

Un piccolo caseificio, una grande passione

di Paolo Valente | 



Un'azienda bergamasca dedita alla valorizzazione dei formaggi di latte di capra prodotti con amore e metodi artigianali

Incontriamo Valentina Canò, milanese di nascita ma bergamasca di adozione. E' titolare, con il marito Roberto Facchetti, del caseificio Lavalattea di Gera d'Adda. Insieme realizzano i formaggi di capra che vendono e distribuiscono direttamente.

Quando inizia la vostra avventura come produttori di formaggi di capra?

Abbiamo iniziato nel 1997 acquistando sette o otto capre per produrre formaggio per uso familiare. La voglia di confrontarci ci ha poi spinti a partecipare a qualche concorso, prima locale, poi nazionale e infine internazionale: la vincita di alcuni premi ci ha fatto pensare che potesse trasformarsi in un'attività lavorativa strutturata. Abbiamo così comperato altri animali, arrivando a 120 capi, e abbiamo seguito corsi in Italia e in Francia per apprendere l'arte della produzione di formaggio. In seguito, l'azienda ha avuto alcuni problemi e ci siamo trovati di fronte a una scelta: smettere o trovare un modo diverso di affrontare la situazione. Abbiamo venduto gli animali e ora acquistiamo il latte dai nuovi proprietari. Oggi noi produciamo soltanto: siamo artigiani.

Come mai la scelta del formaggio di capra?

E' stata una questione, potremmo dire, di amore a prima vista. Mio marito, sommelier, un giorno ha comprato del formaggio di capra da portare alla mia famiglia. La proprietaria con cui si è fermato a chiacchierare gli ha spiegato le grandi soddisfazioni che nascono dall'allevamento. Da lì è scaturita la sua e la nostra passione.

Qual è il rapporto del consumatore italiano con il formaggio di capra?

In Italia "capra" significa spesso formaggio francese consumato prevalentemente nel periodo natalizio. Abbiamo quindi iniziato un lungo lavoro di diffusione del prodotto. La prima sfida è stata far assaggiare i nostri formaggi: la maggior parte delle persone non voleva nemmeno provarli, diceva che "puzzavano". Il latte di capra è erroneamente ritenuto la base per formaggi salati, troppo saporiti e a volte con connotazione di stalla; quindi per soli esperti. E' invece un prodotto delicatissimo, che si apprezza soprattutto nelle lavorazioni a latte crudo, quando le temperature mantengono integri i sentori. Anche in caso di lunga stagionatura o quando si effettuano lavorazioni particolari, come per il camembert, soggetto a proteolisi importanti (*), il formaggio di capra conserva le sue caratteristiche di delicatezza.



La vostra azienda ha scelto di privilegiare la qualità al posto della quantità

Avremmo potuto creare un'azienda agricola che ci consentisse di fare grandi numeri, ma abbiamo voluto puntare alla qualità. La prima decisione è stata di lavorare il latte tre volte al giorno separando i conferitori. Abbiamo scelto di non lavorare per la grande distribuzione, ma fare numeri che consentano di stare nella nicchia dei prodotti di qualità; lavorare latte di capra crudo come facciamo noi è, se vogliamo, ancor più di nicchia. Il nostro caprino fresco base, ad esempio, prevede un tempo di sgocciolatura di ventiquattr'ore: solo così si ottiene una migliore qualità nel rispetto del consumatore. Non vendiamo il siero al posto del latte perché il formaggio ha sgocciolato solo sei ore...

Anche la distribuzione segue la vostra filosofia di qualità?

Certamente! I nostri prodotti si trovano solo in alcuni punti vendita attentamente selezionati. I nostri grossisti, poi, si occupano della distribuzione nell'alta ristorazione e nelle gastronomie di qualità. A volte partecipiamo a qualche fiera specializzata. Recentemente abbiamo cominciato ad esportare i nostri prodotti in Austria, Belgio, Inghilterra e Svezia.

Qual è la vostra produzione giornaliera?

Siamo il più piccolo caseificio artigianale italiano, lavoriamo circa 300 litri di latte al giorno che corrispondono a una trentina di chili di formaggio. Produciamo 120 tipologie diverse considerando le varie forme e aromatizzazioni. La pezzatura minima è di 6 grammi per i caprini da aperitivo. Fin dall'inizio della nostra attività abbiamo voluto presentare i nostri formaggi in modo accattivante, con petali di fiori, frutta, spezie, per catturare l'occhio senza che la qualità del prodotto ne risentisse. Siamo sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, abbiamo una linea di caprini affinati nel cioccolato, altri con fichi essiccati o petali di rosa, altri con Pedro Ximénez. Alcune aziende ci stanno richiedendo prodotti affinati con specifici vini: studiamo quindi il vino in questione e scegliamo la tipologia di formaggio che, a nostro avviso, si presta meglio all'affinamento. Stiamo lavorando a un abbinamento con un genepi e un elisir.

Quindi una grande passione.

Sì, a iniziare dalla passione di mio marito per la ricerca di vecchie ricette che poi riproduce per ottenere nuovi prodotti. Passione significa anche attenzione per la materia prima: tutta la lavorazione è eseguita manualmente e pensata per il latte di capra che è estremamente delicato: una movimentazione violenta o il repentino cambio di temperatura altera la resa casearia e la qualità del prodotto finito. Il latte viene conferito in bidoni e lo svuotamento è effettuato a mano, senza l'impiego di pompe; la salatura è fatta a secco, senza salamoia. Utilizziamo solo caglio di capretto, ad eccezione di una piccola produzione con caglio microbico per il mercato estero. Il formaggio di capra è come una spugna, assorbe tutti i profumi: è un vantaggio, ma obbliga a una grande attenzione in fase di lavorazione, per esempio evitando l'uso di detergenti e sanificanti dall'odore troppo intenso.



E' possibile visitare la vostra azienda?

Il caseificio è sempre visitabile, pur essendo in perenne attività... Come potrete immaginare, non è molto grande, si compone di sole due stanze, ma il visitatore è sempre ben accolto.

(*) La proteolisi è un processo fondamentale nella maturazione dei formaggi: la scissione delle molecole complesse delle caseine in sostanze azotate più semplici rende la pasta più morbida e cremosa e favorisce lo sviluppo di sentori più marcati.