

**Trasferta a Tramonti di Sopra (Pn) in visita alle strutture produttive del Consorzio delle Valli e delle Dolomiti Friulane. Un'interessante realtà agro-silvo-pastorale in cui l'allevamento ovicaprino e la produzione di formaggi tipici sono funzionali a mantenere vitale un intero territorio**

# Il Consorzio che ha una Ferrari in caseificio

a cura della redazione

“Il nostro è un consorzio interfiliere, perchè svolgiamo attività di natura agro-silvo-pastorale. Le pecore che vivono al pascolo sui nostri alpeggi ci servono non soltanto a produrre formaggi di qualità, ma anche a caricare i nostri prodotti di una serie di plusvalori, quali il presidio ambientale e il sostegno all'attività turistica. In più le pecore diventano strumenti di formazione manageriale, perchè possono insegnarci a dirigere un sistema multi-leader qual è appunto un gregge condotto al pascolo da una muta di cani-pastore”. Con queste parole il presidente del Consorzio delle Valli e delle Dolomiti Friulane **Alberto Grizzo** ci accoglie all'interno di quella che a tutti gli effetti è da considerare una delle “sedi operative” del Consorzio: ci troviamo infatti appena fuori dell'abitato di Tramonti di Sopra (Pn), nell'area in cui sorgono due moderni capannoni per il ricovero invernale delle pecore. L'uno è dotato di un **moderno e funzionale caseificio**, dove dall'inizio di quest'anno vengono prodotti formaggi a latte ovino e caprino, e l'altro di un laboratorio carni dove verrà prodotta la pitina, la squisita polpetta affumicata Dop, originaria proprio di Tramonti di Sopra.

## Ampia gamma

Come ci spiega **Sandro Del Santo** i due immobili, rilevati lo scorso anno da un fallimento, sono stati ristrutturati a tempo di record: “in precedenza i capannoni ospitavano un allevamento cunicolo. Il 15 settembre 2018 abbiamo iniziato i lavori di pulizia e di riadattamento, il 20 dicembre è entrato il primo gregge di Comisane, il 21 dicembre le abbiamo munte e il 22 dicembre è stata la volta della prima caseificazione”. Quando si dice l'efficienza friulana. Entriamo nel caseificio, che occupa la testata del capannone in cui durante la stagione fredda vengono stabulate e munte le pecore in lattazione. Qui troviamo **Gian Antonio Bellomo**, il casaro del Consorzio, intento a riempire alcune

Da sinistra: il presidente del Consorzio Alberto Grizzo con Sandro Del Santo, che ha diretto i lavori di ristrutturazione dei due immobili dove oggi si trovano gli ovili, il caseificio e il laboratorio carni



Il Consorzio delle Valli e delle Dolomiti Friulane alleva direttamente circa 700 pecore, ma annovera tra i suoi consorziati anche allevatori di capre e di bovini. Nella foto il pastore Mohammed Usman con un giovanissimo ariete



A sinistra: il casaro Gian Antonio Bellomo mentre prepara la ricotta. Al centro: il caseificio consortile produce diverse tipologie di formaggi ovis e caprini bio. A destra: la duttilità è tra le armi vincenti di Polyfood



fuscelle di ricotta. “In questo caseificio – ci spiega – lavoriamo giornalmente 1,5 quintali di latte caprino e 1,10 quintali di latte ovino. Non facciamo formaggi a latte misto, e tutto ciò che realizziamo è a marchio “prodotto di montagna”. Il latte caprino è biologico, ci viene conferito esclusivamente dai nostri consorziati e qui viene trasformato in formaggi bio: un fresco morbido e un caprino a breve stagionatura, una caciotta bianca, un primo sale e naturalmente la ricotta. Per quanto riguarda i formaggi a latte ovino, produciamo un pecorino a latte crudo, un primo sale, caciotte normali o erborinate con prodotti locali quali timo, erba cipollina e zafferano. E anche in questo caso la ricotta”. Una gamma, dunque, piuttosto ampia e impegnativa per un singolo operatore. Ma Gian Antonio ha nel **policaseificio Polyfood di Inventa** un valido alleato. “È una macchina – ci spiega – che tempo fa abbiamo visto in esposizione alla fiera di Cremona. Ma qui al Consorzio c’era chi aveva dubbi sulla sua reale economicità e sul fatto che funzionava in modo alquanto diverso rispetto a una classica caldaia a vapore. Personalmente mi sono battuto per l’acquisto di Polyfood, in parte perché aveva le dimensioni giuste per il nostro caseificio, ma soprattutto per via della sua grande duttilità. E da questo punto di vista la macchina ha decisamente superato le mie attese”.

Mauro Bianchini di Inventa insieme a Gian Antonio Bellomo e al policaseificio Polyfood, la Ferrari di casa

### Lavorazioni contemporanee

In effetti il principio di funzionamento del “**policaseificio a coagulatori mobili e sequenziali**” di Inventa è semplice e improntato alla massima rapidità: il latte destinato alla caseificazione viene ripartito in più tini, che vengono sottoposti a turno alla fase di trattamento termico. Questa viene realizzata ad opera di un fascio tubiero, nel quale viene fatta 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 collocata una turbina, chiusa all’estremità superiore e dotata all’estremità inferiore di un attacco a baionetta: immergendo lo “scambiatore termico radiale” nel latte, la turbina aspira il liquido dalla parte inferiore e lo spinge radialmente attraverso il fascio tubiero. Si ottiene così uno scambio termico molto rapido e ad elevata efficienza. “La mattina presto – sottolinea Gian Antonio – inizio a caseificare il latte di pecora, poi metto sotto quello di capra e intanto lavoro la ricotta. Così facendo, alle 10 di solito ho finito. Insomma **Polyfood è proprio una gran macchina, un’autentica Ferrari**”. \*



#### Approfondimenti

Inventa N.S.T. srl  
Tel. 059 510391  
info@inventagri.com  
www.inventagri.com