



# Formaggi più agriturismo, ecco il mix vincente di Cascina Selva

*Grazie agli alimenti genuini prodotti in azienda con il policaseificio Polyfood di Inventa, la famiglia Sala di Ozzero (Mi) sta sperimentando i "plus" della filiera corta. E tiene lontani gli spettri della crisi*

di ALESSANDRO AMADEI

Se qualcuno avesse ancora qualche dubbio sui vantaggi della trasformazione aziendale e della vendita diretta al consumatore, è pregato di far visita ai fratelli **Giorgio e Adelio Sala**, di Ozzero (Mi). Qui, tra un buon bicchiere di vino rosso e un assaggio dell'ottimo taleggio di casa, magari degustati nell'accogliente sala ristorante dell'agriturismo aziendale, i due intraprendenti fratelli lombardi potranno raccontare la loro esperienza di allevatori produttori di latte. Allineati, fino a 5 anni fa, alle strategie imprenditoriali tipiche di queste parti della pianura lombarda: con 90 Frisone da nutrire e mungere tutti i giorni, prima di aprire il caseificio aziendale l'obiettivo di Giorgio e Adelio era produrre più latte possibile

al minor costo possibile, e vendere all'industria l'intera produzione. "Conferivamo a Parmalat e a Yomo - rivela Adelio - ma dopo i due rispettivi crack, ci siamo trovati di fronte a un bivio: visti i chiari di luna sul fronte dei prezzi alla stalla, dovevamo scegliere tra ingrandire i capannoni e raddoppia-

re il numero di capi, oppure trasformare il prodotto in azienda, e vendere i formaggi direttamente al consumatore". Di qui la svolta radicale impressa all'azienda agricola di famiglia: da un lato la stalla, che oggi ospita una quarantina di bovine in lattazione (compresa qualche Pezzata Rossa) e che

FOTO SOPRA, DA SINISTRA

I formaggi prodotti in cascina sono il pezzo forte del menù del ristorante aziendale, dotato 160 coperti ed ospitato in un rustico in passato adibito a stalla

attualmente viene gestita secondo criteri meno spinti rispetto al recente passato; dall'altro il reparto "food", con tanto di caseificio, spaccio e ristorante agriturismo. Infine l'area didattica per i clienti più giovani: ecco i recinti per le caprette e i maiali, l'orto, il parco giochi.

## Biglietto da visita

Cascina Selva, azienda agricola e agrituristica

### SEDE E CONTATTI

Via Cascina Selva 1, 20080 - Ozzero (Mi) - Tel.: 02 9407039

### SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

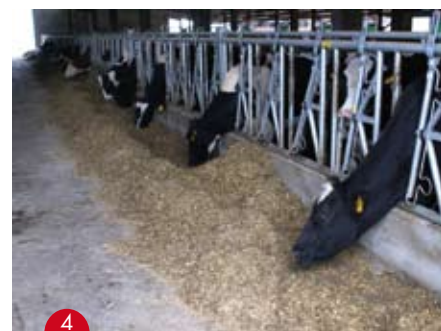
info@cascinaselva.it - www.cascinaselva.it

### L'AZIENDA

- Superficie coltivata: 33 ha, a loietto e mais
- In stalla: 40 vacche in lattazione di razza Frisone e Pezzata Rossa
- Destinazione latte: caseificio aziendale
- Produzioni casearie: formaggi freschi (primi sali, crescita); formaggi a breve maturazione (taleggio, caciotta a latte crudo, zingherlino); yogurt; ricotta
- Commercializzazione dei formaggi: spaccio aziendale; ristorante agriturismo aziendale; punto vendita del Consorzio Parco del Ticino
- Manodopera (in stalla, caseificio e spaccio): 6 unità familiari

## Offerta variegata

Il tutto a beneficio delle famiglie milanesi che durante il week end vogliono lasciarsi alle spalle la metropoli, e raggiungere nel giro di mezz'ora (in auto, ma l'azienda è facilmente raggiungibile anche in



bicicletta) un'oasi di pace e di cibo gustoso e genuino.

