

ECCELLENZE AGROALIMENTARI

LA PRODUZIONE

Le caldaie nello stabilimento produttivo di Casaletto Ceredano: ce ne sono 48 e ognuna ha una capienza pari a 1.000 litri di latte utilizzati per realizzare due forme gemelle. Ogni giorno ne vengono prodotte complessivamente 192



LA SALATURA

Il reparto destinato alla salatura e alla asciugatura a Trescore Cremasco dove si svolgono tutte le fasi della produzione dal terzo giorno in avanti inclusa la stagionatura il confezionamento e la spedizione verso sbocchi commerciali



Crosta nera: è cremasco il «padre» di tutti i grana

In visita alla Pozzali di Casaletto Ceredano e Trescore Cremasco, dove nasce il Bella Lodi. Il tour di Crotti (Libera e Confagricoltura Lombardia) in uno dei templi caseari del territorio



A CASALETTO CEREDANO: Francesca Pozzali, Riccardo Crotti, Ivan Pozzali e Marco Bencivenga all'ingresso



A TRESORE CREMASCO: Secondo, Francesca e Ivan Pozzali

di **ANDREA GANDOLFI**

CASALETTO CEREDANO Un ex monastero cistercense - collegato da un sotterraneo in disuso alla vicina Abbazia del Cerreto - ospita lo stabilimento di Casaletto Ceredano, rifatto secondo i criteri più moderni di sicurezza, funzionalità ed efficacia nel 2009. E nel piccolo santuario della Madonna delle Fontane una statua della Vergine seduta su alcune forme di grana nero ricorda il miracolo di un secolo e mezzo fa, quando il conducente di un carro a cavalli che le trasportava si salvò dopo esserne stato sommerso in seguito a un incidente. C'è il profumo di una tradizione anche produttiva che affonda le sue radici nel Medioevo e la sostanza di un'impresa di trasformazione all'avanguardia nel quartier generale della Pozzali Lodigrana, dove Bella Lodi (tradizionale formaggio grana dalla crosta nera) e Grana Padano sono i prodotti di punta di un catalogo che contempla anche Raspadura di Bella Lodi, Salva Cremasco, Panerone, Laudella, Quartirolo Lombardo e conquiste le tavole in Italia e nel mondo.



20 milioni

È il fatturato 2020 del caseificio Pozzali Lodigrana

Alla sede produttiva di Casaletto affianca quella di Trescore Cremasco, destinata a tutte le fasi successive fino alla stagionatura, al confezionamento ed alla spedizione verso gli sbocchi commerciali. Entrambe ieri mattina sono state visitate da **Riccardo Crotti**, presidente di Confagricoltura Lombardia, della Libera e della Sec, accompagnato dal direttore del quotidiano *La Provincia*, **Marco Bencivenga**, e dal responsabile di PubliA **Marco Aschedamini**. A fare gli onori di casa, i fratelli **Ivan, Francesca e Secondo Pozzali**, rispettivamente direttore generale, amministratore delegato e direttore di produzione dell'azienda di famiglia. «Questa è un'occasione importante e gradita per conoscere ancora più da vicino una delle eccellenze produttive del nostro territorio provinciale», ha sottolineato Crotti. Rimarcando, nelle sue vesti di editore, l'impegno de *La Provincia* in questa campagna di comunicazione dei tesori frutto dello spirito imprenditoriale e del lavoro. Tesori che, pure nel caso della Pozzali Lodigrana, uniscono qualità, rispetto della tradizione e innovazione a numeri di tutto rispetto. Con il fatturato

2020 attestato a quota 20 milioni di euro e 75 dipendenti (il trend occupazionale è in crescita), il caseificio cremasco destina i suoi prodotti per l'85% al mercato interno, grazie ad una distribuzione capillare che si appoggia a quasi tutte le principali catene della gdo e si concentra in particolare sul nord e sul centro Italia. Il restante 15%, invece, è destinato all'export, sempre grazie al canale della grande distribuzione organizzata ed anche come private label o, meglio ancora, come co-branding. Oltre confine, lo sbocco commerciale più consistente è di gran lunga quello garantito dalla Germania, seguito da Canada e Giappone. La produzione annuale si aggira intorno alle 65 mila forme: 45 mila di Bella Lodi e 20 mila di Grana Padano. In oltre cento anni di storia, il caseificio ha vissuto un solo avvicendamento della proprietà negli anni Cinquanta del secondo scorso, passando da **Emilio Bonizzoni** alla famiglia Pozzali, e mantenendo sempre un naturale e strettissimo legame con il territorio. Fedele alla grande tradizione casearia lodigiana risalente al Medioevo, dalla quale nasce il Bella Lodi Classico (for-

