

I formaggi più buoni del mondo

Gli aromi degli alpeggi tutelati dalla Dop

PEVERAGNO

«Chi vuole mangiare bene, non può fare a meno del formaggio»: un desiderio che può facilmente essere esaurito nella «Granda». La provincia di Cuneo è una delle zone d'Italia dove si possono gustare i formaggi più buoni del mondo. Per quanto riguarda i centri dove rifornirsi non c'è che l'imbarazzo della scelta, basti pensare alla rete di distribuzione del caseificio cooperativo «Valle Josina», di Peveragno. L'azienda, costituita nel 1966 da alcuni piccoli produttori della zona, oggi conta circa 200 soci, dislocati in 12 Comuni, che conferiscono alla Cooperativa circa 400 quintali di latte ogni giorno. L'80% di questo latte viene trasformato in quattro formaggi a denominazione di origine protetta (Dop): Bra tenero, Bra duro, Raschera, e toma piemontese. Questi fiori all'occhiello del Valle Josina vengono distribuiti in tutto il Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Emilia. Grazie alla strategica posizione del caseificio, i formaggi Bra duro e Bra tenero prodotti utilizzando latte conferito da aziende agricole situate in territorio montano, di cui all'art. 3 Dpr 16/12/1982, possono portare la menzione «di alpeggio».

Col restante 20% di latte, si producono prodotti freschi, quali robioli, crescenza, tomini; commercializzati prevalentemente nei punti vendita, gestiti direttamente in provincia di Cuneo. Quotidianamente, con mezzi frigoriferi, viene effettuata la consegna di latte e altri prodotti. L'elenco completo degli spacci, è disponibile sul sito internet: www.vallejosina.it. Il caseificio «Valle Josina» dispone altresì di una capillare rete di distribuzione per alberghi, ristoranti, pizzerie, negozi al dettaglio in quasi tutto il territorio provinciale.

Questa cooperativa è tra le poche realtà esistenti in grado di



In alto il caseificio cooperativo «Valle Josina» e qui sopra «Giulio Formaggi»

raccogliere il latte, trasformarlo, stagionare i formaggi e commercializzarli tramite la propria organizzazione. Da sempre il caseificio «Valle Josina» ha scelto di puntare sulla qualità. E' stato tra i primi caseifici ad ottenere il bollo Cee, sinonimo di rispetto delle più severe normative igienico sanitarie. Il CSQA di Thiene ha certificato che il sistema qualità adottato in «Valle Josina» è conforme alla norma Uni En Iso 9002:1994.

C'è chi come «Giulio Formaggi», con sede in via Montegrappa 6 a Bra, si è invece specializzato nella stagionatura.

«La nostra attività - spiega Fiorenzo Giulio - consiste nel acquistare i formaggi direttamen-

te negli alpeggi selezionati delle valli cuneesi, portarli in sede e fargli raggiungere la maturazione nelle apposite celle di stagionatura».

Una attività, quella di «Giulio», che vanta un'esperienza lunga tre generazioni. Una volta stagionati i formaggi di alta qualità vengono distribuiti attraverso due reti di vendita: una al dettaglio e l'altra all'ingrosso. Per quanto riguarda il dettaglio banchi con i prodotti «Giulio» si possono trovare sui mercati di Bra (il venerdì) e di Alba (il sabato). Un punto vendita al dettaglio è stato allestito anche nella sede di via Montegrappa a Bra, dove si possono degustare ed acquistare circa

250 qualità di formaggi. Il settore ingrosso si occupa invece di spedire i formaggi a ristoranti, negozi specializzati, enoteche.

La «Granda Freschi» di Genola è invece specializzata nella distribuzione all'ingrosso di formaggi di alta qualità (dal Castelmagno al Bra) e salumi. La «Granda Freschi» è nata nel 1997. L'azienda opera, prevalentemente, sul territorio della provincia di Cuneo offrendo un servizio professionale e una gamma di prodotti di qualità. La solida struttura aziendale è un riferimento per le aziende che cercano una distribuzione capillare del prodotto e una garanzia per le svariate tipologie di clienti raggiunti dal servizio, come negozi alimentari, supermercati, ipermercati, macellerie, ristoranti e bar. L'azienda tratta prodotti freschi e freschissimi nel campo dei formaggi e salumi, vantando concessioni esclusive. Inoltre, distribuisce pasta fresca, yogurt, wurstel, formaggini e latte di capra delle migliori marche. Proprio per garantire la genuinità dei prodotti è stato anche depositato il marchio «La corte dell'eremo». Sotto tale denominazione si trovano prodotti di nicchia come il Grana, burro, una ventina di insaccati.

Per quanto riguarda i caseifici va ricordato anche quello dell'Alta Langa, con sede a Bosia, a metà strada tra Alba e Cortemilia, zona per la maggior parte ancora verde, famosa per i suoi vini ed i suoi formaggi. L'obiettivo del Caseificio dell'Alta Langa è sempre stato quello di produrre formaggi utilizzando antiche ricette locali rivisitate dall'esperienza dei tecnici, nel rispetto della più assoluta naturalità, senza l'aggiunta di conservanti, coloranti, additivi. Lunga la lista di prodotti: la robiola di Bosina, il Val Belbo, la Feja, Bonrus, Caprino di pura capra, La Tur, Bianchina, Langherino, Rocchetta, Cranzina, Brunet, Toma.