



I Protagonisti

di Roberto Tognella



Bruno e Alfio Gritti

Di bufala non c'è solo la mozzarella...

L'Azienda Agricola Quattro Portoni di Cologno al Serio (Bg) alleva bufale e caseifica il latte non solo a mozzarella, ma in 15 tipologie di formaggi diversi. Un'idea originale che ha riscosso subito ampio consenso tra i consumatori, i grossisti e la GDO

Quando si parla di allevamenti bufalini è luogo comune pensare al centro-sud Italia ed è altrettanto luogo comune associare al latte di bufala la produzione di mozzarella. Ma, dati alla mano, oggi la Lombardia ha raggiunto il terzo posto per popolazione bufalina dopo Campania e Lazio, e c'è chi, sempre in Lombardia, trasforma il latte di bufala non solo in mozzarella, ma in una vasta gamma di formaggi freschi e stagionati, yogurt e dessert. Stiamo parlando dell'Azienda Agricola Quattro Portoni di Cologno al Serio in provincia di Bergamo, dei fratelli Alfio e Bruno Gritti: 250 bufale in lattazione (280-300 nel periodo estivo) - su una popolazione complessiva di 900 capi -, 70 ettari di terreni per la produzione di foraggio, un piccolo caseificio per la caseificazione del latte prodotto in azienda. Una realtà unica nel panorama lattiero-caseario italiano, nata dalla necessità di superare il problema delle quote e l'annosa questione del prezzo del latte di vacca.

Stanchi delle quote e del problema del prezzo del latte

L'Azienda ha circa trent'anni. Alfio e Bruno Gritti, dopo la morte del padre, decidono di iniziare l'allevamento della vacca da latte. Un allevamento che negli anni diventa sempre più importante, raggiungendo il migliaio di capi e oltre 300 bovine in lattazione.

"Dal 1980 al 1999 abbiamo combattuto con la problematica delle quote latte" ricorda Alfio Gritti. "C'è stato un inseguimento anno per anno: affitti, acquisti di quote..."

Abbiamo vissuto la problematica del prezzo del latte, la difficoltà di essere allevatori. Allevatore che ancor oggi rappresenta l'anello più debole della filiera latte, spesso in concorrenza con produttori di altri paesi - Polonia, Romania, Repubblica Ceca... -, sempre spinto a investire per poter ridurre i costi produttivi, con un potere contrattuale praticamente nullo...

E dopo alcuni anni di rinnovi, di contratti senza conoscere il prezzo del latte, abbiamo deciso per la svolta."

Dalla vacca alla bufala

Alfio e Bruno introducono in azienda un piccolo gruppo di bufale a titolo sperimentale, per valutare le fattibilità dell'allevamento. "Il passaggio dalla vacca alla bufala" commenta Alfio Gritti "ha comportato un impegno notevole. Abbiamo cominciato ad allevare un animale del quale si sapeva poco e le notizie raccolte non sempre corrispondevano al vero. Ci siamo dovuti adeguare a un mercato molto più ristretto con una minor capacità di assorbire questa tipologia di latte. Abbiamo anche acquistato una macchina per il congelamento del latte eccedente per poter offrire il nostro prodotto quando la domanda era elevata. Il periodo di transizione è durato circa tre anni e mezzo, dopodiché abbiamo venduto tutta la mandria, le quote latte e siamo passati alla bufala."

Caseificio compreso...

Nel progetto di Alfio e Bruno Gritti non c'è solo l'allevamento della bufala, ma anche la trasformazione diretta del latte prodotto.

Nasce, quindi, come continuazione della sala di mungitura, un caseificio attrezzato di tutto punto, con una sala per la lavorazione, le celle di stagionatura, le saline, il locale spedizionieri e lo spaccio aziendale. "All'inaugurazione del caseificio" continua Alfio Gritti "c'erano più di 5mila persone. L'evento non fu pubblicizzato più di tanto, ma l'interesse per una produzione così unica e inconsueta nel panorama caseario italiano, e al nord in particolare, richiamò molta gente. Per noi l'idea del caseificio era un punto imprescindibile del nostro progetto. Volevamo creare un modello a filiera corta: coltivazione dei foraggi, allevamento del bestiame, caseificazione del latte prodotto, commercializzazione diretta attraverso lo spaccio aziendale oppure ai grossisti, alla ristorazione o alla GDO.

Filiera corta che offre diversi vantaggi... Elevata garanzia di qualità dei prodotti: gli animali vengono alimentati esclusivamente con i foraggi coltivati nei campi dell'Azienda Agricola nei quali si impiega per la concimazione solo liquetame prodotto dalle nostre bufale. Freschezza e integrità della materia prima: il latte percorre pochi metri, attraverso un lattodotto, dalla sala di mungitura alla caldaia di caseificazione. Maggiore competitività sul mercato: controlliamo direttamente il costo del latte."



