

Claudia, la regina delle formaggelle col computer in stalla

La casara di Gromo, vincitrice di molti premi, ha saputo integrare tradizione e innovazione in agricoltura.

«Esser bravi è importante, ma lo anche saper utilizzare gli strumenti tecnologici, indispensabili per gestire un'azienda con criteri moderni ed efficienti»



C'è la tradizione e c'è l'innovazione: non sempre queste due componenti fondamentali riescono ad andare d'accordo, specie in agricoltura: Claudia Riccardi di Gromo non solo è riuscita in questa quadratura del cerchio, ma l'aiuto della tecnologia ha contribuito ad elevare la qualità dei suoi formaggi.

Ormai nel paese seriano dove è nata e dove ha sede l'azienda agricola che porta avanti con i fratelli Angelo e Giovanni, Claudia tutti la riconoscono come colei che "ha portato il computer in stalla". In effetti, pur non amando questa etichetta-tecno, Claudia mostra di saper stare al passo con i tempi e non si sposta mai senza il suo pc, anche quando produce le sue quattro tipologie di formaggio molto richieste («Meglio farne poche, ma bene, mi ha insegnato un vecchio casaro»): la formaggella che l'ha resa famosa per i premi vinti (con pasta semicotta da latte crudo di due mungiture); lo stracchino a pasta cruda d'alpeggio tipico della Bergamasca; il formaggio di monte a pasta semicotta e il primosale, fresco, leggerissimo, all'occorrenza anche erborinato.

Claudia, quando è nata la sua passione per il formaggio?



«Essendo nata in una famiglia di agricoltori di montagna, dove l'amore, la dedizione e lo spirito disacrificio per il proprio lavoro sono i valori fondamentali, fare il formaggio è stato uno sbocco naturale. Produrlo in montagna e venderlo direttamente al consumatore è l'unico modo per mantenere in vita micro-imprese come la mia in un contesto avverso, sia per la globalizzazione dei mercati sia per le condizioni molto svantaggiate rispetto a chi lavora in pianura».

La vita di una casara è diversa da quella dei suoi coetanei? Trova il tempo per divertirsi, andare in giro con amici, in vacanza?

«Prima di essere casara sono un'imprenditrice agricola: essere titolare di una piccola impresa comporta tanti impegni e responsabilità. Essere bravi casari non basta in una azienda come la mia, bisogna saper far quadrare i conti, essere dei buoni venditori del proprio prodotto e avere competenze su materie burocratiche e fiscali. Ciò non toglie che si possa avere una vita sociale simile a quella dei propri coetanei».

La definiscono un po' casara hi-tech, perché si fa aiutare dalla tecnologia. Come questa può incidere nel suo lavoro?

«Essere definita così è un po' strano, perché il mio lavoro richiede soprattutto manualità ed esperienza: è un'arte antica e cerco di farlo rispettandone le tradizioni. Certo, poi c'è la tecnologia moderna e io utilizzo sempre il Pc, per la gestione economica ed amministrativa della mia azienda. La rete offre opportunità di conoscenze ed informazioni indispensabili per qualsiasi realtà; inoltre consente di aprire nuovi orizzonti, conoscere realtà diverse e potersi confrontare».

Ci racconta la sua giornata tipo?

«Sveglia alle 6,30, alle 7 sono in caseificio dove arriva il latte appena munto direttamente dalla stalla (gli animali sono seguiti da due miei fratelli, contitolari dell'azienda). Il latte viene messo nella caldaia e incomincia la caseificazione. Finita la lavorazione del latte, pulizia delle attrezzature e dei locali; prosegue poi con il locale di stagionatura, salatura, con rivoltamento delle forme. Cambio i teli di asciugatura, spazzolatura dei formaggi già stagionati, pulizia locale e bucato. Alle 8 apro lo spaccio attiguo al caseificio per la vendita diretta al consumatore dei miei prodotti. Settimanalmente trascorro una buona parte del mio tempo negli uffici Coldiretti, Asl, posta, banca, per pratiche burocratiche. Quando produco lo stracchino, la caseificazione avviene anche la sera, perché è un formaggio fatto con il latte appena munto. Questo impiega almeno due ore, dalle 18 alle 20. Poi finalmente posso rilassarmi».

Lei è ritenuta soprattutto la “regina delle formaggelle”, peraltro un prodotto molto inflazionato, presente quasi in ogni valle: cos'è che può distinguerla e farle veramente fare il salto di qualità?

«La differenza la fanno la capacità del produttore e la volontà del consumatore di non fermarsi al primo prodotto che trova. Se quest'ultimo non si accontenta e vuole conoscere la provenienza del prodotto, chi lo produce, come lo produce, come vengono nutriti e trattati gli animali, avrà tutti gli elementi necessari a valutarne le qualità. Il produttore, da parte sua, deve garantire la salubrità e la genuinità del prodotto venduto».

Di quali premi vinti lei va più orgogliosa?

«Un po' tutti. Nel paese in cui vivo, a inizio estate viene organizzata la sagra “Gromo sempre in forma” con il concorso per la miglior formaggella. Diciamo che una grande emozione l'ho provata nella prima edizione del 2011 quando ho vinto il secondo e terzo premio con due formaggelle di diversa stagionatura. Nel 2012 ho migliorato ancora, vincendo il primo e il secondo premio sempre con due formaggelle, una di 30 giorni e una di 90. Nel 2014 ho vinto il primo premio con una formaggella di 30 giorni. Nel [2015](#) ho vinto il secondo premio per la formaggella e il secondo per lo stracchino».

Quando i produttori uomini si vedono superare nei concorsi da una giovane casara donna, cosa nutrono: invidia o ammirazione?

«Spero ammirazione. Personalmente non ho mai nutrito invidia verso bravi casari: anzi, ho sempre cercato di imparare soprattutto dagli anziani con tanta esperienza e tradizione. Peraltro, quando frequentavo il corso di casaro, il mio insegnante mi consigliò di imparare a fare pochi prodotti, ma di farli bene, soprattutto prodotti locali. Ho sempre seguito questo consiglio e mi sono resa conto che aveva perfettamente ragione: oggi in tanti richiedono i miei prodotti e questo mi riempie di soddisfazione».