

LA FATTORIA ZOFF DI BORGNANO DI CORMONS PRIMA IN REGIONE A PRODURRE FORMAGGI BIOLOGICI

(Borgnano, 5 settembre 2016) - La Fattoria Zoff di Borgnano, completato l'iter di conversione, ha oggi ottenuto la certificazione biologica dei formaggi che produce con il latte crudo delle sue vacche di Sola Pezzata Rossa Italiana, fregiandosi dell'omonimo marchio registrato a livello europeo dall'Associazione Nazionale di Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI) che ha sede a Udine. Da oggi in poi, quindi, latte, yogurt, formaggi, ricotta e gli altri prodotti lavorati potranno fregiarsi del marchio europeo del bio. Una soddisfazione per la famiglia Zoff che taglia per prima in Regione il traguardo. Da 15 anni l'azienda agricola Zoff produce formaggi a latte crudo, ottenuti con il solo latte delle vacche che Giuseppe insieme alla sua famiglia alleva a Borgnano. Qui non si usano prodotti chimici di sintesi nei campi, dove si coltivano erba medica, sorgo, erbai e frumento, nessun trattamento in stalla né tantomeno nel piccolo laboratorio di trasformazione, dove i formaggi vengono ottenuti seguendo i tempi naturali di lavorazione e maturazione.



"L'ottenimento della certificazione biologica è la conclusione di un cammino che abbiamo iniziato tanti anni fa e su cui procediamo da sempre." dichiara Giuseppe (Beppino) Zoff

"Crediamo nei prodotti diversi, non standardizzati, prodotti che vanno capiti perché non

omologati a quanto si trova solitamente nei supermercati. Produciamo formaggi biologici perchè amiamo i nostri animali e vogliamo fare del bene a noi stessi, visto che i primi a mangiarli siamo noi”.



La Fattoria Zoff si trova a Borgnano di Cormons, piccola frazione a ridosso del Colle di Medea. Qui si trova l'allevamento delle Pezzate Rosse che si vedono pascolare libere sui prati annessi all'azienda. L'allevamento conta una settantina di capi, trenta dei quali in mungitura. L'alimentazione proviene da foraggi aziendali. Il latte viene lavorato nel piccolo caseificio annesso al punto vendita ed i formaggi Zoff (oltre a yogurt, ricotte emozzarelle) si possono trovare nelle rivendite specializzate in prodotti di qualità, in negozi biologici, in alcuni ristoranti ed agriturismi della regione, oltre, ovviamente al punto vendita aziendale ed i punti GODO (Gruppi Organizzati di Domanda e Offerta) di



Beppino e Patrizia

AIAB-APROBIO FVG. I prodotti biologici degli Zoff vengono altresì proposti a colazione

agli ospiti che scelgono una vacanza rustica soggiornando presso l'agriturismo di famiglia Borg da Ocjs.

Il settore del biologico in Friuli Venezia Giulia sta crescendo in rilevanza e numero di aziende, che finalmente si rendono conto che questa è l'unica agricoltura capace di guardare al futuro, in particolare per le aziende familiari, che possono così mettersi in relazione con il consumatore attento, che vuole conoscere i prodotti ed i produttori. L'azienda Zoff è socia di AIAB-APROBIO FVG, l'associazione di riferimento per produttori e consumatori biologici del Friuli Venezia Giulia, che organizza eventi informativi e facilita l'incontro tra chi produce bene e chi vuole mangiare sano e buono anche tramite i Gruppi Organizzati di Domanda e Offerta (GODO).



Beppino e Patrizia

**(Fattoria Zoff,
048167204**

formaggizoff@borgdaocjs.it,

Laura Zoff)



Dai dati **SINAB** la conferma che il bio FVG cresce bene, e c'è un'ulteriore opportunità da cogliere

Gran classico di fine estate: il **SANA** (Salone del Biologico e Naturale) a Bologna e la presentazione dell'anteprima dei dati di settore elaborata da **SINAB** (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica). I numeri dipingono lo stato del biologico italiano al 31 dicembre 2015, che con un ulteriore balzo di circa l'8% raggiunge i quasi 60.000 operatori e 1 milione e mezzo di ettari.



Beppino e Laura

E in FVG? "I numeri finalmente pubblicati ci danno ragione" afferma **Cristina Micheloni**, presidente di **AIAB-APROBIO FVG**. "+40% di SAU biologica in Regione in un solo anno non è poco e nel 2016 la tendenza si è mantenuta, quindi aspettiamoci per fine anno un ulteriore incremento a due cifre. Non male dopo decenni di stagnazione. Ma è interessante guardare anche i dati sul mercato, che dimostrano come il bio non sia solo figlio del PSR, ma di quel +11% di incremento annuo delle richieste di mercato".



I dati presentati ieri compongono un ritratto nazionale più che positivo del settore bio, che brilla di luce propria ma che riluce ancor di più nel contrasto del buio in cui continuano a faticare i settori convenzionali dei cereali, del latte, della carne, ecc.

Un'ultima occhiata ai dati su import ed export mettono in luce un punto debole del biologico nazionale che potrebbe diventare un'ulteriore opportunità per i bio friulani: nel 2015 abbiamo importato 5.000 ton di soia bio e 9.000 ton di pannello bio dalla Cina, che vanno alla mangimistica. **Che non sia il caso di organizzarsi e farne almeno una parte qui nel Nord-Est, dove le condizioni climatiche ed edafiche nonchè il know-how permetterebbero di ottenere produzioni più che soddisfacenti?**



"Questa dipendenza della zootecnia bio dalla soia asiatica è un paradosso che dobbiamo affrontare e risolvere" continua Micheloni. "Non è un caso che la nostra associazione faccia parte dell'iniziativa Soia Danubiana ed Europe Soya, il tema delle proteine vegetali ci vede impegnati ed attenti. In questi due ultimi anni abbiamo lavorato sulla tecnica agronomica e sperimentato percorsi che permettono di combinare il bio con l'agricoltura conservativa e quella di precisione, in modo da ottenere il meglio per l'ambiente e per gli agricoltori. Nel frattempo abbiamo costruito una rete di rapporti, a livello nazionale ed europeo, che potrà darci soddisfazione nel breve e nel lungo periodo".



Laura Zoff

I dati SINAB sono disponibili qui: <http://www.sinab.it/bionovita/convegno-tutti-i-numeri-del-bio-italiano-disponibili-le-presentazioni>

Alcune informazioni sulle nostre attività tecniche sono disponibili sul nostro nuovo sito: http://www.aiab-aprobio.fvg.it/lotta-guidata_trashed/seminativi/

AIAB-APROBIO FVG

sede legale: Fagagna (UD)
tel. e fax: 0432 800 371
e-mail: info@aiab.fvg.it
sito internet: www.aiab.fvg.it
mailing list: aiab.fvg@liste.comodino.org
YouTube: [canale AIAB-FVG](#)