

Innovazione, sostenibilità e.... famiglia. Grazie bufale!

Roberta Cutillo, Letizia Airos Soria (July 10, 2019)



L'azienda agricola e caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio, 15 chilometri da Bergamo, è un'azienda di famiglia nel vero senso del termine. Infatti, a rappresentarla al Fancy Food, importantissima fiera agroalimentare che si svolge tutti gli anni nell'immenso Javits center di New York, non c'è solo Bruno Gritti, fondatore e titolare della ditta insieme a suo fratello Alfio, ma anche sua moglie e le sue due giovani figlie. Ed è proprio una di loro, Roberta, a raccontarci con passione la loro storia. E ovviamente il futuro... La bufala non era molto conosciuta al nord, tendenzialmente sono animali tipici del sud Italia... una grande scommessa per il nord e la vincono

[IN ENGLISH >>](#) [2]

"L'azienda era stata comprata dal nonno, che però è morto poco dopo, quindi è stata presa in mano dalla nonna, Anna Maria, una grande signora, una gran lavoratrice," ci racconta con entusiasmo la



giovanissima Roberta, che prende parte attivamente, con determinazione e competenza ai successi dell'azienda di famiglia Quattro Portoni [3] di Cologno al Serio, nel Bergamasco.

Ancora una volta ci colpisce la precisione, passione e soprattutto visione con cui gli eredi delle famiglie delle piccole e medie imprese italiane presentano il proprio lavoro all'estero. Intorno a lei tutta la famiglia, in un abbraccio di passione per il proprio lavoro che non può passare inosservato. E noi amiamo raccontare queste storie.

Così quindi Roberta ci racconta della nonna.

E la seguiva lei?

Roberta: Sì, insieme ad un'altra attività.

Il nonno commerciava in macchine agricole, perciò loro avevano un'azienda agricola in questo senso. Avevano affittato la coltivazione dei campi e facevano seguire il bestiame ai mezzadri.

Dopo di che, mio nonno ha avuto un'incidente sul lavoro, imballando il fieno, ed è morto.

E mia nonna è rimasta a 36 anni, vedova con quattro figli dei quali il più grande aveva 11 anni e il più piccolo ne aveva 5.

Questo quando?

Roberta: Il nonno è morto nel '68. E la nonna ha continuato a gestire lei, prima a commerciare in macchine agricole e poi con l'allevamento. Ha fondato anche un'altra azienda di packaging che adesso segue anche il packaging dei nostri prodotti. Finché mio papà e il suo secondo fratello, che si è laureato in veterinaria, hanno preso in mano l'allevamento e si sono messi ad allevare vacche frisone fino al 2000.

In quel periodo, la nostra azienda era in espansione ma in Italia c'era il problema delle quote latte, perciò noi producevamo tantissimo latte e dovevamo affittare le quote latte ad altri. Fin a quando la cosa è diventata insostenibile perché rischiavamo di dover buttare via il latte.

Al che, mio papà e mio zio si sono guardati e hanno detto quale animale ci sta bene, è della grandezza giusta per queste stalle e non incontra il problema delle quote latte?

Hanno pensato alle bufale.

Di necessita' virtu.

Roberta: Di necessità virtù. Ma all'inizio è stata una scommessa perché la bufala non era molto conosciuta al nord. Tenzialmente sono animali tipici del sud Italia, è sempre stata fatta la mozzarella di bufala, la ricotta, ma al nord era poco conosciuta.

Allora hanno provato con 40 capi all'inizio. Hanno scoperto tra l'altro che le bufale hanno carattere, cioè se non si fidano, se sono agitate, hanno la capacità di trattenere il latte. Perciò tu le mungi e non esce nulla. Devono trovarsi in un ambiente favorevole, rilassato.

Hanno visto che andava bene e quindi hanno deciso di vendere tutte le vacche, hanno venduto tutte le quote latte e nel 2003 abbiamo trasformato completamente tutto l'allevamento. Abbiamo preso la prima grande parte di bufale a Latina. Nel 2005, abbiamo iniziato a fare caseificazione, un anno dopo abbiamo inaugurato il caseificio. E da lì è iniziata l'avventura.

Lavora tutta la famiglia?

Roberta: Mia sorella (indica) è pediatra quindi lei ha preso la sua strada. Io mi sto per laureare in giurisprudenza e poi l'idea è quella di diventare giurista d'impresa per l'azienda agricola.



Però abbiamo vissuto tutti quest'avventura. All'inizio non sapevamo niente. Ci ricordiamo ancora tutti del giorno quando lui (indica il padre) ha portato il prototipo del primo formaggio fatto a mano da lui: un disastro totale.

