

10 Ottobre 2016

## I formaggi che nascono in città

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate



Moleri fa il formaggio in città. Contraddizione? Non per lui. E neppure per i suoi clienti che continuano a crescere. Fare il formaggio a Bergamo è una bella impresa, eppure c'è ancora chi ci riesce, mantenendo alti i criteri di qualità e conciliando i tempi della mungitura con quelli del pascolo, ai bordi del centro urbano, con le sue mucche sparse nei pochi prati ancora abbordabili nel quartiere Grumellina.

«Può sembrare un paradosso, ma anche un formaggio fatto all'ombra della città ha un suo perché», spiega lui, il Pierino, 66 primavere e non sentirle. Significa che l'agricoltura non si è ancora arresa all'asfalto e allo smog. In quest'angolo periferico di città sembra di stare nella Bassa bergamasca, con la sveglia che suona immancabile alle 5 e la vita scandita dai ritmi del lavoro con il bestiame e nei campi. Era stato suo padre Faustino a portare la famiglia a Bergamo e a trasmettergli il mestiere, lui unico di cinque fratelli a continuare l'attività, «perché quella per il latte e i formaggi è da sempre la mia grande passione», insieme a quella per la musica (suona in due bande il suo basso-tuba). Così si è andato a scegliersi una per una le 30 vacche in Alto Adige, «e sono tutte certificate: una dozzina da mungitura tra brune, pezzate rosse, Jersey».

Nasce a Fara Olivana Pierino Moleri, ma poi si trasferisce a Grumello, dove da piccolissimo è protagonista in piazza di interminabili partite alla “sgaréla”, sorta di baseball ante litteram, poi sua madre, a forza di insistere, gli insegna a fare il formaggio. Così ha cominciato e va avanti da oltre 40 anni, con a fianco un'altra donna, la moglie Luciana, che lo aiuta in tutte le fasi, dalla pulizia degli animali fino alla vendita allo spaccio di via Santa Croce dove tra caciottine e stracchini, formaggelle e paste filate è una processione continua di clienti, molto affezionati anche alla casetta dove è possibile acquistare il latte crudo.

«La mia giornata? Interminabile, però a me piace così – risponde senza esitazioni Pierino -: appena sveglio, poco dopo le 5, comincio a mungere, poi riempio di latte fresco la Casetta e poi comincio a fare il formaggio. Quale? Dipende dall'ispirazione: un giorno faccio stracchini, quello seguente paste filate. In tutto lavoro 300 litri di latte al giorno, non mi fermo mai. Premi? Guardi, non ho proprio il tempo di partecipare ai concorsi, mi basta la gratificazione dei clienti, che continuano a crescere e a distanza di anni continuano a venire ad acquistare allo spaccio: ogni tanto vengono a dare un'occhiata a come lavoro, sanno che non baro mai, che cerco sempre di rifarmi ai sapori di una volta. E poi, in un quartiere in cui scarseggiano i negozi di alimentari il nostro resta un punto di riferimento».

Un aspetto, quello dell'agricoltura che sopravvive in città, che ha ben presente Confagricoltura Bergamo, a cui Moleri aderisce. «Per noi – spiega il direttore di Confagricoltura Bergamo Aldo Marcassoli – è importante vedere un'agricoltura professionale anche in città, che non è, per intenderci, quella degli orti urbani, ma quella di aziende ben strutturate che alla periferia di Bergamo producono carni bovine, formaggi, salumi oppure vino, frutta e ortaggi nella parte collinare, spesso dedite alle attività multifunzionali come l'agriturismo, la didattica in fattoria, la vendita diretta in azienda o a



In un panorama non certo florido per l'agricoltura tradizionale «nel caso

di Moleri, come di altri – afferma Marcassoli – siamo invece di fronte a realtà che hanno saputo trovare una loro precisa

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/i-formaggi-che-nascono-in-citta/>

collocazione sul mercato e un non sempre facile equilibrio tra le proprie esigenze produttive e il fatto di operare nelle vicinanze di un contesto urbano fortemente urbanizzato o, all'opposto, caratterizzato dall'esistenza di forti vincoli ambientali come accade nelle aree protette e a parco. Sono imprese che rifuggono dall'immagine folcloristica e pittoresca che il cittadino a volte vorrebbe trovare in esse e che si propongono invece, con molta dignità e professionalità, per l'importante ruolo che svolgono in tema di conservazione dell'ambiente e del paesaggio, di contributo a una sana alimentazione e a una migliore qualità della vita».

«Oggi chi acquista prodotti agricoli deve avere il diritto di essere informato sull'origine della filiera - aggiunge Moleri -, so che il nostro ministro bergamasco Martina si sta adoperando in questo senso, perché è fondamentale che il consumatore venga tutelato al massimo. Noi facciamo tanti sacrifici per dare un prodotto garantito, con latte italiano, anzi bergamasco, da cui deriva un formaggio buono e sano, come si faceva una volta. Oggi purtroppo, però, tante volte si trova sul mercato un formaggio prodotto qui, ma con latte fatto in chissà quale Paese estero: tutto deve essere alla luce del sole».