

Superato l'esame del rabbino il Grana padano vola in Israele

Dalle campagne di Goito ai ristoranti di Tel Aviv e Gerusalemme: la sfida della Latteria San Pietro

di **Tommaso Papa**
MANTOVA

Dai prati stabili delle campagne di Goito ai ristoranti di Tel Aviv e Gerusalemme, o dovunque esista una comunità ebraica, praticamente in tutto il mondo. Per arrivarci il grana padano, una delle eccellenze produttive della Bassa lombarda, deve superare una rigida catena di controlli e diventare kosher. Il tutto sotto l'occhio vigile di rabbini specializzati, che seguono tutte le fasi della produzione, dalla mungitura del latte, alla confezione delle forme, alla stagionatura. A scegliere di buttarsi nella nicchia di mercato che valuta la kasharut (significa adeguatezza) degli alimenti ha fatto da battistrada una grande cooperativa goitese, la Latteria San Pietro. E i frutti si vedono perché la nicchia non è poi così piccola, visto che kosher sta diventando sempre più una sorta di marchio di qualità aggiuntivo per i palati più esigenti, più attenti alla qualità e più disposti a pagarla.

«**Per noi** è importante la differenziazione del prodotto – racconta Stefano Pezzini, presidente della cooperativa – nel 2014 abbiamo avuto i primi contatti con i potenziali clienti di religione ebraica e nel 2015 abbiamo iniziato la produzione». La Latteria San Pietro è una realtà d'eccellenza tra le aziende che operano nei prati stabili del Parco del Mincio e producono grana di qualità. Si tratta di un'origine certificata: , perché parte da terreni lasciati del tutto al naturale per almeno 5 anni (ma alcuni sono secolari) e dove il fieno (quindi il foraggio delle vacche da latte) viene solo sfalciato, e mai trattato con concimi chimici. In esso, dicono gli esperti, crescono una sessantina di specie erbose che non conoscono né aratura né concimazione; le erbe arricchiscono di biodiversità l'alimento base per il latte.

Dal formaggio dei prati stabili nasce anche il grana kosher. La cooperativa in tutto produce 70mila forme all'anno di

grana, grazie ai 26 soci, quasi tutte aziende agricole familiari di agricoltori e allevatori – la spina dorsale della coop – che arrivano a conferire 400mila quintali di latte all'anno. Fondata nel 1966 in una riunione nella chiesa parrocchiale di Goito, la San Pietro ambisce a unire tradizione e tecnologia, con le sue caldaie di rame come quelle di una volta, e le sue linee produttive di ultima generazione. Ma in cosa consiste il controllo per far diventare un grana kosher? Risponde Pezzini: «I clienti che esportano il prodotto in Israele e altrove, ci chiedono ogni tanto di dedicare loro una settimana di produzione. A Goito arrivano puntuali i rabbini che seguono ogni fase della produzione. Vanno nelle stalle, si accertano che il latte delle mucche non abbia contatti con latte di altri animali (asini, cavalli). Le frisure da latte, poi, non devono aver subito operazioni chirurgiche, altrimenti vengono scartate. Il loro latte viene immagazzinato e chiuso in frigo. Intanto le caldaie vengono purificate, la salamoia è diversa da quella comune e non basta: i primi due giorni di produzione vengono accantonati (sia mai che ci fosse un'impurità) e alla fine del ciclo le forme vengono vidimate con firma autografa dei rabbini. E i costi? «Per questo particolare procedimento riceviamo un 10% in più del prezzo di mercato del grana – spiega ancora il presidente della cooperativa – così rientriamo nelle spese in più. Il prodotto kosher rappresenta un 3% dell'intero fatturato della San Pietro, ma il suo valore va molto più in là dell'originario significato religioso. I clienti più attenti identificano i cibi che hanno passato la kasharut come migliori e più sani». Oltre al grana per Israele, la cooperativa ha pensato di produrre formaggio Alal, (quello accettato nel mercato islamico)? «Ci abbiamo pensato ma abbiamo fatto una scelta – dice Pezzini –. L'Alal è autocertificato e ha un trattamento molto più semplice. E a noi le cose semplici non piacciono».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STEFANO PEZZINI

Il presidente
della cooperativa
«Rappresenta il 3%
del fatturato
ma il valore è più alto»



Dalla visita alle stalle, alle caldaie, al controllo della forma fino alla firma finale del rabbino

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901