La filatura della mozzarella viene effettuata manualmente

Ampia offerta di formaggi già da subito

Una volta pronto, il caseificio ha ospitato le prime produzioni sperimentali di formaggi a latte di bufala. Formaggi della tradizione lombarda e piemontese, opportunamente rivisitati nella tecnologia per rispondere alle diverse esigenze di un latte come quello di bufala con un contenuto proteico che supera i 5 punti percentuali e un titolo in grasso intorno al 10%. "Il nostro obiettivo" spiega Bruno Gritti "è stato quello di proporre al consumatore, da subito, una gamma ampia di prodotti. Oltre alla mozzarella, un vasto assortimento



Riscaldamento dell'acqua per l'operazione di filatura della mozzarella

di formaggi freschi e stagionati non presenti sul mercato. Volevamo permettergli di scegliere, volevamo individuare in questo modo i prodotti più graditi. Su questi prodotti oggi stiamo effettuando una selezione." L'offerta dell'Azienda Agricola Quattro Portoni è, in effetti, molto ampia. Accanto alla tradizionale 'Mozzarella Quattro Portoni di latte di bufala' si possono trovare: Giuncatelle da 250 g o da 1 kg - bianche o speziate al peperoncino o al pepe e rucola - , Squacquerone, Crescenza, Ricotta di bufala, Bufarolo, Campini speziati all'erba cipollina o al finocchio. Ci sono poi delle formaggelle di piccola pezzatura a pasta morbida o gessata e, tra gli stagionati, il Muratello, il Moringhella e il Liteggio. Completano l'offerta anche le Provole, gli yogurt ai vari gusti e dessert alla vaniglia o al cioccolato.

100% bufala

"Produrre formaggi al 100% di bufala" continua Alfio Gritti "è stata una scelta strategica. Il mercato già proponeva formaggi misti, contenenti percentuali diverse di latte di bufala. Noi volevamo offrire, invece, un prodotto unico. Una scelta che si è dimostrata vincente. C'è stato, da subito, un grande interesse da parte del consumatore, ma anche della GDO che ci ha offerto spazi sugli scaffali per tutte le nostre referenze. I formaggi ottenuti da latte di bufala hanno un bouquet e un aroma particolari, sapori più decisi rispetto ai formaggi di vacca che incontrano il gusto del consumatore. E questo già dal primo assaggio...! Caratteristiche che derivano dalla ricchezza di costituenti di questa materia prima, ma anche dalla qualità elevata del nostro latte ottenuta grazie a un'alimentazione ricca di foraggi."



Stefano Foresti e Maurizio Ginefra, freschi di laurea in Scienze della produzione e trasformazione del latte, sono stati assunti come casari dell'Azienda Agricola Quattro Portoni. Seguono insieme tutte le produzioni, dalla caseificazione, alla stagionatura sino al confezionamento finale. Un impegno costante, dalla mattina presto fino a sera, e una grande passione che ha già fruttato due ori, un argento e un bronzo alla seconda edizione del Concorso Caseario Trofeo San Lucio



I Protagonisti

Puntare sui giovani

Un'offerta di qualità, che oltre al favore del pubblico è stata premiata lo scorso anno alla seconda edizione del Concorso Caseario 'Trofeo San Lucio', con quattro medaglie: due ori - con la mozzarella di bufala da 240 g e da 50 g - , un argento con il Muratello e un bronzo con il Moringhello. A ritirare il premio c'erano Stefano Foresti e Maurizio Ginefra, i due giovani casari, non ancora venticinquenni che si occupano di tutte le produzioni del caseificio. "Abbiamo puntato su due casari giovani, neolaureati, per la nostra Azienda" spiega Alfio Gritti. "Dovendo iniziare una lavorazione ex novo su prodotti a latte di bufala, abbiamo pensato di non doverci scontrare con i pregiudizi di casari già affermati sulla lavorazione della mozzarella di bufala. Stefano e Maurizio sono ragazzi volenterosi, con molta voglia di imparare il mestiere. Li abbiamo affiancati a un tecnologo di lunghissima esperienza che gli ha insegnato l'arte della caseificazione. Una scelta che si è dimostrata azzeccata, se pensiamo ai risultati ottenuti in così breve tempo."



Cella di stagionatura

Selezionare e sperimentare

L'Azienda Agricola Quattro Portoni lavora oggi tra i 15 e i 20 quintali di latte al giorno, il 40% dei quali sono destinati alla produzione di formaggi freschi e in particolare mozzarella. Esporta anche in Giappone, Australia, Nord Europa. Nel prossimo futuro tra gli obiettivi ci sarà quello di selezionare i prodotti che hanno riscosso più successo e continuare a registrare i marchi dei formaggi a catalogo. "Punteremo molto sui freschi" dice Bruno Gritti "sulla

Mozzarella, sulla Giuncatella, sulla Crescenza e lo Scquacquerone, senza dimenticare i Blu, uno dei nostri fiori all'occhiello. Ma continueremo, comunque, la nostra sperimentazione e la ricerca di nuovi formaggi a latte di bufala." Ricerca che oggi comprende anche formaggi a pasta dura tipo grana. Nelle celle di stagionatura del caseificio da qualche mese sono, infatti, in maturazione alcune forme di grana che alla Quattro Portoni sono tutti ansiosi di poter assaggiare... ■

Mensile
"Il Latte"
Maggio 2008