

# Il caseificio nell'azienda agricola

a cura di  
**Guido Tallone**



1<sup>a</sup> edizione: ottobre 2016



© Copyright 2016 by «Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl»  
via Eritrea, 21 - 20157 Milano  
Redazione: P.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna – email: [libri.edagricole@newbusinessmedia.it](mailto:libri.edagricole@newbusinessmedia.it)  
Vendite: tel. 051/6575833; fax 051/6575999 – email: [libri.edagricole@newbusinessmedia.it](mailto:libri.edagricole@newbusinessmedia.it)  
<http://www.edagricole.it>

5526

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

*La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. II della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.*

Realizzazione editoriale: Nuova Videostena, Milano

Impianti e stampa: Andersen - Borgomanero (NO)

Finito di stampare nell'ottobre 2016

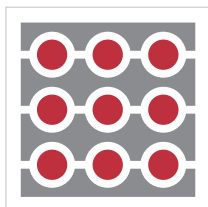
ISBN-978-88-506-5526-7

# Ringraziamenti

Il curatore Guido Tallone desidera ringraziare:

- tutti gli autori che hanno collaborato alla stesura del testo, il loro apporto di esperienza professionale è stato insostituibile;
- tutte le casare ed i casari di azienda agricola che hanno permesso la realizzazione delle immagini utilizzate nei vari capitoli;
- Agenform-Consorzio, ente di formazione che dal 1990 si occupa di trasmettere le conoscenze dei tecnici esperti del settore lattiero-caseario e del settore trasformazione carni;

## L'UNIVERSITÀ DEI MESTIERI



## AgenForm

Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo – Consorzio  
12100 Cuneo, P.zza Torino, 3 – 0171696147 – [www.agenform.it](http://www.agenform.it)  
sede di Moretta (CN)  
Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari  
Strada Vicinale del Boglio, s/n – 017293564

**Formazione, assistenza tecnica e valorizzazione  
delle produzioni lattiero-casearie e carne**

- Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, associazione senza scopo di lucro che dal 2002 rappresenta i veri “utenti” di queste tipologie di testi ovvero gli allevatori/casari di azienda agricola e con non poche fatiche sta cercando di aiutare la categoria nell’informazione casearia e nella promozione della figura professionale e delle sue produzioni casearie.



ASSOCIAZIONE DELLE  
CASARE E DEI CASARI  
DI AZIENDA AGRICOLA

Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola  
Sede c/o Agenform-Consorzio sede di Moretta  
Strada Vicinale del Boglio, s/n – 017293564 – [www.casarecasari.it](http://www.casarecasari.it)





# Indice generale

<b>Gli Autori</b>	XIII
<b>Prefazione</b>	XV
<b>Perché un testo sui caseifici nelle aziende agricole?</b>	XVII
<b>Contenuti</b>	XXI

## **PARTE I – Prima di progettare: vari aspetti su cui riflettere**

<b>1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole</b>	3
1.1 Definizione di caseificio nell'azienda agricola	3
1.2 Quali tipologie di caseifici nelle aziende agricole?	6
– Classificazione in base al tipo di latte trasformato	6
– Classificazione in base al territorio	8
– Classificazione in base al periodo di trasformazione del latte	12
– Classificazione in base alle tipologie produttive	13
1.3 E in Europa?	15
<b>2. Perché fare un caseificio nell'azienda agricola?</b>	17
<b>3. Quali requisiti/predisposizioni bisogna avere?</b>	19
<b>4. Aspetti legislativi da conoscere prima di avviare l'attività</b>	21
4.1 Principali norme igienico-sanitarie	22
4.2 Aspetti normativi dell'etichettatura	26
– Elenco degli ingredienti	26
– Durabilità del prodotto	27
– Dichiarazione nutrizionale	27
4.3 Principali norme ambientali	28
– Rifiuti e sottoprodotti	28
– Acque reflue	31
– Risorse idriche	31
– Emissioni in atmosfera	32
4.4 Caseificio nell'azienda agricola e microimpresa	33
4.5 Autorizzazioni: registrazione o riconoscimento	34
– Registrazione	35
– Riconoscimento	36
<b>5. Passaggi burocratico-amministrativi per aprire un caseificio</b>	39

## PARTE II – Progettare il caseificio

<b>Introduzione</b>	43
<b>6. Le informazioni che ci possono dare le norme vigenti</b>	45
6.1 Il flusso di produzione	45
6.2 Caratteristiche strutturali dei locali	46
6.3 Caratteristiche delle attrezzature utilizzate	48
6.4 Il concetto di “flessibilità” per i caseifici nelle aziende agricole	49
6.5 Deroghe e adattamenti utilizzabili per locali e attrezzature	51
a) Metodi tradizionali di produzione: adattamenti	51
b) Stabilimenti situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici: adattamenti	51
c) Prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali: deroghe	51
6.6 Le strutture di caseificazione in alpeggio	55
– Alpeggio	55
– Zona di mungitura	55
– Locale o zona di deposito del latte	55
– Locale o zona lavaggio delle attrezzature	56
– Locale di lavorazione	56
– Servizi igienici e spogliatoi	57
– Locali di stagionatura	57
– Potabilità delle acque	58
– Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio	58
<b>7. Progettare un caseificio nell’azienda agricola</b>	59
7.1 Le principali domande da farsi	59
7.2 Principi di base per una buona progettazione	60
7.3 Adattare locali esistenti	68
7.4 Costruire ex-novo	70
– Strutture mobili	70
– Strutture fisse	73
7.5 Superfici del caseificio	78
– Pareti	81
– Soffitto	88
– Porte e finestre	89
7.6 La coibentazione	91
– Locale stoccaggio latte	94
– Locale spogliatoio e locale servizi igienici	96
– Locale pastorizzazione	98
– Locale di caseificazione	98
– Locali dopo la caseificazione	105
– Locale vendita	117
– Locale degustazione/didattica	119
– Locale “carico-scarico” e ricovero attrezzature e furgoni per la vendita	121
7.8 Quali ragionamenti per dimensionare i locali?	121
– Programmazione settimanale delle produzioni	121
– Distribuzione delle tipologie casearie durante la settimana	123

