

Caseificio azien per far tornare

ECONOMIA
STALLE IN PRIMO PIANO

L'esempio dell'azienda Carioni, del Cremonese, conferma che il coraggio imprenditoriale viene premiato dal mercato. A patto che si punti sulla tipicità italiana e sull'alta qualità, con una gestione manageriale della stalla e della struttura di trasformazione

di
ROBERTO BARTOLINI

“Stracchino di mamma mucca: solo latte italiano del nostro allevamento. Bacio di mamma mucca, il nuovo spalmabile: da una mamma alle mamme, perché l'alimentazione dei figli non è cosa da poco”. Frasi come queste si leggono sulle confezioni dei prodotti del caseificio dell'azienda Eredi Carioni di Trescore Cremasco (Cr). La ricetta dunque è identità italiana, genuinità e tradizione.

Una ricetta vincente, che non è fatta solo di marketing e di buone idee ma che nasce soprattutto dall'intuizione di agricoltori innovatori che il buon latte di casa nostra può trovare piena valorizzazione solo se viene trasformato nel



● Tommaso Carioni (il secondo da destra) insieme al personale del caseificio aziendale e ad alcuni collaboratori.

caseificio aziendale. Valorizzazione, per dirla semplice, vuol dire più euro nelle tasche dell'allevatore, mettendo finalmente e giustamente le mani su quel valore aggiunto che altrimenti se ne va lungo la filiera perdendosi tra mille passaggi senza alcun ritorno per chi sta a mungere e lavora la terra.

LO CHIEDE IL MERCATO

Tradizione, qualità, tipicità, è la convinzione dei fratelli Carioni, piacciono al mercato. Non è forse vero che siamo in pieno boom dei farmers market dedicati a frutta verdura, miele e così via? E allora perché non estendere la medesima filosofia al mondo del latte che in ambito agricolo ormai da troppi anni soffre di ricavi azzerati per colpa di costi di produzione sempre

più alti e di prezzi di mercato troppo bassi?

I fratelli Carioni, eredi di Francesco, a Trescore Cremasco già alla fine degli anni novanta hanno capito che per tenere aperta la stalla da latte dandogli qualche prospettiva di guadagno era necessario trasformare tutto il latte prodotto direttamente in azienda. E così nel 2001 nasce il caseificio Eredi Carioni, 5.700 mq dei quali 700 mq coperti, dotato delle più moderne soluzioni impiantistiche senza tuttavia rinunciare alle metodiche artigianali del buon casaro.

Ecco ciò che distingue il caseificio "agricolo", annesso all'allevamento e alla terra dove nascono i foraggi, dal caseificio industriale: e non è una differenza da poco dal momento che il consumatore non

L'AZIENDA IN PILLOLE

- NOME DELL'AZIENDA: CASCINA CASEIFICIO EREDI CARIONI FRANCESCO.
- LOCALITÀ: TRESORE CREMASCO (CR).
- INDIRIZZO PRODUTTIVO: ALLEVAMENTO DA LATTE RAZZA FRISONA. LATTE LAVORATO NEL CASEIFICIO AZIENDALE.
- NUMERO CAPI: 630 DEI QUALI 270 IN LATTAGIONE.
- SUPERFICIE AGRICOLA E COLTURE: 113 ETTARI DEI QUALI 70 A MAIS E IL RESTANTE A PRATO STABILE CENTENARIO.
- PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 95 QUINTALI DI LATTE PER CAPO.
- PRODUZIONE GIORNALIERA DI LATTE DA TRASFORMARE: 72 QUINTALI.
- CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL LATTE: 4,2 DI GRASSO E 3,55 DI PROTEINE.

dale

i conti

ci mette molto tempo ad accorgersi che i formaggi dell'allevatore hanno un sapore e un gusto davvero unici. Tant'è che oggi Tommaso Carioni produce ben 14 quintali di formaggi al giorno che vende direttamente nello spaccio aziendale e attraverso i banchi di Esselunga e di Carrefour.

«L'identità italiana di un prodotto di alta qualità che proviene da latte eccellente - dice Tommaso - si sono rivelate le chiavi vincenti per portare i nostri formaggi in Usa, Inghilterra, Svezia, Russia dove la gdo sta apprezzando sempre più il nostro marchio. È una grande soddisfazione sapere che da una piccola realtà di Trescore Cremasco riusciamo a esportare con successo crescenti sapori italiani genuini ed autentici della tradizione in terre così lontane e con abitudini alimentari molto diverse dalle nostre».

NON SOLO ALLEVATORI

Ma i Carioni hanno nel loro codice genetico una carattere

che purtroppo è ancora poco diffuso tra i nostri agricoltori - allevatori sempre troppo tradizionalisti e poco avvezzi a guardare al di là della loro stalla. È il coraggio di non rimanere soltanto allevatori, ma di diventare anche trasformatori, cioè piccoli industriali, sobbarcandosi tutte le nuove problematiche di un mestiere molto lontano da quello dell'allevatore ma utile proprio per trasferire nei campi e nella stalla un sistema di gestione aziendale senza il quale non si può fare impresa.

