

Per il caseificio il dado è tratto

Il progetto promosso da BlenioPlus sarà realizzato a Olivone

di Vilmos Cancelli

Nel fine settimana tra l'11 e il 13 ottobre scorso, nell'ambito della Rassegna dei formaggi degli alpi ticinesi tenutasi a Bellinzona, i prodotti caseari bleniesi sono stati grandi protagonisti, ottenendo risultati che, una volta di più, ne confermano l'elevata qualità.

Questa brillante faccia della medaglia ne nasconde però un'altra, costituita da uno dei più sentiti problemi dell'agricoltura di montagna: come valorizzare il latte prodotto nei mesi in cui le vacche non si trovano a pascolare fra le fresche erbe e i deliziosi fiori degli alpeggi?

Da qualche anno sta cercando di risolvere questo problema il progetto BlenioPlus, formalmente nato due anni fa su iniziativa della Società agricola bleniese. Accanto a iniziative come la realizzazione di sentieri tematici (grazie alla costituzione, avvenuta la scorsa primavera, dell'Associazione Meraviglie del Brenno), e la promozione di impianti fotovoltaici sui tetti delle aziende agricole, il sotto-progetto principale di BlenioPlus è proprio quello legato alla costruzione di un caseificio "di valle", una struttura in grado di produrre formaggi di qualità anche al di fuori del periodo estivo. Proprio a questo scopo, nel 2011 è stata costituita una società anonima, la "Caseificio Valle di Blenio SA".

Dopo una fase di relativa tranquillità, l'argomento "caseificio" è recentemente tornato in auge in seguito alla notizia, pubblicata sulla stampa ticinese agli inizi di ottobre, del cambiamento di ubicazione dell'edificio, da Acquarossa a Olivone. Per fare il punto alla situazione, capire cosa è successo e come evolverà il progetto, incontriamo Luigi Arcioni, presidente della Società agricola bleniese e del consiglio d'amministrazione della società anonima.

Da Acquarossa a Olivone

"Al più tardi entro la fine del prossimo gennaio dovremmo aver pronti i progetti per il caseificio e per i sentieri tematici – con relativi businessplan – da sottoporre alla Confederazione," spiega Arcioni. "I tempi sono molto tirati, e d'altra parte è anche una delle ragioni per cui abbiamo dovuto abbandonare l'idea di costruire il caseificio ad Acquarossa, sul sedime degli ex lazzaretti".

Cos'altro ha portato a questo cambiamento di rotta, quando tutti si aspettavano il caseificio proprio ad Acquarossa? "In un primo momento avevamo inoltrato una domanda di costruzione preliminare per un edificio strutturato con i locali per la produzione e la maturazione del formaggio sottoterra e un punto vendita al pian terreno. Poi è subentrata l'idea di abbinare al caseificio l'impianto di teleriscaldamento a biomassa, e per questo il progetto ha dovuto subire delle consistenti modifiche, con il caseificio e le cantine portate al piano terreno per far posto alla centrale. Ma, secondo il Municipio, questo secondo progetto non soddisfaceva i criteri pianificatori previsti. Data la zona pregiata, non si voleva che sorgesse una costruzione industriale tipo capannone prefabbricato; la realizzazione di un edificio adeguato avrebbe però comportato l'investimento di un milione di franchi in più, ed era un rischio che non potevamo permetterci di correre. Inoltre non potevamo più aspettare, e a quel punto abbiamo iniziato a valutare altre opzioni".

“Personalmente”, continua Arcioni, “trovo che quella di Acquarossa, per la sua posizione centrale, sarebbe stata la soluzione ideale; non solo per i contadini, ma anche e soprattutto per l’immagine del progetto, per dargli una connotazione più ‘vallerana’”.

La scelta è quindi caduta su Olivone, sul terreno che ospita l’ex ristorante Alpino. “Si sapeva che l’istituto bancario proprietario del terreno era intenzionato a venderlo, e il prezzo per noi – anche calcolando le spese di demolizione dell’attuale edificio – risulta essere molto vantaggioso: l’accordo c’è e si stanno ultimando le pratiche per l’acquisto. Anche se sulla carta la situazione pianificatoria è uguale a quella del sedime degli ex lazzaretti di Acquarossa, a Olivone non dovremmo incontrare difficoltà per il permesso di costruzione. Il comune di Blenio sembra essere molto favorevole all’insediamento del caseificio, (un municipale, Gianpietro Canepa, è tra l’altro membro del CdA della società anonima, ndr.) dicendosi inoltre disposto a contribuire finanziariamente alla sua realizzazione utilizzando un fondo previsto per progetti di valenza regionale”.