– Scelta delle attrezzature	124
– Locale di caseificazione	125
– Locale yogurt e prodotti a base di latte - burro - gelati	126
– Locali di piccole dimensioni a temperatura e umidità controllate per varie tipologie di prodotti	126
– Locale/cella dei formaggi freschi e latticini non confezionati + Vasche salamoie	128
– Locale/cella salamoia o cella per la salatura a secco	130
7.9 Planimetria del caseificio: casi pratici	132
– Esempio 1 – Volume di latte lavorato in partenza 600-700 litri con previsione di arrivare a 1.400-1.600 litri a settimana	132
– Esempio 2 – Volume di latte lavorato medio 1.300-1.400 litri a settimana	134
– Esempio 3 – Volume di latte lavorato medio 2.100 litri a settimana	135
– Esempio 4 – Volume di latte lavorato medio 2.100 litri a settimana	136
– Esempio 5 – Volume di latte lavorato medio 7.000 litri a settimana	137
7.10 La gestione dell'ambiente del caseificio	139
– Temperatura	140
– Umidità relativa	141
– Aria	143
– Riscaldamento e raffreddamento dei locali	144
7.11 L'acqua per il caseificio	145
7.12 Gli scarichi delle acque reflue	147
<b>8. L'impiantistica e le attrezzature</b>	<b>151</b>
8.1 Materiali utilizzati per gli impianti e per le attrezzature casearie	151
– Acciaio inox: quale tipo utilizzare?	151
– Plastica alimentare: quale tipo utilizzare?	153
– No al ferro verniciato!	156
– Rame: dove utilizzarlo?	156
– Teflon	157
8.2 Concetti di base per gli impianti	158
– Ergonomia e praticità	158
– Facile pulizia	159
8.3 Stoccaggio latte, trasporto e trattamento termico	161
– Serbatoi di stoccaggio	161
– Pastorizzatore (in vasca o a piastre)	162
– Tubazioni	165
– Pompe	166
8.4 Concetti generali sul riscaldamento e la coagulazione del latte	168
– Modalità di riscaldamento del latte in funzione di ciò che si vuole produrre	168
– Tipologie generali di caldaie di coagulazione	173
8.5 Attrezzature e strumenti di lavoro manuali	178
– Strumenti di taglio	178
– Strumenti di agitazione	179
8.6 Attrezzature e macchinari specifici	180
– Per paste fresche e molli (e per molti altri formaggi)	180
– Per stufare	184
– Per pressare	185

## Indice generale

– Per salare	185
– Per paste filate	186
– Per scremare	190
– Per burrificare	192
– Per produrre yogurt	194
– Per produrre gelato	196
8.7 Attrezzature per lo stoccaggio e la stagionatura	197
– Per raffreddare/stagionare	197
– Per stoccare in stagionatura	200
8.8 Attrezzature per il confezionamento	202
– Tavoli di confezionamento	202
– Confezionatrici sottovuoto	203
– Termosaldatrici	204
8.9 Attrezzature per il lavaggio	205
– Lavelli	205
– Lavastoviglie professionale	205
8.10 Corredi per lo spogliatoio	206
– Armadietti	206

## **PARTE III – Le basi, ed altro ancora, della tecnologia casearia**

<b>9. Composizione chimica del latte e dei formaggi</b>	209
9.1 Quali nozioni di chimica per un caseificio nell'azienda agricola?	209
9.2 Composizione del latte: concetti fondamentali	210
– Fattori di variabilità	210
9.3 Proprietà fisico-chimiche del latte	217
9.5 Composizione del siero	218
9.6 Composizione dei formaggi	219
<b>10. Microrganismi di interesse lattiero-caseario</b>	223
10.1 Introduzione	223
10.2 Quanti e quali microrganismi nel latte crudo?	224
– Carica batterica	225
10.3 Problematiche igienico-sanitarie	228
10.4 Cenni sui principali patogeni	230
– Escherichia coli (E. coli)	230
– Stafilococchi coagulasi-positivi	231
– Salmonella spp.	232
– Listeria monocytogenes	232
– Campylobacter spp.	233
10.5 Fermentazioni casearie - Batteri lattici	233
10.6 Cenni sugli innesti naturali e le colture selezionate	235
– Principali funzioni delle colture starter	235
– Innesti naturali e innesti selezionati	237
– Importanza degli innesti nei formaggi tradizionali	239
10.7 Colture di lieviti e spore fungine	240
– Lieviti	240
– Spore fungine	240

10.8	Principali microrganismi anticaseari	242
	– Coliformi	242
	– Pseudomonadaceae	243
	– Batteri propionici	244
	– Clostridi	244
<b>11.</b>	<b>Il caglio</b>	247
11.1	Quali tipi di caglio esistono?	247
	– Caglio di origine animale	247
	– Caglio di origine vegetale	248
	– Caglio-coagulante microbico	248
11.2	Cosa occorre sapere sul caglio per la produzione dei formaggi?	248
11.3	Come usare e conservare il caglio	249
11.4	Conclusioni	249
<b>12.</b>	<b>Il formaggio</b>	251
12.1	Esempi di classificazione	251
12.2	Schemi sintetici per comprendere le fasi di produzione del formaggio	252
12.3	Il latte	253
	– Standardizzazione del titolo di grasso	254
12.4	Produrre formaggi a latte crudo	255
	– Aggiungere o no fermenti lattici al latte crudo?	257
12.5	Produrre formaggi a latte pastorizzato o termizzato?	258
12.6	Aggiunta dell'innesto	259
	– Innesti naturali	261
	– Innesti selezionati	262
12.7	Coagulazione del latte	263
12.8	Lavori in caldaia	266
	– Taglio della cagliata	266
	– Agitazione/Sosta	268
	– Cottura	268
12.9	Le altre fasi casearie dopo l'estrazione della cagliata	269
	– Estrazione e formatura	269
	– Stufatura	270
	– Pressatura	270
	– Salatura	271
12.10	Stagionatura	273
12.11	Il monitoraggio della produzione dei formaggi	276
12.12	Fare il formaggio	278
	– Con quali prodotti avviare un caseificio?	278
<b>APPENDICE – Schede tecniche di lavorazione</b>		
	Primo sale	282
	Crescenza	283
	Formaggio a pasta molle crosta fiorita	284
	Stracchino	285
	Formaggella o caciotta dolce	286
	Toma	287
	Semicotto	288

## Indice generale

Caprino – coagulazione acida o lattica	289
Pecorino	290
Mozzarella ottenuta per acidificazione con acido citrico	291
Mozzarella di bufala	292
<b>Altri prodotti</b>	<b>293</b>
Panna	293
Burro	293
Ricotta	294
Yogurt	295
Yogurt a coagulo compatto	295
Yogurt a coagulo rotto	296
Dessert	296
Gelato	296