maggio stagionato dalla crosta nera); e ad una rete di 13 aziende zootecniche da latte conferenti che sono le stesse ormai da quattro generazioni, e sono comprese in un raggio inferiore ai 30 chilometri di distanza dal punto di raccolta e trasformazione. Dove si lavora tutto l'anno, sette giorni su sette; perché ovviamente né il latte né i consumatori possono aspettare. E di latte, ogni giorno, ne arriva davvero un mare: 900 quintali, destinati a riempire per due volte nel giro di ventiquattrore 48 caldaie da 1000 litri di capienza. Ogni volta, due forme gemelle per ogni caldaia, e un totale di 192 forme al giorno. Restano due giorni a Casaletto Ceredano, poi vengono spostate a Trescore, dove il magazzino di stagionatura accoglie anche prodotti di altri caseifici e può ospitare fino ad un massimo di 100 mila forme. Per il Bella Lodi, il periodo della stagionatura dura 18 o 24 mesi (nel caso della Riserva Oro). Poi viene il momento di affrontare la sfida dei mercati e di raccogliere i frutti di una semina che - fin dal tempo dei monaci cistercensi - non ha mai smesso di fiorire.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNA TRADIZIONE SECOLARE



LA STAGIONATURA

Il magazzino di stagionatura può ospitare fino a un massimo di 100 mila forme di Bella Lodi e Grana Padano. Vi trovano posto anche prodotti di altri caseifici. Per il Bella Lodi il periodo di stagionatura dura 18 o 24 mesi.



L'estrazione di due forme gemelle di Bella Lodi da una delle caldaie

Così nel mondo tra champagne e ristoranti top

È stato selezionato da Dom Perignon per le degustazioni



Bencivenga, Ivan Pozzali, Romani (capo casaro), Vanelli (responsabile produzione) e Crotti. Sotto, Secondo Pozzali

TRESCORE CREMASCO La telefonata che sei convinto di meritare ma non ti aspetti era arrivata tempo fa dal quartier generale francese del leggendario marchio Dom Perignon, tra gli champagne più famosi al mondo, una delle punte di diamante dell'altrettanto leggendaria Maison Moët & Chandon. «Ci chiesero se eravamo interessati ad abbinare i nostri prodotti e naturalmente non ci abbiamo pensato neppure un minuto», racconta **Secondo Pozzali**. Così, Bella Lodi è stato selezionato per le degustazioni di Dom Perignon Blanc Vintage 2004 in tutto il mondo. Forse il più vistoso, ma certamente non l'unico prestigioso riconoscimento ottenuto in campo internazionale dal caseificio cremasco, in una vasta platea che spazia dagli chef a scrittori, giornalisti e consumatori di tutto il mondo.

Tra gli estimatori del Bella Lodi più conosciuti a livello planetario, un posto particolare spetta senza dubbio a **Gordon Ramsay**: cuoco, personaggio tv, imprenditore, ristoratore e scrittore britannico che nel corso della sua attività è stato premiato con 17 stelle Michelin. Senza per questo trascurare il ristorante italiano Monello di San Die-



15 per cento

La quota di produzione destinata all'export



Guarda il video sul canale YouTube de «La Provincia di Cremona e Crema» o scansiona il QR CODE

go, in California; o lo chef milanese **Alido Caramella**, che ha sviluppato la sua esperienza in molti Paesi, con particolare riferimento a quello dei sud est asiatico, dalla Thailandia a Singapore. Dietro un successo così vasto e qualificato, non può esserci ovviamente solo la qualità del prodotto. Il segreto sta anche in un rapporto con i consumatori tanto capillare quanto interattivo e moderno. Basato su una grande attenzione al digitale e ai social, sulla strategie e il lavoro quotidiano di un social media manager; sulla consapevolezza che i tempi nuovi richiedono anche mezzi, competenze ed abilità diverse da quelle che hanno permesso di costruire una storia così importante fino ad ora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA