



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

40 anni di storia

110 soci

130 dipendenti

6 stabilimenti produttivi

37 milioni fatturato nel 2018

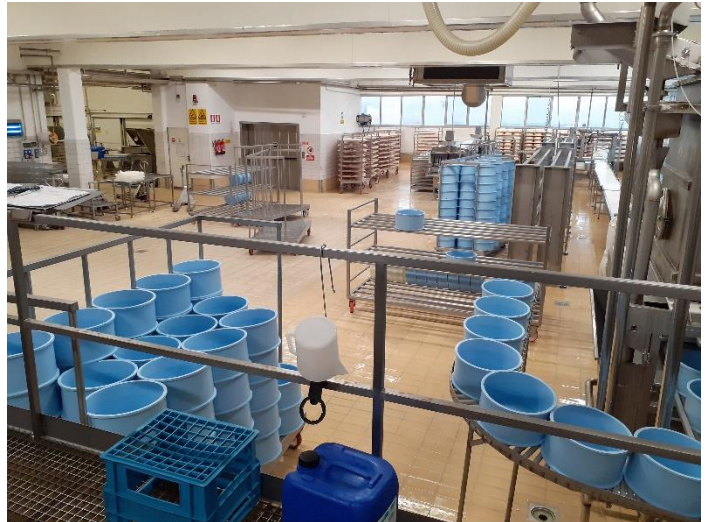
124.000 forme di Casera DOP nel 2018

Questi sono solo alcuni numeri della Latteria Sociale Valtellina!

Venerdì 22 novembre, sotto una pioggerellina fine, Capre.it ha visitato il caseificio e il magazzino di stagionatura della Latteria Sociale a Delebio.

Fin da subito il profumo del latte ci ha circondato e accompagnati da Michela, abbiamo scoperto che in questo caseificio avviene la lavorazione dei formaggi a pasta dura e semidura di latte vaccino, come ad esempio il Casera DOP, e una piccola produzione, su linee separate, di formaggi caprini. Le restanti produzioni sono ripartite in altri caseifici: Postalesio, Bellagio, Dongo, Albaredo e solo nel periodo estivo anche a Madesimo, dove avviene la produzione del Bitto e dei formaggi d'alpeggio.

Tutto il latte prima di essere lavorato viene analizzato dal laboratorio interno e solo dopo aver passato una serie di controlli qualitativi e sanitari, può essere trasformato, previa pastorizzazione.



Il cuore del processo di caseificazione sono le grandi caldaie da 8000 litri, dove avviene il riscaldamento e la coagulazione del latte. La cagliata viene poi tagliata con la lira in modo grossolano e successivamente scaricata in appositi stampi per la fase di formatura. Tutto il processo è automatizzato ma sotto lo stretto controllo del casaro, che controlla e detta i tempi di lavorazione.

Il passo successivo consiste nella spurgatura delle forme che, grazie ai rivoltamenti e alla messa in salamoia, permette la fuoriuscita del siero. A questo punto le forme possono essere trasferite nel magazzino di stagionatura.



La produzione di formaggi di capra è stata trasferita nel caseificio di Postalesio, per differenziare le produzioni. A Delebio è rimasta per ora solo una linea di trasformazione del latte caprino.



La lavorazione del latte di capra è decisamente minoritaria se confrontata a quella del latte vaccino, ma comunque in crescita grazie alla richiesta del mercato. Le 7 aziende caprine conferenti permettono la produzione di 8 formaggi: Vero Capra, Tronchetto, Tre Signori, San Tumas, Matusc, Pura Capra, Ricottina e la nuova buonissima invenzione denominata Piattone di Capra!



Terminata la visita al caseificio, ci siamo trasferiti al magazzino, ampliato di recente. In questo stabilimento vengono fatte stagionare le forme, successivamente confezionate e distribuite ai clienti. I prodotti della Latteria Sociale Valtellina vengono distribuiti in tutta Italia, sia nella GDO sia in negozi e ristoranti.



La nostra visita si è conclusa allo spaccio aziendale dove formaggi, salumi, confetture ma anche vini e dolci tipici valtellinesi sono pronti a prendervi per la gola!

Sperando di avervi fatto viaggiare con la mente in questa bella realtà valtellinese, ne approfittiamo per ringraziare la Latteria Sociale Valtellina e le nostre guide Michela e Annalisa, per averci accolto e guidato con grande entusiasmo alla scoperta di un caseificio storico ma ricco di innovazione.