“La posizione è comunque interessante”, continua Arcioni, “e gode di una buona visibilità dal momento che si trova sulla strada; sarà inoltre possibile allacciarsi alla rete di teleriscaldamento a biomassa previsto a Olivone. Certo ci sono degli inconvenienti, legati soprattutto al fatto che il punto vendita potrebbe fare concorrenza all’altro caseificio già presente in paese (che comunque lavora bene) e ai piccoli negozi; è un discorso che ha senso, ma in futuro una collaborazione con questi altri attori non è certo da escludere, anzi”.



Fornitura, produzione e vendita

I “tempi tirati” sono anche e soprattutto dovuti alla volontà di realizzare al più presto il progetto, sia per i produttori di latte, sia per la grande distribuzione che già da tempo si sta dimostrando molto interessata a commercializzare il formaggio bleniese. “È da un po’ che siamo in stretto contatto con i responsabili di Coop, intenzionati a commercializzare i nostri prodotti sotto il marchio ‘Pro Montagna’. A loro sarà destinata circa la metà della nostra produzione; anche se si sono detti disposti ad aumentare il quantitativo da acquistare, noi vorremmo evitare di andare nella direzione di un’esclusiva. In ogni caso i prodotti si potranno acquistare direttamente a Olivone o nel punto vendita che prevediamo di aprire a Dongio, presso il negozio dell’artigianato”.

E visto che abbiamo sfiorato l’argomento, parliamo un po’ di numeri. Quanto formaggio verrà pro-dotto dal nuovo caseificio? E che formaggio sarà? “Annualmente, la quantità di latte lavorato si aggirerà tra il milione e il milione e mezzo di chilogrammi, per una produzione di circa cento, centoventi tonnellate di formaggio”, risponde Arcioni. “Qualche

piccola lavorazione potrà essere fatta anche in estate, ma chiaramente il grosso dell'attività si svolgerà tra settembre e la fine di giugno. Le aziende che finora hanno aderito al progetto sono una quindicina, che corrispondono a circa un terzo dei produttori di latte bleniesi; anche la quantità di latte lavorato sarà circa un terzo del totale prodotto in valle. La condizione fondamentale è che si tratti di latte proveniente da vacche non nutrite con foraggi insilati, in modo da garantire la qualità. D'accordo con Coop, l'intenzione è quella di produrre una tipologia di formaggio che si avvicina a quello dell'alpe, un formaggio a pasta semidura con una maturazione di almeno due o tre mesi. Eventualmente potrebbe esserci la possibilità di produrre un formaggio a pasta più dura, tipo Grana per intenderci, ma è un po' più rischioso. In ogni caso dal nostro caseificio non usciranno le formaggelle, il cui mercato, in Ticino, è praticamente saturo".

Insomma, quando potrà aprire i battenti la nuova struttura?

"Se tutto va come deve andare, il caseificio sarà inaugurato nel 2015. Inoltre è prevista l'apertura del punto vendita a Dongio, proprio per 'allargare' l'attività anche alla bassa valle, dove si trovano i primi sentieri tematici promossi dall'Associazione Meraviglie del Brenno".

E per il futuro? Non c'è il timore che un impianto del genere, a lungo termine possa risultare troppo grande? "Non credo", risponde Arcioni. "Il caseificio è stato dimensionato sul numero di agricoltori che hanno aderito al progetto (i quali, tra l'altro, sono anche i proprietari delle azioni in proporzione al latte fornito). Per il futuro mi sento abbastanza tranquillo; la produzione di latte non dovrebbe diminuire e anzi, non è detto che nuove aziende possano diventare nostre fornitrici, soprattutto se il caseificio dimostrerà di poter funzionare, aumentando il valore del latte prodotto in valle di quei due o tre centesimi al litro in più che finalmente si merita".