## **PARTE IV – Altri aspetti utili anche in fase di progettazione**

<b>13. L'igiene in caseificio</b>	<b>305</b>
13.1 Progettare pensando all'igiene	305
13.2 Perché e cosa si deve pulire	306
13.3 Ruolo dell'acqua	308
13.4 Fasi della pulizia	309
– Detersione	310
– Sanitizzazione	311
13.5 Lavaggi manuali	312
– Attrezzature e impianti a supporto nei lavaggi manuali	313
13.6 Sistemi CIP e impianti a ricircolo	314
13.7 Conclusione	315
<b>14. Piano di autocontrollo</b>	<b>317</b>
14.1 Cosa significa piano di autocontrollo?	317
14.2 Chi deve realizzare un piano di autocontrollo?	317
14.3 Perché parlare di piano di autocontrollo in fase di progettazione?	317
14.4 Maggiori informazioni sul piano di autocontrollo	318
<b>15. Commercializzazione e marketing (difficilmente il formaggio si vende da solo)</b>	<b>319</b>
15.1 Commercializzazione	319
15.2 Vendita diretta	321
15.3 Grande distribuzione organizzata	322
15.4 Marketing	323
– Definisci il tuo mercato	323
– Conosci i tuoi clienti	324
– Costruisci la tua identità	324
– Definisci la tua offerta	326
– Dai visibilità ai tuoi prodotti e crea spazio per loro nella mente di chi compra	326
– Misura i risultati e tieni viva la tua identità	327

<b>16. Quanto costa fare il formaggio? (conviene aprire un caseificio di azienda agricola?)</b>	329
16.1 Concetti base di economia	329
– Introduzione	329
– Modello di funzionamento economico di un'azienda	330
– Strutture di costo	332
16.2 Costo dei prodotti realizzati	334
– Elementi costitutivi del costo del prodotto	334
– Punto di pareggio (Break Even Point)	340
16.3 Conclusioni	342
<b>Bibliografia</b>	343
<b>Crediti</b>	344





# Gli Autori

## **GUIDO TALLONE**

Perito Agrario con specializzazione casearia presso la scuola di Thiene nel 1989. Si occupa di formazione, consulenza e valorizzazione casearia dal 1990 presso Agenform-Consortio Istituto Lattiero-Caseario di Moretta. Presidente dell'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola e rappresentante italiano dell'Associazione Europea di caseifici di azienda agricola FACE-network. Autore e coautore di articoli e testi caseari divulgativi tra cui *Guida di Buona Prassi per i Caseifici di Azienda Agricola*.

## **GIANCARLO ARNEODO**

Consulente aziendale presso PMI nell'ambito degli economics, con una particolare specializzazione nella implementazione e nel miglioramento di sistemi di controllo di gestione e redazione di *Business Plan*. In questo settore vanta anche una intensa attività di formazione sia in aziende private che in istituzioni pubbliche (Camere di Commercio di Cuneo e Torino) con una particolare attenzione alla tematica della creazione d'impresa. Dal 2012 Direttore di Agenform-Consortio (Agenzia di formazione professionale, operante nel settore Agroalimentare con il proprio Istituto Lattiero-Caseario e delle Trasformazioni Agroalimentari di Moretta).

## **DIEGO BERTAINA**

Tecnologo Alimentare, dipendente della Gem Chimica Srl. Esperto in assistenza tecnica alle aziende agroalimentari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

## **MILENA BRASCA**

Dal 2010 è responsabile dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR (sede di Milano). La sua attività di ricerca è focalizzata su molteplici tematiche relative alla microbiologia agroalimentare con particolare riferimento alla caratterizzazione delle popolazioni microbiche dei prodotti lattiero-caseari e alle attività metaboliche dei batteri lattici per il miglioramento della qualità, sicurezza e *shelf-life* degli alimenti. È autrice di oltre 130 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali e capitoli di libri.

### **MAURO D'AVENI**

Dal 1980 inizia la propria attività lavorativa di assistenza tecnica e consulenza alle imprese agricole. Dal 1983 svolge attività di docenza presso vari Istituti di formazione professionale su tematiche inerenti l'agricoltura, la qualità delle produzioni agro-alimentari e la sicurezza alimentare. Nel 1999 consegue la qualifica di Verificatore di Sistemi Qualità presso la *Société Générale de Surveillance*. Attualmente è Responsabile del Servizio qualità e sicurezza alimentare di Coldiretti Torino.

### **GIAN MARCO GARIGLIO**

Dal 1995 ha costituito la ditta Giada s.a.s., con sede a Villafranca P.te (TO) che opera, in Italia e all'estero, nella costruzione e installazione di impianti per caseifici su propri progetti e brevetti. Nell'ambito dei minicaseifici è titolare del brevetto "Polimoka": un sistema integrato di pastorizzazione e caseificazione automatizzato ad alto rendimento e risparmio energetico. Nel 2014 in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino ed il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) è co-titolare di un brevetto per "Pastorizzatore latte per piccoli volumi" con sistema HTST.

### **LUCA NICOLANDI**

Nel Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO 4 della Regione Piemonte, dal 1998 si occupa del settore lattiero caseario nell'ambito del controllo ufficiale. Ha partecipato come esperto della filiera lattiero-casearia a diversi progetti internazionali e svolge attività di formazione sia per gli operatori del settore che per il personale addetto al controllo ufficiale. È autore e coautore di pubblicazioni nazionali e internazionali.

### **DOMENICO PROLA**

Libero professionista "Consulente/Docente in tecnologie casearie/Ricerche e sviluppo". Collaboratore di Istituti ed Enti. Le esperienze maturate nella lunga attività casearia gli hanno consentito di sviluppare le cognizioni per la progettazione di impianti caseari e delle relative strutture.

### **MARCO SOLA**

Ha iniziato la sua attività di impiantista nel settore caseario nel 1990, data in cui ha fondato la TAS S.r.l. Impianti per caseifici, di cui attualmente è Amministratore e Socio di maggioranza. Ha realizzato impianti anche all'estero (Spagna, Francia, Olanda, Svizzera, Russia, Kuwait, Libia, Capo Verde, Burkina Faso, Cile, Brasile, Australia). Da alcuni anni ha creato una sua linea di impianti per la produzione di birra artigianale e contemporaneamente ha aperto il Birrifico Caligola.

