

di Andrea Gandolfi

Pozzali punta sul packaging

La busta finisce nell'umido

IL CASEIFICIO *La sfida ecologica dell'azienda di Casaletto Ceredano. Le confezioni di Bella Lodi porzione e grattugiato amiche dell'ambiente*

Nata durante la fase più dura del lockdown, l'idea è stata sviluppata a tempo di record arrivando sul mercato nei mesi scorsi, primo e al momento unico prodotto con queste caratteristiche. Parlano il linguaggio della sostenibilità e dell'attenzione anche etica alla crescente domanda di *green* le due nuove confezioni di Bella Lodi (porzione intera e grattugiato) messe a punto dalla **Pozzali Lodigrana** di Casaletto Ceredano e Trescore. Rispetto alle confezioni al 100% riciclabili si è fatto un ulteriore – e per più di un aspetto decisivo – passo in avanti, proponendo addirittura un *packaging* compostabile (oltre che richiudibile, per garantire al meglio freschezza e conservazione); dopo il consumo, il sacchetto può quindi essere gettato nei contenitori dei rifiuti umidi, grazie ad un impatto ambientale prossimo allo zero che non lascia traccia.

Una scelta più costosa rispetto a quella tradizionale e certamente non obbligata, ma convinta e allo stesso tempo consapevole del ruolo che la sostenibilità ambientale sempre più gioca nelle motivazioni di acquisto da parte dei consumatori.

«Speriamo che il nostro sforzo venga riconosciuto e premiato», ha commentato nei giorni scorsi il direttore generale **Ivan Pozzali**, incontrando **Riccardo Crotti** (presidente di Confagricoltura Lombardia, della Sec e della Libera Associazione Agricoltori Cremonesi), il direttore de La Provincia di Cremona e Crema **Marco Bencivenga** e il responsabile di PubliA **Marco Ascheda-mini** durante la visita agli stabilimenti di famiglia.

In quella stessa direzione si muove un'altra scommessa molto significativa – e onerosa quanto a costi di pro-



Le buste compostabili di Bella Lodi porzione e grattugiato

duzione – sulla quale la Pozzali Lodigrana punta molto: l'adozione del *caglio etico*, che viene impiegato per una versione speciale di Bella Lodi. Più precisamente, si tratta di *caglio vegetariano ogm free*. Viene utilizzato per realizzare un formaggio particolarmente adatto e gradito ai vegetariani, oppure per essere certificato *Kosher* e *Halal*: attestazione indispensabile nel mondo musulmano e per il consumo in alcuni mercati arabi ed asiatici. Mentre il caglio di origine animale viene estratto dallo stomaco di ruminanti non ancora svez-



PRIMI AL MONDO

«Fiduciosi che il mercato premi la nostra scelta»

zati (come vitelli e agnelli), e per poterne disporre è necessario sopprimere i capi dai quali deriva, quello vegetale si estrae dai fiori di piante selvatiche di montagna, come il cardo o il fico. In segmenti di mercato fortemente orientati al benessere animale, è quindi ovvio che una scelta come questa possa fare la differenza. Il caglio animale resta comunque l'unico permesso per la produzione di tutti i formaggi Dop, ed è un ingrediente irrinunciabile del Bella Lodi classico *Crosta nera*, formaggio stagionato che nasce dalla grande tra-



dizione casearia lodigiana (fino all'Unità d'Italia, Lodi e Crema facevano parte della stessa provincia) che risale al Medioevo. A questo suo prodotto di punta, Pozzali Lodigiana affianca Grana Padano, Rapsadura di Bella Lodi, Salva Cremasco, Panerone, Laudella e Quartirolo Lombardo.

Il fatturato 2020 si è attestato a quota 20 milioni di euro, l'export assorbe il 15% della produzione. E la forte attenzione alla sostenibilità ambientale sembra in grado di garantire nuovi traguardi.