in lizza 38 yogurt suddivisi in 4 categorie (vacca naturale, capra naturale, vacca frutti di bosco e capra frutti di bosco) provenienti da 19 aziende agricole di 5 regioni (Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Marche). I 18 membri della giuria – composta da tecnologi, assaggiatori dell'Onaf, giornalisti e giovani consumatori, di età compresa tra i 15 e i

30 anni – hanno valutato gli aspetti visivi (colore e consistenza) e le qualità olfattive e gustative (e quindi: odore, sapore, aroma, acidità, struttura in bocca, equilibrio e persistenza). Ai vincitori delle quattro categorie (vedi tabella 1) è stata conferita l'ambita targa, che, secondo quanto riferisce **Fausto Cavalli** di Bevilatte, è molto più che un mero riconoscimento onorifico: "l'allevatore modenese che lo scorso anno ha vinto la categoria degli yogurt naturali di capra – rivela – ci ha detto che grazie alla targa, le vendite sono decollate. Prima la domanda era pressoché inesistente, adesso supera l'offerta".

FOTO SOPRA

Oltre all'aspetto visivo (colore e consistenza), la giuria di assaggiatori ha valutato le qualità olfattive e gustative degli yogurt in concorso

FOTO SOTTO

Franciacorta in bianco è stata ancora una volta il punto di incontro tra eccellenti "artigiani" del settore lattiero-caseario e intenditori di formaggi e affini



### Degustazioni guidate

Ma alla rassegna gastronomica bresciana, a cui hanno partecipato circa 130 espositori, suddivisi in 3 padiglioni, non sono mancati i tradizionali appuntamenti con il concorso nazionale assaggio formaggi, a cura dell'Onaf, le degustazioni guidate alle eccellenze del nostro panorama caseario (dai caprini valdostani ai bresciani "d'autore", dalle Dop di montagna alle paste filate del Molise) e gli approfondimenti congressuali

FOTO A FIANCO

Alla rassegna è stato celebrato il gemellaggio tra i prodotti enogastronomici della Franciacorta e quelli della Valtellina



(sulla Casatta di Corteno Golgi, provincia di Brescia, e sulla sicurezza alimentare applicata al settore caseario). Tra gli eventi collaterali grande successo per il gemellaggio sensoriale e gustativo tra i prodotti enogastronomici della Franciacorta e quelli della Valtellina, e per l'esibizione di **Omar Pedrini**, cantautore ed enogastronauta bresciano che ha proposto un pirotecnico spettacolo musicale intervallato da letture e riflessioni condivise con il pubblico. ■