### **KATIA STRADIOTTO**

Tecnico Specialista Qualità latte e Caseificazione per il SATA-Servizio di Assistenza Tecnica agli Allevamenti della Lombardia dal 1997 al 2014. Attualmente è consulente per i caseifici nelle aziende agricole, si occupa di trasformazione del latte, di progettazione di caseifici aziendali, di valorizzazione dei prodotti e di gestione igienico-sanitaria della produzione in particolare di formaggi a latte crudo. Collabora con diversi enti di formazione come docente per corsi di trasformazione del latte e di igiene.

# Prefazione

*Guido Tallone*

La trasformazione del latte direttamente in azienda agricola è la *storia del settore lattiero-caseario*. Più il mondo si modernizza e meno nitido è il collegamento con i fatti storici. Il formaggio è nato, probabilmente, circa settemila anni fa, dalle attività di pastorizia e quindi dagli allevatori. Ricordarsi di ciò è importante per una “coscienza casearia” e per ravvivare l’“orgoglio” di appartenere alla categoria dell’agricoltore-allevatore-casaro/a.

In effetti i caseifici nelle aziende agricole rappresentano ancora, negli anni 2000, una realtà molto viva in Italia come in molti altri Paesi europei e degli altri continenti. Il numero di caseifici nelle aziende agricole (basta con il termine di minicaseifici, forse si producono miniformaggi o miniricotte?) è stimato tra le 3.000 e le 4.000 unità, mentre in tutta Europa è ipotizzabile una quantità di circa 20.000 laboratori.

La trasformazione del latte in azienda agricola si è notevolmente evoluta in questi ultimi vent’anni. Prima si trattava di produrre, quasi sempre, un’unica tipologia di formaggio, con piccole quantità di latte, con semplici attrezzature, dedicando relativamente poco tempo alla caseificazione e anche il consumatore era meno attento al rapporto prodotto/produttore. Oggigiorno l’impegno continua a essere quello di trasmettere antichi saperi, ma in un “moderno” mercato che richiede frequentemente la differenziazione della produzione e una maggior costanza qualitativa. Nuovi prodotti, differenti tecniche casearie, attrezzature casearie che variano, spazi che si fanno stretti, nuove esigenze di stagionatura, etichettatura e vendita, sono sfide che sicuramente necessitano di poter apprendere e applicare maggiori conoscenze tecniche. Inoltre viene richiesto più impegno in caseificio per seguire l’andamento delle fasi di acidificazione delle varie produzioni e in ufficio per i vari (tanti/troppi) adempimenti amministrativi e burocratici. Alcuni pensano che “lavorare” il latte sia un mestiere semplice, per il solo fatto che è una delle professioni artigiane che hanno radici lontanissime e che quindi per fare la casara o il casaro di azienda agricola siano necessarie solamente buone capacità manuali. *Non è più così!* Nei caseifici aziendali lavorano molte persone con conoscenze tecniche dei processi produttivi a pari livello dei casari di caseifici artigianali o industriali, e molti operatori hanno constatato che per avere futuro è necessario investire nella propria professionalità.

Chi lavora nell'ambito della zootecnia da latte sa bene quanto sia complesso e impegnativo il settore. Occuparsi di animali che necessitano di essere munti due volte al giorno dà l'idea dell'intensità, della costanza di sforzo fisico e dell'impegno profuso dall'allevatore e, nel caso del caseificio, a tutto ciò si aggiunge anche l'attività di trasformazione del latte, di cura dei formaggi in stagionatura e di vendita.

Pensiamo che, più di altri, proprio l'allevatore, con la sua "vicinanza" al latte, possa esprimere un attaccamento al mestiere della caseificazione che gli deriva dal quotidiano rapporto con gli animali. Questa è una delle grandi forze della trasformazione del latte in azienda agricola e deve potersi evidenziare nel formaggio e anche nel rapporto con il consumatore.

Un mestiere quello dell'allevatrice/casara o allevatore/casaro che ha radici lontanissime e che ancora oggi è un valido rappresentante del rapporto fra territorio e cibo.

La **passione casearia**, condivisa fra tutti i co-autori, cerca di esprimersi nelle pagine di questo libro per trasferire le conoscenze acquisite, ognuno in base alle proprie professionalità.

Buona e – ci auguriamo – utile lettura.

# Perché un testo sui caseifici nelle aziende agricole?

*Guido Tallone*

Con la frase presente nella prefazione “La trasformazione del latte direttamente in azienda agricola è la *storia del settore lattiero-caseario*”, si è voluto ricordare che il rapporto tra allevamento degli animali da latte, trasformazione casearia e vendita è nato, e per molti secoli si è sviluppato, in seno all’azienda agricola. In buona sostanza le stesse persone che “badavano” agli animali da latte si occupavano anche della sua trasformazione in formaggio, ricotta, yogurt, burro e poi anche della vendita.

Il mondo si è evoluto e complicato, ma questa ancestrale “comunione” tra *stalla* e *caseificio* si perpetua ancora al giorno d’oggi, per mano di persone che proseguono i mestieri dei padri e dei padri dei loro padri. Non tutti sono, come si suol dire, “figli d’arte”; in altri e non infrequenti casi, vi sono persone che molto più recentemente hanno deciso che *il loro futuro di imprenditori doveva e poteva continuare solo introducendo la trasformazione del latte*. È il caso delle aziende agricole con tradizionale conferimento del latte al caseificio o al “raccoltore”, attività ormai difficilmente remunerativa per il calo del prezzo del latte. In altre situazioni si tratta di *persone che hanno deciso di cambiare il proprio percorso professionale* e hanno avviato un’azienda agricola zootecnica *ex-novo*, convinti che la naturale completezza del loro progetto fosse la trasformazione diretta della propria materia prima.

Fatto sta che “il mondo del caseificio nell’azienda agricola” è probabilmente più vivo in questa epoca che nel passato. Le persone che lo popolano, sia dalla parte del “venditore” – l’azienda agricola – che dalla parte del “compratore” – il consumatore –, si comportano in modo sempre più professionale ma allo stesso tempo si fanno guidare ancora dalle passioni e dalle personali “convinzioni” di vita. Questi comportamenti, se ben mixati, sono quelli che fanno eccellere le produzioni casearie di azienda agricola: una convinta *volontà* nel gestire al meglio la risorsa agricola intesa come terreni-alimentazione-salute e benessere degli animali, una buona capacità nel *fare* i formaggi e una equilibrata *capacità di accoglienza* del cliente.

In mezzo a questi paradisiaci pensieri occorre poi essere sufficientemente capaci di divincolarsi tra i vari pericoli/problemi economico-gestionali e sicuramente le difficoltà nel mettere in pratica le acquisite capacità tecniche insieme alle proprie “convinzioni” sono numerose.

