

4 Luglio 2016

La Confraternita di San Lucio apre le porte al “Re del Taleggio”

Il Caseificio Taddei di Fornovo chiamato a far parte dell'associazione che riunisce tutte le figure che si sono distinte in campo caseario a livello nazionale. «Il miglior riconoscimento al lavoro fin qui svolto, sia nel caseificio sia in ambito istituzionale». «Bergamo? Ha molte potenzialità, a patto di eliminare l'obsoleta diatriba tra i produttori di montagna e pianura»





San Lucio, protettore dei casari di tutto l'arco alpino e dei "formaggiai" di molte città del Nord Italia, dona anche il nome alla Confraternita fondata a Piacenza da poco più di un anno e che riunisce "per chiamata" (come nei club di servizio, Rotary, Lions, etc) tutte quelle figure (allevatori, produttori, affinatori, critici, giornalisti, distributori) che si sono distinte in campo caseario a livello nazionale.

Il club non è altro che una "costola" dell'associazione fondata in Francia nel 1969 dal mitico Pierre Androuet, conosciuto anche come il "Papa del formaggio", che ne è stato anche il presidente fino al 1992, quando il suo posto è stato preso dal collega e connazionale Roland Barthelemy.

Della "casa madre" facevano già parte due bergamaschi: Giulio Signorelli "Ol Formager" e Bruno Gritti, l'inventore del Blu di Bufala.

La denominazione originaria è la "Guilde des fromagers - Confrerie de Saint Uguzon" (Sant'Ugucione è il nome francese di San Lucio) che tiene i suoi capitoli periodicamente un po' in tutte le regioni della pianura padana. Tra i "confratelli" più recenti è entrato a far parte del capitolo italiano, nell'ultima conviviale tenutasi in provincia di Reggio Emilia, il bergamasco Massimo Taddei, titolare con la moglie Camilla dell'omonima azienda di Fornovo San Giovanni e presentato nell'occasione come il Re del Taleggio (Raspelli docet), fresco di doppia affermazione all'Alma Caseus durante il Cibus, a Parma, e al CaseoArt a Pandino con due dei suoi "campioni".



La Gilda Internazionale è presente in 33 Paesi, tra cui una dozzina di nazioni europee, ma c'è

anche in Russia, Stati Uniti d'America, Canada, Australia e Giappone, oltre ad alcuni Paesi Latino Americani. «In questa logica di crescita, non poteva mancare l'Italia – dichiara Hervé Davoine, presidente della Confraternita italiana di San Lucio – e gli italiani che credono nella Confraternita come strumento di valorizzazione culturale di tutta la filiera del latte potranno, una volta “intronizzati”, dare il loro contributo alla causa».

Davoine, che alla vicepresidenza, oltre a Anna Maria Sepertino, ha voluto anche uno dei massimi esperti italiani come Vincenzo Bozzetti, cremonese, molto noto anche in Bergamasca, spiega che «l'associazione è in rapida crescita: anche in quest'ultimo incontro sono entrati a farne parte una decina di nuovi soci, che individuiamo in tutta la filiera, dagli operatori professionali ai casari, ai tecnici della filiera latte, agli stagionatori, agli addetti alla vendita».

Il presidente Davoine ha un obiettivo: «Ci piacerebbe che l'immagine del comparto caseario crescesse in Italia come meritano i numeri della sua economia. In Francia l'uomo dei formaggi è riconosciuto come artigiano di alto profilo: ci sono corsi, scuole, diplomi, concorsi. È un mestiere nobile, che attira molti giovani: lavoriamo per far crescere anche in Italia la reputazione come merita».

In tanti si sono stretti attorno a Taddei nella riuscita serata reggiana dell'“intronizzazione” a Castelnuovo di Sotto: tra i primi Vittorio Emanuele Pisani, storico direttore del consorzio Taleggio prima e attualmente del Provolone Valpadana, anch'egli in Confraternita da qualche mese. Tra i nuovi confratelli anche Libero Stradiotti, presidente del Consorzio Provolone Valpadana Dop. «Questo mio ingresso nella Confraternita – ha spiegato il titolare dell'azienda di Fornovo –, oltre ad essere un grande privilegio, è il miglior riconoscimento al lavoro fin qui svolto, sia nel mio caseificio dove cerco di salvaguardare e riproporre i formaggi della tradizione bergamasca, spesso dimenticati, sia in ambito istituzionale dove in passato mi sono reso parte attiva alla fondazione di due Dop, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco. Ma in particolare un pensiero lo rivolgo al mondo del Taleggio Dop di cui sono stato per quasi 20 anni vicepresidente, presidente fino al 2014 ed attualmente ancora consigliere».



L'azienda ha superato da tempo il secolo di vita: è stata fondata dal bisnonno di Massimo, Giandomenico, nel 1885, ed è stata tra le festeggiate da Tuttofood il mese scorso con una serata di gala speciale in onore di tutte le sue aderenti "centenarie" a Villa Reale a Monza.

Anche Taddei ha le idee chiare per cercare di incoraggiare la cultura casearia in Italia: «Penso sia fondamentale tornare a spiegare alla gente come si fa e che cosa è il formaggio: l'ho notato anche in alcuni incontri onlus (come quello con l'università della terza età) dove sono stato invitato per parlare delle origini e delle principali differenze delle produzioni casearie. Quando si apre la discussione ci si accorge di come oggi siamo bombardati tutti i giorni da "teorie" alimentari che spesso non hanno nessuna "pratica", ma creano solo confusione e falsi allarmismi. Fare invece della comunicazione corretta, spiegando le qualità dei nostri campioni caseari è la chiave per fidelizzare i consumatori».

C'è poi un aspetto, che vede Massimo con la moglie Camilla da sempre in prima linea: valorizzare il primato caseario di Bergamo in Italia, prima di tutto sul fronte Dop, ma non solo. Qualcosa si è fatto durante l'Expo con il progetto "Forme", da tre anni la Casa degli Alti Formaggi di Treviglio consolida una divulgazione esemplare, ma le potenzialità per spingersi ancora oltre ci sarebbero. «A patto che – sottolinea Taddei – si trovi finalmente il giusto equilibrio "geografico", eliminando quella ormai obsoleta diatriba tra i produttori di montagna e pianura. Solo allora si potranno organizzare manifestazioni magari legate alla bellezza monumentale della nostra città, chiedendo anche l'impegno dell'amministrazione pubblica ad investire nel comparto, dove, oltre alle Dop, ci sono produzioni casearie di grande tradizione. Questo porterebbe alla valorizzazione del territorio esaltando anche le risorse umane della filiera, dagli allevatori ai casari, dai produttori agli affinatori, che in provincia sono di assoluta eccellenza».