

Ad un evento sul suolo e il cibo

## La Latteria sociale presente ad Expo

I formaggi della Latteria sociale di Calvenzano sono approdati a Expo 2015: fino a domenica 9 agosto i prodotti caseari della cooperativa bergamasca sono stati tra i protagonisti dell'evento "Il suolo: da dove viene il cibo!" organizzato presso i padiglioni di Cascina Triulza dal JRC, il Centro di Ricerca della Commissione Europea, in collaborazione con Ersaf della Regione Lombardia, Ipla della Regione Piemonte, la Regione Emilia Romagna, Legambiente e l'European Network for Soil Awareness. Sono stati giorni di esperienze, incontri e ovviamente tanti assaggi che hanno portato i visitatori alla scoperta del suolo, per un vero e proprio viaggio sensoriale tra piante, vini, tartufi, e altri prodotti. Un'iniziativa che ha celebrato l'Anno Internazionale del suolo indetto da Onu e Fao per sottolineare l'importanza di questo elemento come fonte di cibo e di benessere per le piante, gli animali e gli uomini: le tre regioni coinvolte hanno mostrato come le caratteristiche specifiche dei loro suoli siano alla base delle produzioni tipiche e la mostra interattiva presenterà i suoli nel Nord Italia, in Europa, le caratteristiche biologiche e il legame con la sicurezza alimentare.

A rappresentare la filiera virtuosa bergamasca ci sono stati

quindi i formaggi della latteria sociale di Calvenzano, storica realtà aderente a Confcooperative Bergamo che dal 1922 produce formaggi e latticini vaccini come l'ottimo taleggio stagionato in val Taleggio, il latteria, il quartirolo, oltre ai freschi primosale, ricotta, robiola. E proprio il Taleggio è stato il protagonista a Expo: il gioiello caseario prodotto dalla cooperativa con il latte della società agricola Le Gazze ha fatto infatti capolino sui banchi insieme a riso, vino e altri prodotti lombardi, selezionati e suddivisi dalla Regione Lombardia appositamente per l'evento. Tra i padiglioni di Cascina Triulza in mostra anche gli otto stand dei profili territoriali in cui sono state illustrate le tipicità regionali, le caratteristiche del suolo, le colture trattate e i prodotti finali, con fotografie storiche e informazioni sulle famiglie di agricoltori.

*«Il suolo è una risorsa tanto preziosa quanto non rinnovabile e per questo la nostra cooperativa è impegnata a promuovere un uso sostenibile del terreno - ha sottolineato Ernestino Gusmini, presidente della Latteria sociale e titolare della società agricola Le Gazze - I nostri metodi attuali di agricoltura sostenibili e finalizzati a ripristinare la salute ecologica dei nostri paesaggi agricoli».*