Perché un testo sui caseifici nelle aziende agricole?

Ecco quindi le risposte alla domanda: perché un testo sui caseifici nelle aziende agricole?

- Realtà lavorativa ben distribuita sul territorio nazionale e numericamente interessante, con una stima di 3.000-4.000 caseifici in tutta Italia, il che significa come minimo 3.000-4.000 famiglie che sono in parte o totalmente occupate in questo mestiere e che traggono una buona parte del loro reddito dalla vendita dei prodotti trasformati dal latte.
- Una buona quantità di queste realtà genera lavoro anche per personale esterno: mungitori o addetti alla stalla, necessari per sostituire il familiare occupato in caseificio; casari, certamente, che possono portare la propria capacità tecnica per avviare il nuovo laboratorio; personale per la gestione delle pulizie e del confezionamento e vendite. Detto ciò non dobbiamo immaginare che il futuro sbocco lavorativo degli attuali disoccupati possa essere il caseificio nell'azienda agricola, che è sempre stato e rimane un'attività imprenditoriale imperniata sulla famiglia agricola.
- Aumento costante dei laboratori legato alla ricerca, da parte dell'allevatore, di una maggiore valorizzazione della propria materia prima, di una migliore "realizzazione" del proprio mestiere agricolo; un incremento anche collegato al bisogno di molti di "cambiare vita": c'è chi desidera cambiare solo lavoro e lo cerca all'interno dell'attività agricola, dalla stalla al caseificio, e c'è chi proviene da altri ambiti produttivi e avvia ex-novo un allevamento da latte.
- Rinnovata attenzione, anche da parte del consumatore, per le produzioni di "filiera corta o di prossimità" e per le produzioni direttamente collegate all'ambiente agricolo.



In sintesi un mondo popolato, complicato, di un certo interesse economico e di un elevato interesse socio-territoriale, aspetto spesso poco considerato. Infatti questa tipologia di imprenditori agricoli in molti casi rappresenta una parte di quell'agricoltura che "presidia" le aree marginali, quelle dimenticate da molti, e che aiuta (o almeno dovrebbe) la manutenzione del territorio, come gli allevatori che praticano la monticazione in alpeggio, e che a volte ripopola paesi e valli ormai abbandonati.

Questo libro vuole essere di aiuto ai futuri casari che stanno riflettendo sulla creazione di un caseificio aziendale, di supporto a chi lo già sta progettando e di aggiornamento per chi già vive il mestiere, contemplando contenuti sulla progettazione uniti alle basi della tecnologia casearia.





# Contenuti

*Guido Tallone*

Il testo è suddiviso in quattro parti.

- La **parte I** affronta i temi che generalmente “animano” il momento in cui si inizia a pensare di far nascere un caseificio nell’azienda agricola. In base all’esperienza degli autori, si sono voluti trattare gli argomenti che sono alla base di un futuro progetto. Non ci sono risposte alla domanda: “Avrà successo il mio caseificio?” ma ci sono riflessioni che è opportuno fare prima ancora dell’avvio della progettazione.
- La **parte II** prende in esame la progettazione del caseificio nell’azienda agricola sia dal punto di vista strutturale che impiantistico. Numerosissime sono le soluzioni e non è possibile prenderle tutte in considerazione. Questa parte del libro vuole mettere a disposizione gli strumenti per poter affrontare una futura progettazione oppure una “attualizzazione/aggiornamento” dell’esistente caseificio.
- La **parte III** si occupa di tecnologia casearia. Si è consapevoli di non poter approfondire eccessivamente questo vastissimo campo tecnico. L’obiettivo è quello di affrontare i capisaldi della caseificazione per esporre alcuni concetti semplici ma fondamentali. L’approfondimento tecnico-caseario non si troverà in questo testo, ma le risposte principali ai fattori chiave che “comandano” la produzione dei formaggi sono presenti ed esposte in una forma nuova e diretta.
- La **parte IV** si può considerare una giusta prosecuzione delle precedenti. Alcuni argomenti si potrebbero definire “satellitari” quando si pensa a un futuro caseificio, ma è bene averli chiari in mente sin da subito. Altri argomenti cercano di dare una “sostanza” al tema dei costi di produzione e alla commercializzazione. Pur essendo fondamentale che una buona padronanza delle tecniche di caseificazione conferisce una certa sicurezza di riuscita dell’attività, l’attenzione e puntale registrazione di tutti i costi e un corretto approccio alla vendita sono fondamentali per rimanere sul mercato. Questo è ancora più vero nel caso del caseificio nell’azienda agricola, dove spesso la figura del casaro coincide con quella dell’allevatore nonché proprietario dell’azienda, e dove in molti casi i vari lavori sono svolti dai componenti della “famiglia agricola” e frequentemente non si tengono in “giusto conto” le proprie ore di lavoro.



# PARTE I

Prima di progettare:  
vari aspetti su cui riflettere



# 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

*Mauro D'Aveni e Guido Tallone*

## 1.1 Definizione di caseificio nell'azienda agricola

Prima di affrontare la definizione di caseificio, è necessario dare le definizioni di altre strutture pertinenti.

### **AZIENDA AGRICOLA E IMPRENDITORE AGRICOLO**

Partendo dalla distinzione tra azienda come “complesso di beni” (art. 2555 c.c.) e impresa come “attività economica” (art. 2082 c.c.), l'azienda agricola può essere definita come «*il complesso di beni organizzati dall'imprenditore agricolo per l'esercizio della sua attività*».

Secondo l'art. 2135 c.c. «È imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali *si intendono le attività dirette alla cura e allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge*».

«*Si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'art. 2135 c.c. (...) prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico.*» (art. 1, comma 2, D.Lgs 18/5/2001 n. 228).

L'attività agricola può essere esercitata da persone fisiche oppure da società, che possono essere *di persone* (società semplice, società in nome collettivo, società in accomandita semplice), *di capitali* o *società cooperative*.

Segue

## 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

*Seguito*

In caso di impresa gestita da società di persone o società a responsabilità limitata, costituite da imprenditori agricoli, sono considerate attività agricole quelle esclusivamente dirette «alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione di prodotti agricoli ceduti dai soci», senza che venga svolta alcuna fase del ciclo biologico (art. 1, commi 369 e 1094, Legge 27/12/2006 n. 296). Può pertanto essere considerata agricola la società che non produce la materia prima latte, ma si limita a trasformare il latte dei soci.

A questa definizione aggiungiamo quella di “imprenditore agricolo professionale” perché è la sola figura che consente l’accesso a tutte le agevolazioni previste per il settore agricolo dalle varie normative.

