

L'innovazione è di casa a Vallo della Lucania

Dal 15 al 17 ottobre la Fiera di Vallo ospiterà la settima edizione del Salone dell'industria lattiero casearia. Le novità del programma 2010

di ANNA MOSSINI

Fervono i preparativi in vista della settima edizione del Salone dell'industria casearia e delle tecnologie lattiero-casearie in programma dal 15 al 17 ottobre a Vallo della Lucania (Sa). Un appuntamento biennale che ha saputo affermarsi come uno dei momenti più rilevanti per l'agroalimentare del Mezzogiorno, una realtà in cui la trasformazione del latte, in primis quello bufalino con la famosa mozzarella dop, si associa come elemento imprescindibile, sottolineando l'importanza di una delle più autorevoli voci economiche del territorio. "Alla prima edizione del 1996 - spiega **Angelo Coda**, responsabile marketing della Fiera di Vallo - le aziende espositrici non erano più di una ventina. Un numero che con gli anni è cresciuto esponenzialmente e che a quattro mesi dall'inizio della manifestazione, vede oggi quasi tutti gli spazi disponibili prenotati,

con l'importante annotazione che chi in passato ha partecipato con i propri uffici di rappresentanza locale, quest'anno sarà presente come casa-madre".

Tradizione al centro

Lo slogan che caratterizzerà il Salone 2010 sarà "La tradizione al centro del tuo processo", perché sulla tradizione della trasformazione lattiero-casearia della Campania e delle regioni limitrofe ruota l'intero svolgimento della manifestazione "che anche quest'anno - come puntualizza ancora Coda - sarà suddivisa in due momenti sinergici, ma ben distinti: tre padiglioni saranno infatti dedicati alle più moderne tecnologie per la trasformazione del latte, mentre nel quarto, grazie alla collaborazione con Aia e Ara Campania sarà allestito il "Villaggio Itallialleva", uno spazio in cui parlare di allevamento, far degustare

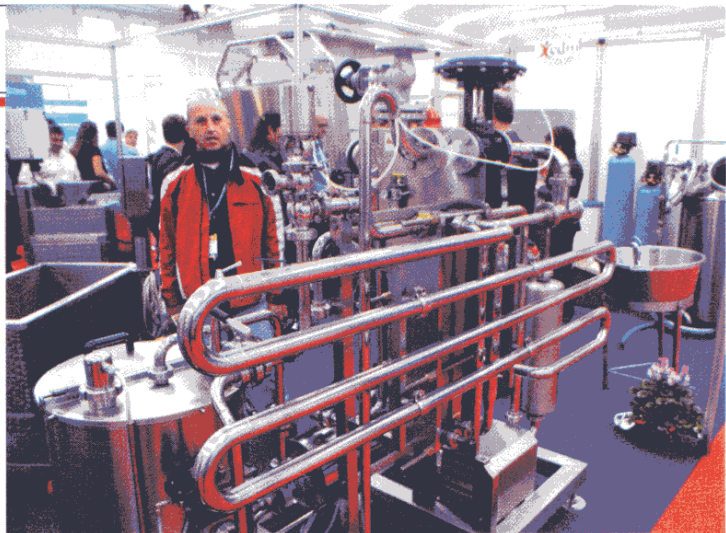


FOTO SOPRA

La manifestazione si rivolge principalmente ai professionisti del settore lattiero caseario, ma non trascura la formazione del consumatore

i prodotti del territorio, e, far conoscere al pubblico gli animali delle aziende locali, ospitati nell'area esterna adiacente ai padiglioni espositivi. Il Salone intende consolidare la sua funzione di riferimento a cui l'intero comparto produttivo guarda per fare squadra e affrontare le numerose sfide che il mercato presenta. La manifestazione, che comunque nella passata edizione ha registrato un aumento di visitatori pari al 35% in più rispetto a quella del 2006, non ha mai guardato all'affluenza del grande pubblico, quanto a quella degli operatori professionali a cui proporsi come importante momento di formazione - conclude Coda - contando anche su quella produzione di formaggi tipici del territorio che nel meridione rappresentano una nicchia importante e in costante evoluzione".

Il successo della bufala in Italia

L'allevamento delle bufale e la tecnologia legata alla trasformazione del latte prodotto costituiscono l'interlocutore privilegiato del rassegna fieristica di Vallo della Lucania. Una produzione, quella delle bufale, che come sottolinea **Angelo Coletta**, direttore dell'Anasb (Associazione nazionale allevatori specie bufaline), "continua a registrare un costante aumento anche perché, a differenza del settore bovino, questo settore continua a garantire una certa redditività". I numeri testimoniano ampiamente questo trend. Nell'immediato dopoguerra i capi presenti sul territorio non superavano le 14mila unità. Oggi siamo arrivati a oltre 360mila. "Il ricambio generazionale dalle nostre parti è una realtà abbastanza consolidata - dichiara Coletta - questo fa sì che proprio dalle giovani generazioni arrivino gli stimoli più motivati per investire e migliorare la produzione". (A.Mo.)

APPROFONDIMENTO
www.fieredivallo.com

