AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LOTTA A FAKE NEWS SUL LATTE: INIZIATIVA DI GIOVANE ALLEVATORE DI TAGLIACOZZO

13 Novembre 2023



TAGLIACOZZO – Circa 400 bovini, alimentazione biologica per produrre latte di alta qualità, che viene inviato al caseificio della cooperativa 'Ansape' di Raiano (L'Aquila), quasi 300 quintali di latte al giorno lavorati, conferiti da 30 produttori di tutto l'Abruzzo, un sistema circolare per la realizzazione di prodotti lattiero-caseari sotto il disciplinare 'Terrantica', marchio identitario che arriva sulle tavole del consumatore. Un robot per la mungitura e la piena libertà degli animali. E un obiettivo: combattere le fake news attraverso la sostenibilità e l'identità per far conoscere i valori della filiera. Ma soprattutto porte aperte ai giovani.

Questa la filosofia che ogni giorno muove la Cooperativa 'La Villa' di Tagliacozzo (L'Aquila) che, proprio per sviluppare una comunicazione veritiera sulla filiera del latte, condivide il progetto europeo 'Think Milk Taste Europe Be Smart', promosso dal Settore Lattiero Caseario dell'Alleanza delle Cooperative, realizzato da Confcooperative e cofinanziato dalla Commissione Europea. A guidare l'azienda un giovane allevatore che ha scommesso sulla Cooperativa di famiglia e ha deciso di proseguire e innovare l'attività. Un segnale importante per le nuove generazioni rispetto a un lavoro complesso, che richiede sacrificio in termini di ore di lavoro e che, spesso, nel settore lattiero-caseario, non trova questo ricambio generazionale.

"Il comparto lattiero-caseario è un'eccellenza del made in Italy, con valori nutraceutici e nutrizionali aderenti agli standard del mondo della salute", dice il vicepresidente della Cooperativa 'La Villa', Antonio Pensa, 33 anni, che racconta: "Se non fosse stato per mio padre oggi farei l'ingegnere e invece ho voluto fare l'agricoltore con una laurea di ingegneria ma la

bellezza del mondo agricolo non te lo dà nessun altro settore. Il contatto con gli animali, la simbiosi con la natura ti dà una sensazione incredibile". Così, aggiunge "ho scelto di lavorare nell'azienda di famiglia, con mio fratello convinto che l'innovazione deve essere di pensiero, prima che tecnologia, tramandando la propria identità. 'Terrantica', incarnando questa filosofia, realizza circa 60 prodotti, tra freschi e stagionati, ma la 'mozzarella laccio' con la rafia, ne è l'emblema perché rievoca la tradizione degli avi per la conservazione". Grande attenzione, poi, per le protagoniste dell'azienda. Le mucche, infatti, vengono lasciate 'libere', anche di decidere quando è il momento di farsi mungere grazie alla macchina-robot, vanto dell'azienda. "La robotizzazione della mungitura consente agli animali di decidere in autonomia quando farsi mungere, le giovani accedono anche cinque volte".

Una razionalizzazione a beneficio della qualità del latte e dello stile di vita dell'animale. "È interesse dell'allevatore che la mucca stia bene", sottolinea Pensa che è anche ingegnere ambientale. Nell'azienda c'è silenzio, rotto solo da rumori dei trattori. "Le mucche, come tutti gli animali, emettono versi per esprimere malessere – spiega Pensa – qui c'è quiete perché esse sono libere di muoversi dalla stalla fino all'esterno, senza barriere, godendo di un ampio spazio individuale. La presenza dell'uomo è limitata, per via dell'automazione, ma anche per non condizionare il loro ambiente. Questo animale è, infatti, un misto di timidezza e curiosità".

Così le mucche entrano nella macchina da mungitura e se dopo pochi minuti tornano per farsi mungere di nuovo la macchina invita l'animale ad uscire. Sul fronte della sostenibilità, il fondo calpestabile della mangiatoia è forato, per consentire ai liquami di scendere al di sotto, dove un nastro trasportatore li conduce alla centrale a biogas interna, per essere trasformati in energia rinnovabile. La centrale, insieme ad impianti di fotovoltaico e solare termico, produce 750 kw, con risparmio annuo di 500 barili di petrolio, pari a 756,5 tonnellate di CO_2 non emesse in atmosfera. La stalla gode, inoltre, di un sistema di nebulizzazione antibatterico che, salubrificando l'aria, abbatte anche i cattivi odori. Infine nell'imballaggio viene usato un film di chiusura più fino, che abbatte del 30% il consumo della plastica.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli