

Una giornata al Caseificio Sociale Ponte di Barbarano

Per scoprire come si fa il miglior Grana Padano del Veneto

Oramai è divenuta una tradizione: l'ultima domenica di ottobre è "di norma" recarsi al Caseificio Sociale Ponte di Barbarano, in occasione della manifestazione "Caseificio Aperto".

Ma quest'anno è stata una giornata molto particolare per il Caseificio, c'era infatti da festeggiare un prestigioso premio da poco ottenuto.

Un mese prima era giunta la piacevole sorpresa della vittoria della medaglia d'oro alla 4ª edizione del Concorso Regionale dei Formaggi del Veneto "Caseus Veneti" quale miglior Grana Padano DOP del Veneto oltre i 20 mesi di stagionatura. Era stata la prima partecipazione ad un concorso così importante, organizzato dall'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto, con il contributo della Regione Veneto e dei Consorzi di Tutela dei Formaggi.

La rassegna che si è svolta a Thiene alla fine di settembre, ha avuto un notevole successo di pubblico, mettendo a confronto i formaggi prodotti nel Veneto e contribuendo così a dare risalto al settore lattiero-caseario molto importante per l'economia del nostro territorio.

Il premio vinto dal Caseificio Sociale Ponte di Barbarano va quindi a premiare una Cooperativa di circa 70 soci, presente nel territorio da quasi 90 anni e che si contraddistingue per l'ampia gamma di prodotti e per l'elevato standard di qualità raggiunto.

Il rapporto molto stretto tra consumatore finale e produttore è stato evidenziato proprio nella giornata di "Caseificio Aperto" del 26 ottobre, quando più di 2000 persone hanno avuto la possibilità di vedere con i propri occhi e toccare con le proprie mani in che modo vengono prodotti i formaggi che poi vengono venduti nello spaccio aziendale.

Chi è intervenuto ha avuto la possibilità di gustare ottimi formaggi accompagnati da un buon bicchiere di vino, ma anche e soprattutto di visitare tutta l'area del caseificio, accompagnato da esperte guide che sottolineavano i vari passaggi che portano il latte a trasformarsi in Grana Padano DOP, in Asiago Pressato DOP e in altre specialità tipiche. Si è potuto così vedere quanta attenzione presta la Cooperativa alla qualità: dall'attento controllo dei quasi 1000 quintali di latte in arrivo ogni giorno alla fase dell'affioramento del latte a quella della trasformazione vera e propria in formaggio, dalla sala formatura alla messa in salina, fino ad arrivare a visitare il magazzino di stagionatura, vero e proprio monumento per la vista, il profumo e il gusto. Qui il Grana Padano rimane anche fino a 24 mesi, dopo che a 9 mesi è stato marchiato a fuoco dagli esperti del Consorzio di Tutela al termine di un severo controllo di qualità. Grande curiosità nelle persone presenti e soprattutto nei bambini suscitava proprio la vista dell'operazione di selezionatura del Grana Padano, effettuata con il classico metodo della battitura del formaggio con un piccolo martello metallico.

Molta impressione risultava dallo scoprire quanto tempo e quanto lavoro sono necessari per ottenere un pezzo di formaggio, e quante sono le proprietà nutritive in esso contenute.

Alla fine del giro era quasi d'obbligo una sosta allo spaccio aziendale:



qui si potevano acquistare i prodotti che si erano visti in precedenza e un'ampia e selezionata scelta di prodotti tipici, tutti con un rapporto qualità prezzo molto interessante. Grande è stata la soddisfazione degli organizzatori che hanno visto premiato il frutto del proprio impegno: per chi gestisce l'azienda fare vedere qual è il proprio lavoro è sicuramente un modo per promuovere verso l'esterno la filosofia del caseificio stesso, che mira ad un continuo miglioramento in ambito di qualità e sicurezza del prodotto offerto al consumatore finale. E che vede ripagate le scelte fatte non solo dal premio vinto e dalla grande partecipazione all'iniziativa Caseificio Aperto, ma anche e soprattutto dal fatto che una volta scoperto il caseificio, molti sono coloro che ritornano per acquistarne i prodotti. Un grazie e un arrivederci quindi a tutti all'anno prossimo, con sempre più entusiasmo e con magari chissà qualche nuovo premio da festeggiare.