Diventa **imprenditore agricolo professionale o IAP** (D.Lgs n. 99/2004, modif. D.Lgs n. 101/2005) colui che può dimostrare di possedere i seguenti requisiti:

- 1) dedicare almeno il 50% (25% in zone svantaggiate) del proprio tempo lavoro all’attività agricola;
- 2) ricavare da tale attività almeno il 50% (25% in zone svantaggiate) del proprio reddito da lavoro.

In taluni casi (pratiche urbanistiche, accesso a contributi pubblici, ecc.) viene richiesta la dimostrazione della competenza professionale, che può avvenire attraverso pregressa esperienza documentata in agricoltura o titolo di studio in agraria o superamento di un esame di capacità professionale.

Le società possono essere considerate IAP qualora il loro statuto preveda l’esercizio in modo esclusivo dell’attività agricola e che almeno un socio (in caso di società di persone) o almeno un amministratore (in caso di società di capitali e cooperative) abbia tutti i requisiti per diventare IAP.

Pertanto per **azienda agricola casearia** si intende:

Microimpresa condotta da un imprenditore agricolo ai sensi dell’art. 2135 c.c. che esercita, in forma di ditta individuale o società di persone o società di capitali o società cooperativa, attività agricola di allevamento di animali da latte e, a partire solo o prevalentemente dal proprio latte, produce formaggi ed altri derivati del latte.

Di conseguenza, per **caseificio nell’azienda agricola** si intende:

Laboratorio di trasformazione collegato a un’azienda, generalmente una microimpresa, condotta da un imprenditore agricolo ai sensi dell’art. 2135 c.c. che esercita, in forma di ditta individuale o società di persone o società di capitali o società cooperativa, attività agricola di allevamento di animali da latte e, a partire solo o prevalentemente dal proprio latte, produce formaggi e altri derivati del latte.



Figura 1.1.

Come si vede, in queste definizioni vi sono alcuni punti da chiarire.

- Vi rientra il termine di **microimpresa** che il Ministero delle Attività Produttive (DM 18/04/2005, G.U. 12/10/2005 n. 23) definisce: «*Nell'ambito della categoria delle PMI, si definisce microimpresa l'impresa che: a) ha meno di 10 occupati, e b) ha un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro*».
- Vi rientra il concetto di **singola o associata**, perché è bene ricordare che potrebbe trattarsi anche di una cooperativa; il pensiero di poter unire gli sforzi tra due o tre aziende agricole in modo da “distribuirsi” i vari ambiti di lavoro, campi, animali, caseificazione, vendita, non è un pensiero peregrino. In Francia si trovano molte soluzioni di questo genere che prendono ad esempio il nome di GAEC (Le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun: est une société civile de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial). Nota: uno dei problemi della normativa italiana è che la cooperativa agricola non è una cooperativa di lavoro, ma soltanto di conferimento e di valorizzazione dei prodotti o delle materie prime dei soci. Pertanto non è ammesso il lavoro dei soci, ma solo dei dipendenti. Inoltre il diritto societario “creativo” sta entrando prepotentemente anche in agricoltura, frutto del fatto che si sta tornando ad antiche forme (“innovate”) di separazione netta tra capitale e lavoro, che si erano mirabilmente fuse nella figura del coltivatore diretto.
- Vi rientra il concetto di “**prevalentemente dal proprio latte**”: significa che è permesso l'acquisto di latte da un allevamento esterno a patto che la quantità di latte prodotta in azienda sia prevalente (51 % del totale).

1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

## 1.2 Quali tipologie di caseifici nelle aziende agricole?

*Classificazione in base al tipo di latte trasformato*

Tabella 1.1 – Tipi di latte.		
Latte di	Genere	Specie
Bufala	<i>Bubalus</i>	<i>bubalis</i>
Capra	<i>Capra</i>	<i>hircus</i>
Pecora	<i>Ovis</i>	<i>aries</i>
Vacca	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>
Latti misti		

Questi quattro generi diversi fanno tutti parte della classe Mammiferi, ordine Artiodattili, sottordine Ruminanti, famiglia Bovidi.

Chi, tra i lettori, sta ipotizzando di avviare un'azienda agricola *ex-novo*, potrebbe essere attratto dalla produzione di formaggi "ai tre latti" ovvero con un mix di capra, pecora e vacca in diverse percentuali. Ascoltando alcuni casari e anche alcuni assaggiatori o chi si occupa di vendita, si può essere indotti a "creare" mix di sapori sicuramente poco presenti sul mercato e certamente stimolanti anche dal punto di vista tecnologico. Sta di fatto che raramente si incontrano in un'unica azienda tutti e tre questi generi di animali da latte, soprattutto per differenti necessità di gestione.



Figura 1.2 – *Bufala Mediterranea italiana.*



## 1.2 Quali tipologie di caseifici nelle aziende agricole?

Il mix di latte può anche limitarsi a due generi diversi vacca-capra o vacca-pecora, più rari mix con altri lattini perché la valorizzazione economica e anche di “identità” del formaggio e del produttore passa spesso per il concetto di “latte in purezza di ...”.

Ancora una nota sul *latte di asina*: in questi ultimi anni sono “nati” allevamenti di asine per la produzione di latte. Il destino è per la vendita di latte alimentare perché il latte di asina è sicuramente molto simile al latte umano (più di quello di capra) e quindi può essere di grande aiuto in casi di gravi allergie alimentari nei neonati. Dal punto di vista della caseificazione, invece, la composizione diversa – specie in proteine – fa sì che sia molto difficoltoso coagulare il latte (prove fatte con caglio di cammello) e con rese casearie ridicole anche solo del 3-4%. Oltre alla vendita di latte pastorizzato, si può prospettare la produzione di lattini fermentati probiotici o di lattini pastorizzati con aggiunta di fermenti probiotici congelati.



Figura 1.3 – *Capra Saanen*.



Figura 1.4 – *Pecora Sarda*.

