

# Latte di Bruna e Polyfood, team vincente



Dallo scorso dicembre Silvano Turato di Villafranca Padovana (Pd) ha scelto la via della filiera corta e della trasformazione aziendale, optando per il minicaseificio polifunzionale di Inventa

di ALESSANDRO AMADEI

“È una strada che ho imboccato un po' per ampliare e differenziare ulteriormente i miei canali di commercializzazione, ma soprattutto per vedermi finalmente riconosciuto il valore della qualità del mio latte”. Ha una punta di ama-

FOTO SOTTO, DA SINISTRA  
L'azienda produce un'ampia gamma di formaggi a pasta filata, molli e semi-duri, ma anche che ricotta, yogurt e gelato

In stalla una selezionata mandria da 55 capi in lattazione di razza Bruna

rezza, **Silvano Turato**, quando ci spiega i motivi per cui, dopo il crollo degli incassi registrati dai suoi due distributori di latte crudo aperti in provincia di Padova dal 2006, l'anno scorso ha deciso di aprire un caseificio aziendale con annesso spaccio esattamente di fianco alla stalla di sua proprietà, nelle campagne di Villafranca Padovana. Un atteggiamento comprensibile per un capace e appassionato brunista come lui, che da anni investe ener-

gie e danaro nella selezione di bovine forti a tipo, ma anche funzionali, longeve e in grado di produrre tanto buon latte da formaggio. A suon di tori alti a proteine, portatori degli alleli BB per la K caseina e compagnia cantando.

Purtroppo, si sa, l'industria di trasformazione italiana stenta a premiare adeguatamente chi conferisce un prodotto di qualità e ad alta resa casearia; ecco perchè la via della trasformazione aziendale è,

FOTO SOPRA  
Azienda Turato: il caseificio è stato costruito ex novo a partire da un vecchio edificio e da un'ala dell'abitazione di famiglia

nel suo come in molti altri casi, una scelta pressochè obbligatoria. Ma anche ricca di appeal per il consumatore, che può trovare, direttamente in allevamento, latticini e formaggi genuini, dai sapori e dai profumi non omologati.

Lo sanno bene gli abitanti di Padova e dintorni che dallo





scorso dicembre frequentano il moderno e lindo caseificio dell'azienda Turato per approfittare dell'ampia gamma di *delikatessen* qui disponibili. Si va infatti dalle paste filate come fior di latte, caciocavalli e scamorze, ai molli tipo stracchino, taeggio e caciotte, fino a formaggi tipo Asiago della tradizione locale. E poi ricotta, yogurt, gelati. Tutti prodotti eccellenti, ottenuti da vacche nutrite con foraggi e materie prime aziendali o locali, ma senza silomais. "La soddisfazione – osserva al proposito Silvano – deriva anche dal fatto di riuscire a proporre qualcosa di diverso, che i clienti dimostrano di gradire". E se l'offerta del caseificio Turato è ampia ed apprezzata, una parte del merito va sicuramente data anche a Polyfood, il policaseificio a coagulatori mobili e sequenziali prodotto e commercializzato da Inventa che oggi è il centro nevralgico del laboratorio dove **Mauro Fusaro**, il giovane casaro dell'azienda Turato, dà vita alle sue creazioni. "Ho scelto Polyfood – sottolinea infatti Silvano – dopo averlo visto in funzione alcuni anni fa a una fiera di settore. Trovo che sia il minicaseificio ideale per tutti

coloro che, come me, vogliono proporre un'ampia gamma di formaggi freschi. Infatti con Polyfood non è necessario attendere la fine di una lavorazione per passare a quella successiva, ma si possono condurre in parallelo più lavorazioni. E in una sola giornata si riescono così a ottenere numerosi prodotti e a rinnovare di continuo l'assortimento del caseificio". Il principio grazie al quale è possibile ottenere rapidamente questa prodigiosa varietà di prodotti – un aspetto di vitale importanza per chi deve gestire, magari con pochissima manodopera, un minicaseificio aziendale – è in fondo

semplice: il latte destinato alla caseificazione viene ripartito in più contenitori, che vengono sottoposti a turno alla fase di trattamento termico realizzata ad opera dello scambiatore termico radiale, un fascio tubiero nel quale viene fatto passare acqua calda o vapore (o anche acqua fredda, a seconda del tipo di processo che si vuole effettuare). Al centro del fascio tubiero è situata una turbina a velocità variabile chiusa sulla estremità superiore e dotata di un attacco a bionetta sull'estremità inferiore. Immergendo lo scambiatore termico radiale nel liquido da trattare, la turbina aspira il liquido dalla parte inferiore e lo

FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Polyfood è il cuore del caseificio aziendale

Da sinistra: Mauro Bianchini di Inventa, Silvano Turato e Mauro Fusaro. In evidenza (in verde) lo scambiatore termico radiale

spinge verso l'alto e radialmente attraverso il fascio tubiero, ottenendo uno scambio termico di elevata efficienza.

### Scuola casearia

Non solo. Oltre a Polyfood, Inventa offre agli allevatori un servizio di consulenza a 360 gradi, particolarmente utile a chi si vuole lanciare nel mondo della trasformazione aziendale. Non a caso è grazie ai suggerimenti e alla scuola casearia di **Mauro Bianchini**, ispettore vendite Inventa e tecnologo casaro, che Silvano Turato oggi dispone di un caseificio efficiente e funzionale, in cui le peculiarità del latte munto dalle sue Brune vengono trasmesse integre e intatte al prodotto finito. E scusate se è poco.



**Inventa Nst srl**  
Via G. Carli, 1 - Loc. Casinalbo  
41043 Formigine (Mo)  
Tel.: 059 510391; Fax: 059 511062  
[info@inventagri.com](mailto:info@inventagri.com); [www.inventagri.com](http://www.inventagri.com)

## Biglietto da visita

### Azienda agricola Turato Silvano

Via Molini, 51 - Vllafranca Padovana (Pd)  
Recapito telefonico: 333 2072221 (Silvano Turato)

- Superficie coltivata: 35 ha
- In stalla: 55 vacche in mungitura di razza Bruna
- Produzioni medie: oltre 100 quintali, al 4,30% di grasso e al 3,75-3,8% di proteina
- Destinazione del latte: industria di trasformazione (7-7,5 quintali al giorno); distributori aziendali di latte crudo (2,5-3 quintali al giorno); caseificio aziendale (4-5 quintali al giorno) con vendita presso lo spaccio aziendale e i mercati di Campagna Amica
- Manodopera aziendale: 4 unità (di cui 1 dipendente in stalla e 2 in caseificio)

