la Rassegna.it
Fondata nel 1906

10 Agosto 2015

Il giovane inventore di formaggi

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell’azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

Il ragazzo è sveglio, sa il fatto suo. A 25 anni, lavora sodo, studia e ha l’aspirazione di fare l’inventore. Di formaggi però. Li conosce bene: fin da bambino ha respirato il profumo del latte e delle stalle, con la famiglia proprietaria a Zanica di un’azienda agricola, 240 vacche che aiuta a mungere ogni giorno (sono conferitori storici della Parmalat che vende il loro prodotto ai consumatori come “Latte fresco Alta Qualità”). Poi dalla stalla, Diego Campana passa alla sua mansione preferita, quella nel caseificio aziendale e come giovane casaro, oltre a produrre caci e formaggelle della tradizione bergamasca, comincia i suoi “esperimenti”. Ormai conosce bene la pratica, e pure la teoria, essendo assaggiatore Onaf. Non si fa scoraggiare dai fallimenti che pure esistono quando ci si avventura in sentieri inesplorati. Così nascono caci particolari, come il Formaiù, un semiduro particolarissimo dal retrogusto piccante e sapore intenso o lo Stracampà, erborinato a due paste, con note amarognole e muffate, che si sposa a meraviglia con i passiti. Il gradimento dei

consumatori è crescente e il giovane casaro continua nel suo percorso di crescita.

Ci racconta com’è nato il tuo amore per i formaggi?

«La passione per la produzione dei formaggi è nata inizialmente per curiosità. Quando avevo 11 anni c’è stato il crack della Parmalat che ha messo in seria difficoltà la nostra azienda. I miei genitori hanno avuto l’idea di provare a vendere i formaggi, che già producevano per uso familiare. Così ho cominciato ad appassionarmi: mi affascinava vedere il latte trasformarsi in cagliata e poi in formaggio. La svolta me l’ha fornita la possibilità di frequentare la scuola casearia, dove la mia passione è cresciuta fino a trasformarsi in un’attività vera e propria».

La sua famiglia ha un’attività consolidata…

«La nostra è un’azienda a conduzione familiare che alleva vacche da latte ad alta qualità, che conferiamo da più di 40 anni alla Lactis di Albano Sant’Alessandro. Mio fratello Ivan è il responsabile dell’allevamento che gestisce con grande passione e professionalità. La coltivazione dei campi compete a mio papà. Sul fronte caseario, inizialmente producevamo solo formagelle e stracchini, poi la produzione è aumentata fino ad arrivare ad un assortimento che va dai freschi (primi sali, mozzarelle) agli stagionati oltre al gelato e agli yogurt. Il tutto venduto presso il nostro spaccio aziendale o nei mercatini dei produttori di Agenda 21».

Parliamo di lei: da quanto fa il casaro?

«Dal 2010, cioè da quando mi sono diplomato presso la Scuola Casearia di Pandino. Quando studiavo, nei fine settimana e durante le vacanze estive, tornavo a casa e aiutavo mio padre nel nostro minicaseificio aziendale. Sono anche Maestro Assaggiatore Onaf e faccio parte dell’Asssocasearia, un’associazione di ex studenti della Scuola Casearia di Pandino che organizza corsi di aggiornamento per casari ed il prestigioso Trofeo San Lucio: un concorso biennale di formaggi che premia e valorizza la figura del tecnico caseario».

Riesce a conciliare i tempi per famiglia e divertimento?

«È un lavoro impegnativo e assorbe parecchie ore al giorno, anche perché ci sono lavorazioni che vanno eseguite la sera. Nonostante il poco tempo libero, grazie alla convivenza con la mia compagna, trovo comunque del tempo da trascorrere con lei e con i miei amici».

Ol Formaiù del Campana
Ol Formaiù del Campana

Ci descriva il Formaiù…

«Il Formaiù è un formaggio creato da mio padre e che io ho ripreso. È un semiduro a latte intero con stagionatura minima di tre mesi: ha un sapore e un aroma intenso con un piacevole retrogusto piccante. È un formaggio che ci ha regalato grandi soddisfazioni vincendo nel 2010 e nel 2012 rispettivamente la medaglia di bronzo e quella d’argento al Trofeo San Lucio».

Lo Stracampà
Lo Stracampà

E lo Stracampà?

«Appartiene della famiglia degli stracchini: è un erborinato realizzato con l’antica tecnica delle due paste che ne caratterizza il suo aspetto visivo e la struttura della pasta. Lo abbiamo modificato e migliorato nel tempo al punto che nel

2008 ha vinto un “Premio Qualità” al Concorso Infiniti Blu di Gorgonzola».

Ci sono altri formaggi di cui va fiero?

«Un’altra mia creazione è il “Filù”, un pasta filata che valorizza la qualità del nostro latte, conferendogli un sapore dolce e un aroma di latte intero e di burro. È un cacio molto versatile, ottimo da tavola ma che è anche molto utilizzato come ingrediente in cucina».

Qual è il suo sogno professionale nel cassetto?

«Quello di migliorare e approfondire le mie conoscenze di casaro, accostandomi alla conoscenza di nuove tecnologie, ma soprattutto riuscire un giorno a trasformare totalmente la nostra produzione di latte in formaggio, senza aumentare ulteriormente la dimensione aziendale, puntando sempre di più alla qualità».

Quale formaggio sta pensando di inventare in futuro?

«Sarà un formaggio molto particolare di cui non voglio svelare i segreti. A breve sarà pronto e invito tutti a scoprirlo venendoci a trovare nel nostro spaccio di Zanica».

Info: www.formaggicampana.it