# Metti a Cilavegna un distributore automatico del latte...

- Ultimo aggiornamento (lunedì, 07 maggio 2007)

Girando per la Lomellina non si finisce mai di imparare come la professionalità e l'ingegno delle persone che vi abitano arrivino ad offrire servizi davvero unici e particolari. Come questo che abbiamo scoperto da non molto a Cilavegna: lo sapevate che dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 20.00 in via Cairoli 46 (vicino al Municipio) potete gustare il latte fresco delle frisone della Cascina Balossina?

Venti centesimi di Euro, è la monetina più piccola che si può utilizzare nel distributore automatico del latte. Equivale a 20 ml del gustoso liquido bianco e cremoso che riempie un bicchiere, ce ne sono di plastica monouso a disposizione dei clienti sul tavolo del punto vendita, e lo ricopre con un cappello di schiuma soffice. Con 50 eurocent si può riempire una bottiglietta da mezzo litro, mentre con 1 Euro il contenitore deve essere adatto a trasportare almeno un litro di latte. Mentre il distributore automatico eroga la quantità desiderata potete leggere le specifiche delle sostanze nutritive del latte di giornata, potete vedere le foto dell'allevamento e leggere informazioni dettagliate sulla mungitura e sui riconoscimenti assegnati alle frisone della Balossina.

L'idea è venuta ad Emanuele e Gabriella Facchi, che insieme al padre Luigi gestiscono l'Azienda agricola di famiglia. Da generazioni alla Balossina si allevano bovine di razza frisona, lo si fa da sempre con amore per la terra e la stalla, dedicandosi interamente all'azienda e alla famiglia, tramandando l'enorme esperienza accumulata da padre in figlio e unendola sapientemente alle moderne tecniche di allevamento e mungitura fra le più rispettose dei processi naturali, e fra le più sicure in ambito sanitario. I continui riconoscimenti ricevuti dall'Azienda Agricola Facchi da parte dell'APA, l'Associazione Provinciale Allevatori, sono l'orgoglio della famiglia e la garanzia di un latte sano. Il latte che potete prelevare dal distributore automatico di via Cairoli è della tipologia "latte crudo", quindi è un latte intero fresco ogni giorno, e dopo la mungitura viene solo filtrato, mantenendo così inalterate tutte le ottime proprietà nutritive tipiche del latte. Rispetto al prodotto confezionato che molti di noi conoscono, il latte fresco dell'Azienda Agricola Facchi è più saporito, più cremoso, genuino e più ricco di vitamine. Per chi non fosse abituato, è da bere poco alla volta, in quanto la sua vitalità per le abitudini alimentari del giorno d'oggi è alquanto vivace. E la qualità dell'igiene non è da meno della qualità del prodotto, infatti la mungitura avviene in un ambiente protetto, le mammelle vengono accuratamente disinfettate prima e dopo la mungitura, e il latte viene filtrato direttamente nella sala mungitura e inviato alla cella frigorifera dove viene conservato fino al momento del trasporto.
Le frisone della Cascina Balossina poi sono mucche coccolate, sane e alimentate in modo equilibrato con cibi naturali, molti dei quali prodotti in azienda. Hanno a loro disposizione un tecnico alimentarista che segue costantemente la loro dieta, cosi da mantenerle sane e da fornire quegli apparati nutritivi che passando nel latte lo rendono così ricco di valori nutritivi importanti. Infatti anche per la campagna produttiva 2006/2007 l'Azienda Agricola Facchi ha ottenuti ottimi risultati in base agli esiti dei controlli mensili effettuati dall'AIA, l'Associazione Italiana Allevatori, per la Provincia di Pavia: su 170 allevamenti loro sono al 2° posto per quantità di latte prodotto per animale, con 115 quintali di latte per vacca annui, e al 4° posto per kilogrammi di proteine contenuti nel latte per vacca. Risultati importanti non facilmente raggiungibili, che premiano il lavoro costante di tutta l'Azienda Agricola Facchi, impegnata a mantenere in equilibrio l'esperienza della tradizione con i miglioramenti dell'innovazione.
Se volete ulteriori informazioni sull'Azienda Agricola Facchi potete chiamare in Cascina al numero 0381.96472 oppure fermarvi direttamente al Self Service del Latte in via Cairoli 46 a Cilavegna. Un assaggio è meglio di tante parole.
[Articolo di Valeria Olivati
7 maggio 2007
Fonte: informazioni e stampe presenti nel Self Service del Latte di Cilavegna]