Ecco allora un altro importante valore aggiunto che l'agricoltore - trasformatore ottiene automaticamente, quando decide di chiudere il cerchio e di occuparsi personalmente anche della valorizzazione delle sue materie prime: diventare più bravo nel suo mestiere tradizionale proprio perché impara ad applicare metodi di lavoro più sofisticati e capaci di migliorare sempre la produzione.

BENESSERE ANIMALE

Nel 2008 a fianco della stalla anni settanta Carioni ha edificato una nuova struttura ispirata dai concetti moderni di benessere animale, a cominciare proprio dalle dimensioni ampie della struttura. E degli spazi a disposizione degli animali sia per il riposo che per le fasi in movimento.

«Abbiamo puntato sul pavimento pieno in



● Un momento della lavorazione nel caseificio Carioni. Qui lavorano sette persone addette alla produzione, che ogni giorno trasformano oltre settanta quintali di latte aziendale.

gomma nelle aree più critiche ed abbiamo notato un netto miglioramento dello stato di salute dell'animale, eliminando quasi completamente i problemi podali ed ottenendo anche una crescita nella produttività. Si tratta di un investimento importante, pari a circa 30 euro/mq di pavimento posato, ma la spesa si ripaga molto rapidamente». Per la buona circolazione dell'aria per i periodi caldi sono stati predisposti dei ventilatori a pala e un sistema di raffrescamento a gocce d'acqua nebulizzata che copre gli animali quando sono nella zona di alimentazione.

«Nelle cuccette siamo partiti scegliendo il classico materassino ma poi, a causa di frequenti gonfiori agli arti, siamo tornati alla sempre valida lettiera in paglia che viene aggiunta fresca, una volta la settimana. Il costo è certamente maggiore ma l'animale migliora decisamente il suo stato nei periodi di rispo-

so. Le cuccette sono state progettate aumentando le dimensioni che tradizionalmente vengono adottate, con una lunghezza effettiva di circa 195 cm».

LA SALA DI MUNGITURA

Agli arti delle vacche viene allacciato un pedometro collegato con il sistema informatico che controlla le attività nella sala di mungitura attrezzata con un sistema informatico che permette di rilevare in tempo reale anche le caratteristiche qualitative del latte prodotto da ogni animale. «Ogni giorno si producono 72 quintali di latte, con 4,2 di grasso e 3,55 di proteina, che viene lavorato immediatamente nell'adiacente caseificio dove lavorano sette addetti».

Uno dei vanti aziendali è il ricorso, per la preparazione dell'unifeed, quasi unicamente a foraggi aziendali di prima scelta, silomais in particolare ma anche provenienti da prati stabili di trifoglio centenari che concorrono ad elevare la qualità del latte. Qualità che poi si ritrova nel gusto squisito dei formaggi che stanno conquistando sempre più consumatori alla ricerca di sapori fi-

- La nuova confezione dello stracchino. In evidenza la scritta che testimonia l'uso esclusivo di latte italiano, prodotto in azienda.



ECCELLENZE CASEARIE DALLA TRADIZIONE

Tra i numerosi formaggi nella gamma Carioni vanno segnalate alcune specialità davvero uniche. Prima tra tutte il Salva cremasco, un formaggio a pasta dura che proviene dalla tradizione più autentica dal momento che era il formaggio che permetteva di salvare e conservare il latte che veniva prodotto in esubero. Si tratta di un formaggio gustoso caratteristico del cremasco, oggi ritenuto uno dei prodotti da salvaguardare e promuovere al consumatore.

Il Quartirolo lombardo dop è un altro formaggio della tradizione prodotto da Carioni. L'erba quartirolo era quella che cresceva dopo il terzo taglio ed era quella che nutriva le vacche

sul finire dell'estate e dalle quali si mungeva il latte per produrre questo formaggio che così ha preso questo nome.

Bacio di mamma mucca è uno spalmabile fresco che proviene da latte munto e lavorato entro le 24 ore. Viene venduto in una confezione con cestello che favorisce il mantenimento della particolare morbidezza.

Prodotti recenti sono i formaggi cubettati venduti in vasetti e conditi anche con verdure tipiche molto apprezzati in abbinamento agli aperitivi e i formaggi a fette da cucinare alla griglia. Carioni oggi produce 14 diverse tipologie di formaggi. **R.B.●**



nalmente non standardizzati e "piatti" come siamo abituati a trovare nella produzione casearia ormai indifferenziata delle grandi industrie casearie.

Dunque un'azienda che miete successi in un momento particolarmente delicato per i produttori di latte che

● **Il caseificio Carioni sta promuovendo la diffusione di formaggi tipici come il Salva cremasco e il Taleggio.**

stanno vivendo anni bui con la chiusura di molte stalle. Carioni non parla dei suoi conti ma dalla sua espressione molto soddisfatta si deduce che la crisi economica non ha toccato la sua azienda, che anzi ha aumentato vendite e fatturato con l'apertura di nuove commesse fuori dall'Italia. È un modello vincente che dovrebbe essere seguito da molti altri imprenditori agricoli. ●