

AKM ZERO

Produttori di formaggi in campo per ridurre l'impatto ambientale

Filiera corta con latte conferito da allevatori locali. L'esperienza di due caseifici di Confartigianato Imprese Bergamo: a Peghera e a Fornovo insieme a stagionatori e casari anche per abbattere i consumi energetici.



Brian Arnoldi

■ Bergamo è la capitale europea del formaggio: merito della sua longeva tradizione casearia e della diversità della sua offerta di derivati del latte. Sono trenta i formaggi "tradizionali" originari della provincia, nove dei quali hanno ottenuto il riconoscimento Dop, mentre tre sono i presidi slow food sparsi nel territorio.

Numeri che rivelano una lunghissima tradizione del formaggio, che negli ultimi anni si è reinventata per andare incontro alle più recenti sfide economiche e, soprattutto, ecologiche e ambientali. Produttori di formaggi, stagionatori e casari hanno

lavorato duramente alla riduzione dell'impatto ambientale e del consumo energetico delle proprie aziende, valorizzando la filiera corta e portando avanti l'etichetta del "chilometro zero", come raccontano gli alimentaristi di Confartigianato Imprese Bergamo.

Un impegno prioritario

«Lo sguardo alla filiera corta è per noi un impegno prioritario, anche se piuttosto recente», spiega **Barbara Arnoldi**, del Caseificio Arnoldi Valtaleggio di Peghera. E aggiunge: «A settembre 2022, meno di un anno fa, abbiamo rilevato la gestione della Latteria Sociale di Calvenzano. Così facendo, siamo passati da "semplici" stagionatori a veri e propri produttori: il caseificio nella

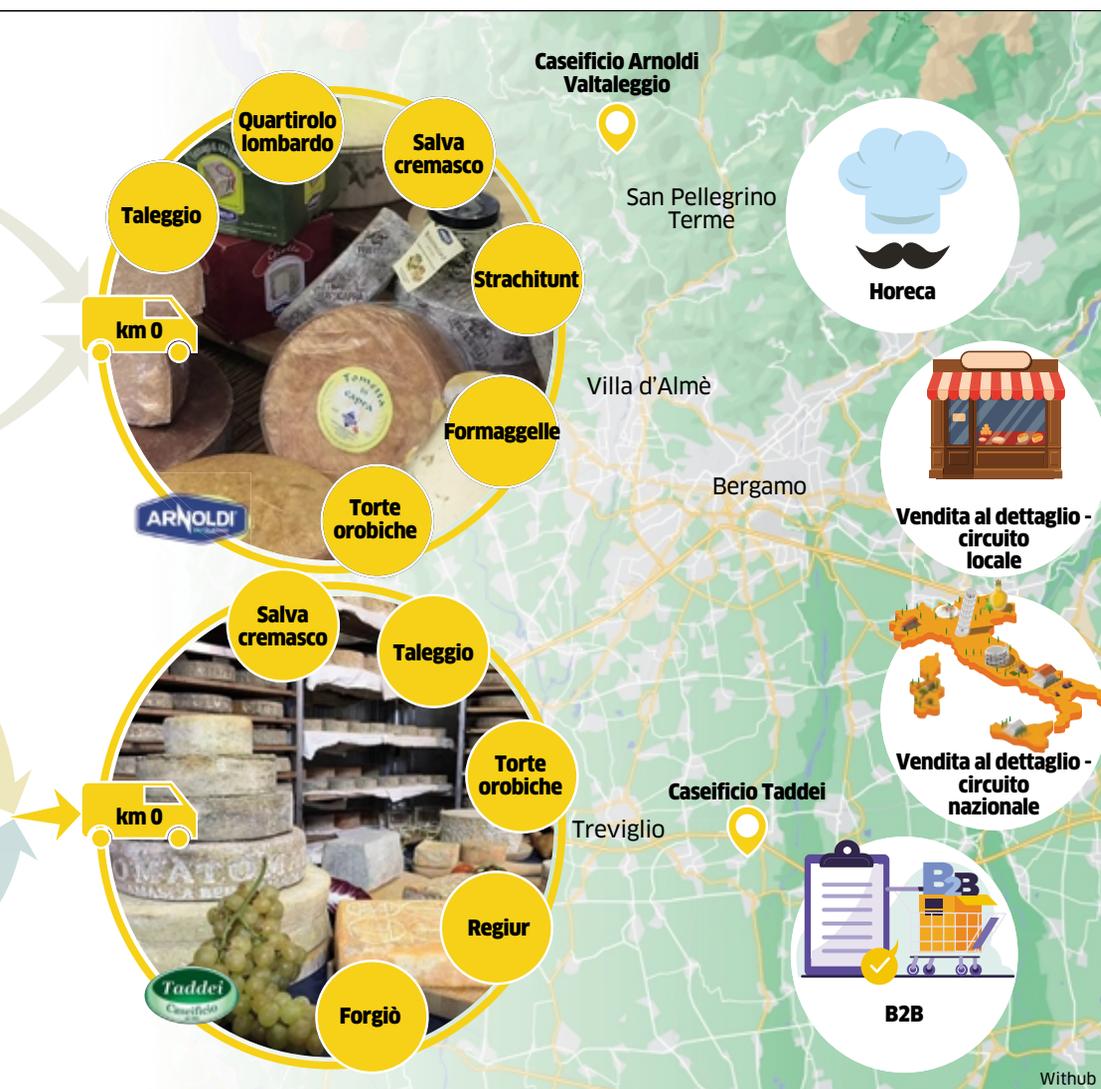
bassa bergamasca raccoglie il latte di cinque soci conferenti, tutti dei paesi vicini, e produce in loco il formaggio. Più tardi, quando il prodotto è pronto, viene portato nella nostra sede principale, in Val Taleggio: tutta la stagionatura avviene qui, così come il confezionamento».

