



**IN 90 ANNI  
ABBIAMO CAMBIATO  
SOLO LA CONFEZIONE.**

Nel Caseificio Costa la migliore tradizione lattiero casearia italiana è esaltata dalle tecnologie più avanzate e sofisticate. Il rispetto delle lavorazioni, il controllo dei prodotti base, l'assoluta affidabilità degli ingredienti, la competenza delle maestranze, producono un prodotto eccellente apprezzato sia in Italia che all'estero. La qualità produttiva e il rispetto delle norme igienico-sanitarie, conformi ai due standard internazionali BRC e IFS, si attestano ai massimi livelli durante ogni fase della lavorazione: dalla pastorizzazione, alla trasformazione del latte, alla stagionatura, sino al confezionamento finale.



"Dal 1919 il gusto della qualità"



**L'ATTIVITA' DELLA PROVINCIA DI NOVARA**

# Al fianco dei produttori contro crisi e malattie

Provincia in prima fila accanto agli agricoltori novaresi per valorizzare i prodotti e per risolvere i problemi. Marzio Liuni, assessore provinciale all'Agricoltura, fa il punto sul settore nel Novarese: «Abbiamo una situazione molto sfaccettata, con alcuni ambiti che attraversano un'annata positiva, accanto ad altri che invece si trovano in forte difficoltà».

Il 2009 sarà ricordato come un anno positivo per gli apicoltori, reduci da stagioni molto difficili: «Negli anni scorsi si sono verificate numerose morie di api, che hanno danneggiato il patrimonio degli apicoltori. Quest'anno fortunatamente non si sono ripetute ed il quantitativo di miele è buono, la qualità ottima. Nel 2009 è stato vietato di utilizzare semi concitati per il mais, perché si ipotizza che questa possa essere una delle cause che scatenano la moria: non lo si sa con certezza, ma intanto il divieto è stato prorogato anche per il 2010 - dice Liuni - sperando naturalmente che questa misura possa essere di giovamento a chi lavora nel comparto dell'apicoltura».

Un settore invece in difficoltà è quello caseario: i prezzi del latte sono scesi molto in basso. «In questo momento il latte viene pagato meno di trenta centesimi al litro, quando i costi di produzione raggiungono i 35

centesimi. Questo differenziale fa capire subito in quali difficoltà si trovi il settore. Purtroppo i prezzi si decidono a livello europeo». Anche il mais risente del prezzo molto basso: «Gli agricoltori non sanno ancora se per il prossimo anno coltiveranno gli appezzamenti a granoturco visto lo scarso rendimento economico».

Un settore invece dove la Provincia interviene con successo è quello della vite: «C'è il problema della flavescenza dorata che colpisce le vigne ed i nostri tecnici - dice l'assessore provinciale - hanno già effettuato i controlli sul campo, individuando le piante colpite dalla patologia e da estirpare. Per affrontare al meglio questo problema è stato siglato an-

che un protocollo coi sindaci dei Comuni dove la produzione vinicola è significativa».

Dalla vite all'ulivo: «Nel Vergante, dopo oltre mezzo secolo, si tornerà a

**Luci e ombre  
E' un'annata buona  
per gli apicoltori  
in difficoltà i caseari**

produrre l'olio di oliva. A giorni partirà la realizzazione di un frantoio a Pissano, e probabilmente i produttori si costituiranno in società per creare un olio tipico del Vergante».

## Tradizione e tecnologia al caseificio Costa

■ I sani principi della buona tradizione lattiero-casearia italiana uniti al progresso tecnologico di un'azienda che vive una dimensione sempre

più europea: tra le realtà più rappresentative nel panorama alimentare merita un posto di riguardo il caseificio Mario Costa di Novara, di corso Vercelli 3.

Ancora oggi l'azienda è testimone di un passato ricco di storia nella lavorazione quotidiana del gorgonzola, aggiornata da innovative strategie aziendali.

Centinaia di ettolitri di latte selezionato vengono trasformati ogni giorno in gorgonzola di qualità eccellente, esportato per oltre il 50% in nazioni differenti.