Pero poi è andata sempre meglio e le soddisfazioni sono state tantissime. I premi ricevuti sono stati tanti e ci hanno anche permesso di farci conoscere. Anche perché sono stati, lui e lo zio, i primi a pensare di trasformare il latte di bufala in formaggio non fresco ma stagionato, perché la mozzarella di bufala è sempre esistita, così come la ricotta o la scamorza affumicata, ma mai nessuno aveva pensato ad un formaggio stagionato.

Allora visto che la tradizione locale era quella di gorgonzola, taleggi, quartioli lombardi, hanno detto, va bene facciamo così ma con il latte di bufala al 100%. Qualcun'altro adesso ha iniziato a fare qualcosa con il latte di bufala, alcuni lo mischiano con il latte vaccino.

Dove lo vendete? Com'è distribuito il vostro prodotto?

Roberta: Penso gli Stati Uniti sono il nostro primo cliente (si gira verso gli altri)

Bruno: Sì, gli Stati Uniti sono importantissimi.

Roberta: Ma anche tutta l'Europa!

Bruno: (annuisce) La Francia, Svizzera...

Avete puntato subito all'esportazione?

Bruno: Mah, e' venuta spontaneamente l'esportazione. Noi abbiamo cominciato a farci conoscere grazie alla presenza alle fiere come questa.

Abbiamo fatto la nostra inaugurazione, c'è stata parecchia gente, abbiamo avuto anche la fortuna che ha avuto un certo echo, sono arrivate anche delle televisioni a vedere cosa stavamo combinando. E questo ci ha dato un po' di fiducia in noi stessi per cui alla fine ho proposto di partecipare ad una fiera di carattere internazionale come Tutto Food a Milano. E abbiamo incontrato, per esempio, [Forever Cheese](#) [4].

Durante la nostra prima partecipazione ad una fiera, abbiamo conosciuto quello che è tutt'ora il nostro cliente più importante. È stato un tramite che non abbiamo più abbandonato.

Qual'è quindi il futuro dell'azienda?

Roberta: Di crescita. Di crescita perché abbiamo dalla nostra parte il vantaggio di essere stati i primi. Sicuramente il mercato è in espansione e c'è chi è interessato ad iniziare a fare prodotti di bufala stagionati ma dalla nostra abbiamo un know how ormai di...

Bruno: Di 12 anni.

Roberta: Di 12 anni, che ci permette di prevedere come si può comportare il latte, che cosa sono gli interessi del mercato, dove si rivolge la gente, che cosa funziona di più.

Bruno: Abbiamo una chiave di volta che è il fatto che noi abbiamo controllo di tutta la filiera, abbiamo l'allevamento di bufala. E il nostro obiettivo di espansione nel formaggio, sarà un'espansione nell'allevamento degli animali. Si va di pari passo. Non ci trasformiamo in un'industria di formaggi, restiamo noi. Ed è difficile replicarlo, ci vogliono anni di investimenti, bisogna essere allevatori, uno non s'inventa allevatore, lo si può diventare con gli anni, con la fatica.

Mi descrivete il posto dove lavorate. La vostra azienda? Insomma portateci con voi....



Roberta: Allora, entriamo in un grande cortile di ghiaia e troviamo sulla nostra destra quella che era l'antica casa dei contadini dove al tempo i mezzadri vivevano e gestivano quella che era l'azienda agricola del nonno e la nonna.

Esattamente di fronte all'ingresso, c'è la vecchia stalla che ha costruito la nonna Anna e tutta la parte vecchia della stalla si sviluppa davanti a noi verso sinistra. A sinistra, ci sono i silos del mangime per il bestiame. Poi, oltre il cortile, proseguendo verso destra c'è il caseificio che hanno costruito loro (indica il padre) e oltre al caseificio c'è tutta la stalla nuova che è stata progettata secondo i dettami del benessere animale quindi e' estremamente alta per permettere un aerazione.

Dentro invece ci sono delle cisterne del liquame. Abbiamo iniziato a percorrere una strada di eco sostenibilità perciò facciamo parte di un consorzio che produce energia eco sostenibile, biogas. Forniamo il liquame, ci viene riconsegnato privo di nitrati e questo ci permette di far parte di un'economia circolare: riutilizziamo il liquame pulito e con questo fertilizziamo i campi con cui produciamo foraggio per le bufale, che producono latte, che viene trasformato in formaggio, tutto lì nell'arco di pochi chilometri.

Siamo con loro, con la passione che è nelle mani di tante aziende così in Italia. Un vero patrimonio per l'economia.

Per saperne di piu' <http://www.quattroportoni.it/> [5]

Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/innovazione-sostenibilita-e-famiglia-grazie-bufale>

Links

[1] <http://ftp.iitaly.org/files/quattroportonidicolognoalseriopng>

[2] <http://www.iitaly.org/node/55364>

[3] http://www.quattroportoni.it/it/default.asp?page_id=1

[4] <https://forevercheese.com/>

[5] <http://http://www.quattroportoni.it/>