

anche ai proprietari di controllare la freschezza del prodotto assieme ai produttori stessi, visto che possono risalire all'orario d'arrivo. Inoltre, affinché le procedure sanitarie siano rispettate, c'è a disposizione un locale per la pulizia di bidoni e cisterne. Una volta pompato il latte, esso viene rigorosamente analizzato, pesato, raffreddato e poi convogliato nei tank di stoccaggio. Solo in quel momento è pronto per essere utilizzato nella produzione di forme casearie apprezzate e rinomate.

Formaggi genuini

Sono formaggi prodotti con la cura e l'attenzione di gesti semplici ma fondamentali che i mastri casari hanno acquisito dai loro nonni e che ora compiono con amore continuando questa tradizione che passa di generazione in generazione. Proprio dalla lavorazione attenta e minuziosa, questi formaggi nascono per soddisfare chi impazzisce per quelli a lunga stagionatura (come il Gottardo) o chi adora forme più "giovani" come il Lucendro. Tradizione però non vuole dire assenza d'innovazione. Per questo motivo, il Caseificio ha prodotto forme non proprio classiche come il formaggio "Airolo". Esso è stato creato apposta per raggiungere una clientela differente grazie alla sua forma quadrata senza crosta che agevola la porzionatura. Questa sua particolarità l'ha fatto divenire un prodotto molto attraente per mense, case di riposo e linee aeree, per le quali è stato appunto ideato, trovando posto nei cieli di Lufthansa e Darwin Airlines.

Le mani... in pasta

Una tradizione da gustare ma anche da vedere e da provare. Con questo spirito il Caseificio ha infatti deciso di proporre numerose visite guidate per turisti e scolaresche. "Un modo per portarli alla scoperta di come si produceva il formaggio una volta" spiega Lombardi. "Per questo motivo abbiamo deciso di organizzare le "casate dimostrative". Sono dei corsi di una giornata dove i gruppi possono produrre con l'aiuto di un mastro casaro il formaggio come un tempo. Saranno loro ad avere le mani in pasta". Questa è l'ennesima conferma della filosofia del Caseificio: tramandare la regionalità per non perderla. "Perché infatti è quello che siamo e da dove veniamo" commenta Lombardi.

Un'alleanza "tradizionale"

L'attività genuina, che il Caseificio porta avanti sia nella produzione di alimenti sia nel suo ristorante, è stata premiata non solo da un numero crescente di avventori ma anche da riconoscimenti importanti. Infatti, nel 1997 il Caseificio ha ottenuto il premio del Gruppo svizzero per le regioni di montagna (SAB) per il felice legame tra agricoltura e il turismo della regione. Insomma, è diventato negli anni un punto di riferimento per chi, nel nostro Cantone, vuole incamminarsi verso la bontà della tradizione. Una tradizione che il Caseificio continua a riproporre anche oggi con metodi antichi e affidabili. Così come fidato, tipico e di lunga durata è il suo legame con **Ipergros SA**, il grossista ticinese specializzato nella fornitura di prodotti per la ristorazione e l'hôtellerie, a cui si affida per i prodotti di cucina. Non poteva esserci partner più simile e migliore per il Caseificio. Infatti, Ipergros SA, forte di ben 45 anni d'esperienza, garantisce freschezza e scrupolosi controlli di tutte le sue materie prime con professionalità e tipicità. Insieme, dunque, riescono a formare un ennesimo connubio vincente tra produttori locali che, di fronte all'ondata di liberalizzazione e globalizzazione, hanno voluto puntare in maniera vincente sulla tipicità con sguardo moderno. In che modo? Per esempio, al Caseificio chiunque abbia voglia di un po' di latte fresco, senza comprare un litro intero, può tranquillamente utilizzare un servizio di mescolta del latte self-service offerto durante l'orario di apertura del ristorante. Il cliente avrà un bicchiere di latte buono, genuino e naturale. Proprio come l'anima di questo team made in Ticino: Caseificio del Gottardo e Ipergros SA.



ipppergros