

OSSAGO

Se nei formaggi del Lodigiano c'è il sapore della montagna

Le vacche della cascina Bordonazza vanno "in vacanza" al Tonale: «Durante l'estate facciamo lì i prodotti che riportiamo a casa per la stagionatura»



Una strada circondata da campi pianeggianti e fossi gelati si estende come un tappeto sotto il cielo invernale lodigiano, ma il cielo è azzurro sopra la cascina Bordonazza di Ossago, ed entrando si è accolti da decine di animali di tutti i tipi che scorrazzano in cortile. Qualche cane, ma anche galline, oche, e bellissimi ed esotici pavoni dal petto azzurro e dalla lunga coda.

La passione per gli animali non manca di certo a Gabriele Santagostino, che se ne sta a lavorare nel piccolissimo caseificio allestito in un angolo della grande corte. Ed è anche per questo che, vent'anni fa, ha deciso di riprendere in mano l'azienda di famiglia e trasformarla in qualcosa di nuovo.

«Era il 1996 - racconta, dopo aver lavato gli ultimi strumenti da cucina ed essersi seduto al tavolo della cucina davanti ad un caffè -. Avevo appena finito l'università, dove ho conseguito la laurea in lettere, e nel frattempo c'era questa azienda agricola dei miei nonni, che era stata affidata ad altri per molti anni: ho deciso che avrei preso in mano la situazione e avrei riportato in vita l'azienda».

C'è voluto tempo, ovviamente, anche perché dopo la laurea Gabriele è diventato professore all'istituto tecnico Bassi, dove insegna tutt'ora, ma nel tempo libero si è dedicato anima e corpo a questo secondo lavoro, imparando le tecniche dell'allevamento, perfezionando l'arte della creazione di formaggi ed arrivando a realizzare una piccola produzione d'eccellenza che sta avendo sempre più successo.

«I campi sono coltivati da terzisti, io e il mio socio Roberto La Croce ci



dedichiamo alla cura degli animali, alla mungitura e alla produzione dei formaggi» prosegue Santagostino, spiegando che la peculiarità dei suoi prodotti parte proprio dall'allevamento. Innanzitutto, le vacche presenti nella stalla sono solo una trentina: un numero esiguo rispetto ai grandi allevamenti della pianura padana, ma sono solo esemplari di razze autoctone: «Abbiamo le brune, le grigio alpine, le bianche della Valpadana, reggiana e savoiarda, e anche esemplari di rara razza varzese: ovviamente, se un esemplare di frisona in allevamento intensivo produce decine di litri al giorno, le nostre ne fanno molto meno, anche perché non le macelliamo al terzo parto, quando la produttività diminuisce, ma alcune le teniamo anche per dodici o tredici anni». È proprio una concezione diversa dell'allevamento, che si riflette ovviamente anche nel sapore dei prodotti: «Le nostre forme hanno tutte un sapore diverso, e i clienti

lo sanno e lo apprezzano» spiega i due soci, mostrando la stanza in cui tome e formaggi nostrani stagionano anche per anni. I formaggi stagionati, in realtà, non nascono nel piccolo caseificio della cascina, ma vengono da lontano. Nel raccontarlo, Gabriele Santagostino descrive quella che forse è la più grande peculiarità dell'azienda: «Ogni estate carichiamo le vacche e le portiamo in montagna, su in Valcamonica - spiega con un po' di orgoglio -. Siamo gli unici del territorio a farlo: al passo del Tonale abbiamo una malga, che gestiamo insieme ad altri soci, e durante l'estate facciamo lì i formaggi che poi riportiamo a casa per la stagionatura. In inverno, invece, nel nostro piccolo caseificio in pianura facciamo formaggi freschi, ricotte burro e yogurt». In questo modo, le vacche mangiano l'erba delicata dell'alpe lombarda e, come confermano i due soci della Bordonazza, la differenza si sente eccome.

Federico Gaudenzi



TRA PIANURA E MONTAGNA

Sopra le vacche della Bordonazza al pascolo in Valcamonica. A sinistra Santagostino e La Croce nel piccolo caseificio e la cascina

ECCELLENZE

«MA È ANCORA DIFFICILE FARSI CONOSCERE, GLI ENTI LOCALI LAVORINO SU QUESTO TEMA»

Anche una piccola realtà di eccellenza deve confrontarsi con il mercato: in questo, la Bordonazza ha gli stessi problemi che affliggono molti allevamenti lombardi. «Il costo del lavoro e le tasse ci penalizzano: sono un problema per i grandi allevamenti con migliaia di capi, ma anche per noi piccoli produttori - spiega Gabriele Santagostino -. Spesso il gioco non vale la candela, soprattutto per chi vende latte. Il prezzo al litro è così basso che se dovessi vendere latte chiuderei domattina». Con la produzione di formaggi, la situazione migliora, ed è più facile mostrare la qualità dei propri prodotti: «I nostri clienti ormai hanno capito la differenza tra un formaggio artigianale e uno industriale, anche se purtroppo è ancora molto difficile farsi conoscere». Il vero problema, secondo i titolari della Bordonazza, non è infatti la mancanza di una filiera di trasformazione nel Lodigiano, ma la scarsa visibilità che viene offerta ai produttori locali. «Noi ora abbiamo ci siamo attrezzati e abbiamo avviato una collaborazione con un negozio a Lodi, in corso Umberto, che vende i nostri prodotti. Ogni settimana porto quello che produco, in numero limitato, e va a ruba. Però il mio socio Roberto fa anche tanti mercati dove propone i prodotti della Bordonazza: purtroppo nel Lodigiano ci sono pochi mercati seri a km 0 in cui vendere la nostra merce. Forse gli enti locali dovrebbero lavorare su questo tema». (F. G.)