## 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

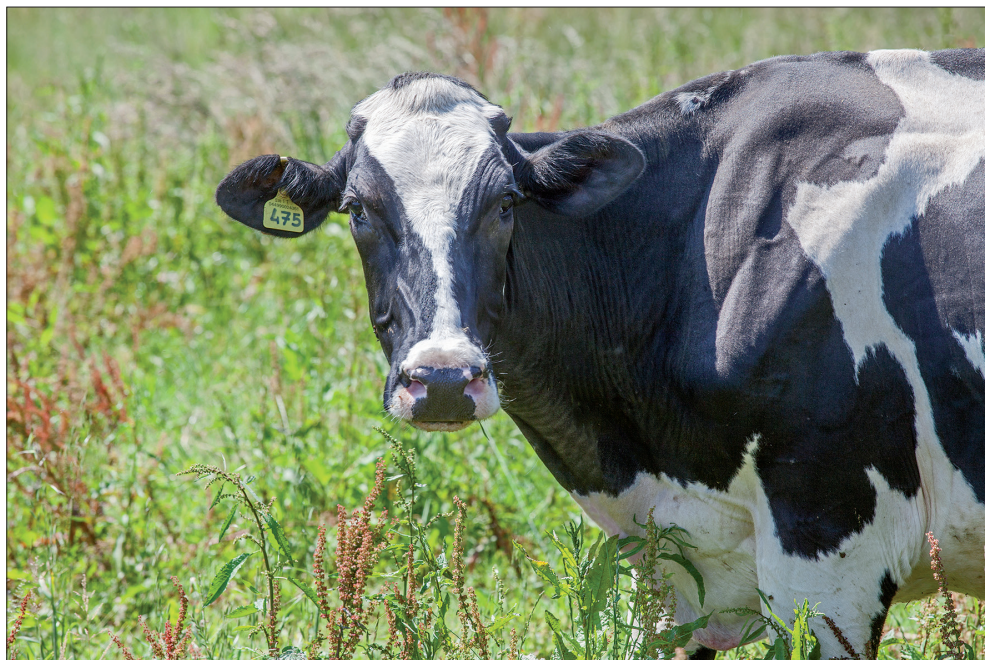


Figura 1.5 – *Vacca Frisona Italiana.*

### *Classificazione in base al territorio*

Tabella 1.2 – Tipi di territorio.
Pianura
Collina/Appennino/Montagna di bassa valle
Montagna/Alpeggio
Mista: bassa valle/pianura e alpeggio

Una classificazione in base al territorio può non “dire” molto, ma in effetti si tratta di comprendere, gestire e comunicare le differenze anche tra i caseifici nelle aziende agricole. Non per affermare di essere migliori degli altri; fa invece parte di quel concetto di “orgoglio di mestiere” che nel mondo agricolo ancora troppo poco è espresso e vissuto.

#### **Caseificio in un’azienda agricola di pianura**

- Vantaggi “caseari”:
  - **prossimità ai centri urbani** e quindi maggior contatto con il consumatore, sia nel punto vendita aziendale, sia in vendite mercatali, sia in consegne a negozi e ristorazione;

## 1.2 Quali tipologie di caseifici nelle aziende agricole?

- **“preservare” porzioni di terreno agricolo** alla continua costruzione di edifici, centri commerciali, strade, ecc;
- **permettere al “cittadino”,** a pochi chilometri da casa, di entrare in contatto con il mondo agricolo sempre meno vicino alle loro “vite”, ricordando loro da dove arrivano le materie prime alimentari e anche trasformate.
- Svantaggi “caseari”:
  - maggior difficoltà al collegamento tra alimentazione e prodotto finito. La possibilità di “gestire” la parte di campo con alimenti vari e ridurre la parte di prodotto acquistato esternamente e possibilmente riducendo anche la quota di silomais permetterebbe, forse, di ridurre un poco il gap con le altre tipologie, collina e montagna.



Figura 1.6.



Figura 1.7.



## 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

### **Caseificio in un'azienda agricola di collina/appennino/montagna di bassa valle**

Con questa definizione si è voluto comprendere, per questioni di logica, quei territori che si possono definire “marginali” ovvero dove si è più lontani dai centri abitati e dove il territorio permette meno colture intensive a favore, quando è possibile, dei pascoli.

- Vantaggi “caseari”:
  - basare l'alimentazione animale principalmente sul **pascolo** mantenendo il vero rapporto storico tra animale-latte-formaggio;
  - possibile recupero di locali o piccoli edifici per adattarli al caseificio.
- Svantaggi “caseari”:
  - maggiori distanze dai consumatori, quindi maggior difficoltà a incentrare il fatturato sul punto vendita aziendale.



Figura 1.8.

### **Caseificio in un'azienda agricola di montagna-alpeggio**

La zootecnica italiana ancora oggi, seppur con minor intensità, è rappresentata anche da quelle aziende agricole che da tempo immemorabile, nel periodo più caldo, si spostano nelle parti più alte del territorio.

La *transumanza dei tratturi* di Abruzzo-Molise-Puglia e l'*alpeggio* delle Alpi da Cuneo a Trieste sono ancora un interessante esempio, anche di caseificazione. Sicuramente in passato questa pratica era più presente ma, come tutte le attività agricole che richiedono notevole sforzo fisico e si intromettono nella vita della cosiddetta società moderna, ha visto una netta diminuzione. La pratica della *monticazione/demonticazione* è però ancora molto viva e sono molti i giovani che, spesso per collegamenti generazionali, si cimentano in questo tipo di vita ancora vagamente nomade.

## 1.2 Quali tipologie di caseifici nelle aziende agricole?



Figura 1.9 –  
*Malga con caseificio  
in provincia  
di Bolzano.*



Figura 1.10 –  
*Malga con caseificio  
in provincia  
di Bolzano.*

- Vantaggi “caseari”:
  - basare l’alimentazione animale su una **biodiversità foraggera inestimabile**, che incide positivamente sulle qualità compositive del prodotto finito;
  - a seconda dei luoghi, grande contatto con il turista estivo e quindi ottima vendita diretta.
- Svantaggi “caseari”:
  - difficoltà di ricerca di casari o assistenti casari: la seppur intensa ma breve durata del lavoro (circa 3 mesi) rende più difficile reclutare casari esperti. Occorre basare maggiormente la forza lavoro, se possibile, sulla famiglia anche con la dovuta formazione;
  - difficoltà di “ristrutturazione” dei locali di caseificazione per la dislocazione e per la frequente proprietà comunale o pubblica o consortile;

## 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole

- variabilità del clima, che deve far riflettere sulle tipologie casearie da produrre; non per nulla in passato si producevano essenzialmente formaggi di media-lunga stagionatura frequentemente a pasta semicotta o cotta, che resistevano meglio agli improvvisi freddi nei locali di caseificazione o alle eccezionali calure estive in cantina.

