

# Con Polyfood per produrre formaggi di gran classe

Il "Policaseificio" brevettato e commercializzato da Inventa consente di presentarsi al consumatore con un'ampia gamma di gustose specialità. L'esperienza dei tre giovani titolari dell'azienda Fontanèl di Fivè (Tn)

di ALESSANDRO AMADEI

In Italia ci sarà sempre spazio per chi sa produrre del buon formaggio. E se non ne siete del tutto convinti provate a fare un salto a Fivè (Tn), nell'azienda agricola gestita da **Rudi Zambotti** insieme ai cugini **Samuel** e **Jacopo Pasino**. Trentino doc il primo e piemontese veraci i secondi, ma uniti oltre che dal vincolo di parentela dalla stessa voglia di trarre soddisfazione dal proprio mestiere producendo e commercializzando ali-

menti gustosi e genuini. La loro storia è un balsamo per chi è stufo di sentir parlare di sventure e fallimenti: dopo una vita passata in un maso (Rudi) a coltivare e ad allevare bovine da latte, ma senza grandi prospettive, e nell'altro (Samuel e Jacopo) a farsi "le ossa" nell'industria casearia (rispettivamente come addetto commerciale e come casaro), i tre giovani decidono di unire le forze e trasformare l'azienda agricola di famiglia in una realtà a tutto tondo, aperta al consumatore finale. E così, dopo alcuni investimenti e la completa riconversione della struttura in precedenza adibita a ricovero attrezzi, nella tarda

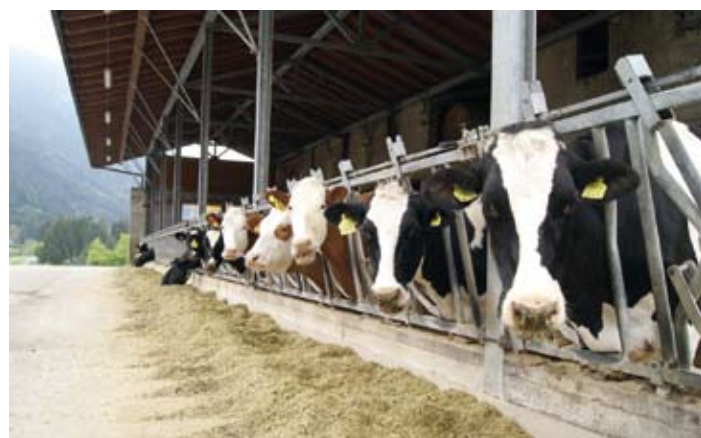


FOTO SOPRA  
In stalla un mix di Frisone e Pezzate Rosse

primavera del 2009 viene aperto il caseificio aziendale, in cui una parte del latte munto dalle Frisone e dalle Pezzate Rosse di casa viene trasformato in ottimi formaggi (freschi e stagionati, a pasta molle e dura, speziati ed erborinati) e latticini (yogurt, ricotta, ecc.). "Siamo partiti con molta prudenza - precisa Jacopo - ma adesso trasformiamo quotidianamente circa 5 quintali di latte, ovvero la metà della produzione totale giornaliera della nostra stalla. Questo anche grazie alla lungimiranza della famiglia Tinco della Monti trentini di Grigno (Tn), a cui consegniamo il resto". Le delizie firmate Fontanèl - questo il nome dell'azienda agricola gestita

dai tre giovani - riscuotono fin dall'inizio un successo che va oltre alle previsioni: ad affollare l'accogliente spaccio aziendale (con vista sul caseificio e provvisto di tavoli per la degustazione) non sono solo i compaesani, ma anche i tanti turisti che durante l'estate soggiornano nei paraggi o le scolaresche che qui giungono in gita di istruzione. E poi c'è Samuel, che provvede a proporre i prodotti aziendali agli alberghi, ai ristoranti e ai negozi tradizionali della zona, ma anche a rifornire i due punti vendita aperti insieme ad altri agricoltori nelle vicine Tione e



FOTO A FIANCO  
Da sinistra: Samuel Pasino, responsabile commerciale, con il fratello casaro Jacopo e con il cugino Rudi Zambotti, tutofare in stalla e in campagna





Comano Terme ("noi mettiamo il latte, lo yogurt e i formaggi, i nostri soci il pane, il miele e i salumi" precisa il diretto interessato).

