la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Luglio 2016

Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d’oro col Blutunt all’Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro

Taddei
Caseificio
dal 1885
Blutunt
TUTTOFOOD
Toma Bergamasca
Primo
Classificato

Massimo e Camilla Taddei

Vincere un concorso caseario nazionale è già difficile, figuriamoci la doppietta nel giro di una settimana: eppure per il caseificio Taddei di Fornovo nulla sembra impossibile, grazie alla tenacia e al rigore con cui i titolari Massimo e Camilla curano la qualità dei loro formaggi, che li ha portati a esportare in mezzo mondo, ottenendo recentemente anche preziosi ordini proprio nella tana del nemico, quei francesi che sono stati “sfidati” durante il Salon du Fromage di Parigi, riscuotendo consensi unanimi, non solo per il taleggio Dop, per il quale già Edoardo Raspelli aveva “incoronato” la coppia regina bergamasca, ma per tante altre delizie del palato che hanno saputo portare alla conoscenza del mercato transalpino.

Tornando alla doppia vittoria italiana, la medaglia d’oro con il Blutunt all’Alma Caseus in occasione di Cibus e quella d’argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino, la soddisfazione è grande, anche se Camilla Taddei, che da sempre cura il marketing e la parte commerciale, sa bene che queste soddisfazioni fanno parte di un percorso che arriva da lontano: «Sia io che mio marito Massimo conosciamo la nostra azienda e il cammino compiuto negli anni, ma questi riconoscimenti ufficiali, che arrivano da esperti del settore, garantiscono per noi che il lavoro fatto non è solo di parole ma di costanza e serietà, proiettando sempre di più l’azienda in un mercato di qualità».

Per il Blutunt, erborinato bergamasco molto gettonato negli ultimi anni dagli appassionati, è stato addirittura un percorso in crescendo a Cibus: dopo due argenti, ecco arrivare l’oro: «È un riconoscimento – aggiunge Camilla Taddei – alla qualità e alla crescita costante che negli anni ha avuto questo formaggio, pur collocandosi sempre in una fascia di nicchia del mercato. Premia il lavoro e il rispetto delle regole: viene infatti prodotto seguendo un disciplinare imposto dalla Camera di commercio di Bergamo e per questo può fregiarsi del marchio “Mille Sapori di Bergamo” ed è certificato dalla CSQA».

E se il Blutunt, come il Taleggio e il Salva Cremasco, possono dirsi veterani di Casa Taddei, ha destato impressione la Toma Bergamasca, per la prima volta proposta in un concorso e subito premiata a Pandino: «La nostra toma – spiega Camilla – rappresenta un’altra produzione sulla quale abbiamo investito tempo e lavoro fino ad arrivare al risultato che ci eravamo prefissati e cioè un formaggio che si colloca nella nostra tradizione, con una pasta morbida ed elastica, sapore delicato con retrogusto di fieno e una stagionatura importante. L’argento ricevuto a Pandino è stato una bellissima quanto inaspettata sorpresa, anche se sinceramente ci speravamo perché da buoni produttori e stagionatori conosciamo le potenzialità di questo formaggio».

Sperimentare e proporre, accanto ai caci della tradizione, sempre nuove golosità è una prerogativa dei Taddei, che hanno già pronta un’altra novità: «La passione per questo lavoro ci solletica sempre a creare cose nuove – spiega ancora Camilla – e quando Massimo sparisce dall’ufficio per chiudersi in caseificio a “confabulare” con i casari e il responsabile di stagionatura, vuol dire che qualcosa bolle in pentola. Questo nuovo prodotto che sta già riscuotendo un notevole gradimento da parte dei nostri clienti è “Il Quartino del Casaro”, formaggio a crosta lavata con una stagionatura di 60/70 giorni e un gusto deciso. Buon appetito!».