Importanti sono i passi avanti fatti dal Caseificio Arnoldi nella riduzione dei consumi energetici: «Nel 2018 abbiamo effettuato un efficientamento energetico della nostra sede principale; ora stiamo valutando l'installazione di pannelli solari per ridurre la dipendenza dalle forniture esterne. Il nostro impegno riguarda anche la filiera: la collaborazione con le altre realtà del territorio, come i conferi-

■ Sono 30 i formaggi "tradizionali", nove dei quali hanno ottenuto il riconoscimento Dop

■ Il settore vanta una storia lunghissima ma si è reinventato per affrontare le sfide più recenti

■ La terra bergamasca ancora una volta si dimostra un territorio virtuoso e attento alle nuove sfide



tori del latte di Calvenzano, permette di ridurre le emissioni legate ai trasporti, mentre da anni siamo al lavoro su un packaging ecologico. Il nostro quartirolo, per esempio, ha una confezione biodegradabile e riciclabile al 100%».

Solo conferitori locali

Alle dichiarazioni di Arnoldi fanno eco quelle di **Carlo Mangoni**, del Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni, che opera su un filiera che fa del “chilometro zero” il suo marchio di fabbrica. «Il nostro caseificio è stato fondato nel 1885, dunque ha una storia molto lunga: la nostra specificità sta nell'essere rimasti artigiani, senza convertirci alla produzione industriale e fornendoci quasi unicamente da

conferitori locali del latte», spiega Mangoni.

«Abbiamo modalità produttive – confermano dal Caseificio Taddei – che mettono al centro il lavoro manuale e l'uomo, che resta un fattore imprescindibile delle nostre lavorazioni e al quale teniamo molto. L'esperienza dei nostri operatori ci permette di concentrarci sulla qualità dei prodotti e di adottare sistemi operativi davvero artigianali».

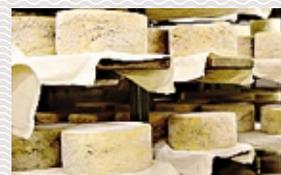
Preservare la tradizione

La preservazione della tradizione gastronomica del formaggio bergamasco, in particolare, è di enorme importanza per l'azienda. «Siamo iscritti da anni al Consorzio di Tutela del Taleggio e a quello del Salva Cremasco e produciamo

principalmente prodotti Dop. Accanto a questi ultimi, però, abbiamo anche vari formaggi tipici della tradizione bergamasca, come la Torta Orobica, riconosciuta con il marchio “Bergamo Città dei Mille Saperi” della Camera di Commercio di Bergamo. Il nostro caseificio, poi, continua a produrre formaggi come il Regiur, che esistono da secoli, ma la cui tradizione si è persa nel tempo: incredibilmente, un prodotto così antico incontra ancora il favore di molti clienti, soprattutto bergamaschi. Oltre a proporre le ricette antiche, però, studiamo i gusti dei consumatori e, solo un mese fa, abbiamo licenziato alla produzione un nuovo formaggio, il Forgiò, realizzato con i ragazzi di **Abf Treviglio**».

LA CHIAVE DEL SUCCESSO

ESSERE LOCALI È UNA SCELTA



Il contesto geografico è centrale nel successo dei caseifici bergamaschi.

«La nostra scelta di restare in Val Taleggio, con tutti i problemi logistici che essa comporta, la dice lunga sull'importanza che assegniamo al luogo in cui la nostra azienda è nata. Abbiamo voluto rimanere qui – dice Barbara Arnoldi del Caseificio Arnoldi Valtaleggio di Peghera – perché le valli bergamasche sono ambienti tutto sommato “piccoli”, come piccole sono le comunità che le abitano: essere presenti nel territorio significa dare lavoro a tanti valligiani, evitando che anche loro siano costretti a spostarsi in altri contesti più urbanizzati.

«La nostra azienda punta molto sul “locale” – spiega Carlo Mangoni, del Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni –. Ancora oggi, la produzione avviene solo con latte proveniente dai paesi di Fornovo San Giovanni e di Caravaggio, con delle filiere cortissime: in questo modo, la nostra attività aiuta il tessuto economico e sociale locale, permettendo alle aziende agricole e ai conferitori di latte di continuare a operare come nel passato, seguendo la tradizione. Al momento, collaboriamo, in particolare, con quattro conferitori diversi di latte, due a Fornovo e due a Caravaggio».