

## Pianura Treviglio

# Giapponesi a scuola di taleggio a Pontirolo

Delegazione dell'Università di Obihiro in visita al caseificio Invernizzi per studiare la lavorazione  
Il titolare: «Ci hanno invitato a tenere una lezione da loro. Ci andremo, ma il prodotto è inimitabile»

**Pontirolo Nuovo**  
**FABIO CONTI**

Per studiare il gorgonzola sono stati in un caseificio di Novara, per il Parmigiano Reggiano a Parma e per scoprire tutti i segreti del taleggio si sono recati al «Caseificio Giovanni Invernizzi» di Pontirolo Nuovo.

Un gruppo di studiosi giapponesi dell'Università di Obihiro ha scelto il paese della Bassa per concretizzare un percorso di approfondimento alimentare che è stato possibile grazie all'attività di promozione del Consorzio di tutela del taleggio con sede in via Roggia Vignola a Treviglio. A capo della delegazione c'era Masahiro Hirata, professore associato all'University of agriculture and veterinary medicine di Obihiro, cittadina di 170 mila abitanti situata nel nord del Giappone.

Con il docente c'erano la sua assistente, una docente giapponese dell'Università di Ca' Foscari a Venezia e un interprete. Il Consorzio di tutela del taleggio svolge tutta una serie di at-

tività nelle scuole e nelle università, sia in Italia che all'estero, appunto con l'obiettivo di promuovere non soltanto il prodotto, ma anche il territorio dove il taleggio viene realizzato.

La scelta della delegazione nipponica è caduta sul caseificio Invernizzi di Pontirolo perché tra i più storici della zona - è aperto da più di mezzo secolo - ed è gestito sempre dalla stessa famiglia: oggi è in mano ai nipoti del fondatore, appunto Giovanni Invernizzi che, con la moglie Teresa, aprì inizialmente un negozio di raccolta del latte e di vendita di prodotti caseari. I loro figli aprirono poi

*Gli studiosi anche a Novara per il gorgonzola e Parma per il Parmigiano*

anche l'attuale caseificio e l'attività va avanti da decenni.

Col passare degli anni la qualità del prodotto è andata sempre migliorando, fino ad arrivare all'attuale taleggio, finito - per la sua qualità - anche a Masterchef Italia, su Sky, dov'è stato proposto come ingrediente per una ricetta. Una «fama» ora giunta anche in Giappone e che ha inorgogliato la famiglia Invernizzi. «La delegazione è sta-

ta in visita un'intera mattinata - spiega Franco Invernizzi - e ha riguardato l'intera produzione del formaggio, a partire dalla materia prima, il latte, passando per tutte le fasi della lavorazione, fino alla stagionatura».

Numerose le domande rivolte dalla delegazione ai produttori bergamaschi, che hanno visitato ogni angolo del caseificio di via Mazzini a Pontirolo. La visita si è conclusa con uno scambio enogastronomico: i professori giapponesi hanno regalato agli Invernizzi una bottiglia di sake, il tradizionale liquore giapponese, mentre ovviamente i padroni di casa hanno donato alla delegazione nipponica una forma di taleggio.

«Siamo stati onorati del fatto che il professor Hirata ci abbia invitato alla sua università, in Giappone - spiega ancora il titolare - a tenere una lezione su come si produce il taleggio. Senza dubbio contraccambieremo la gradita visita e illustreremo direttamente a casa loro le fasi della produzione. Anche se abbiamo voluto subito specificare che, per quanto si impegnino, il taleggio bergamasco è inimitabile». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La delegazione giapponese durante la visita al caseificio di Pontirolo

**Produttore Dop**

## Una realtà associata a 4 Consorzi

Il «Caseificio Giovanni Invernizzi» di Pontirolo produce formaggi a pasta molle (taleggio, quartirolo, gorgonzola, crescenza, tomini, robiola e bergamella) e dura (grana padano, Gran lombardo) e formaggi freschi (caprino e ricotta). Come produttore di formaggi Dop è associato a quattro

consorzi di tutela: il Consorzio per la tutela del formaggio grana padano BG507, il Consorzio per la tutela del taleggio 47, il Consorzio per la tutela del quartirolo lombardo 15 e Consorzio per la tutela del Gorgonzola 85 (il numero si riferisce al produttore ed è indicato sulla crosta).

## Ospedale di Treviglio La Regione: regolari quelle 8 assunzioni



L'assessore Mantovani risponde all'interrogazione di M5S e Pd

**Treviglio**

L'Azienda ospedaliera di Treviglio non ha commesso infrazioni riguardo all'assunzione di una dirigente e di sette impiegati a tempo determinato.

Anzi, una istruttoria tecnica della direzione generale Salute ha constatato il raggiungimento da parte della stessa azienda degli obiettivi fissati dalla Regione Lombardia, motivo per cui la Giunta Maroni ha confermato fino al 31 dicembre il direttore generale dell'Azienda, Cesare Ercole. Questa, in sintesi, la risposta data dall'assessore regionale alla Salute, Mario Mantovani,

a un'interrogazione del Movimento 5 Stelle, con primo firmatario Dario Violi. A firmare il documento è stato anche l'esponente del Pd, Mario Barboni.

