

# LE ZOOTECHNICHE INTERNAZIONALI



I premiati Giuseppe Dambruoso, Jenny Boscherini, Paola Lenzini, Davide Tortalla con Roberta Terrigno e Sara Fantini con Michele Grassi sul palco del web magazine Ruminantia. Sono i migliori produttori di yogurt declinato nelle quattro categorie

## Tutto il gusto dello yogurt Dal latte un'altra eccellenza

Ruminantia ha premiato i prodotti migliori delle quattro categorie: vaccino, caprino, ovino, bufalino

di FRANCESCA MORANDI

**CREMONA** Nei frigoriferi degli italiani un vasetto non manca mai. Ci sono, poi, quelli che ne vanno ghiotti. Il 64% dei consumatori lo considera «salutare e benefico», il 49% ha «la sensazione di dimagrire», il 40% prova «un piacere sensoriale», al 29% mette «gioia e allegria», per il 14% è un amarcord: «I bei ricordi del passato con un pizzico di nostalgia». È lo yogurt nelle sue quattro declinazioni: di latte vaccino o caprino, di latte ovino o bufalino. Nell'ambito delle Fiere Zootechniche, allo yogurt è stato dedicato il primo concorso nazionale organizzato da Ruminantia, web magazine del mondo dei ruminanti, e Michele Grassi, critico di formaggi e consulente caseario. Uno che di yogurt ne sa, eccome. Suo è il libro «Lo Yogurt, la tipologia, le fasi tecnologiche, le caratteristiche, l'analisi sensoriale e le schede tecniche» (Hoepfl). Un unicum in Italia, il volume. Partnership del concorso, Casa Artusi e Fiere Zootechniche Internazionali. Appuntamento alle due del pomeriggio di ieri al Padiglione 2 «Ruminantia» per la premia-



Alessandro Fantini, Michele Grassi e Roberta Terrigno

zione dello yogurt più buono all'interno delle quattro categorie: vaccino, caprino, ovino e bufalino. E del re di tutti gli yogurt. Suspende. Roberta Terrigno, di Domus Casei, annuncia i vincitori. Il miglior yogurt italiano è quello di latte di bufala prodotto dalla Fattoria Trapoggio di Santa Sofia, (Forlì-Cesena). «Sono onorata», dice Jenny Boscherini, 31 anni, due volte mamma, una che il latte lo ha

«respirato» sin da bambina nell'azienda di famiglia. Suspende. Prima classificata nella categoria yogurt latte vaccino è l'azienda agricola Tortalla, di Fossano (Cuneo). Ritira il premio Davide Tortalla, 28 anni. Dall'età di 19 lavora nella storica azienda familiare di allevatori. Iniziò il nonno Antonio, che ora è mancato. Davide continua la tradizione affiancato dal padre

Raffaele. La Tortalla si aggiudica anche una menzione speciale per l'utilizzo di fermenti naturali. Yogurt e calcio, l'altra passione di Davide. Tifa Juve. «Eh, si, periodaccio, siamo malmessi». Il miglior yogurt di latte caprino è pugliese. Prima classificata, l'azienda agricola Il Carro di Putignano (Bari). In fiera a Cremona, il premio lo ritira Giuseppe Dambruoso, 19 anni, fi-

glio dei produttori, lui al primo anno dell'Università Bocconi a Milano. «Il Carro è a conduzione familiare», racconta Giuseppe, che dopo la laurea continuerà a lavorare nell'azienda di famiglia. Il miglior yogurt di latte ovino lo produce Paola Lenzini, 51 anni, titolare dell'Agriturismo l'Arco di Guarcino (Frosinone). Per 40 anni l'ha condotto sua madre, lei ha rilevato l'attività dieci an-

ni fa, portando in azienda il suo bagaglio da educatrice. Lenzini ha ricevuto anche una menzione speciale per «l'inclusione lavorativa». Perché con il suo progetto «Agriyò» ha creato una rete di integrazione sociale rivolta a ex detenuti, ex tossicodipendenti e mamme in difficoltà che vengono coinvolti nelle varie attività dell'azienda. «Questo è l'olimpico della bovino da latte - dice Alessandro Fantini, veterinario, direttore responsabile di Fantini -, la Fiera più importante non solo in Italia, perché è internazionale. Ruminantia la segue, siamo media partner di questa manifestazione. Quest'anno abbiamo pensato di fare una cosa un po' diversa. Ci sono gli animali, ci sono le aziende che forniscono attrezzature, mangimi... Però, il nostro Paese è riconosciuto a livello internazionale per la sua capacità di fare formaggi, di prendere il latte e di lavorarlo. Ma nel mondo della trasformazione del latte, c'è una particolarità: lo yogurt. Poco meno del 13% del latte che noi produciamo nel nostro territorio, viene trasformato in yogurt. E non è poco».

WITHUB

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I MIGLIORI VINI A PREZZI IMBATTIBILI**

**ENOTECA CASTELVETRO**

**APERTO TUTTI I GIORNI CON ORARIO CONTINUATO DALLE 9 ALLE 20**

Strada Statale 10 n.1  
Castelvetro Piacentino (PC)  
tel. 335 7318437

[www.enotecacastelvetro.com](http://www.enotecacastelvetro.com)

**REPARTO FOOD**

Prodotti di eccellenza della gastronomia italiana ed internazionale e alimenti senza glutine