Ma è nel caseificio che batte il cuore produttivo di Cascina Selva. È qui, infatti, che **Luca Sala** trasforma una parte del buon latte di casa nei prelibati formaggi che, offerti tal quali o utilizzati come ingredienti di prelibate ricette, sono il pezzo forte del ristorante aziendale. La lista è lunga: si va dai freschi come la crescenza o il primo sale (disponibile nella versione normale o speziata), ai formaggi a breve maturazione quali il taleggio e la caciotta a latte crudo.

Senza naturalmente dimenticare la ricotta e lo yogurt, utilizzati in abbondanza per i dolci del ristorante, o lo zingherlino, una ricotta reimpastata a cui vengono aggiunti sale e varie spezie, e che viene consumata dopo una settimana di stagionatura. Il bello è che per creare questo tripudio di perle casearie, a Luca basta uno spazio limitato (80 metri quadrati, comprensivi delle celle di maturazione e di stagionatura, e dei servizi igienici) e una sola macchina, compatta e ultratecnologica: Polyfood. Che altro

non è che il policaseificio a coagulanti mobili e sequenziali brevettato e commercializzato da Inventa, la società modenese a cui la famiglia Sala si è rivolta prima di lanciarsi nel mondo della trasformazione e della filiera corta.

### Semplice e compatto

Con Polyfood – ci spiega Luca – la lavorazione è semplicissima. Il latte destinato alla trasformazione nei diversi tipi di formaggio viene riversato in più contenitori a diversa capienza (da 40 fino a 600 litri), che a turno vengono sottoposti alla fase di trattamento termico.

“Questa operazione – sottolinea – viene portata a termine dallo scambiatore dinamico radiale, uno strumento a spirale che è in grado di portare il latte a qualsiasi temperatura compresa tra i 4 e i 95°C. È sufficiente impostare sulla centralina computerizzata il tipo di processo voluto in funzione del formaggio da ottenere, e il gioco è fatto. In più è possibile portare a termine più lavorazioni in una mattinata, e non solo di formaggi: con Polyfood si producono anche meravi-

1-2. Luca Sala, il casaro di famiglia, mentre inizia la lavorazione del latte con Polyfood di Inventa

3. Da destra: Adelio Sala, Luca Sala e il cuoco dell'agriturismo presentano una selezione di formaggi casalinghi prodotti con il policaseificio Polyfood

4. In azienda viene munta attualmente una quarantina di vacche

gliose passate di pomodoro, polente, marmellate...”.

Ma oltre al ridottissimo ingombro spaziale, alla semplicità d'uso e alla polifunzionalità, Polyfood presenta anche concreti vantaggi economici: primo, sostituisce altri costosi e ingombranti macchinari normalmente presenti in caseificio (pastorizzatori, polivalenti, ecc.); secondo, abbatte i tempi di lavorazione, che si riducono di un buon 65%; infine, esso richiede una manutenzione facile e poco onerosa. “L'investimento iniziale viene ripagato in fretta – taglia corto Luca – soprattutto se si trasforma in prima persona, senza manodopera dipendente, il latte della propria azienda”.

D'altro canto con Polyfood – e con i consigli dei tecnici Inventa, sempre disponibili ad impartire i primi rudimenti dell'arte casearia – imparar-

re è semplice. Poi occorre la pratica, ed aggiungere quel pizzico di passione indispensabile per compiere il salto di qualità. E sarà un caso, ma nei week end che vanno di qui al prossimo giugno, al ristorante della Cascina Selva è già tutto prenotato. Per l'ovvia soddisfazione della famiglia Sala che si è lanciata in questa nuova avventura mettendoci denaro, energia e passione. Come dire, c'era una volta la crisi del latte...

### @ PROFONDIMENTO

Inventa srl  
Via G. Carli, 1  
41041 Formigine (Mo)  
Tel. 059 510391  
[info@inventagri.com](mailto:info@inventagri.com)  
[www.inventagri.com](http://www.inventagri.com)