### *Classificazione in base al periodo di trasformazione del latte*

Tabella 1.3 – Periodo di trasformazione del latte.
Tutto l'anno
Periodo dell'anno relativo alla lattazione
Solo periodo estivo in alta montagna
Tutto l'anno in due laboratori distinti

Questa classificazione prende in considerazione due tra gli elementi descrittivi fondamentali di qualsiasi azienda agricola: territorio e lattazione.

- **Caseificio nell'azienda agricola che trasforma tutto l'anno:** non è la parte “casearia” dell'azienda agricola che guida questa scelta ma la parte “zootecnica”. Gli allevamenti di bovini da latte e di bufale hanno una produzione distribuita, anche con delle variabili quantitative, su tutti i dodici mesi. Giocoforza, quindi, organizzare il caseificio per una produzione costante. Anche chi possiede allevamenti caprini e ovini “destagionalizzati” (pratica di gestione dell'allevamento per indurre i calori in gruppi di animali in periodi diversi dall'abituale) ha scelto di avere una produzione di latte per tutti i dodici mesi.
- **Caseificio nell'azienda agricola che trasforma nel periodo relativo alla lattazione:** riguarda gli allevamenti ovini e caprini non destagionalizzati. A seconda delle zone italiane il periodo di tempo senza latte può variare da 2 a 3 mesi per le capre e da 4 a 5 mesi per le pecore. Questo stop può essere benefico per “tirare il fiato” ma può essere dannoso se capita, come di norma nelle capre, nel periodo di fine novembre-dicembre quando i consumi di formaggi caprini sono elevati.
- **Caseificio nell'azienda agricola che trasforma solo nel periodo estivo in alta montagna:** i casi riguardano quelle aziende agricole che nel restante periodo dell'anno consegnano il latte al caseificio del territorio. Il caseificio “estivo” molte volte non è di proprietà, ma di enti pubblici o consorzi; il gestore dell'alpeggio ne è comunque il responsabile anche a livello igienico-sanitario.
- **Caseificio nell'azienda agricola che trasforma tutto l'anno in due laboratori distinti:** è il caso di quelle aziende agricole che praticano la transumanza/alpeggio e che, nei restanti 9 mesi, nella loro sede “invernale” già possiedono un proprio laboratorio di caseificazione.

### *Classificazione in base alle tipologie produttive*

Tabella 1.4 – Tipologie produttive.
Produzioni casearie tradizionali (DOP-IGP e PAT)
Produzioni casearie “moderne”
Mista

Risulta difficile schematizzare questa classificazione, in quanto la scelta delle tipologie produttive è sempre legata a moltissimi fattori.

- **Caseificio nell’azienda agricola con produzioni casearie tradizionali:** questa classificazione serve per inquadrare quei caseifici che di norma hanno scelto di produrre uno o poco più tipi di formaggio e frequentemente si tratta di formaggi **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) oppure di formaggi **PAT**, ovvero le produzioni storiche di quel territorio. La scelta è dettata certamente dal mercato, ma anche da un legame forte che è sempre esistito tra caseificio nell’azienda agricola e storia casearia. Certamente richiede minori investimenti in locali e attrezzature e una minor conoscenza delle varie tecniche di produzione.

#### **PAT - PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

A fronte di due normative (D.Lgs 30/4/1998 n. 173 e DM delle Politiche Agricole e Forestali 8/9/1999 n. 350) ogni regione italiana ha redatto un elenco e una descrizione dei PAT.

Sono prodotti agricoli e agroalimentari, sia di origine animale che vegetale, afferenti a varie categorie e ottenuti con *«metodiche praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni»*.

È possibile verificare gli elenchi presenti sui siti istituzionali delle regioni (o enti regionali che si occupano di agricoltura) e anche sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

- **Caseificio nell’azienda agricola con produzioni casearie “moderne”:** con questo termine si fa riferimento alla più recente nascita in questi ultimi 20 anni di realtà che hanno scelto di produrre solo prodotti lattiero-caseari che precedentemente non erano appannaggio del caseificio aziendale. Sono nati così caseifici che producono yogurt, gelati, dessert, latte alimentare, con una produzione di formaggi invece improntata prevalentemente su quelli freschi di rapido consumo. Il casaro ha scelto di caratterizzare il suo caseificio con una produzione che risponde maggiormente alle richieste della media del consumatore. Di conseguenza si rendono necessarie elevate predisposizioni a specializzarsi in uno o più di questi prodotti per eseguirli al meglio.



## 1. Introduzione al mondo dei caseifici nelle aziende agricole



Figura 1.11 – *Robiola di Roccaverano DOP, formaggio tradizionale.*



Figura 1.12 – *Insieme di formaggi “moderni”.*



Figura 1.13 – *Insieme di prodotti caseari tradizionali e “moderni”.*



- **Caseificio nell'azienda agricola con produzioni casearie miste di tradizione e "moderne"**: frequentemente si tratta di realtà che, partendo da produzioni tradizionali, hanno poi ampliato i propri orizzonti anche alle altre produzioni lattiero-casearie. Richiede una gestione complessa.

## 1.3 E in Europa?

La trasformazione del latte in azienda agricola è molto diffusa anche negli altri Stati Europei.

Per una visione più "comunitaria" ci viene in aiuto una recente associazione europea nata nel 2013, la *FACE-network Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network* - Rete europea dei produttori di formaggi di azienda agricola e artigianali ([www.face-network.eu](http://www.face-network.eu)). Questa associazione raggruppa



24 associazioni nazionali di caseifici nelle aziende agricole e artigianali in 14 differenti Paesi tra cui Svezia, Finlandia, Norvegia, Polonia, Bulgaria, Olanda, Irlanda, Regno Unito, Germania-Lussemburgo-Austria, Spagna, Francia e Italia. Ad esempio in Germania vi è una associazione che raggruppa più di 500 tra caseifici nelle aziende agricole e piccoli caseifici artigianali, in Olanda un'altra associazione ne raggruppa 300 e la Scandinavia ne conta quasi 200.

Si stima che in Europa siano presenti circa 20.000 caseifici nelle aziende agricole, un numero importante che ci fa dire che, nello stesso momento in cui in Italia qualche azienda agricola sta pensando di avviare un caseificio, anche in Spagna, in Francia o in Polonia qualcuno sta avendo lo stesso pensiero.

## Il caseificio nell'azienda agricola

a cura di Guido Tallone

Tecnologia Alimentare



**Clicca QUI per ACQUISTARE  
il libro ONLINE**

**Clicca QUI per scoprire tutti i  
LIBRI del catalogo EDAGRICOLE**

**Clicca QUI per avere maggiori  
INFORMAZIONI**