In sostanza l'interrogazione chiedeva i motivi della riconferma del dg Ercole, «nonostante» la stampa avesse «sollevato dubbi sulla regolarità delle procedure di assunzione del personale». In particolare, ha sottolineato Violi, riguardo a una dirigente che «a sessanta giorni dal nuovo incarico ha chiesto l'aspettativa». Secondo il consigliere grillino «il direttore generale del nosocomio ha bypassato le norma-

tive di legge per l'assunzione della dirigente», che «dopo aver preso il ruolo ha chiesto ed ottenuto il trasferimento, lasciando quelle importantissime mansioni scoperte e riassorbite da altri uffici da ormai due mesi».

Ma Violi non intende limitare la sua azione all'interrogazione. Anzi, annuncia l'esponente M5S, «non appena saremo in possesso degli atti del Consiglio regionale valuteremo con i nostri legali se ci sono gli estremi per un esposto nei confronti del direttore generale e per chiedere le sue dimissioni». Secondo Violi il direttore Ercole «è un punto di riferimento della Lega, ex sindaco ed ex senatore leghista, balzato alle cronache anche per aver aperto un fantomatico bando, mancante del luogo di svolgimento delle prove e della data di chiusura della selezione, che ha visto tra gli assunti la cantante della band del presidente Maroni e un concittadino del dg».

Una tesi respinta dalla Regione, con Mantovani che sul bando citato da Violi (che prevedeva l'assunzione di 7 impiegati) ha spiegato che il primo luglio 2011 «era stato emanato un avviso pubblico» e che «il termine perentorio per la presentazione delle domande era fissato per le ore 12 del 15 luglio 2011». Inoltre «l'attribuzione del rapporto di lavoro è avvenuta a seguito di valutazione dei titoli presentati dal candidato e dal sostenimento di una prova pratica/colloquio inerente la disciplina». ■

**Fabio Florindi**

## Cava Vailata, stop all'iter Ok in Consiglio regionale

**Treviglio**

Sospendere l'iter autorizzativo della discarica di amianto nell'ex cava Vailata di Treviglio. A chiederlo è una mozione, approvata ieri dal Consiglio regionale, che «impegna» la giunta Maroni.

Nel documento, presentato dal Pd e che ha come firmatari i consiglieri Jacopo Scandella e Mario Barboni, si specifica che prima di procedere con l'iter deve essere effettuata la bonifica del sito e ve-

rificata l'idoneità dell'area come localizzazione di una discarica.

Secondo i due consiglieri «è chiaro che alcuni fatti hanno convinto anche i gruppi di maggioranza» a votare la mozione. E questi fatti sono chiaramente «il risultato dei carotaggi effettuati nel sito, che hanno evidenziato il rischio di inquinamento della falda, e la netta contrarietà emersa dal territorio e dalle popolazioni interessate». Adesso, i passi da fare subito

per affrontare il problema amianto sono «l'aggiornamento del Pral e il Piano regionale amianto Lombardia». Inoltre la Regione deve definire «i criteri per la localizzazione delle discariche».

Nella maggioranza, il consigliere leghista Roberto Anelli ha sottolineato che «negli ultimi mesi gli elementi ostativi rispetto alla realizzazione della discarica hanno assunto una rilevanza non trascurabile». Il conferimento di amianto nell'ex cava, infatti, «da un lato non garantirebbe la piena tutela dell'ambiente a causa dell'innalzamento dei livelli di falda, dall'altro parrebbe inconciliabile rispetto all'esigenza di procedere alla bonifica dei terreni». ■

## Consumo del suolo Legambiente: è allarme

**Bassa**

Il circolo Legambiente Bassa Bergamasca lancia l'allarme sul consumo di suolo nella Bergamasca dove, secondo i dati resi noti dall'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale), dal 1955 al 2007 sono stati persi oltre 37 mila ettari di superficie agricola, circa 20 mila metri quadrati al giorno per 52 anni.

«A preoccupare - sottolineano i responsabili dell'associazione ambientalista - è soprattutto il fatto che non si intravede alcuna inversione di tendenza. Un dato su

tutti: le varianti richieste al Ptcp (Piano territoriale di coordinamento provinciale) dai Comuni bergamaschi consistono in ulteriori domande di deroga ai vincoli esistenti per realizzare nuove edificazioni: unica eccezione il Comune di Mozzanica, che richiede un vincolo per la protezione di un'area di fontanili».

Preoccupazione viene poi espressa sul fatto che la presenza sul territorio attraversato dalla Brebemi richiami nuove edificazioni lungo il tracciato. «A preoc-

cupare - dicono - è l'insieme di tutto il territorio della Bassa e al di là delle semplici edificazioni urbanistiche, guardando al complesso delle opere che consumano nuovo suolo agricolo e naturale.

L'associazione fa poi l'elenco di altre strutture, già in fase di costruzione o esistenti solo a livello progettuale: l'autostrada Bergamo-Treviglio, a Treviglio il Progetto Blister che prevede la costruzione di una struttura socio-sanitaria in zona Geromina, e il progetto di urbanizzazione sull'area del Foro Boario; a Caravaggio, la nuova zona industriale da 450 mila metri quadrati in via Panizzardo, l'interporto in zona Vidalengo da 800.000 metri quadrati. «Serve invertire la rotta». ■

**Pa. Po.**