

Ritaglio Stampa

Testata: ECremonaWeb
Data: gennaio 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Alti Formaggi

E CremonaWeb
Il portale della città di Cremona

'Alti Formaggi' per i quattro consorzi lombardi

"Alti Formaggi", promosso dalla Regione Lombardia con "L'unione fa la forma", raggruppa i quattro Consorzi di tutela del Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolò Lombardo e Salva Cremasco. Quattro Dop insieme per favorire la conoscenza e il consumo di qualità.

Esistono due tipologie di Provolone Valpadana: la "dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi e la "piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto o agnello e per una stagionatura superiore. Quattro le forme: a salame, a melone/pera, tronco conico, a pera. La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni preconfezionate devono indicare il marchio Dop che garantisce qualità e provenienza del formaggio. Il legame con il territorio è particolarmente forte nel comparto, considerando che l'età media delle aziende aderenti al Consorzio, presieduto da Libero Stradiotti, è ben oltre i 70 anni, come dimostrato dagli oltre 100 anni di Auricchio, Latteria Soresina, Latteria di Piadena e Latteria Ca' De' Stefani. Con un fatturato di circa 105 milioni di euro, anche il 2009 ha confermato una produzione ormai stabile da anni che si è attestata sugli 8.800.000 kg di formaggio prodotto.



Il Consorzio di tutela del Taleggio, presieduto da Lorenzo Sangiovanni e diretto da Vittorio Emanuele Pisani, è stato costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Oggi la base associativa è composta da caseifici, stagionatori e produttori di latte, oltre a 100 aziende che aderiscono in qualità di utilizzatori del marchio. La produzione per area geografica vede Bergamo in testa con 4.822.045 kg seguita da Cremona con 2.369.615, Brescia con 1.005.216, Milano con 180.659, Pavia con 47.325, Lodi con 40.016, Novara con 30.160, Como con 1.902. Fra le proprie attività, il Consorzio lavora in stretta collaborazione con istituti di ricerca e universitari e con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agro-alimentari del ministero delle Politiche agricole.

Il Quartirolò Lombardo Dop è tutelato da un apposito Consorzio, costituito l'11 giugno 1990 da 14 soci fondatori diventati oggi 31, di cui 21 caseifici e 10 stagionatori, oltre a 78 aziende aderenti che commercializzano il prodotto esclusivamente in Lombardia. Divenuto, nel tempo, un prodotto di largo consumo capace di imporsi su un mercato fortemente concorrenziale le cui cifre di produzione hanno avuto negli ultimi forti aumenti, fino a raggiungere i 3.702.920 kg di prodotti nel 2009, con un fatturato pari a 40.553.000 euro.

Il Salva Cremasco è l'ultimo dei consorzi perché è stato costituito il 21 novembre 2002. Comprende 27 soci (10 caseifici e 17 stagionatori) e solo 3 aziende aderenti. Dalla sua fondazione ha visto aumentare di anno in anno il valore della produzione totale annua fino a raggiungere i 213.536 kg prodotti nel 2009. La zona di produzione comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano e per la sua produzione è utilizzato il latte vaccino intero crudo derivante dalle razze bovine allevate nell'area di interesse, cioè la Frisone italiana e la Bruno Alpina. Le origini legate alla paziente, limitata e domestica lavorazione del "farmac soc", sono da ricercare nella sapiente capacità contadina, frutto di un'economia del non spreco. Da reperti storici risulta che in alcuni affreschi del XVII e XVIII secolo comparivano addirittura formelle di Salva Cremasco (Crema a tavola ieri e oggi).