### Tempi ottimizzati

Genuinità e freschezza, abbinate a un'ampia gamma di proposte: sono questi – sostengono i tre protagonisti di questa lieta vicenda - i segreti del successo dei formaggi "made in Fontanè". "Certo – osserva Rudi – l'alimentazione della mandria ha un'importanza fondamentale. Noi utilizziamo esclusivamen-

te i fieni e gli insilati di nostra produzione e le materie prime che acquistiamo direttamente sul mercato". "Ma una parte del merito – interviene Jacopo – va attribuito anche a Polyfood, il Policaseificio che abbiamo acquistato dalla modenese Inventa srl e che consentendoci di ottimizzare i tempi, ci permette di variare al massimo la nostra offerta". In effetti tra le peculiarità di Polyfood vi è la possibilità di riversare il latte destinato alla trasformazione in più contenitori a diversa capienza (da 40 litri in su), che vengono sottoposti

a turno alla fase di trattamento termico. Questo viene realizzato ad opera di uno scambiatore dinamico radiale in grado di trattare il latte a qualsiasi temperatura compresa tra i 4 e i 95 gradi. In questo modo, mentre viene condotta una lavorazione, si può contemporaneamente avviare una seconda e così via. Ma tra gli altri pregi di Polyfood - riconoscono i tre titolari dell'azienda Fontanè – vi è anche il ridottissimo ingombro volumetrico (la macchina occupa poco più di 1 metro quadrato e sostituisce altre ingombranti e costose attrezzature, quali il pastorizzatore, polivalenti, yogurtiere, ecc.) e la possibilità di trasferire ovunque la produzione: "essendo Polyfood dotato di ruote – spiegano - potremmo anche decidere di portare le vacche in qualche malga della zona e trasformare in loco il latte".

### Voglia di crescere

Ma per adesso l'obiettivo di Rudi, Samuel e Jacopo è un altro: "oramai - affermano – la nostra offerta non riesce più a soddisfare la domanda. È per

FOTO SOPRA, DA SINISTRA

I formaggi dell'azienda Fontanè sono gettonatissimi dai turisti e in particolar modo dagli ospiti delle famose terme di Comano

Il Polyfood è dotato di uno scambiatore dinamico radiale (lo strumento a spirale in primo piano) che consente di trattare il latte a qualsiasi temperatura compresa tra i 4 e i 95°C

Il bell'ambiente in stile alpino dedicato alla degustazione e alla vendita dei formaggi di casa

questo che vorremmo presto arrivare a trasformare l'intera produzione aziendale di latte ed ampliare il caseificio. Ma ci stiamo già attrezzando". E così dicendo, mostrano l'area destinata ad accogliere le nuove celle di stagionatura e i deumidificatori. Ma il Policaseificio Polyfood è un titolare fisso della squadra: "siamo assolutamente soddisfatti - concludono - non ne faremmo a meno per nessun motivo".



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)

## BIGLIETTO DA VISITA

Azienda agricola Fontanè - Via 3 Novembre 111, Fivè (Tn)

### Contatti

Tel. 0465 735041; [info@fontanel.it](mailto:info@fontanel.it); [www.fontanel.it](http://www.fontanel.it)

### L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 32 ha, tenuti a mais e prati stabili
- In stalla: 48 vacche in lattazione di razza Frisona Italiana e Pezzata Rossa Italiana
- Conferimento del latte: 50% all'industria (Casearia Monti trentini di Grigno) e 50% al caseificio aziendale per la produzione di latte fresco pastorizzato, yogurt, ricotta e formaggi
- Canali di commercializzazione delle produzioni aziendali: vendita diretta tramite spaccio e 2 punti vendita; negozi specializzati, alberghi e ristoranti
- Manodopera: familiare

